

**Madrid a 7 de Agosto de 2009**

**PLIEGO DE CONDICIONES QUE RIGE EL PROCESO DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE PARA EL PÚBLICO Y EL PERSONAL DEL MUSEO NACIONAL DEL PRADO**

**1. OBJETO DEL CONTRATO**

El contrato a que se refiere las presentes condiciones tiene por objeto la prestación de los servicios de Cafetería y Restaurante-Autoservicio para el público visitante y el personal del Museo Nacional del Prado.

El contrato se ejecutará conforme a las condiciones y especificaciones técnicas detalladas en el Anexo de Condiciones Técnicas y de acuerdo con lo previsto en el presente Pliego cuyo conjunto de documentos integrantes tendrá carácter contractual. Este pliego y sus anexos deberán ser firmados por el adjudicatario en prueba de conformidad en el acto de formalización del contrato.

**2. RÉGIMEN JURÍDICO.**

El presente contrato tiene carácter privado y se regirá por lo establecido en el mismo, por las Instrucciones de contratación de la Sociedad, la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos de Sector Público y demás disposiciones normativas que le sean de aplicación.

**3. PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO.**

El plazo de duración del contrato será de 2 años. Y podrá prorrogarse por mutuo acuerdo de las partes, mediante preaviso por escrito con 30 días de antelación a su finalización inicial o cualquiera de sus prórrogas. Sin que la duración total de las prórrogas pueda exceder de la duración inicial del contrato.

En caso de prórroga del contrato se aplicarán las siguientes reglas:

- 1ª) El adjudicatario deberá presentar una declaración de no estar incurso en alguna de las incompatibilidades o prohibiciones para contratar con la Administración previstas en el artículo 49.1 del LCSP, así como los documentos mencionados en la cláusula 8 del presente pliego, actualizados en los casos que proceda.
- 2ª) La prórroga se establecerá por el periodo que pacten las partes, permaneciendo invariables el resto de las condiciones que rigieron en la contratación inicial,

salvo pacto en contrario.

3ª) La prórroga se formalizará en documento privado.

#### **4. PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.**

4.1. El contrato a que se refiere el presente pliego se adjudicará por el procedimiento general negociado previsto en el Punto 12.3 de las Instrucciones internas de contratación de MNPD (publicadas en el sitio web <http://www.museodelpradodifusion.es>)

4.2. La adjudicación del Contrato se hará atendiendo a la proposición más ventajosa en su conjunto, de acuerdo con los criterios que se indican a continuación por orden decreciente de importancia y por la ponderación que se atribuye a cada uno de ellos:

##### **A. OFERTA ECONÓMICA:**

Oferta base detallada de canon formulado en base a las especificaciones detalladas en el presente pliego y características técnicas contenidas en el Anexo de Condiciones Técnicas, incluyendo detalle de los diferentes conceptos.

##### **Total: 40 puntos**

Para la cuantificación de la oferta económica se asignará a la oferta más ventajosa el máximo de puntuación y al resto proporcionalmente. Dicha cuantificación resulta de la aplicación de la siguiente fórmula:

$$\text{PUNTUACIÓN ECONÓMICA} = 40 * \text{Mejor Oferta económica} / \text{Oferta que se valora}$$

##### **B. OFERTA GASTRONÓMICA Y DE SERVICIO:**

Propuesta de ofertas gastronómica y de servicio para las dos áreas:

- Visitantes: 20 puntos
- Empleados: 14 puntos

Prueba de los menús. 10 puntos

Se realizará una prueba de la oferta gastronómica presentada, que será valorada por un comité designado a tal efecto por el órgano asesor.

##### **Total: 44 puntos**

Para la cuantificación de la propuesta de mejoras se asignará a la oferta que se estime más ventajosa el máximo de puntuación y al resto puntuaciones menores según los mismos criterios.

### C. MEJORAS:

Propuesta de proceso de trabajo y procedimientos: 6 puntos

Propuesta de oferta catering necesidades Museo del Prado y fórmulas cesión de espacio: 10 puntos

### **Total: 16 puntos**

Para la cuantificación de la propuesta de mejoras se asignará a la oferta que se estime más ventajosa el máximo de puntuación y al resto puntuaciones menores según los mismos criterios.

## **5. PUBLICIDAD.**

La convocatoria de la presente convocatoria de ofertas ha sido publicada conforme al Punto 12.3 de las Instrucciones internas de contratación publicadas en la página web de MNPD ([www.museodelpradodifusion.es](http://www.museodelpradodifusion.es)).

## **6. CAPACIDAD PARA CONTRATAR.**

6.1. Podrán tomar parte en el presente procedimiento, las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras que cumplan los siguientes requisitos:

- a) que tengan la capacidad de obrar.
- b) no se encuentren en una de las prohibiciones e incompatibilidades especificadas en el artículo 49. 1 de la LCSP.
- c) acrediten su solvencia económica, financiera, técnica o profesional en la forma que se indica en la cláusula 8.2 de este pliego.

6.2. Podrán también formar parte en este procedimiento aquellas uniones de empresarios que se constituyen temporalmente al efecto, 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 uniones temporales quedarán obligados solidariamente ante la Administración y deberán nombrar un representante o apoderado único de la unión 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 puedan otorgar para cobros y pagos de cuantía significativa.

A efectos de la licitación, los empresarios que deseen concurrir integrados en una unión temporal deberán acreditar los nombres y circunstancias de los que la constituyan y la participación de cada uno, así como que asumen el compromiso de constituirse formalmente en unión temporal en caso de resultar adjudicatarios del proceso.

La duración de las uniones temporales de empresarios será coincidente con la del contrato hasta su extinción.

## **7. PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES.**

7.1 Las condiciones de esta contratación podrán ser obtenidas en el perfil del contratante en la página web [www.museodelpradodifusion.es](http://www.museodelpradodifusion.es).

7.2 Las empresas invitadas presentarán sus proposiciones en dos sobres cerrados, con la documentación que se detalla en la cláusula siguiente, firmados por el oferente o persona que lo represente, haciendo constar en el exterior de cada uno de ellos el objeto, número del expediente, nombre y apellidos o razón social de la empresa.

7.3 La presentación de la proposición implica la aceptación incondicionada por la empresa licitadora del contenido íntegro de las presentes condiciones sin reserva o salvedad alguna.

7.4 Los dos sobres deberán presentarse en la sede de MNP Difusión, C/ Felipe IV 8, Bajo derecha, 28014 Madrid dirigidos a la Directora Gerente del Museo Nacional del Prado Difusión, SAU, de lunes a viernes durante las horas de oficina, antes del día 8 de septiembre de 2009.

7.5 Cada empresa invitada no podrá presentar más que una proposición.

## **8.- CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES**

8.1 El sobre número 1 contendrá la **Oferta Económica, la Oferta gastronómica y de Servicio junto con las Mejoras propuestas, y el Compromiso de subrogación en los contratos de trabajo del actual personal de Cafetería.**

### **a). Oferta económica**

El adjudicatario del contrato, satisfará a MNP Difusión, un canon correspondiente a un porcentaje sobre el volumen total de facturación sin IVA, con un mínimo de 175.000€, IVA no incluido.

La propuesta deberá presentar una proyección de facturación del periodo del concurso, así como una cuenta de explotación de ingresos y gastos para un año natural que soporte el porcentaje propuesto.

El canon anual fijo se abonará por periodos trimestrales, dentro de los 5 primeros días hábiles siguientes al trimestre vencido, mediante ingreso en la cuenta corriente de MNP Difusión y previa presentación de factura por parte de MNP Difusión.

El mínimo anual se aplica a periodos anuales naturales por lo que será prorrateado en los meses del contrato de 2009 (31 de octubre a 31 de diciembre); y en caso de no producirse prórroga, del 1 de enero al 31 de octubre de 2011.

El precio del contrato se actualizará anualmente mediante la aplicación de la variación porcentual que se haya producido durante dicho año en el Índice de Precios al Consumo, Conjunto Nacional Total, que elabora el Instituto Nacional de Estadística.

Para el cálculo de la facturación, se suministran en el **Anexo I**, información sobre la capacidad de las instalaciones y detalle del equipamiento de la cafetería y el restaurante, cuyo uso se permite al adjudicatario a los solos efectos de la prestación del servicio y mientras esté vigente la relación contractual con el adjudicatario, sin que suponga transmisión de la propiedad ni de la posesión de dichas instalaciones y equipamiento, así como el número de visitantes previstos al Museo y las estadísticas del comedor de empleados junto con las tarifas actuales de precios.

#### **b). Oferta gastronómica y de servicio**

Propuesta de oferta gastronómica, durante el horario de apertura, y de servicio para las dos áreas visitantes y empleados incluyendo el organigrama del equipo.

La **Oferta Gastronómica y servicio** contendrá la información requerida en el **Anexo Técnico** del presente pliego de condiciones

#### **Mejoras:**

Las mejoras que pueden versar sobre los siguientes aspectos:

- Propuesta de procesos de trabajo y procedimientos de sanidad e higiene: Auditorías externas, planes especiales de aplicación...
- Propuesta de oferta catering necesidades Museo del Prado.
- Propuesta de oferta catering para los supuestos de cesión de espacio a clientes del Museo.

**c). Compromiso de subrogación en los contratos de trabajo del actual personal de Cafetería:** Los licitadores presentarán un compromiso de subrogación en la relación laboral del personal contenido en el **Anexo III**, para el caso de resultar adjudicatarios del servicio.

8.2. El sobre número 2, relativo a la «**Documentación Administrativa**», contendrá los siguientes documentos originales o copias de los mismos que tengan carácter de auténticas conforme a la legislación vigente.

a) Si el proponente es una persona jurídica española, escritura de constitución o

modificación, en su caso, inscrita en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable. Si no lo fuere, la acreditación de la capacidad de obrar se realizará mediante la escritura o documento de constitución, estatutos o acto fundacional, en el que constaren las normas por las que se regula su actividad, inscritos, en su caso, en el correspondiente Registro oficial.

Cuando se trate de empresas no españolas de Estados miembros de la Comunidad Europea o signatarios del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo deberán acreditar su inscripción en los Registros o presentación de las certificaciones que se indican en el Anexo I de la LCAP.

Las demás empresas extranjeras deberán acreditar su capacidad de obrar mediante informe expedido por la Misión Diplomática Permanente u Oficina Consular de España del lugar del domicilio de la empresa, en el que se haga constar que figuran inscritas en el Registro local profesional, comercial o análogo o, en su defecto, que actúan con habitualidad en el tráfico local en el ámbito de las actividades a las que se extiende el objeto del contrato. Además, deberá acompañarse informe de la Misión Diplomática Permanente de España o de la Secretaría General de Comercio Exterior del Ministerio de Economía y Hacienda sobre la condición de Estado signatario del Acuerdo sobre Contratación Pública de la Organización Mundial del Comercio o, en caso contrario, el informe de reciprocidad a que se refiere el artículo 44 de la LCSP.

b) Los que comparezcan y firmen proposiciones en nombre de otro deberán presentar, además de una fotocopia del D.N.I., apoderamiento bastante, suficiente y subsistente para representar a la persona o entidad en cuyo nombre se actúe, debidamente inscrito en el Registro mercantil si se trata de una sociedad.

c) Si el proponente es una persona natural, fotocopia del D.N.I., o, en su caso, del documento que haga sus veces.

En los documentos públicos a los que se refiere el punto a) anterior, o en sus documentos modificativos, se acreditará que la finalidad o actividad de la empresa proponente tiene relación directa con el objeto del contrato.

En particular, si se trata de sociedades mercantiles, deberán presentar la documentación acreditativa de los poderes por alguna de estas dos modalidades:

- 1.ª) Si el firmante de la proposición actúa como apoderado específico de la sociedad para el acto concreto de este contrato, escritura notarial de apoderamiento, que no necesita inscribirse en el Registro Mercantil.
- 2.ª) Si el firmante de la proposición es administrador de la sociedad con facultades delegadas de representación o apoderamiento de carácter general: escritura notarial de delegación de facultades o de apoderamiento y certificación actualizada del Registro Mercantil acreditativa de la vigencia de sus facultades o poderes.

d) Declaración de no estar incurso en alguna de las incompatibilidades o prohibiciones para contratar con la Administración previstas en el artículo 49.1 del LCSP.

La declaración a que se refiere el párrafo anterior comprenderá expresamente la circunstancia de hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes, sin perjuicio de que la justificación documental de tal requisito deba acreditarse de modo fehaciente antes de la adjudicación.

e) A los efectos previstos en los artículos 11 y 32 del LCSP, los criterios a tener en cuenta para la valoración de la solvencia económico, financiera y técnica, basados en los artículos 64 a 68 del LCSP son los que se indican a continuación, debiendo las empresas licitadoras presentar la documentación acreditativa del cumplimiento de los citados criterios:

1 a) Relativos a la solvencia económica y financiera: (art.67)

Cifra de volumen de operaciones de la empresa durante 2008 que deberá ser, como mínimo, de tres veces el canon fijo que figura en la cláusula 8.1.a de este pliego. Este requisito se acreditará mediante la presentación del modelo 390 o 392 a través del cual se realiza la Declaración anual del Impuesto sobre el Valor Añadido referido al ejercicio citado.

Informe situación bancaria, capacidad de crédito.

Datos de facturación de los tres últimos ejercicios.

Estructura de capital social de la empresa.

Y número de empleados.

2ª) Relativos a la solvencia técnica: (art. 67a)

Relación de los contratos efectuados por la empresa durante los tres años inmediatamente anteriores a la finalización del plazo de presentación de ofertas, salvo que la empresa haya iniciado su actividad dentro de dicho periodo de tres años en cuyo caso la relación incluirá los contratos que haya celebrado.

Como mínimo, tres de los contratos incluido en la citada relación deberán ser de cuantía igual o superior al presupuesto de licitación establecido en la cláusula 8.1.a de este pliego, acreditándose obligatoriamente estas circunstancias mediante los correspondientes certificados de buena ejecución de los mismos.

f) En las uniones temporales de empresarios cada uno de los que la componen deberá justificar su capacidad de obrar y su solvencia conforme a lo exigido en las letras precedentes, acumulándose a efectos de la determinación de la solvencia de la unión temporal las características acreditadas para cada uno de los integrantes de la misma.

Además, será necesario que los empresarios que deseen concurrir integrados en la

unión temporal indiquen los nombres y circunstancias de los que la constituyan, la participación de cada uno de ellos, la persona o entidad que durante la vigencia del contrato ha de ostentar la plena representación de todos ellos frente a la Administración y que asumen el compromiso de constituirse formalmente en unión temporal, caso de resultar adjudicatarios.

- g) Particularmente, las empresas extranjeras presentarán sus documentos traducidos de forma oficial al castellano, así como una declaración de someterse 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 corresponderles.

## **9. EXAMEN DE LA DOCUMENTACIÓN, APERTURA DE PROPOSICIONES Y PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN**

9.1 La documentación administrativa será evaluada por el secretario del Órgano asesor determinando si los licitadores cumplen los requisitos previstos en el pliego.

9.2 Si se observasen defectos u omisiones subsanables se comunicará a los interesados para que en el plazo de tres días hábiles procedan a su subsanación.

9.3 Las ofertas técnicas serán remitidas al departamento proponente para que previa su valoración emita un informe al Órgano asesor.

9.4 El Órgano asesor, previa valoración del informe y realizada la apertura de las ofertas económicas, elevará al órgano de contratación la propuesta de adjudicación.

## **10. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO**

La adjudicación definitiva deberá notificarse a los candidatos o licitadores y publicarse en la web de MNPD.

10.1 Formulada la propuesta de adjudicación, se requerirá al licitador propuesto como adjudicatario para que presente los documentos que acrediten hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y de Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes, conforme a la forma y términos establecidos en el artículo 15 del Reglamento de Contratos, a cuyo efecto se le concederá un plazo máximo de 5 días hábiles.

10.2 A la documentación referida en el apartado anterior se acompañará original o copia compulsada del alta en el Impuesto sobre Actividades Económicas en el epígrafe correspondiente al objeto del contrato, referida al ejercicio corriente, o el último recibo, completado con una declaración responsable de no haberse dado de baja en la matrícula del citado impuesto.

No obstante, si la empresa propuesta se encuentra en alguno de los supuestos de exención recogidos en el apartado 1 del artículo 82 de Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, por la que se aprueba el texto refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, aportará una declaración responsable especificando el supuesto legal de exención y la documentación que permita comprobar el epígrafe que asigna la Agencia Estatal de Administración Tributaria a la actividad económica o profesional que desarrolla el contratista. Dicho epígrafe deberá corresponder necesariamente al objeto del contrato.

## **11.- GARANTÍA DEFINITIVA**

En el plazo de quince días, contados desde que se le notifique la adjudicación del contrato, el adjudicatario deberá acreditar la constitución de una garantía definitiva de 10.000€ a disposición del órgano de contratación para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones en los términos que constan en el presente pliego. Dicha garantía se depositará en la Caja General de Depósitos o en sus Sucursales. De no cumplirse este requisito por causas imputables al adjudicatario, la Administración declarará resuelto el contrato con los efectos previstos en el artículo 62 del Reglamento de Contratos.

## **12. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO**

12.1 El contrato se formalizará previa justificación de haber acreditado el cumplimiento de sus obligaciones fiscales y de seguridad social, en el plazo de 15 días hábiles a contar desde el siguiente al de la notificación de la adjudicación definitiva.

12.2 El documento en que se formalice el contrato será privado.

12.3 Al contrato que se formalice se unirá como anexo un ejemplar de las presentes condiciones, cuyo contenido se considera a todos los efectos parte integrante del contrato.

## **13. EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

13.1 La ejecución del adjudicatario se ajustará a las condiciones expresadas en el presente pliego, sus anexos y en el propio clausulado del contrato, en el anexo técnico y las condiciones negociadas con la empresa adjudicataria que formarán parte integrante del contrato.

13.2 El contratista será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.

13.3 Será obligación del contratista indemnizar todos los daños y perjuicios que se

causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato, así como mantener indemne a MNPD y al Museo del Prado de cualquier daño y perjuicio derivado de la prestación del servicio por el adjudicatario.

13.4 El contratista contará con el personal necesario para la ejecución del contrato. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empleador respecto del mismo, siendo la Administración contratante del todo ajena a dichas relaciones laborales. El contratista procederá inmediatamente, si fuere necesario, a la sustitución del personal preciso de forma que la ejecución del contrato quede siempre asegurada.

13.5 Durante la ejecución del contrato y hasta la finalización del mismo por cualquiera de las causas previstas en el presente pliego o en el contrato que se suscriba, el adjudicatario podrá hacer uso de las instalaciones y equipamiento de cafetería y restaurante para la prestación del servicio que se adjudica, en los términos y condiciones descritos en el presente pliego y a los solos fines de los servicios contratados.

#### **14.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

Las obligaciones derivadas del presente contrato se traducen en dos áreas del servicio:

##### **Visitantes:**

1. La imagen, calidad de la oferta gastronómica y adecuación al espacio y a los visitantes debe estar a la altura de este servicio público.
2. La ordenación de la circulación de los visitantes y el concepto de servicio debe ser regulada de acuerdo a la complejidad de la organización del espacio y la capacidad de personas.
3. La oferta gastronómica debe adecuarse al horario de visita y al tipo de restauración internacional del visitante.
4. La localización en un lugar abierto y visible desde la entrada del museo obliga a una contención en los elementos de comunicación de gran tamaño; así como un exhaustivo mantenimiento del orden y la presentación de los alimentos; y control de humos o ruido excesivo que contamine el espacio.
5. La imagen del Museo debe prevalecer sobre la del adjudicatario, la cual debe permanecer neutra en el servicio, y solo aparecer para subrayar la calidad de la oferta si es necesario.

##### **Empleados:**

El comedor de empleados es un servicio del Museo para los trabajadores del Museo, en él desayuno, comida y merienda.

- a) La oferta debe ser variada y adaptada al colectivo y a los horarios.

- b) El adjudicatario asegurará la rapidez en el servicio y la frescura de la oferta, imprescindibles por la limitación del espacio, y el número de clientes.

14.1 Se establece una comisión de seguimiento que se reunirá bimestralmente, a la que asistirán el responsable del servicio en el Museo, su superior y dos personas designadas por el órgano de contratación/MNPD y de la que se levantará acta en cada una de ellas.

Además de las normas generales, derivadas del régimen jurídico del presente contrato, se atenderá sobre todo a las siguientes:

1ª) Informes a presentar:

El adjudicatario elaborará y entregará a MNP Difusión mensualmente un informe de ventas detallado con número de tickets y consumo menús u otras ofertas de cada zona cafetería y Free-flow visitantes, cafetería y comedor empleados, caterings en el Museo.

Trimestralmente entregará un informe de la cuenta analítica del centro y una previsión anual revisada cada trimestre.

Anualmente remitirá un informe de auditoría elaborado por una empresa externa avalando las cifras de la cuenta de resultados analítica anual del centro Museo del Prado.

2ª) El adjudicatario queda obligado, con respecto a todo el personal que emplee o utilice en la ejecución del contrato, al cumplimiento de las disposiciones vigentes, singularmente en materia de legislación laboral, fiscal, de Seguridad Social y de Seguridad y Salud en el trabajo, así como al cumplimiento de las que puedan promulgarse durante la ejecución del mismo.

El incumplimiento de estas obligaciones por parte del adjudicatario no implicará responsabilidad alguna para la Sociedad MNP Difusión.

3ª) Serán a cargo del adjudicatario todos los gastos derivados del contrato, incluidos toda clase de tributos y exacciones fiscales y parafiscales del Estado, de las Comunidades Autónomas o de las Corporaciones Locales que se devenguen o causen con motivo del mismo.

4ª) El contratista tendrá la obligación de guardar sigilo respecto a los datos o antecedentes que, no siendo públicos o notorios, estén relacionados con el objeto del contrato o de los que tenga conocimiento con ocasión del mismo.

5ª) El adjudicatario no podrá utilizar para sí, ni proporcionar a terceros, dato alguno de los trabajos contratados ni publicar, total o parcialmente, el contenido de los mismos sin autorización escrita del órgano de contratación.

El adjudicatario adquiere el compromiso de custodia fiel y cuidadosa de la información que se le facilite para la realización del servicio y, con ello, la obligación de que ni la documentación ni la información que ella contiene llegue en ningún caso a poder de terceras personas.

14.2 En todo caso el adjudicatario será responsable de los daños y perjuicios que se deriven del incumplimiento de las obligaciones reseñadas en el apartado anterior.

14.3 Se considerará causa de resolución del contrato el incumplimiento de alguna de las obligaciones citadas en este apartado.

14.4 En caso de resolución o finalización del contrato, el contratista se compromete a facilitar el proceso de subrogación del personal activo en plantilla en el momento de finalización del contrato.

14.5 Desde la finalización del contrato o desde que se comuniqué al adjudicatario la resolución del contrato, el acceso del adjudicatario para retirar sus enseres y productos que sean de su propiedad se llevará a cabo en los tiempos y forma que determine MNPD a fin de ocasionar la menos interferencia posible en la actividad del Museo.

14.6 El adjudicatario está obligado a pagar el canon estipulado en plazo. El impago del canon en el plazo estipulado será causa de resolución del contrato. En caso de retrasos en el pago se aplicarán los correspondientes intereses de demora según el tipo de interés del dinero vigente.

14.7 El adjudicatario presentará anualmente antes del 31 de mayo un informe auditado por una empresa externa de sus cuentas de resultados analíticas del centro Museo del Prado.

## **15.- PENALIZACIONES POR INCUMPLIMIENTO**

15.1 Si por causas imputables al adjudicatario no se inicia la prestación del servicio en el plazo señalado, podrá la Administración resolver el contrato por incumplimiento del mismo, sin perjuicio de la penalización establecida en el siguiente apartado 15.4 y de la indemnización de daños que proceda.

15.2 Las deficiencias en la calidad del servicio que no puedan imputarse de forma fehaciente a causas externas o incidencias ajenas al Adjudicatario, darán derecho a la Administración a percibir la penalización que se señala en el siguiente apartado 15.4. En concreto se penalizará el incumplimiento de los efectivos mínimos contemplados en la presente oferta o en las comisiones de seguimiento del contrato.

15.3 Así mismo darán derecho a la penalización prevista en el apartado 15.4:

- a) El incumplimiento certificado por un miembro de MNPD junto con el responsable del servicio del plan higiénico sanitario presentado junto con la oferta.
- b) El incumplimiento certificado por el Museo del Prado de los horarios marcados por el propio Museo del Prado en lo referente a aprovisionamiento de proveedores, entrada y salida de personal y público en general.
- c) El incumplimiento de las normas de seguridad dictadas por el Museo del Prado.
- d) El incumplimiento de la Oferta gastronómica pactada en el pliego actual y en las comisiones de seguimiento que se realicen durante la prestación del servicio.

15.4 La sanción estipulada en caso de producirse alguno de los incumplimientos señalados en los anteriores apartados 15.1, 15.2 y 15.3 será de 5.000 €.

15.5 En todo caso el adjudicatario está obligado a establecer herramientas para solucionar los problemas que planteen los clientes a través de sus reclamaciones mediante bonos de regalo o cualquier otra medida que pueda restablecer la confianza del cliente.

15.6 El cambio de precios no aprobado por MNPD dará derecho a éste a percibir en concepto de mayor canon la cantidad cobrada indebidamente de más.

15.7 El retraso en el pago de las obligaciones económicas por parte del adjudicatario dará derecho a la Administración a percibir una penalidad de 1.000 € por cada semana de retraso hasta que se salde la deuda.

La anterior penalidad no excluye el derecho de la Administración a percibir los intereses de demora y cualquier otra indemnización de los daños ocasionados por el incumplimiento del adjudicatario.

15.8 Todas las penalidades contempladas en la presente cláusula no excluyen la indemnización a que la Administración pueda tener derecho por daños y perjuicios ocasionados por el incumplimiento del adjudicatario.

15.9 El derecho a recibir el pago de las sanciones establecidas en la presente cláusula se entiende sin perjuicio del derecho a resolver la relación contractual en caso de que concurra causa para ello.

15.10 Para el pago de todas las penalidades referidas anteriormente, MNPD podrá aplicar la garantía constituida por el adjudicatario. En caso de aplicación de la garantía al pago de alguna de las sanciones establecidas en la presente cláusula, el adjudicatario deberá reponer la garantía a su importe inicial dentro de los 10 días hábiles siguientes al en que se le comunique por MNPD la aplicación. El incumplimiento de esta obligación por el adjudicatario se considerará causa de resolución.

## **16.- DIRECCIÓN, INSPECCIÓN Y CONTROL EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

16.1 La ejecución de los contratos se desarrollará, sin perjuicio de las obligaciones que corresponden al adjudicatario, bajo la dirección, inspección y control del órgano de contratación, el cual podrá dictar las instrucciones oportunas para el fiel cumplimiento de lo convenido.

16.2 El órgano de contratación tiene el derecho a comprobar en todo momento la calidad y características de toda índole del servicio objeto del contrato, pudiendo recabar del adjudicatario cuanta información estime necesaria.

Asimismo, podrá ordenar o realizar por sí mismo análisis y comprobaciones independientes de las que correspondan al tiempo de la entrega o recepción.

16.3 Cuando el contratista, o personas de él dependientes, incurra en actos u omisiones que comprometan o perturben la buena marcha del contrato, el órgano de contratación podrá exigir la adopción de medidas concretas para conseguir o restablecer el buen orden en la ejecución de lo pactado, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades a las que se refiere la cláusula 15 del presente pliego.

## **17. CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN**

La prestación del servicio objeto de este pliego deberá realizarse, exclusivamente y de forma directa, por el adjudicatario y con su personal, no siendo posible la cesión del contrato, la subcontratación, ni ninguna otra fórmula jurídica que suponga la no prestación del servicio directamente por quien ha resultado adjudicatario. Asimismo, queda prohibida la utilización de las instalaciones y del equipamiento de la cafetería y del restaurante para actividades distintas a las señaladas en este pliego salvo autorización previa y expresa de MNP Difusión.

## **18. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Con carácter general, y además de las causas de resolución específicamente indicadas en las cláusulas anteriores, el incumplimiento por cualquiera de las partes de cualquiera de las obligaciones, incluidas las recogidas en el punto 16 de las Instrucciones internas de contratación de MNP Difusión, podrá dar lugar a la resolución del contrato; y ello sin perjuicio de la reclamación que por daños y perjuicios pueda corresponder.

En caso de incumplimiento de las condiciones del contrato o de las presentes condiciones, la parte reclamante comunicará por escrito dicha circunstancia dando un plazo de subsanación no superior a 15 días. Finalizado el plazo sin que se haya producido la subsanación, la parte reclamante podrá resolver el contrato.

## **19. JURISDICCIÓN COMPETENTE**

Ante las cuestiones litigiosas surgidas sobre la interpretación, modificación, efectos y resolución del presente contrato, ambas partes, con renuncia a su propio fuero se someten expresamente a los Juzgados y Tribunales del orden civil de Madrid.

Madrid, 7 de Agosto de 2009

**Museo Nacional del Prado Difusión, SAU**

Fdo. Cristina Alovisetti Ruiz-Ogarrio  
Directora Gerente

## ANEXO DE CONDICIONES TÉCNICAS

### OFERTA TÉCNICA:

#### 1.- Oferta Gastronómica:

##### A. Visitantes. Café Prado

###### A.1 Propuesta de Menú:

Se propondrá un menú a semana vista en el que se detallará su composición teniendo en cuenta las diferentes épocas del año y las franjas de servicio desayuno, comida, merienda. Se incluirá el precio de cada uno respetando la franja de 12 a 15 € para los menús de comida y de 3 a 5 € para el desayuno.

###### A.2 Free-flow:

Propuesta de oferta de productos, platos y precios para las diferentes islas en el autoservicio:

Panes.

Ensaladas y sándwiches.

Platos fríos Entrantes.

Platos Calientes: Cocinados, grill y barbacoa.

Postres.Helados.

Bebidas

###### A.3 Cafetería:

Surtido de productos y lista de precios:

Bebidas.

Cafés.

Té.

Oferta salada y dulce: pinchos, bollerías, tartas.

##### B. Empleados

B.1 Propuesta de Menú a semana vista para empleados del Museo Nacional del Prado y MNP Difusión S.A. de desayuno y comida, así como la oferta para la tarde. El menú de empleado para la comida deberá ajustarse al precio actual de 2,90€.

B.2 Se establecerá además un precio especial de menú para las contratadas alrededor de 5€.

B.3 Colaboración con la fiesta de navidad de los empleados del Museo Nacional del Prado.

##### C. Catering

Propuesta de servicio de Catering. Se adjunta información sobre las necesidades para valoración de la propuesta (**Anexo II**).

#### 2.-Concepto del Café Prado:

2.1 Concepto y filosofía del Café Prado.

- 2.2 Organigrama de personal y funcionamiento previsto
- 2.3 Formación del personal en hostelería. Imprescindible un número de personas fijas que domine el idioma Inglés.
- 2.4 Propuesta de cubertería, menaje y uniforme.
- 2.5 Presentación de las diferentes propuestas de menús, islas y muebles del autoservicio
- 2.6 Línea de diseño de los elementos de comunicación en los diferentes puntos del restaurante: Mesa, Barra y Free-flow. Cartas, servilletas y carteles informativos.
- 2.7 Plan de seguimiento y control de las condiciones de higiene y sanidad.
- 2.8 Plan de actuación en la limpieza y desinfección de dependencias e instalaciones.
- 2.9 Oferta de posibles mejoras que tuvieran como resultado un aumento en la calidad del servicio, oferta que deberá respetar en todo caso los límites de este pliego y que tendrá carácter vinculante para el adjudicatario y formará parte del contrato a todos los efectos.

## **OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO**

1. El horario de apertura será el establecido por el Museo del Prado durante los días de apertura al público, de martes a domingo de 9h a 19h30.
2. El horario del comedor de empleados será a diario de lunes a domingo de 9h30 a 18h.
3. El acceso y horario de permanencia de los empleados del adjudicatario en las instalaciones del Museo, el horario de carga y descarga, así como el procedimiento de acceso de los productos se establecerá por el Museo Nacional del Prado, según normas de régimen interior. El incumplimiento de las instrucciones podrá ser causa de resolución del contrato.
4. Será de cuenta del adjudicatario indemnizar todos los daños que causen al Museo, a su personal o a terceros como consecuencia que requiera el desarrollo del servicio.
5. El adjudicatario deberá suscribir un seguro de responsabilidad civil que cubra posibles daños:
  - a. Derivados del consumo o utilización de los productos suministrados.
  - b. Causados por la actuación de personas que tomen parte en los trabajos de reparación o decoración.
  - c. Causados a consecuencia de incendio, explosión y daños por agua.
  - d. La responsabilidad civil patronal.

El adjudicatario deberá presentar a MNPD la certificación de haber satisfecho las cuotas anuales.

6. Cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de legislación laboral y social y de seguridad e higiene en el trabajo.

7. Pago de los gastos derivados del contrato y de todos los tributos que necesite para realizar la actividad.
8. Asumirá los siguientes gastos:
  - a. Inspecciones técnico-sanitarias.
  - b. Gastos derivados del mantenimiento o reposición del mobiliario y maquinaria facilitado por el Museo al adjudicatario para su uso, y aquella que haya aportado el adjudicatario
  - c. Repuestos iguales a los existentes de enchufes, grifos, bombillas...
  - d. Consumo de agua, luz y teléfono con sus contadores independientes.
  - e. Servicio de limpieza tanto de las zonas públicas como las cocinas y demás estancias interiores así como la desinsectación.
9. Control y acceso libre a las ventas y reporting mensual de datos de visitantes y facturación con posibles auditorías externas o realizadas por MNP Difusión del establecimiento.
10. En ningún caso podrá aparecer la marca propia en uniformes ni elementos gráficos. Todos los elementos de imagen, textos y frases publicitarias deberán ser aprobados previamente por MNP Difusión.

## ANEXO I. INFORMACIÓN

### 1. INFORMACIÓN USUARIOS

#### 1.1 - Visitantes Museo del Prado:

Año 2008 – 2.759.029

Año 2009 (al 30 de junio) – 1.362.110

#### - Previsión visitantes:

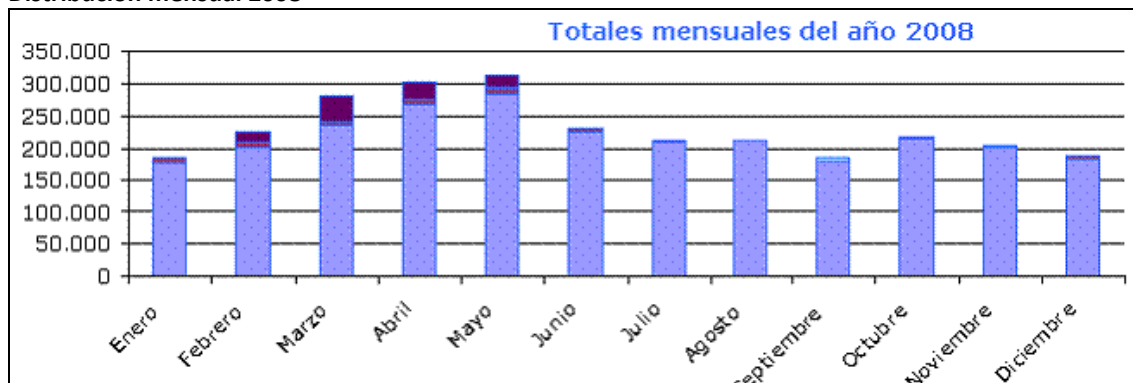
Año 2009 – 2.670.722

Año 2010 – 2.590.600

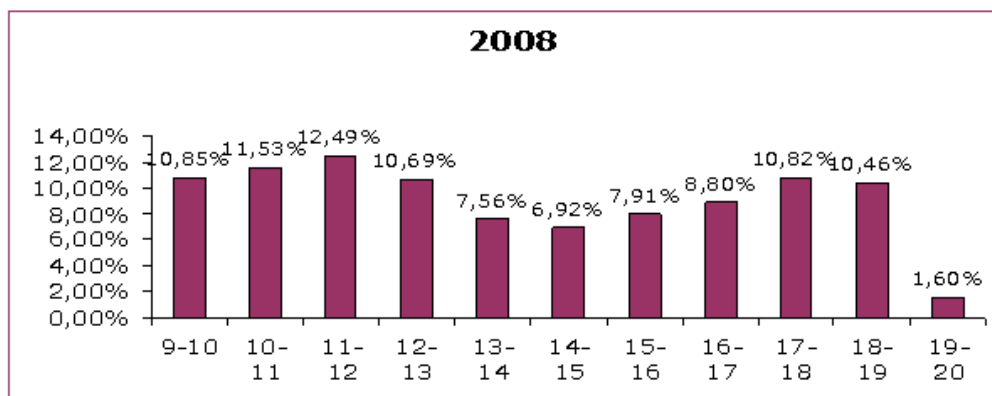
Año 2011 – 2.512.882

#### - Estacionalidad de los visitantes: curva

#### Distribución mensual 2008



#### Distribución horaria 2008



## Distribución diaria



### 1.2 - EMPLEADOS Museo del Prado

- Empleados Museo (a fecha 17 de Julio): **410**
- Empleados temporales: **100 aprox.**
- Contratas: **170**
- Funcionarios dependientes de otras Unidades que prestan servicio al Museo: **44**

## 2. INFORMACIÓN ESPACIOS

### 2.1 - CAFÉ PRADO

Horario de servicio martes a domingo: **9 a 19h30**

Metros cuadrados:

- Zona barra: **24m<sup>2</sup>**
- Zona mesas: **206 m<sup>2</sup>**
- Zona free flow: **86m<sup>2</sup>**
- TOTAL: **316 m<sup>2</sup>**

Número de sitios sentados /barra y mesas:

- Sitios sentados: **180**
- Zona barra: **4 taburetes**

Zona mesas: **19 taburetes + 180 asientos = 199 sitios sentados**

Datos 2008:

Media de pax mensual cafetería: **10.000**

Media de pax mensual free flow: **4.500**

Precio del menú 2009: **14.65€**

### 2.2 - COMEDOR/cafetería de empleados:

Horario de servicio lunes a domingo de **9h30 a 18h**

Metros cuadrados comedor empleados:

- Zona mesas: **98m<sup>2</sup>**
- Zona autoservicio: **9m<sup>2</sup>**
- TOTAL: **107m<sup>2</sup>**

Datos 2008:

Media de pax mensuales, **8500**

Coste menú empleados **2,90E**, contratas **5€**

### 3. EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO CAFÉ PRADO Y COMEDOR DE PERSONAL, COCINA

#### **EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO DEL AUTOSERVICIO - CAFETERÍA - COMEDOR DE PERSONAL - COCINA**

<b>ITEM</b>	<b>ARTICULO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UBICACIÓN</b>
<b><u>ZONA VISITANTES</u></b>			
<b><u>Autoservicio</u></b>			
1	Encimera para vasos y servilletas	1	Planta cero- Autoservicio
2	Carro armario dimensiones: 70 x 60 x 85 (A)	6	Planta cero- Autoservicio
3	Carro bandejero-cubertero-panero Dimensiones: 150 x 70 x 91 (A) Cm	1	Planta cero- Autoservicio
4	Mueble baño maría con zona refrigerada Dimensiones: 179 x 83 x 91 (A) Cm	1	Planta cero- Autoservicio
5	Mueble refrigerado para ensaladas Dimensiones: 249 x 84 x 91 (A)	1	Planta cero- Autoservicio
6	Mueble refrigerado para primeros platos Dimensiones: 249 x 84 x 91 (A) Cm	1	Planta cero- Autoservicio
7	Mueble refrigerado para postres con vitrina Dimensiones: 249 x 84 x 91 (A) Cm	1	Planta cero- Autoservicio
8	Mueble congelador para helados Dimensiones: 95 x 81 x 91 (A)	1	Planta cero- Autoservicio
9	Barandilla de separación	1	Planta cero- Autoservicio
10	Mueble refrigerado botellero con vitrina Dimensiones: 190 x 65 x 248 (A) Cm	1	Planta cero- Autoservicio
11	Mueble caja Dimensiones: 69 x 57 x 86 (A) Cm	1	Planta cero- Autoservicio
12	Mueble caja Dimensiones: 72 x 46 x 86 (A) Cm	1	Planta cero- Autoservicio
<b><u>Cocina Autoservicio</u></b>			
13	Modulo neutro con fregadero Dimensiones: 136 x 87 x 86 (A) Cm	1	Planta cero- Cocina Autoservicio
14	Barbacoa electrica Marca: Edesa	1	Planta cero- Cocina Autoservicio
15	Plancha eléctrica Marca: Fagor	1	Planta cero- Cocina Autoservicio
16	Placa eléctrica con 2 fuegos Marca Zanussi Modelo:KC-E1	1	Planta cero- Cocina Autoservicio
17	Cubeta baño maría Marca Fagor Modelo BME9-0,5	1	Planta cero- Cocina Autoservicio
18	Freidora electrica Marca: Fagor Modelo:FE 8	1	Planta cero- Cocina Autoservicio
19	Cámara refrigerada	1	Planta cero- Cocina Autoservicio
20	Campana mural extractora de humos; Dimensiones: 367 x 66 Cm	1	Planta cero- Cocina Autoservicio
21	Mueble baño maría con zona refrigerada	1	Planta cero- Cocina Autoservicio
<b><u>Barra Cafetería</u></b>			
22	Encimera monobloque a medida	1	Planta de Cero-Barra cafetería
23	Lavavasos Marca Fagor Modelo: LVC-21	1	Planta de Cero-Barra cafetería
24	Cafetera de tres grupos Marca Gaggia Modelo: G6	1	Planta de Cero-Barra cafetería
25	Molino dosificador de café Marca: Gaggia	1	Planta de Cero-Barra cafetería
26	Molino dosificador de café. Marca: Supracafé	1	Planta de Cero-Barra cafetería
27	Calentador de Leche Marca: Dorsilet Modelo: TLC 006	1	Planta de Cero-Barra cafetería
28	Escarchador de copas	1	Planta de Cero-Barra cafetería
29	Fabricador de cubitos de hielo Marca: Fagor Dimensiones: 73,5 x 70 x 92 (A) Cm	1	Planta de Cero-Barra cafetería
30	Exprimidor de cítricos Marca: Zumex	1	Planta de Cero-Barra cafetería
31	Batidora de sobremostrador	1	Planta de Cero-Barra cafetería
32	Mueble interior de mostrador Dimensiones: 670 x 57 x 92 (A) con estantería y vaciador c	1	Planta de Cero-Barra cafetería
33	Arcon de bebidas Marca: Fagor Dimensiones: 50 x 38 x 84 (A) Cm	1	Planta de Cero-Barra cafetería
34	Mueble auxiliar Dimensiones: 445 x 54,5 x 85 (A)	1	Planta de Cero-Barra cafetería
35	Mueble con fregadero Dimensiones: 114 x 54,5 x 85 (A)	1	Planta de Cero-Barra cafetería
36	Mueble refrigerado botellero con 5 puertas Dimensiones: 248 x 50,5 x 82 (A) Cm	1	Planta de Cero-Barra cafetería
37	Mueble refrigerado botellero con 2 puertas Dimensiones: 146 x 54,5 x 82 (A) Cm	1	Planta de Cero-Barra cafetería
<b><u>ZONA PERSONAL MUSEO</u></b>			
<b><u>Comedor de personal-Autoservicio</u></b>			
38	Mueble bandejero toallas-cubertero-panero Dimensiones: 140 x 84 x 161 (A) Cm	1	Planta uno- Autoservicio Personal Museo
39	Mueble para postres refrigerado con vitrina Dimensiones: 110 x 71 x 134 (A) Cm	1	Planta uno- Autoservicio Personal Museo
40	Mueble caliente baño maría con vitrina Dimensiones: 160 x 76,5 x 80 (A) Cm	1	Planta uno- Autoservicio Personal Museo
41	Cámara para botellas con 1 puerta Dimensiones: 122 x 76,5 x 80 (A) Cm	1	Planta uno- Autoservicio Personal Museo
42	Mueble angular interior Dimensiones: (10 + 95 +10) x 76,5 x 80 (A)	1	Planta uno- Autoservicio Personal Museo
43	Mueble para ensaladas refrigerado con vitrina Dimensiones: 125 x76,5 x 80 (A) Cm	1	Planta uno- Autoservicio Personal Museo
44	Mueble para bebidas y camara para botellas con 2 puertas Dimensiones: 160 x 76,5 x 8	1	Planta uno- Autoservicio Personal Museo
45	Guia pasabandejas	1	Planta uno- Autoservicio Personal Museo
46	Barandilla de separación	1	Planta uno- Autoservicio Personal Museo
47	Mueble auxiliar con 2 cajones / vaciador de café / 3 estantes Dimensiones: 200 x 54 x 8	1	Planta uno- Autoservicio Personal Museo
48	Cafetera de tres grupos Marca Gaggia Modelo: G6	1	Planta uno- Autoservicio Personal Museo
49	Calentador de Leche Marca: Dorsilet Modelo: TLC 006	1	Planta uno- Autoservicio Personal Museo

50	Molino dosificador de café Marca: Gaggia	1	Planta uno- Autoservicio Personal Museo
51	Mueble caja Dimensiones: 121 x 47 x 93 (A) Cm	1	Planta uno- Autoservicio Personal Museo
52	Carro portabandejas	2	Planta uno- Autoservicio Personal Museo
<b>Office - Comedor de personal</b>			
53	Armario Frío Marca: Edesa Dimensiones: 72 x 80 x 188 (A) Cm	1	Planta uno- Office Autoservicio Personal Museo
54	Armario Caliente Marca: Edesa Dimensiones: 67 x 78 x 176 (A) Cm	1	Planta uno- Office Autoservicio Personal Museo
55	Mueble auxiliar con 3 baldas Dimensiones: 105 x 35 x 134 (A) Cm	1	Planta uno- Office Autoservicio Personal Museo
56	Campana de extracción de acero inoxidable Dimensiones: 120 x 75 x 65 (A) Cm	1	Planta uno- Office Autoservicio Personal Museo
57	Mesa mural con 3 cajones y 3 puertas Dimensiones: 150 x 78 x 90 (A) Cm	1	Planta uno- Office Autoservicio Personal Museo
58	Plancha de hierro fundido eléctrica Marca: Mirror; Dimensiones: 67,5 x 48 x 21 (A) Cm	1	Planta uno- Office Autoservicio Personal Museo
59	Plancha de hierro fundido eléctrica Marca: Sammic Dimensiones: 62 x 32 x 18 (A) Cm	1	Planta uno- Office Autoservicio Personal Museo
60	Mesa mural con fregadero y bastidor Dimensiones: 140 x 63 x 80 (A) Cm	1	Planta uno- Office Autoservicio Personal Museo
61	Lavavajillas Marca: Intecno Modelo ig.p 50.32 Dimensiones: 60 x 60 x 82,5 (A) Cm	1	Planta uno- Office Autoservicio Personal Museo
62	Carro portabandejas	2	Planta uno- Office Autoservicio Personal Museo
*	Equipo de refrigeración para cuarto de basuras	1	Cuarto de basuras refrigerado
<b>ZONA COCINA</b>			
<b>Almacén de Productos Perecederos</b>			
63	Cámara frigorífica para congelados Marca Matrix	1	Planta cero APP-Congelados
64	Cámara frigorífica para refrigerados Marca: Matrix; Dimensiones: 170 x 228 x 210 (A) Cr	2	Planta cero APP-Refrigerados
65	Armario refrigerado para pescados Dimensiones: 78 x 70 x 201 (A) Cm	1	Planta cero APP- preparaciones y cámaras frig.
66	Conjunto de estanterías de aluminio/polietileno	1	Planta cero APP-Refrigerados
67	Mesa preparación de carnes con fregadero y forma especial Dimensiones: 145 x 72 x 8	1	Planta cero APP- preparaciones y cámaras frig.
68	Mesa preparación de pescados con fregadero Dimensiones: 182 x 67 x 85 (A) Cm	1	Planta cero APP- preparaciones y cámaras frig.
<b>Zona de Lavado</b>			
69	Lavavajillas de carga frontal Marca: Fagor Modelo FI - 48	1	Planta cero - lavado de vajilla
70	Lavavajillas de arrastre automático Marca: Fagor Modelo FI-200-D	1	Planta cero - lavado de vajilla
71	Mesa entrada al lavavajillas con fregadero y grifo ducha; D: 316 x 37 x 89 (A) Cm	1	Planta cero - lavado de vajilla
72	Mesa salida del lavavajillas; Dimensiones: 110 x 74 x 89 (A) Cm	1	Planta cero - lavado de vajilla
73	Conjunto de estanterías de aluminio/polietileno	3	Planta cero - lavado de vajilla
74	Carro transportes de platos	1	Planta cero - lavado de vajilla
75	Carro portacestas	2	Planta cero - lavado de vajilla
76	Carro portabandejas	2	Planta cero - lavado de vajilla
<b>Cocina</b>			
77	Mesa de trabajo mural con fregadero; Dimensiones 200 x 70 x 85 (A) Cm	1	Planta cero - Cocina- Zona caliente
78	Mesa con fregadero y carro para desperdicios; Dimensiones 140 x 93 x 85 (A) Cm	1	Planta cero - Cocina- Zona caliente
79	Cocedor de pasta eléctrico Marca: Fagor; Dimensiones: 42 x 91 x 85 (A) Cm	1	Planta cero - Cocina- Zona caliente
80	Placa de Inducción Marca: Zanussi; Dimensiones: 40 x 91 x 85 (A) Cm	1	Planta cero - Cocina- Zona caliente
81	Placa eléctrica de 4 fuegos Marca: Fagor; Dimensiones: 85 x 93 x 85 (A) Cm	1	Planta cero - Cocina- Zona caliente
82	Placa de hierro fundido eléctrica Marca: Fagor; Dimensiones: 85 x 93 x 85 (A) Cm	1	Planta cero - Cocina- Zona caliente
83	Freidora Eléctrica Marca: Fagor; Dimensiones: 42,5 x 93 x 85 (A) Cm	2	Planta cero - Cocina- Zona caliente
84	Mesa auxiliar; Dimensiones: 63 x 93 x 85 (A) Cm	1	Planta cero - Cocina- Zona caliente
85	Sarten Basculante Marca: Fagor; Dimensiones: 85 x 93 x 85 (A) Cm	1	Planta cero - Cocina- Zona caliente
86	Abatidor de temperatura Marca: Fagor; Dimensiones: 63,5 x 1,06 x 85 (A) Cm	1	Planta cero - Cocina- Zona caliente
87	Horno eléctrico vaporizador Marca Rational Modelo SCC61; Dimensiones: 85 x 78 x 76 (A) Cm	1	Planta cero - Cocina- Zona caliente
88	Horno eléctrico vaporizador Marca Rational Modelo SCC101; Dimensiones: 85 x 102 x 7	1	Planta cero - Cocina- Zona caliente
89	Techo filtrante plenum	1	Planta cero - Cocina- Zona caliente
90	Estantería de 3 baldas en acero inox . Dimensiones: 135 x 48 x 177 (A) Cm	1	Planta cero - Cocina- Zona caliente
91	Mesa de trabajo mural en acero inox Dimensiones: 510 x 50 x 86 (A) Cm	1	Planta cero - Cocina- Zona caliente
92	Cámara frigorífica de producto terminado; Dimensiones: 246 x 99 x 187 (A) Cm	1	Planta cero - Cocina- Condimentación
93	Cámara caliente Marca Edesa Modelo CB-20; Dimensiones: 67 x 78 x 176 (A) Cm	1	Planta cero - Cocina- Condimentación
94	Mesa refrigerada para ensaladas con fregadero Dimensiones: 305 x 67 x 88 (A) Cm	1	Planta cero - Cocina- Condimentación
95	Mesa refrigerada para postres con fregadero Dimensiones: 204 x 67 x 88 (A) Cm	1	Planta cero - Cocina- Condimentación
96	Mesa frigorífica para congelados Dimensiones: 135 x 69 x 86 (A) Cm	1	Planta cero - Cocina- Condimentación
97	Mesa de trabajo en acero inox. y carro para desperdicios Dimensiones: 200 x 136 x 86	1	Planta cero - Cocina- Condimentación
98	Estantería 4 baldas Dimensiones: 120 x 46 x 170 (A) Cm	1	Planta cero - Cocina- Condimentación
99	Cortadora de fiambres	1	Planta cero - Cocina- Condimentación
100	Envasadora vacío Marca: Vac -Star modelo S225	1	Planta cero - Cocina- Condimentación
101	Brazo triturador	1	Planta cero - Cocina- Condimentación
102	Horno microondas Marca: LG	1	Planta cero - Cocina- Zona caliente
103	Batidora Eléctrica Marca: Kit Chenaid	1	Planta cero - Cocina- Zona caliente
104	Abre latas eléctrico	1	Planta cero - Cocina- Zona caliente
<b>Material fuera de servicio</b>			
105	Mueble bandejero toallas-cubertero-panero Dimensiones: 80 x 85 x 180 (A) Cm	1	Planta uno- Vestíbulo Autoservicio Personal Museo
106	Mueble auxiliar con 3 baldas Dimensiones: 105 x 35 x 134 (A) Cm	1	Planta uno- pasillo Autoservicio Personal Museo Planta uno- junto Office Autoservicio Personal Museo
107	Microondas Marca: Sammic (Para reparar)	1	Museo Entreplanta- Autoservicio Personal Museo- Cocina
108	Mueble auxiliar con 2 baldas Dimensiones: 150 x 90 x 85 (A) Cm	1	Cocina

## **ANEXO II. Catering.**

### **1. Formatos de Catering:**

- Desayunos
- Almuerzos
- Cenas
- Cóctel

### **2. Asistentes:**

- Invitados inauguración oficial, entrega de premios, VIPS y autoridades.
- Prensa.
- Profesionales.

### **3. Tipos de Eventos:**

#### 3.1 Media de cuatro exposiciones temporales al año:

- Desayuno o almuerzo de prensa 30 personas aprox.
- Almuerzo autoridades 20 personas aprox.
- Cóctel inauguración exposición 200-250 personas aprox.

#### 3.2 Eventos profesionales: Simposios o reuniones de expertos:

- Desayuno, almuerzo o cena 30 personas aproximadamente

#### 3.3 Cuatro Plenos del Patronato del Museo Nacional del Prado al año:

- Desayuno y almuerzo 20 personas

#### 3.4 Reuniones de Dirección del Museo Nacional del Prado:

- Desayuno o almuerzo 5-10 personas aproximadamente

### **La propuesta debe incluir:**

1. Nº de camareros por persona.
2. Propuestas de menú.
3. Precio en cada caso desglosado por concepto:
  - Comida y bebida
  - Servicio
  - Alquiler de mesas, manteles y menaje.

La adjudicación del presente contrato en lo relativo a los servicios de catering no implica la exclusividad del servicio en cuanto a la solicitud de los mismos.

### ANEXO III.

#### COMPROMISO DE SUBROGACIÓN EN CASO DE RESULTAR ADJUDICATARIO

Don \_\_\_\_\_, con Documento Nacional de Identidad nº \_\_\_\_\_, en nombre propio o como Apoderado legal de la empresa \_\_\_\_\_ con domicilio en \_\_\_\_\_, calle \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, teléfono \_\_\_\_\_, Código o Número de Identificación Fiscal \_\_\_\_\_, enterado de las condiciones técnicas y requisitos que se exigen para la adjudicación de la prestación del servicio de **CAFETERÍA Y RESTAURANTE PARA EL PÚBLICO Y EL PERSONAL DEL MUSEO NACIONAL DEL PRADO**, se compromete y obliga a tomar a su cargo la ejecución de dicho contrato con estricta sujeción a los mencionados requisitos y condiciones, aceptando de manera incondicional el contenido del pliego de condiciones que rigen la contratación y declarando responsablemente que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para contratar con la Administración.

A efectos de lo expresado anteriormente la empresa \_\_\_\_\_ se compromete, en caso de resultar adjudicatario del contrato, y de acuerdo con el art. 44 del Estatuto de los Trabajadores, a subrogarse en las relaciones laborales del actual personal del servicio de Cafetería cuya relación nominal se adjunta a la presente declaración.

En Madrid, a ..... de ..... de 2009