

**CONDICIONES BÁSICAS DEL CONCURSO PARA LA CONCESIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE, RESTAURANTE-MIRADOR Y LAS TERRAZAS DEL MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA DE MADRID**

# ÍNDICE

## I. OBJETO DEL PLIEGO

### II.- ELEMENTOS DEL CONTRATO

1. RÉGIMEN JURÍDICO DEL CONTRATO
2. OBJETO DEL CONTRATO
3. CANON MÍNIMO DE LICITACIÓN Y EXCLUSIÓN DE REVISIÓN DE PRECIOS
4. DURACIÓN DEL CONTRATO E INICIO DE LA EXPLOTACIÓN

### II. PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN

5. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN
6. CONTENIDO Y FORMATO DE LAS PROPOSICIONES
7. APERTURA DE PROPOSICIONES
8. ADJUDICACIÓN
9. CRITERIOS DE VALORACIÓN DEL CONCURSO

### III. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

10. OBLIGACIONES PREVIAS A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO
11. GARANTÍA DEFINITIVA
12. DOCUMENTO DE FORMALIZACIÓN

### IV.- EJECUCIÓN Y EXTINCIÓN DEL CONTRATO

13. EXPLOTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
14. NORMAS GENERALES DE EXPLOTACIÓN
15. LOCALES, MOBILIARIO, ENSERES E INSTALACIONES
16. CONTRATACIÓN CON TERCEROS
17. HORARIOS DE SERVICIO
18. PERSONAL
19. ABONO DEL CANON DE EXPLOTACIÓN
20. INTERÉS INDEMNIZATORIO
21. PARALIZACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN
22. RENDIMIENTO DE CUENTAS Y SUPERVISIÓN DE LA EXPLOTACIÓN
23. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO
24. LEGISLACIÓN APLICABLE
25. COMPETENCIA

### ANEXO I

### ANEXO II

### ANEXO III

# **CONDICIONES BÁSICAS DEL CONCURSO PARA LA CONCESIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE Y DEL RESTAURANTE-MIRADOR DEL MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA DE MADRID**

## **I. OBJETO DEL PLIEGO**

El presente Documento de Condiciones Básicas regula el procedimiento para la adjudicación por la Fundación Colección Thyssen-Bornemisza (en lo sucesivo, la “Fundación”) de la concesión de la explotación durante todo el año de la cafetería-restaurante, las terrazas (en adelante las “Terrazas”) y durante la temporada de verano del restaurante-mirador (en lo sucesivo el “Mirador”) del Museo Thyssen-Bornemisza de Madrid, Paseo del Prado núm. 8, y el régimen de dicha explotación.

## **II.- ELEMENTOS DEL CONTRATO**

### **1. RÉGIMEN JURÍDICO DEL CONTRATO**

**1.1.** El Contrato de concesión de la explotación de la cafetería-restaurante y del Mirador y las Terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza de Madrid (en lo sucesivo “el Contrato”), se regirá, en el orden de prelación en que se relaciona a continuación, por los siguientes documentos:

- a) El presente Pliego de Condiciones Básicas y sus anexos.
- b) La oferta de la empresa que resulte adjudicataria (en lo sucesivo, la “Concesionaria”).

**1.2.** Las condiciones contenidas en el presente pliego y sus anexos prevalecerán, en todo caso, sobre cualesquiera previsiones y disposiciones que se contengan en los restantes documentos, las que, en caso de divergencia o contradicción, deberán entenderse modificadas o suprimidas en lo pertinente.

### **2. OBJETO DEL CONTRATO**

El Contrato tendrá 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, el Mirador y las Terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza de Madrid descritas en el Anexo I del presente Documento (“*Descripción de las Instalaciones*”), por el tiempo y en las condiciones establecidas en el presente Pliego de Condiciones Básicas y sus anexos y, en lo que no contradiga a lo anterior, en las condiciones de la oferta de la Concesionaria.

### **3. CANON MÍNIMO DE LICITACIÓN Y EXCLUSIÓN DE REVISIÓN DE PRECIOS**

**3.1.** Las empresas licitadoras deberán ofertar, conforme al modelo que se une al presente Pliego como Anexo II (“*Oferta económica*”) un canon de explotación a favor de la Fundación calculado sobre los ingresos brutos sin IVA percibidos por el Concesionario con motivo de la explotación.

- 3.2. No se admitirán ofertas económicas que contengan un canon de explotación inferior al DIECISIETE POR CIENTO (17%) sobre los ingresos brutos sin IVA.
- 3.3. Cualquiera que sea la Oferta económica, el Concesionario garantizará a la Fundación una remuneración mínima fija de CUATRO MIL QUINIENTOS Euros mensuales (4.500€/mes).
- 3.4. 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.
- 3.5. En el supuesto de que el contrato se prorrogase de conformidad con lo dispuesto en la Condición Básica 4.1, el mínimo fijo garantizado se deberá incrementar cada año de acuerdo con variación del IPC General o del índice que lo sustituya.

#### **4. DURACIÓN DEL CONTRATO E INICIO DE LA EXPLOTACIÓN**

- 4.1. El Contrato estará en vigor desde su adjudicación hasta el día 31 de enero de 2015 y se prorrogará a partir de esa fecha por sucesivas anualidades, hasta un máximo de cuatro años, salvo que cualquiera de las partes denuncie su vigencia por escrito con tres meses de antelación a la fecha de expiración del plazo inicial o de cualquiera de sus prórrogas.
- 4.2. El Concesionario deberá comenzar la explotación de la Cafetería-Restaurante el día 1 de febrero de 2014. 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.

### **II. PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN**

#### **5. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN**

- 5.1. Podrán concurrir al concurso cualesquiera personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras que tengan capacidad jurídica y demuestren tener la solvencia económica, financiera, y técnica o profesional requeridas.
- 5.2. Las ofertas se presentarán directamente en el MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA (Registro General) calle Marqués de Cubas núm. 21, 28014 Madrid, durante el horario de oficina, antes del día **13 de diciembre de 2013** a las 14:00 horas.
- 5.3. No se admitirán las ofertas presentadas por correo, ni por fax u otros medios telemáticos. Tampoco se admitirá la documentación recibida con posterioridad a la fecha y hora de terminación del plazo señalado.
- 5.4. El Pliego de Condiciones Básicas y sus anexos estarán a disposición de los licitadores en el lugar de presentación de las ofertas dentro del horario de oficina y hasta diez días naturales antes del término del plazo para la presentación de las ofertas.

- 5.5. La sola presentación de la oferta supondrá la aceptación expresa e incondicionada por los licitadores de la totalidad de las condiciones contenidas en el presente Pliego de Condiciones Básicas y del resto de condiciones previstas en sus anexos.
- 5.6. La oferta se presentará 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:

<p>Sobre N° ..... [Número del sobre]</p> <p><b>CONCESIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA- RESTAURANTE Y DEL RESTAURANTE-MIRADOR DEL MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA DE MADRID</b></p> <p>Licitador..... C.I.F. ó N.I.F. .... Dirección: ..... Teléfono..... Fax ..... Nombre del/los representantes: ..... .....D.N.I/ Pasaporte.....</p> <p><b>Fecha y hora de presentación..... (A rellenar por la Fundación)</b></p>
--

- 5.7. Deberá incluirse en el interior de cada sobre, en hoja independiente, una relación ordenada y numerada con los documentos que contiene.
- 5.8. La Fundación entregará a cada empresa licitadora, una vez que haya presentado su oferta, un recibo con las siguientes indicaciones:
- Título de la licitación
  - Nombre y apellidos o denominación social, N.I.F o C.I.F., en su caso, del licitador.
  - Fecha y hora de presentación de los documentos.
- 5.9. Todos los documentos se presentarán en castellano o acompañados de traducción jurada si estuvieran redactados en idioma distinto.
- 5.10. Cada licitador deberá presentar una única oferta, ya sea individualmente o como parte de una Agrupación de Interés Económico o Unión Temporal de Empresas.
- 5.11. No se admitirán ofertas múltiples o alternativas.
- 5.12. Las ofertas deberán estar firmadas en todas sus páginas por el licitador, su representante, y en el caso de que se proponga una Unión Temporal de Empresas o Agrupación de Interés Económico por cada uno de los representantes de las empresas pertenecientes a la citada Unión o Agrupación. Cuando el firmante actúe en representación de una empresa o de un tercero, deberá acreditar el título de su apoderamiento o representación.
- 5.13. Las ofertas presentadas serán vinculantes y podrán ser aceptadas por la Fundación Colección Thyssen-Bornemisza durante el plazo de tres meses a contar desde el último día de recepción de las ofertas.

- 5.14.** 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 Condición Básica 6.
- 5.15.** Los licitadores y las personas que los representen responderán de la exactitud de todos los datos consignados.
- 5.16.** Las empresas que individualmente o como parte de una AIE o UTE deberán estar al corriente en sus obligaciones con la Fundación y con la AEAT, TGSS y sus empleados al tiempo de la presentación de su oferta y durante todo el procedimiento de licitación. En incumplimiento de esta obligación, será causa para excluir la empresa del procedimiento de licitación.
- 5.17.** Los licitadores podrán visitar las instalaciones, realizar cualquier consulta o solicitar aclaraciones sobre el presente documento o sobre las condiciones de los espacios de la Fundación, siempre que lo soliciten con antelación suficiente y, en todo caso, una semana antes al último día de presentación de ofertas. Las empresas podrán contactar a tal efecto con el Responsable de Servicios Generales de la Fundación, D. Vicente Pérez, en el número de teléfono (+34) 91 420 39 44.

## **6. CONTENIDO Y FORMATO DE LAS PROPOSICIONES**

Los sobres indicados en la Condición Básica 5.6 contendrán respectivamente la información que a continuación se indica:

### **6.1. SOBRE N°1.- Documentación Administrativa**

El Sobre N° 1 contendrá los originales o copias debidamente compulsadas o autenticadas de los documentos que a continuación se relacionan:

#### **6.1.1. Documentos que acrediten la capacidad de obrar y, en su caso, la representación.**

Si el proponente es una persona natural, el sobre deberá contener fotocopia compulsada o auténtica del D.N.I, pasaporte o del documento que, en su caso, le sustituya reglamentariamente.

Si el proponente fuese una persona jurídica el sobre contendrá una fotocopia compulsada o auténtica de la escritura de constitución y, en su caso, de las posteriores escrituras de modificación inscritas en el Registro Mercantil o por medio sólo de la escritura o documento de constitución, estatutos o acto fundacional si no fuere exigible su inscripción en el Registro Mercantil.

En el caso de concurrir a la licitación varios empresarios constituidos en una Agrupación de Interés Económico o que vayan a constituir una Unión Temporal de Empresas, cada uno de ellos deberá acreditar su personalidad y capacidad, con indicación de los nombres y circunstancias de los empresarios que suscriban las proposiciones, la participación de cada uno de ellos y su responsabilidad frente a la Fundación y cualesquiera terceros, así como la persona que, durante la vigencia del Contrato haya de ostentar la plena representación de la Agrupación de Interés Económico o Unión Temporal de Empresas frente a la Fundación. El citado

documento deberá estar firmado por los representantes de cada una de las empresas componentes de la Agrupación o Unión.

Las personas físicas o jurídicas extranjeras deberán acreditar su capacidad de obrar mediante prueba de su inscripción en un registro profesional o comercial cuando así se exija por su legislación nacional.

Las empresas extranjeras deberán presentar declaración escrita de someterse a la jurisdicción de los juzgados y tribunales españoles de cualquier orden, con renuncia en su caso al fuero jurisdiccional extranjero que pudiera corresponder al licitador.

También será preciso incluir en este sobre la documentación acreditativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y frente a la Seguridad Social.

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 o auténtica de su D.N.I o del documento que, en su caso, le sustituya reglamentariamente.

#### **6.1.2. Documentos que prueben la solvencia económica y financiera.**

Las empresas deberán presentar declaración responsable de la cifra de negocio de los tres últimos ejercicios cerrados (2010, 2011, 2012), y copia de las cuentas anuales o el documento equivalente del Estado de origen en el que esté domiciliada la empresa extranjera licitadora, y el certificado de una entidad aseguradora justificando la existencia de una póliza de seguro que cubra los riesgos de intoxicación y responsabilidad civil.

Se entenderá que tienen suficiente solvencia económica y financiera las empresas que acrediten que han obtenido durante los tres últimos ejercicios una cifra de ventas superiores 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.

#### **6.1.3. Documentos que prueben la capacitación profesional.**

Las empresas licitadoras deberán presentar certificación de su inscripción en el Registro Sanitario de producción y distribución de alimentos de la Comunidad Autónoma de Madrid.

**6.1.4. Declaración responsable** de no estar incurso en las causas de exclusión ni en las prohibiciones de contratar establecidas en el artículo 45 de la Directiva 2004/18/CE, de 31 de marzo de 2004, 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 49.1 de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público. Esta declaración incluirá la manifestación

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 III.

**6.1.5. Un ejemplar del Pliego de Condiciones Básicas** con todos sus anexos debidamente firmado en todas sus páginas.

## **6.2. SOBRE N°2: Documentación Técnica de la Oferta**

Las empresas licitadoras deberán incluir en el Sobre N° 2

### **6.2.1 Descripción detallada de la empresa y cualificación técnica**

1. Descripción detallada de la empresa licitadora y de sus titulares o principales accionistas.
2. Relación de los negocios de restauración en explotación o que hayan sido explotados por la empresa licitadora en los últimos tres años, con una breve descripción y volumen de ingresos (ingresos brutos sin incluir IVA).
3. Certificados de calidad de empresa (ISO ó similares), en caso de poseerse.

### **6.2.2. Descripción de los medios personales y materiales propuestos para la explotación**

1. 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. Se valorará especialmente la experiencia del personal en servicios similares así como el dominio del inglés, francés, y otras lenguas extranjeras.

Se indicará además el currículo, 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 la Condición Básica 18.13.

2. 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.

### 6.2.3. 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 el presente Pliego y sus anexos.

Las empresas deberán indicar como mínimo:

- a) 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.
- b) 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 la Cláusula 13.9 del presente Pliego.
- c) Descripción del diseño de la uniformidad propuesta.
- d) Diseño de las cartas, propuesta de elementos de decoración y menaje (vajilla, cubertería, orfebrería, mantelería, cristalería) que se propone aportar la empresa en los servicios de restauración.
- e) 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 P.V.P 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.
- f) Propuesta de explotación del Mirador del Museo Thyssen-Bornemisza durante la temporada de verano (julio y agosto, con posibilidad de ampliación por acuerdo con la Fundación).
- g) Propuesta de servicio en el Reservado de la cafetería-restaurante del Museo Thyssen-Bornemisza

h) Propuesta específica de servicio durante la temporada de verano, distinta de la del resto del año, en las Terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza

i) 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.

j) Política de personal en materia de selección, contratación, formación y relaciones humanas, especificándose con relación a 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.

k) 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.

l) Mejoras sin coste para la Fundación. Las empresas presentarán 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 (proyectos de inversión en instalaciones, mobiliario, sistemas de climatización, ventajas o descuentos para los empleados de la Fundación etc.)

### 6.3. SOBRE N°3: Oferta Económica

El Sobre N° 3 deberá incluir la siguiente documentación:

Una **propuesta económica** única conforme al modelo que se adjunta al presente Documento de Condiciones Básicas como Anexo II (“Modelo de Oferta Económica”), en la que se expresará el importe ofertado como mínimo fijo garantizado y el canon de explotación a favor de la Fundación calculado sobre los ingresos brutos sin IVA percibidos por el Concesionario con motivo de la explotación. La propuesta económica no incluirá el correspondiente importe del Impuesto sobre el Valor Añadido.

## 7. APERTURA DE PROPOSICIONES

7.1. La Fundación examinará y calificará previamente la validez formal de los documentos contenidos en el Sobre N°1, y no admitirá aquellos que no sean completos, adolezcan de algún defecto o contradigan a las presentes Condiciones.

- 7.2. Si la Fundación observase defectos u omisiones subsanables en la documentación presentada, lo comunicará verbalmente a los licitadores para que los corrijan o subsanen en el plazo de tres (3) días.
- 7.3. Presentadas las ofertas en tiempo y forma y, en su caso, subsanados los defectos de la documentación presentada, la Fundación, en el lugar, día y hora que se indique a los licitadores, procederá en acto público a la apertura de las ofertas admitidas dando cuenta de las proposiciones no admitidas y la causa de su inadmisión.

## **8. ADJUDICACIÓN**

- 8.1. La Fundación podrá adjudicar el Contrato a la oferta que en su conjunto resulte más ventajosa conforme a los criterios de valoración que se recogen en la Condición Básica 9 (“Criterios de Valoración”), o declarar desierto el procedimiento.
- 8.2. Adjudicado el Contrato y transcurridos tres meses desde que dicha adjudicación se hiciera pública sin que se hayan iniciado acciones judiciales contra la decisión de adjudicar el contrato, la documentación de las ofertas quedará a disposición de los interesados. La Fundación podrá, no obstante, conservar una copia de toda la documentación presentada para su registro.

## **9. CRITERIOS DE VALORACIÓN DEL CONCURSO**

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

- 9.1. **Calidad de la propuesta de explotación (hasta 48 Puntos) distribuidos de la siguiente forma:**
  - a) Adecuación de la propuesta al nivel de calidad y necesidades de la Fundación: Hasta 12 puntos
  - b) Relación calidad/precio en los productos y menús ofertados: Hasta 10 puntos.
  - c) Política de calidad e higiene. Hasta 8 puntos.
  - d) Política de personal en materia de selección, contratación, formación y relaciones humana. Hasta 8 puntos.
  - e) Calidad de las propuestas de explotación y servicio del Mirador, del Reservado de la cafetería-restaurante y de las Terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza. Hasta 10 puntos.
- 9.2. **Medios personales y materiales propuestos para la ejecución del Contrato (hasta 10 Puntos) distribuidos de la siguiente manera:**
  - a) Calidad de los medios materiales propuestos (hasta 5 puntos).
  - b) Cualificación profesional de los medios humanos y justificación de los mismos. (hasta 5 puntos)

9.3. **Mejoras sin coste para la Fundación (hasta 12 puntos).** Se valorarán aquellas mejoras que mejor se ajusten a las necesidades de la Fundación y que sean más convenientes para la explotación de cafetería y restaurante del Museo.

9.4. **Oferta económica (hasta 30 puntos).** Se valorará como oferta económica más ventajosa aquella que garantice la mayor comisión de explotación para la Fundación recibiendo el resto de ofertas económicas una puntuación proporcional en relación a la diferencia de la comisión ofertada conforme a la siguiente fórmula:

V= Valoración de la oferta económica.  
OE= Oferta económica.  
OEMV= Oferta económica más ventajosa.

$$V = \frac{30 \times OE}{OEMV}$$

### III. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

#### 10. OBLIGACIONES PREVIAS A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

10.1. Adoptado el acuerdo de adjudicación, se notificará al Concesionario, quien dispondrá de un plazo de siete días naturales para aportar los siguientes documentos:

- a) Documentación acreditativa de la constitución en favor de la Fundación de la garantía definitiva a la que se refiere la Condición Básica 11 (“Garantía Definitiva”).
- b) 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 la Condición Básica 18.13.
- c) Certificación del Seguro de responsabilidad civil que deberá suscribir según lo dispuesto en la Condición Básica 18.10.
- d) Certificación del Registro Mercantil o copia autorizada de la escritura acreditativa del poder o cargo del representante del Concesionario que vaya a suscribir el Documento de Formalización. Cuando el Concesionario no tenga su domicilio social o residencia en España, deberá aportar certificación del Registro Público análogo y cuando ello no fuera posible por no existir, aportará un documento público fehaciente que acredite la vigencia de los poderes.
- e) Cuando el Concesionario tenga la condición de Unión Temporal de Empresas, la escritura pública de su constitución inscrita en el Registro Especial del Ministerio de Economía y Hacienda, y el nombramiento de un representante o apoderado único de la Unión Temporal de Empresas con poderes bastantes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que del Contrato se deriven hasta la extinción del mismo.

10.2. El incumplimiento por el Concesionario de cualquiera de sus obligaciones previas o su cumplimiento en términos no aceptados por la Fundación, podrá ser causa de

resolución del Contrato adjudicado, sin perjuicio de las responsabilidades en que pudiera incurrir.

## **11. GARANTÍA DEFINITIVA**

- 11.1. Sin perjuicio de los seguros o fianzas que deba suscribir en cumplimiento de la legislación vigente y del Seguro que se exige en la Condición Básica 18.10, el Concesionario deberá entregar a la Fundación dentro de los siete días naturales siguientes a la notificación de la adjudicación en concepto de fianza o Garantía Definitiva, la cantidad de DOCE MIL EUROS (12.000,00€) mediante talón conformado o transferencia a la cuenta corriente que indique la Fundación.
- 11.2. La fianza o Garantía Definitiva responderá de todas las obligaciones económicas derivadas del Contrato, de las penalidades impuestas al correspondiente Concesionario con motivo de la ejecución del Contrato, de los gastos originados a la Fundación por demora del Concesionario 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 que pueda decretarse en los casos de resolución.
- 11.3. La Garantía Definitiva será devuelta a la finalización del Contrato una vez cumplido satisfactoriamente o resuelto sin culpa del Concesionario.
- 11.4. La ejecución de la garantía prevista en la presente Condición no impedirá a la Fundación emprender acciones judiciales hasta el total resarcimiento de los daños y perjuicios derivados del incumplimiento total o parcial o del cumplimiento defectuoso del Contrato.

## **12. DOCUMENTO DE FORMALIZACIÓN**

- 12.1. El Concesionario, una vez cumplidas las obligaciones previas establecidas en la Condición Básica 10, deberá suscribir el documento de formalización del Contrato con la Fundación dentro del plazo de quince días naturales a contar desde la fecha de notificación de la adjudicación.
- 12.2. El Contrato podrá ser elevado a escritura pública cuando lo solicite cualquiera de las partes. Serán en este caso de cargo de la parte peticionaria todos los gastos derivados del otorgamiento.

## **IV.- EJECUCIÓN Y EXTINCIÓN DEL CONTRATO**

### **13. EXPLOTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

- 13.1. Los servicios de restauración que preste al público el Concesionario se ejecutarán con estricta sujeción a las condiciones contenidas en el presente Documento de Condiciones Básicas y a la oferta del Concesionario en lo que no contradiga a estas condiciones.
- 13.2. 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 la Condición Básica 17 de este Documento. 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.

- 13.3. El servicio en las Terrazas se prestará durante todo el año y será independiente y diferente al ofrecido por la Cafetería-restaurant y por el Mirador, adecuándose a las especiales características de la decoración, ubicación y horario de sus instalaciones.
- 13.4. 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.
- 13.5. 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.
- 13.6. 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.
- 13.7. 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.
- 13.8. 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.

- 13.9. 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 bandeja para su traslado a la zona de descanso del personal.
- 13.10. 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.
- 13.11. 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.
- 13.12. 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.

#### **14. NORMAS GENERALES DE EXPLOTACIÓN**

- 14.1. 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; igualmente se obliga a solicitar y obtener de los organismos que correspondan los permisos y licencias administrativas necesarias para el ejercicio de su actividad.
- 14.2. La calidad de los servicios de restauración así como de los productos que ofrezca el Concesionario deberán ser de primer orden, equivalente al de un restaurante y empresa de catering clasificados como primera categoría según la normativa vigente.
- 14.3. 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, a 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.

- 14.4. 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). La Fundación se reserva el derecho a controlar y supervisar en cualquier momento las tareas de limpieza.
- 14.5. 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 prorrogas del contrato.
- 14.6. 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.
- 14.7. 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 (“*Descripción de las Instalaciones*”).
- 14.8. 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.
- 14.9. El Concesionario esta obligado 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.

## **15. LOCALES, MOBILIARIO, ENSERES E INSTALACIONES DESTINADOS A LA EXPLOTACIÓN**

- 15.1. La explotación se desarrollará en los locales e instalaciones de la Fundación cuya descripción figura en el Anexo I (“*Descripción de las Instalaciones*”).
- 15.2. 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.

- 15.3. 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 el presente Documento y en la oferta presentada.
- 15.4. 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 INSTALACIONES, BIENES Y EQUIPOS en la que se reflejará el estado de las mismas.
- 15.5. El Concesionario se compromete a dotar a las Terrazas del Museo Thyssen-Bornemisza de la maquinaria adecuada para su correcto funcionamiento. Para ello, el Concesionario se compromete a dotar a las Terrazas al menos con los equipos que se relacionan en el apartado B) punto 3 del Anexo I.
- 15.6. El Concesionario será responsable y asumirá los costes del mantenimiento, reparación y reposición del mobiliario, maquinaria y demás enseres detallados en el Anexo I de este Documento. A estos efectos, el Concesionario deberá realizar revisiones mensuales de dicho mobiliario, maquinaria y enseres.
- 15.7. 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, 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 de este Pliego, incluidos los nuevos equipos y maquinaria para la explotación de las Terrazas.

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.

- 15.8. El Concesionario aportará la vajilla, cubertería, mantelerías y útiles de cocina no incluidos en la dotación de enseres relacionados en el Anexo I (“*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, manteniendo el Concesionario la propiedad de los mismos.
- 15.9. Las condiciones de calidad, conservación, prestación y pulcritud de los enseres aportados por el Concesionario deberán corresponder a un servicio de primera categoría.

- 15.10. 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.
- 15.11. 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 (“*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.

## **16. 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.

## **17. HORARIOS DE SERVICIO**

- 17.1. 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 2014 será el siguiente:

**24 de septiembre de 2013 – 9 de junio de 2014**

Martes a viernes y domingos de 10.00h a 19.00h.

Lunes 12h a 16h

**10 de junio de 2014 – 14 de septiembre de 2014.**

Martes a sábados de 10.00h a 22.00h.

Lunes y domingos de 10h a 19h

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.

- 17.2. El Concesionario deberá servir comidas en la Cafetería-restaurante como mínimo de martes a domingo, ambos inclusive, y de doce horas (12) a dieciséis horas treinta minutos (16:30). Durante el resto del horario en que permanezca abierto al público la Cafetería-restaurante se prestarán los servicios de cafetería descritos en la Condición Básica 13.2.

- 17.3. El horario de apertura al público y servicio de mesa en el Mirador será el siguiente:

**10 de junio de 2014 a 14 de septiembre de 2014**

Martes a sábados de 20:00 a 01:00 h.

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.

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

**24 de septiembre de 2013 – 9 de junio de 2014**

Martes a viernes y domingos de 10.00h a 19.00h.

Lunes 12h a 16h

Sábados 10h a 21h

**10 de junio de 2014 – 24 de septiembre de 2014**

Martes a sábados de 10.00h a 01.00h.

Lunes 10h a 19h

Domingos 10h a 19h

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

## **18. PERSONAL**

- 18.1. 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, con 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.
- 18.2. 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.
- 18.3. 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.
- 18.4. 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.

- 18.5. 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.
- 18.6. 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.
- 18.7. 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.
- 18.8. 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.
- 18.9. 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.
- 18.10. 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.

- 18.11. La Fundación pondrá a disposición del Concesionario el espacio necesario para que pueda utilizarlo el personal del Concesionario para vestuario y taquilla.
- 18.12. 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.
- 18.13. 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.
- 18.14. 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 del presente Pliego de Condiciones Básicas.

## **19. ABONO DEL CANON DE EXPLOTACIÓN**

- 19.1. El Concesionario deberá pagar dentro de los diez primeros días de cada mes natural el mínimo fijo garantizado a que hace referencia la Condición Básica 3.3. del presente Documento. 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.
- 19.2. Cualquier abono que deba el Concesionario a la Fundación se deberá hacer mediante transferencia bancaria al número de cuenta que haya indicado la Fundación.
- 19.3. Los servicios de catering que, en su caso, contrate la Fundación con el Concesionario deberán ser liquidados individualmente.

## **20. 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.

## **21. PARALIZACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN**

21.1. El Concesionario deberá garantizar la efectiva explotación de los servicios aún en condiciones adversas.

21.2. 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.

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

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

21.5. 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.

21.6. 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.

21.7. 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 21.6–, 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%.

## **22. RENDIMIENTO DE CUENTAS Y SUPERVISIÓN DE LA EXPLOTACIÓN**

- 22.1. 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 el presente Documento y los ingresos obtenidos por el Concesionario.
- 22.2. 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.
- 22.3. 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.
- 22.4. 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, o sea incompetente para la realización de los servicios objeto del Contrato.
- 22.5. 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.

## **23. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

- 23.1. La Fundación podrá en cualquier momento resolver el Contrato sin causa alguna, en cuyo caso deberá abonar la cantidad prevista en la Condición 23.3.
- 23.2. Son causas de resolución del Contrato, además de las legales:
  - a) La muerte o incapacidad sobrevenida del Concesionario o la extinción de su personalidad jurídica.
  - b) La declaración de concurso de acreedores o de insolvencia en cualquier procedimiento del Contratista o de la Fundación
  - c) La no suscripción o la cancelación de las pólizas de seguro que deba suscribir y mantener vigentes el Concesionario.
  - d) La suspensión o paralización de la explotación por causas distintas a las establecidas en el presente Documento, durante más de diez (10) días naturales en un cómputo anual.
  - e) La falta de pago de cualquiera de las cantidades que deba el Concesionario a la Fundación o la demora superior a sesenta días.

- f) 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.
- g) No ajustarse el Concesionario en la ejecución de sus servicios a las condiciones de calidad y servicios previstos en este Documento o incumplir las especificaciones u órdenes que al efecto dicte la Fundación.
- h) La falta de pago del Concesionario de sus obligaciones con los proveedores o con el personal destinado a la explotación.

23.3. 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.

23.4. 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.

## **24. LEGISLACIÓN APLICABLE**

El Contrato objeto del presente Pliego de Condiciones Básicas es un contrato privado que se someterá a Derecho español.

## **25. COMPETENCIA**

Para cualquier controversia relativa a la interpretación y ejecución del Contrato serán competentes los Juzgados y Tribunales de Madrid Capital haciendo las partes renuncia expresa de cualquier otro fuero que pudiera corresponderle.

**En Madrid a 26 de noviembre de 2013**

## 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 m<sup>2</sup> más una zona de camareros de 40,96 m<sup>2</sup>.

A la capacidad de la Cafetería-Restaurante, puede añadirse además el espacio de reservado existente al fondo de la sala de 50,00 m<sup>2</sup>. Este espacio cuenta, asimismo, con un office de 13,14 m<sup>2</sup>.

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

Dispone de un espacio de cocina de 185 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>.

##### 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 m<sup>2</sup> más una superficie exterior (terraza) de 200,00 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> y una ocupación máxima de 181 personas sentadas, repartidas en cinco zonas a distintos niveles en la parte exterior del Museo.

## **B) RELACION DEL MOBILIARIO DE CAFETERÍA-RESTAURANTE Y TERRAZA.**

### **1.- MOBILIARIO CAFETERIA-RESTAURANTE**

35 Mesas modelo VERENA base de aluminio fundido sobre vidrio templado de 70 x 70

72 Sillas modelo 03 apilable, asiento de espuma integral de poliuretano, color negro.

20 taburetes LEM H80 fijo cuero negro y estructura acero cromado mate.

15 Mesas pié nuevo-aro/negro iron Kettal

70 Sillones negro iron Kettal

6 Parasoles 300-olefin con pie hierro de 70 x 70 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.

#### **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.

6 Mesas de pie central blanco SIT de 60 x 60 x 105 cm.

18 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 ADICIONAL A INSTALAR EN LAS TERRAZAS

En todo caso el Concesionario se obliga a instalar en las Terrazas los siguientes equipos y maquinaria que quedarán en beneficio de las instalaciones de la Fundación una vez terminado el contrato:

CANT	CONCEPTO
1	Estantería con patas de 600x400x190mm. Con 4 casquillos de sujeción
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. C537 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	Fabricador de hielo Mod. Delta NG 110
2	Horno microondas Mod. KOR 1B5C (Programable)
1	Bastidor para acoplar dos hornos microondas
1	Bastidor con ruedas, 3 estantes y envolvente

1	Estante de 3 niveles d 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	Extractor termostático
1	Triturador de hielo Mod. TR3 Inox
1	Horno convención Mod. XF 133
1	Plancha de vitrocerámica transparente XP010PT
1	Colocación una pila más con tapa pila y tapón de hieco de grifo
1	Chapa cajeo enchufes microondas (S/Cargo)
1	Forro de acero inox, a 2 caras de 1440x550x20 mm.
1	Bastidor para grifo de cervecas de 400x400x200 mm.
2	Rodapiés para cámaras frigoríficas de 2635x440x190 mm.
3	Chapas lisas para suelo de 630x500 mm.

1	Chapa de 1.600x900 con forma y tres petos a 400mm. De altura
1	Ampliación de tapa con canjeo bajante (s/cargo)
1	Modificación mesas 1.600 de largo y añadido entrepaño y costado tapado (s/cargo)
1	Columna inox1800x160x130 mm. Para tapar bajante
1	Angulo inox.2600x100x40 mm. Para costado cámara
1	Bastidor sujección motores cámara
1	Mesa trabajo con 2 entrepaños 1.400x450x845 mm. Con frente y costado tapado
2	Carros bandejeros 1.850x600x400 mm. Con 20 guías y rueda inox
1	Salamadra Sammic Mod. SG 452
1	Columna para tapar tubos de cervera de 125x55x350 mm. Con dos piezas, una de 1.472 y otra de 375 mm.
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	Cajón con frente desmontable, con grifo de agua acoplado de 400x130x948 mm.
4	Cestas freidoras
1	Mueble expositor con decoración frontal de madera y ruedas
1	Mueble neutro con decoración frontal y ruedas
1	Vitrina expositora de barra refrigerada con grupo remoto

1	Equipo de música con instalación
1	Instalación de limitador de sonido con estudio de afección acústica
1	Equipo cockteleria
1	Microondas
2	TPC2 Lectores Banda Magnetica

### C) DOTACIÓN DE COCINA, OFFICE, ALMACEN Y BARRA CAFETERÍA

#### Equipamiento de Cocina

1 Mesa de Trabajo	1000x700x850
1 Conjunto de cajones	
1 Tabla de troceo	600x400x20
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 Fripán	
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)	
1 ud. Cubo con Tapa y Ruedas. FRANKE MOD. FCE4. 75 (o equiv.)	

#### Equipamiento de Office (zona de lavado)

1 ud. Mesa auxiliar Mural	
1 ud. Grifo electrónico lavamanos SISTHOS MB-0001 (o equiv.)	
1 ud. Estantería sencilla de pared	
1 ud. Mesa caliente	
1 Pileta	600x300
1 Filtro	
1 Rejilla	600x300

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	

### **Equipamiento de Cámaras y Almacén**

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. Estantería de Acero inoxidable INOXMOBEL 1360x500x1800	
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
3 Pileta	300
3 Filtro	300x260
3 Rejilla	300x300

### **Equipamiento de barra cafetería**

1 ud. Mueble Sotabanco
1 ud. Mueble Cámara frigorífica
1 ud. Mueble Sotabanco Mural
1 ud. Exprimidor LOMI Mod. 5 (o equiv.)
1 ud. Mueble de cafetería
1 ud. Mueble Sotabanco Mural
1 ud. Horno Microondas SAMMIC Mod. HM-901 (o equiv.)
1 Cafetera tres grupos
1 Termo de leche
1 Molino de café
1 Fabricador de hielo en cubitos

### **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	

## **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	
1 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

### OFERTA ECONÓMICA

D/Dña. .... mayor de edad, de nacionalidad ..... domiciliado en ....., calle ..... número ..... y D.N.I./ N.I.E número ..... en nombre y representación de ..... con N.I.F/C.I.F ..... domicilio fiscal en ....., calle .....(conforme tengo acreditado por la copia autorizada de la escritura incluida en el Sobre nº1) en cumplimiento de lo dispuesto en el Pliego de Condiciones Básicas del concurso para la concesión de la explotación de la cafetería-restaurante y del restaurante-mirador del Museo Thyssen-Bornemisza de Madrid, se comprometo a ejecutar el citado contrato, con estricta sujeción a los requisitos y condiciones previstos en el citado Pliego de Condiciones Básicas y sus anexos y, en lo que no contradice a aquellos, en los términos de su oferta presentada, mediante el pago de un CANON a favor de la Fundación calculado sobre los ingresos brutos sin IVA percibidos por el Concesionario con motivo de la explotación, de

en letra:.....POR CIENTO

en número: .....%.

Garantizando una REMUNERACIÓN MÍNIMA FIJA a favor de la Fundación de

**CUATRO MIL QUINIENTOS Euros por mes**  
**4.500€mes**

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 2013  
(lugar, fecha y firma del representante legal o apoderado)

### ANEXO III. DECLARACIÓN RESPONSABLE DE NO ESTAR INCURSO EN CAUSA DE PROHIBICIÓN

D/D.<sup>a</sup> ..... 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 .....,  
conforme tiene acreditado por la documentación aportada (en adelante, la “Sociedad”),  
a los efectos de lo dispuesto en el Pliego de Condiciones Básicas que regirán el Contrato  
de servicios de conservación y mantenimiento de aparatos elevadores, 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. 45 de la Directiva 2004/18/CE, de 31 de marzo de 2004, 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).

1. 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.

....., ..... de .....de 2013  
(lugar, fecha y firma del representante legal o apoderado)