



PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS, JURÍDICAS Y ECONÓMICAS QUE HAN DE REGIR EL CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DEL ARRENDAMIENTO DE INDUSTRIA DEL LOCAL BAR-CAFETERÍA DEL INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA SITUADO EN EL “EDIFICIO CCT” DE LA CIUDAD DE MURCIA

1. ANTECEDENTES, OBJETO, RÉGIMEN JURÍDICO Y PUBLICIDAD.

1.1.- Antecedentes. El «Instituto de Turismo de la Región de Murcia» (en adelante, ITREM), es un organismo público con naturaleza jurídica de entidad pública empresarial, que se encuentra adscrito a la Consejería de Turismo, Cultura y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 2 del Decreto nº 75/2017, de 17 de mayo (BORM nº 113, de 18 de mayo de 2017); que fue constituido por el capítulo IV del libro III de la «Ley 14/2012, de 27 de diciembre, de medidas tributarias, administrativas y de reordenación del sector público regional» de la Asamblea Regional de Murcia; y que tiene como fines generales la ordenación, planificación, programación, dirección y coordinación de las competencias de la Región de Murcia en materia de turismo, en el marco de la política del Gobierno regional, siendo a tal efecto propietaria de un centro de formación reglada y no reglada en materia turística, denominado Centro de Cualificación Turística de Murcia (en adelante CCT), el cual gestiona y explota directamente.

En la planta baja del “Edificio CCT”, situado en la intersección de la Avenida Juana Jugán, núm. 2, y la calle Pintor Aurelio Pérez núm. 1 de la ciudad de Murcia, hay un local destinado a uso de bar-cafetería cuya gestión y explotación tiene arrendada el ITREM a un tercero por un periodo que finaliza el próximo 30 de junio de 2017.

1.2.- Objeto. Es objeto de este pliego establecer las condiciones técnicas, jurídicas y económicas que han de regir la adjudicación del contrato de arrendamiento de industria, más concretamente del arrendamiento del local destinado a bar-cafetería del Instituto de Turismo de la Región de Murcia sito en la planta baja del “Edificio CCT” en la C/ Pintor Aurelio Pérez, 1, de Murcia.

La descripción del local es la siguiente: cuenta con un acceso propio desde el exterior por la calle Pintor Aurelio Pérez, y con otro acceso desde el interior del edificio CCT por el vestíbulo. Así mismo cuenta con un acceso de servicio de carga y descarga de mercancía por la Avda. Juana Jugán. La zona de mesas tiene una superficie de 84,50 m²; la zona de barra tiene 19,80 m² y la zona de oficio-despensa tiene 7,10 m². Se adjuntan planos del local que se anexan al presente pliego.

1.3.- Régimen jurídico. La contratación y ejecución del contrato a que se refiere el presente Pliego se ajustará a las cláusulas administrativas y prescripciones técnicas en él contenidas, teniendo éste carácter contractual.

EL ITREM es una entidad pública empresarial de las previstas en el art. 46 y ss de la Ley 7/2004, de 28 de diciembre, de Organización y Régimen Jurídico de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. De acuerdo con el apartado segundo de dicho artículo 46, el ITREM se rige por el Derecho Privado ordenamiento jurídico privado, excepto en la formación de la voluntad de sus órganos, en el ejercicio de las potestades administrativas que tengan atribuidas y en los aspectos específicamente regulados para las mismas en esta Ley, en sus normas de creación y en la legislación presupuestaria.





La presente contratación está excluida del ámbito de aplicación del «Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público» (en adelante TRLCSP), por tratarse de un negocio jurídico de los previstos en el art. 4.1 p) de dicho texto legal, estando sujeta a lo previsto en el artículo 71.1 de la Ley 3/1992, de 30 de julio, de Patrimonio de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Salvo en las materias en que le sea de aplicación lo dispuesto en la Ley 3/1992, de 30 de julio, de Patrimonio de la Comunidad y la normativa presupuestaria, contable y de control financiero, esta contratación, se regirá por lo establecido en el ordenamiento jurídico privado, por lo que habrá que estar a los pactos y estipulaciones que se establezcan en el documento de formalización del contrato, de conformidad en todo caso con el presente pliego, y en lo no regulado por los mismos, a lo dispuesto en la legislación común, mercantil y civil, y en las demás disposiciones que resulten de aplicación.

A los efectos de la presente contratación y de las normas y documentos que constituyen su régimen jurídico, se entenderá por «contratante» o «arrendadora» a «Instituto de Turismo de la Región de Murcia», y se entenderá por «empresa contratista» o simplemente por «contratista», «adjudicataria» o «arrendataria» a la empresa o empresario que la empresa adjudicataria del contrato. Por su parte, las referencias al «órgano de contratación» han de entenderse referidas al órgano competente del «Instituto de Turismo de la Región de Murcia».

2. DURACIÓN.

El plazo de duración inicialmente previsto es de 4 años a partir de la fecha de formalización del contrato, con posibilidad de prórroga tácita por anualidades sucesivas, salvo que sea denunciado por cualquiera de las partes con una antelación mínima de tres meses del plazo inicial o al de cualquiera de sus prórrogas.

En todo caso, el período de vigencia total del contrato no podrá exceder de 8 años, a partir de la fecha de su formalización.

3. PRECIO DE LICITACIÓN.

3.1.- El canon mensual del arrendamiento se fija como mínimo en **TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO EUROS (375,00 €) IVA excluido**, lo que supone un presupuesto total de **DIECIOCHO MIL EUROS (18.000,00 €) IVA excluido** para **4 años de duración**, y un valor estimado de **TREINTA Y SEIS MIL EUROS (36.000,00 €) IVA excluido** en caso de agotar las cuatro prórrogas hasta un total de **8 años de duración**.

Dicho canon, que podrá ser mejorado al alza por los licitadores en su oferta económica, ha sido calculado para que el mismo pueda cubrir como mínimo los gastos de mantenimiento que serán atendidos con cargo al presupuesto del ITREM.

3.2. Serán por cuenta de la arrendataria todos los gastos derivados de la explotación del bar-cafetería a excepción del Impuesto sobre Bienes Inmuebles que correrá a cargo de la arrendadora, así pues gastos tales como tasa de recogida de basuras y en general cualquier otra tasa, impuesto y cualesquiera otras exacciones y licencias que pudiera implantar el Ayuntamiento





de Murcia o cualquier Administración Pública, en relación con la actividad serán asumidos por la arrendataria.

3.3. El canon, se revisará anualmente en función de las variaciones positivas experimentadas por el IPC General en el año anterior, a partir del transcurso del primer año del mismo.

3.4. No se admitirán ofertas cuyo importe sea inferior al presupuesto-mínimo fijado para la presente contratación.

3.5. En las ofertas económicas que se formulen, se especificará la cantidad propuesta IVA excluido.

En partida separada se especificará la cantidad correspondiente al IVA, indicando el tipo en vigor en el momento de presentar la oferta.

3.6. El arrendatario abonará el precio del arrendamiento en pagos mensuales, de forma anticipada, dentro de los cinco primeros días de cada mes, mediante el oportuno ingreso en la cuenta bancaria que al efecto le indique el ITREM en la correspondiente factura mensual donde se especificará la parte fija correspondiente al canon de arrendamiento.

El incumplimiento de la obligación precedente será causa suficiente para la resolución del contrato.

3.7.- El contrato se entiende convenido a riesgo y ventura del contratista

4. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

4.1. - HORARIOS DE APERTURA DEL LOCAL.

El bar-cafetería permanecerá abierto como mínimo de 08:00 a 19:00 horas, de lunes a viernes laborables, así como ocasionalmente en aquellas otras fechas y horarios en las que el ITREM pueda tener actividad con sus alumnos y usuarios, siempre y cuando la contratante se lo haya comunicado previamente a la adjudicataria. El bar cafetería deberá cerrar los días 24 y 31 de diciembre de cada año, además de los sábados, festivos y cualesquiera otros días que ocasionalmente pudiera cerrar el ITREM, y podrá adaptar su horario al de las oficinas del Instituto de Turismo de la Región de Murcia en épocas tales como Navidad, Semana Santa y verano, en las que sus empleados tienen jornada intensiva de 08:00 a 15:00 horas. No obstante lo anterior, previa autorización del ITREM podrá autorizarse al adjudicatario la apertura del bar-cafetería fuera del calendario y horario de obligado cumplimiento.

El bar-cafetería podrá estar cerrado durante el mes de agosto, lo que no exime del pago de dicha mensualidad.

En caso de que el arrendatario obtenga autorización para la apertura del bar-cafetería fuera del horario o calendario de obligado cumplimiento u optará por mantener abierto el servicio de cafetería durante el mes de agosto, el adjudicatario deberá garantizar la limpieza y seguridad de aquellos espacios del inmueble que haya de utilizar, por no existir otros independientes (hall de acceso a los aseos, y aseos).





En cualquier caso, el horario mínimo señalado anteriormente podrá ser modificado, a petición de alguna de las partes, de común acuerdo.

4.2.- EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE BAR CAFETERÍA.

El ITREM aportará las instalaciones, aparatos y maquinaria que actualmente se encuentran instalados y que están relacionados en el **ANEXO I**, que se incluirá en el Acta de inicio de las actividades, junto con aquellos otros que, en su caso, haya ofertado el licitador que haya resultado adjudicatario.

Sobre la instalación, mobiliario y enseres que aporte el ITREM, el adjudicatario no tendrá derecho alguno, pero si deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza, conservación y funcionamiento a pleno rendimiento en todo momento. Será por cuenta del adjudicatario la reparación y reposición de éstos.

Serán de cuenta del adjudicatario las obras necesarias de conservación del local e instalaciones fijas, entendiéndose por tales la reposición de cristales, pinturas, mostradores, conducciones de agua y electricidad, y toda clase de reparaciones que se produzcan dentro del local que se contrata.

Toda clase de reparaciones o mejoras en las instalaciones que realice el adjudicatario, deberán ser previamente comunicadas a la Dirección del ITREM y contar con autorización expresa. Si las reparaciones no se realizasen o fueran deficientes, el ITREM o persona en quien delegue podrá ordenar su ejecución o corrección con cargo al adjudicatario, que abonará los gastos correspondientes.

Será por cuenta del adjudicatario la aportación del resto de equipamiento necesario para la adecuada realización de la explotación del servicio objeto del contrato.

La cesión de uso del local y de cualquier otro bien que el ITREM pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo de la explotación en virtud de este contrato, no generará ningún derecho real en favor del contratista, por lo que a la terminación del contrato el adjudicatario deberá abandonar el local y devolver cuanto haya recibido en uso por parte del ITREM en base al contrato, en el plazo máximo de ocho días a contar del requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente al ITREM o la Administración Regional.

El contratista no podrá en ningún caso, enajenar o gravar la maquinaria, ni aparatos ni instalaciones afectos al contrato y propiedad del ITREM.

Las dependencias, instalaciones y mobiliario se utilizarán exclusivamente para el uso pactado, debiéndose solicitar, para su conformidad, cualquier servicio que se considere extraordinario.

No se podrá instalar, en ningún caso, máquinas expendedoras de tabaco, así como la venta del mismo ni máquinas recreativas de apuesta y premio.





4.3.- LISTA DE PRECIOS Y PUBLICIDAD.

Los precios consignados por los licitadores en sus ofertas económicas conforme al modelo que se adjunta como ANEXO II “Listado de precios de productos para usuarios habituales”, serán los de venta a los usuarios habituales del bar-cafetería, con los gastos e impuestos con que puedan estar gravados los artículos en él señalados, incluidos el servicio. Entendiéndose como usuarios habituales del bar-cafetería *«aquellas personas que trabajan o prestan sus servicios en el Edificio CCT (aprox. 80 personas), así como sus acompañantes»*. A este “Listado de precios de productos a usuarios habituales” habrá de añadir un “Listado de precios de platos combinados y de menú diario para usuarios habituales” que se adjunta como ANEXO III. El menú diario deberá contar con dos variantes: completo o reducido, pudiendo ser consumido en el bar-cafetería o solicitarlo para llevar. El “Listado de precios de productos para usuarios habituales” y el “Listado de precios de platos combinados y menú diario para usuarios habituales” serán objeto de valoración de manera específica, de conformidad con lo dispuesto en la cláusula 5 de este pliego.

Sin perjuicio de lo anterior, el adjudicatario deberá contar también con un “Listado de precios de productos, platos combinados y menús para el público en general” de libre fijación y variación, con al menos los mismos productos, cantidades y calidades anteriores, al que deberá darle la publicidad pertinente, mediante su exposición en algún sitio visible del interior del local. A este listado de precios podrá añadirle cualesquiera otros productos considere pertinente ofertar.

La variedad de productos y platos combinados ofertados, distintos a los señalados en los ANEXOS II y III, y que se incluyan en los “Listados de precios para usuarios habituales”, será valorada para la adjudicación de este contrato, dentro del apartado de proyecto de funcionamiento del servicio de la cláusula 5 de este pliego.

El adjudicatario tendrá expuesto al público diariamente la composición de un **MENÚ COMPLETO DEL DÍA**, de donde el comensal usuario podrá solicitar: un primer plato a elegir entre al menos dos, un segundo plato a elegir entre al menos dos, un postre, un café o infusión, una bebida y pan. El menú deberá ser equilibrado, y no podrá repetirse un mismo plato dos semanas contiguas. El café deberá ser arábica 100% natural y de primera calidad. Y deberá contar con una variedad de leche de al menos leche entera y desnatada.

También, ofrecerá un **MENÚ DIARIO REDUCIDO**, en el que se incluya: un único plato a elegir entre el 1^{er} o el 2^o plato del menú completo del día, un café o infusión, una bebida y pan.

Así mismo, deberá indicar al público el precio de ambos menús en opción PARA LLEVAR. La cantidad y calidad de los platos de los menús serán en todo caso las mismas.

El licitador deberá incluir también una propuesta de servicio de Coffee Break para eventos y acciones que organice el ITREM de entre 20 y 80 personas. Esta propuesta será valorada para la adjudicación de este contrato, dentro del apartado de proyecto de funcionamiento del servicio de la cláusula 5 de este pliego.

El adjudicatario está obligado a proporcionar los productos, platos combinados y menús en la forma indicada en el presente pliego, en el **ANEXOS II y III**.

El adjudicatario está obligado a entregar un ticket o factura detallada de los artículos consumidos,





si así lo solicita el cliente.

4.4.- ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD: PERSONAL, LIMPIEZA Y LISTADO DE PROVEEDORES.

El licitador elaborará una **PROPUESTA DE ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD** de bar-cafetería, indicando los siguientes apartados:

- **PERSONAL:** Será de cuenta del adjudicatario la **contratación de personal** necesario para el desarrollo adecuado de dicho servicio, así como el vestuario y uniformidad adecuada del personal.

El adjudicatario deberá contar con al menos dos personas contratadas para atender el bar-cafetería, una para la barra y otra para la cocina, debiendo además contar con una tercera persona a la hora del almuerzo entre las 11:00 y las 12:00 de la mañana y a la hora de las comidas entre las 14:30 y 16:00 horas.

El adjudicatario está obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en los convenios de hostelería, y velar por el cumplimiento de la legislación vigente sobre prevención de riesgos laborales.

En el caso de que el personal del bar-cafetería disfrute de sus días de vacaciones reglamentarios fuera del mes de agosto, la empresa adjudicataria sustituirá los puestos de trabajo inmediatamente por personal de la misma categoría laboral, y serán por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario deberá cuidar de la correcta presentación del personal a su cargo que deberá ir uniformado, debiendo estar en concordancia con el lugar. Los manipuladores de alimentos vestirán uniforme limpio, y respetarán las normas básicas de higiene (lavado de manos, uso de guantes y gorro, uso de mascarilla cuando sea necesario, etc.).

El ITREM se reserva el derecho a exigir la sustitución del personal que no reúna las condiciones idóneas o que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del ITREM, estando obligado el adjudicatario a sustituirlo de forma inmediata y a mantener siempre el número prefijado de personas para el correcto funcionamiento de los servicios.

La empresa deberá informar al órgano de contratación a través del Responsable del contrato designado por este Organismo, acerca de las variaciones, ocasionales o permanentes, en la composición del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato.

El ITREM pondrá a disposición de adjudicatario al menos dos taquillas para su uso por los empleados del bar-cafetería con el objetivo de almacenar sus enseres personales. Además, podrán hacer uso de los vestuarios ubicados en la planta baja del edificio.





- **LIMPIEZA.** Correrá a cargo del adjudicatario la limpieza meticulosa del mobiliario, cristalería, aparatos, menaje, maquinaria, utensilios y lencería que se emplee en la actividad del bar-cafetería. La limpieza se llevará a cabo en horas fuera de atención al público, cuidando que el estado de conservación y decoro del local esté de acuerdo con el rango del edificio público donde se encuentra. No pudiendo en ningún caso dejar acumularse grandes cantidades de tazas, vasos y platos en la barra del establecimiento.

Al menos durante el mes de agosto la empresa adjudicataria realizará una limpieza en profundidad de la totalidad de las instalaciones, muebles, enseres y aparatos.

De igual modo, la limpieza de chimeneas de evacuación de humos y demás conductos de gases y líquidos cuyo acceso se produce desde los locales del bar-cafetería por ser de uso de éstas, correrá a cargo del adjudicatario evitando, especialmente la formación de cúmulos de grasa en los conductos de extracción de humos. Como mínimo se deberá realizar una limpieza anual de la chimenea.

El adjudicatario contará a su cargo con un programa de desinfección, desinsectación y desratización, que deberá ser aprobado por el ITREM. Se tendrá especial cuidado en mantener los locales libres de insectos, encargándose el adjudicatario de poner los medios destinados a la eliminación de los mismos. No estará permitido el uso de insecticidas químicos en el interior del local, debiendo efectuarse la desinsectación por otros medios tales como insecticidas biológicos o aparatos eléctricos para insectos voladores.

Las basuras se depositarán en contenedores-recipientes herméticos, que incluirán una bolsa de plástico desechable, que será retirada siempre que esté llena a los contenedores municipales. En cuanto al vertido de aceites y similares, el bar-cafetería deberá contratar su vertido de acuerdo con la normativa vigente.

El incumplimiento de estas condiciones será causa suficiente de resolución de contrato, sin perjuicio de las demás responsabilidades que pudieran derivarse.

- **LISTADO DE PROVEEDORES.** Durante toda la vigencia del contrato, el adjudicatario deberá utilizar productos y marcas de primera calidad, a cuyo efecto deberá presentar en su propuesta un listado de proveedores principales con los que se comprometa a trabajar para la prestación del servicio, sin perjuicio de poder variar los mismos en el devenir del tiempo previo visto bueno del ITREM.

4.5.- CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS LEGALES Y REGLAMENTARIAS DE CALIDAD SANITARIAS Y OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

El licitador deberá observar el estricto cumplimiento de las normas legales y reglamentarias de calidad sanitaria, y de modo particular a cumplir con las siguientes especificaciones:

- **PROGRAMA DE AUTOCONTROL.** El adjudicatario deberá establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos eficaces de control, que serán verificados por las autoridades competentes, según se establece en los artículos 1 y 5 del Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los





productos alimenticios, modificado por el Reglamento nº 1019/2008 de la Comisión de 17 de octubre de 2008, así como en el RD 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Así, y en aplicación de dicho Reglamento, el adjudicatario deberá llevar a cabo un Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, y disponer y aplicar un Programa de Autocontrol que incluirá los siguientes planes:

- Plan de formación continuada, capacitación e higiene del personal manipulador.
- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos.
- Plan de control de temperaturas (cámara de refrigeración, congelación, mesas calientes, baños maría, etc.)
- Plan de limpieza y desinfección.
- Plan de eliminación de residuos.
- Plan de control de plagas/vectores.
- Plan de control de calidad del agua
- Plan de control de proveedores.
- Plan de trazabilidad.

Anualmente, el ITREM realizará a través de una empresa de seguridad alimentaria una auditoría del programa de autocontrol, quedando la adjudicataria obligada a implementar las medidas correctoras oportunas ante potenciales deficiencias que pudiera detectar el informe de auditoría.

- MEDIDAS DE CORRECTA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS E INGREDIENTES. Los alimentos estarán protegidos del público por medio de vitrinas, quedando totalmente prohibido ponerlos encima de éstas. La bollería y pastelería serán manipuladas siempre con pinzas. Los alimentos como mayonesas, salsas en general, natas, cremas, etc., deberán permanecer en el frigorífico, con cumplimentación íntegra de la normativa técnica sanitaria de conservación y mantenimiento de los alimentos. Se adoptarán las medidas para que ningún artículo "no conforme" pueda ser aceptado y utilizado, poniendo especial interés en proteger eficazmente los alimentos desde su recepción, contra todo riesgo de contaminación.

Asimismo, el adjudicatario se comprometerá a cumplir con las siguientes obligaciones:

- Llevar a cabo el mantenimiento permanente de las instalaciones para su correcto uso y funcionamiento.
- Disponer de hojas de reclamaciones a disposición del público, que deberá presentar al encargado del seguimiento del contrato por parte de este Organismo, dentro de las 24 horas siguientes a la formulación de alguna reclamación. Así como a exhibir ante la clientela un cartel informativo en español y en inglés que indique "Existen hojas de reclamaciones a disposición del consumidor o usuario".
- Indemnizar por los daños que se causen a terceros como consecuencia de la actividad propia de la explotación del servicio, excepto cuando el daño sea producido por causas que no le fuesen imputables. Para ello el adjudicatario deberá mantener durante la vigencia del contrato una póliza de responsabilidad civil, no inferior a 60.000 Euros.
- Utilizar siempre productos de primera calidad especialmente: el café, que deberá ser puro arábica 100%, y el aceite de oliva, que deberá ser virgen extra.





- Seguir una meticulosa limpieza del menaje que se emplee.
- Prestar el servicio a los usuarios con rapidez, eficacia y cortesía.
- Cuidar de que la presentación del personal a su cargo sea correcta.
- Estar en posesión, a su cargo y con anterioridad al comienzo de la actividad objeto de esta contratación, de las licencias o autorizaciones que fuesen precisas, lo que incluye la inscripción en el registro sanitario.
- A no emplear el nombre del Instituto de Turismo de la Región de Murcia (ITREM) o del Centro de Cualificación Turística (CCT) en su relación con terceras personas, tales como proveedores o personas a su servicio. Tampoco podrá publicitar el bar-cafetería bajo denominaciones que la pudiesen confundir con éstos.
- A atender adecuadamente a los usuarios habituales del bar-cafetería, evitando cualquier detrimento para ellos por el hecho de estar abierto al público en general, mediante la adopción de las medidas oportunas para que ante cualquier punta de trabajo se les evite esperas más allá de un tiempo razonable.
- Al término del contrato, el adjudicatario hará entrega del local, instalaciones y demás dotaciones que fuesen puestas bajo su custodia, al menos en las mismas condiciones en las que las recibió. Tras el acta favorable de cese de actividad, se tramitará la devolución de la garantía definitiva constituida en su día.
- El incumplimiento de las obligaciones establecidas en este apartado será causa suficiente de resolución del contrato, sin perjuicio de las demás responsabilidades que pudieran derivarse.

5. CRITERIOS DE VALORACIÓN A TENER EN CUENTA PARA LA ADJUDICACIÓN.

El órgano de contratación acordará la adjudicación sobre la base de los criterios que se definen y se ponderan en este apartado. Los licitadores deberán acreditar la situación de su oferta respecto de cada uno de ellos por los medios que para cada caso se indican, a efectos de asignarle la puntuación resultante.

Los criterios que servirán de base para la adjudicación, serán los siguientes:

CRITERIOS DE VALORACIÓN	PONDERACIÓN.
<u>1.</u> Proyecto de funcionamiento del servicio.	25 puntos
<u>2.</u> Propuesta económica (Canon).	20 puntos
<u>3.</u> Acondicionamiento del local, mobiliario, maquinaria y menaje extra aportado por el licitador.	15 puntos
<u>4.</u> Precios para usuarios habituales de los productos de la carta del anexo II.	14 puntos
<u>5.</u> Precios para usuarios habituales de los platos combinados y menús de la carta del anexo III.	10 puntos
<u>6.</u> <u>Desarrollo de otros servicios de hostelería y restauración.</u>	10 puntos
<u>7.</u> <u>Mejora consistente en la instalación y explotación de máquinas expendedoras de sólidos y/o bebidas.</u>	6 puntos





La metodología de valoración se detalla a continuación:

1. PROYECTO DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO (máximo 25 puntos).

Este apartado se valorará entre 0 y 25 puntos, especialmente el proyecto presentado deberá contener la siguiente información:

- Propuesta de organización del servicio y adaptación a las características del ITREM.
- Propuesta de programa de autocontrol.
- Propuesta de medidas de conservación de los alimentos e ingredientes.
- Nº personas destinadas a la ejecución del servicio.
- Variedad de productos ofertados distintos a los de los Anexos II y III para usuarios habituales del servicio.
- Propuesta de organización de servicio de coffee break para eventos y acciones que organice el ITREM (tiempo necesitado para organizarlo, disponibilidad de personal extra para llevarlo a cabo, mínimo de comensales necesarios, propuesta de productos para el mismo, oferta de precios según comensales y productos ofertados, etc.)
- Capacidad para organizar ocasionalmente un vino español o similar, en un período breve de tiempo, pudiendo disponer de personal extra y de productos a ofrecer, con sus medios propios o mediante algún acuerdo de colaboración con alguna empresa de catering.
- Listado de proveedores habituales.
- Certificados de calidad de la empresa licitadora.

2. PROPUESTA ECONÓMICA: CANON (máximo 20 puntos).

Se establece un canon mínimo de 375,00 € IVA excluido. Se valorará este criterio entre 0 y 10 puntos, asignándole mayor puntuación a la oferta que resulte más ventajosa para el ITREM, esto es, la que oferte el canon más alto, y al resto la que le corresponda proporcionalmente en función de su oferta.

3. ACONDICIONAMIENTO DEL LOCAL, MOBILIARIO, MAQUINARIA Y MENAJE COMPLEMENTARIO APORTADO POR EL ADJUDICATARIO (máximo 15 puntos).

Se valorará entre 0 y 15 puntos la disposición por parte del licitador del compromiso de llevar a cabo actuaciones para mejorar el acondicionamiento del local y la aportación de diversos tipos de aparatos y elementos de menaje que complementen los ya existentes y que figuran en relación adjunta al presente pliego como ANEXO IV, tales como puedan ser a título de ejemplo: una cafetera profesional para hostelería, un horno eléctrico de convección, una vitrina frigorífica, etc.

Este criterio se valorará en la oferta formal que presente el licitador en la que se especificará con detalle por un lado de las actuaciones de acondicionamiento para la mejora del local y por otro la relación de maquinaria o cualquier útil que se comprometa a aportar al servicio de bar-cafetería, esto último según el formato que se adjunta al presente pliego como ANEXO IV.





En cuanto al equipamiento y enseres ofertados deberán estar operativos para el servicio de bar-cafetería en el plazo de dos semanas a contar desde el primer día de vigencia del contrato.

Para verificar el cumplimiento de la oferta de equipamiento y enseres, transcurridas dos semanas desde el inicio del contrato, el ITREM emitirá un informe verificando la presencia en el servicio de bar-cafetería de la relación de bienes que en su momento ofertó el licitador. El incumplimiento de este aspecto será motivo de resolución de contrato. A la finalización del contrato, el adjudicatario podrá disponer del equipamiento y enseres aportados para el uso que estime conveniente.

En caso de ofertarse actuaciones de acondicionamiento para mejora del local, las ofertas deberán establecer una previsión de plazos y fechas para su ejecución, los cuales no podrán dilatarse más de un año desde la entrada en vigor del contrato.

4. LISTADO DE PRECIOS PARA USUARIOS HABITUALES DE LOS PRODUCTOS DE LA CARTA DEL ANEXO II (máximo 14 puntos).

Se valorará este criterio entre 0 y 14 puntos, asignándole la mayor puntuación a la oferta que resulte más ventajosa para el ITREM, esto es, la que oferte los precios más bajos, y al resto la que le corresponda proporcionalmente en función de su oferta.

5. LISTADO DE PRECIOS DE LOS PLATOS COMBINADOS Y MENÚ PARA USUARIOS HABITUALES DEL ANEXO III (máximo 10 puntos).

Se valorará este criterio entre 0 y 10 puntos, asignándole la mayor puntuación a la oferta que resulte más ventajosa para el ITREM, esto es, la que oferte los precios más bajos, y al resto la que le corresponda proporcionalmente en función de su oferta.

6. DESARROLLO DE OTROS SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN (máximo 10 puntos).

Será objeto de valoración con un máximo de 10 puntos, por la gestión del licitador como empresario o empresa de servicios de hostelería y restauración que el licitador realice en la actualidad o hubiera realizado en los últimos diez años (bar-cafetería, servicio de catering,...). Este aspecto será valorado de la siguiente forma.

- 1 punto por año completo a partir de los 3 años mínimos y hasta un máximo de 7 puntos.
- 3 puntos por explotar en la actualidad algún otro establecimiento de hostelería o restauración que pueda suponer un apoyo logístico y de personal al bar-cafetería del edificio CCT.

7. INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE SÓLIDOS Y BEBIDAS (máximo 10 puntos).

Se valorará este criterio entre 0 y 6 puntos, atendiendo a los productos vendidos, a su variedad, a sus precios, a la periodicidad de la reposición, etc. En esta/s máquina/s





quedará prohibido la venta de bebidas alcohólicas, y cualquier otro producto distinto a los señalados.

La instalación de las máquinas expendedoras podrá realizarse fuera del local del bar-cafetería en aquellos lugares autorizados por la dirección del ITREM al efecto.

El órgano de Contratación tendrá alternativamente la facultad de adjudicar el contrato a la proposición más ventajosa o bien, declarar desierta la licitación justificadamente, en caso de que considere que ninguna oferta cumple con los requisitos necesarios y satisface correctamente sus necesidades.

6.- MODO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS, LUGAR Y PLAZO.

Las ofertas se presentarán en 3 sobres cerrados y firmados por el licitador o persona que le represente, que deberá contener la documentación que se detalla más adelante.

Dichos sobres se podrán presentar hasta el día 8 de septiembre en las oficinas del «Instituto de Turismo de la Región de Murcia», sitas en Av./ Juana Jugán núm. 2 (Edificio CCT), 30006 - Murcia, a la atención del Área Jurídico, Régimen Interior y Contratación del ITREM, en horario de 9:00 a 14:00, de lunes a viernes laborables, e indicando de manera legible cada sobre:

- El nombre o razón social del oferente, domicilio y número de identificación fiscal, persona de contacto, teléfono y dirección de correo electrónico a efecto de notificaciones.
- La denominación de la contratación: «ARRENDAMIENTO DE INDUSTRIA DEL LOCAL BAR-CAFETERÍA DEL INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA.

El **SOBRE Nº 1** contendrá la documentación acreditativa de la **PERSONALIDAD Y CAPACIDAD PARA CONTRATAR**:

1. **Declaración responsable** del licitador indicando que cuenta con la representación suficiente, posee personalidad jurídica y la solvencia económica y financiera para la correcta ejecución del objeto de esta contratación, tal y como dispone el art. 146.4 del TRLCSP, y que no se halla comprendido en las prohibiciones de contratar establecidas en el **art. 60 del TRLCSP**, de acuerdo con el modelo que se adjunta como ANEXO VI.
2. **Declaración de comunicación de datos a efectos de notificaciones**, conforme al modelo que se adjunta al presente pliego como ANEXO VII.

El **SOBRE Nº2** denominado **CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEPENDIENTES DE UN JUICIO DE VALOR** contendrá la siguiente documentación:

- a) Propuesta de proyecto de funcionamiento del servicio, debidamente firmada.
- b) Propuesta de acondicionamiento del local, mobiliario, maquinaria y menaje extra aportado por el licitador, debidamente firmada.
- c) Mejora consistente en la instalación y explotación de máquinas expendedoras de sólidos y/o bebidas, debidamente firmada.





El **SOBRE Nº3** denominado CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA, contendrá la documentación justificativa de los criterios que serán objeto de baremación, y que son cuantificables de forma automática, mediante operaciones aritméticas.

1. Propuesta económica (canon) expresada conforme al modelo que figura como anexo V al presente Pliego.
2. Propuesta de precios de productos de la carta para usuarios habituales del anexo II.
3. Propuesta de precios de los platos combinados y los menús para usuarios habituales del anexo III.
4. Acreditación de desarrollo de otros servicios de hostelería y restauración.

En el caso de que los tres sobres sean presentados a su vez agrupados en otro sobre mayor (y salvo que se trate del sobre de una empresa de mensajería o correo), se deberá indicar en el anverso de éste que contiene los tres sobres solicitados para la participación en la presente contratación. En caso contrario, esa oferta no será abierta y quedará automáticamente excluida.

La falta de presentación de los documentos que tienen que contener los sobres, podrá determinar la no consideración de la proposición y la exclusión del licitador. No obstante, si a juicio del Órgano de Contratación éste observare defectos u omisiones subsanables en cuanto a la documentación administrativa del Sobre Nº 1, éste podrá conceder al licitador un plazo no superior a tres días hábiles, previa su comunicación (verbal, por correo postal, por correo electrónico, por notificación electrónica o por cualquier otro medio que considere oportuno) con objeto de que los concurrentes interesados puedan corregir o aportar la documentación pertinente.

Las empresas oferentes únicamente podrán presentar una oferta económica (canon) cuyo importe no sea inferior al presupuesto de licitación señalado en la cláusula quinta de este pliego, utilizando para ello el modelo señalado en el ANEXO V de este pliego.

La concurrencia al presente procedimiento de contratación supone la presunción de que por parte de la empresa oferente se acepta el contenido de este pliego en su totalidad.

7.- POSIBILIDAD DE VISITA DEL LOCAL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.

Con la finalidad de poder conocer las instalaciones del local bar-cafetería objeto de esta contratación, y al efecto de poder formular mejor sus ofertas, aquellos licitadores que lo consideren oportuno, podrán visitar el local-cafetería del ITREM, sito en la calle Pintor Aurelio Pérez nº1 (Edificio CCT) de la ciudad de Murcia (próximo a los colegios Monteagudo-Nelva y Santa María de la Paz). Para ello deberán pedir cita previa en el teléfono 968.35.77.61.

8.- APERTURA DE PROPOSICIONES.

El órgano de contratación del ITREM no estima oportuno la celebración de ningún acto público para la apertura de las ofertas.

9.- DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR EL ADJUDICATARIO DEL PROCEDIMIENTO.

El licitador que resulte adjudicatario del presente procedimiento, tendrá que presentar en un





plazo máximo de 10 días hábiles a contar desde aquel en que se hubiera recibido el requerimiento, la siguiente documentación:

9.1. Documentación acreditativa de la personalidad y capacidad del empresario, así como de su representación, en el caso de personas jurídicas:

- Escritura de constitución o documento equivalente, y en su caso de modificación de estatutos que afecte a la forma jurídica, a la denominación, al domicilio, o al objeto social. Documentos en los que deberá constar la inscripción en el Registro Mercantil o en cualquier otro que correspondiese, cuando ello fuese obligatorio.
- Escritura de apoderamiento o documento equivalente, o en su caso, de nombramiento de administrador/es o consejero/s delegado/s mancomunado/s o solidario/s. Documentos en los que deberá constar la inscripción en el Registro Mercantil o en cualquier otro que correspondiese, cuando ello fuese obligatorio.
- Fotocopia del CIF de la empresa.
- Fotocopia del DNI del apoderado o administrador.

Documentación acreditativa de la personalidad y capacidad del empresario, en el caso de profesionales autónomos:

- Fotocopia del DNI del profesional autónomo.

9.2. Documentación en relación a la no incursión en las prohibiciones de contratar del art. 60 del TRLCSP:

- Certificado positivo de encontrarse al corriente de sus obligaciones con la Seguridad Social.
- Certificado positivo de la Agencia Tributaria de la Región de Murcia de encontrarse al corriente de obligaciones tributarias con la Hacienda Regional.
- Certificado positivo de la AEAT de encontrarse al corriente de obligaciones tributarias con la Hacienda Estatal.
- Acreditación de estar dado de alta en la matrícula fiscal del I.A.E. en el epígrafe adecuado a la materia de contratación objeto de la presente contratación, y de hallarse al corriente de las obligaciones fiscales derivadas del mismo. Lo cual deberá acreditarse mediante presentación de una certificación de la Agencia Estatal de la Administración Tributaria, señalando que en la actualidad está dada de alta en el epígrafe correspondiente, completado con una declaración responsable de no haberse dado de baja en la matrícula del citado impuesto. En el caso de que en dicho certificado no se exprese la exención al pago del impuesto, deberá acompañarse además justificante de pago del IAE referido al último ejercicio corriente.
- Declaración expresa de no encontrarse incurso en las prohibiciones de contratar que señala el artículo 60 del TRLCSP, mediante acta notarial de manifestaciones, de acuerdo con el modelo que aparece en el ANEXO IX.

9.3. En lo que se refiere a las condiciones de mínimas de solvencia económica y financiera: el requisito de solvencia económica y financiera podrá acreditarse, por uno o varios de los siguientes medios:





1. Justificante de la existencia de un seguro de responsabilidad civil de la actividad de la empresa por importe indemnizatorio no inferior a 60.000,00 €, junto con un compromiso de renovación o prórroga que garantice el mantenimiento de su cobertura durante toda la ejecución del contrato.
2. Declaración apropiada de entidad financiera, en la que se señale que viene trabajando con la empresa sin incidencia alguna durante el período que corresponda y que en alguno de los tres últimos ejercicios haya mantenido un saldo medio en cuenta corriente o cualquier otro tipo de posiciones acreedoras de al menos una anualidad del canon mínimo solicitado para este contrato, esto es de 4.500,00 €.

9.4. En lo relativo a las condiciones mínimas de solvencia técnica o profesional. Se requerirá una experiencia mínima de 3 años en la gestión de servicios similares, debiendo la empresa o empresario propuesto como adjudicatario presentar una declaración responsable firmada al efecto indicando con detalle los años de experiencia y establecimientos en cuya dirección haya sido adquirida. Además deberá indicarse el personal integrado en la empresa participante del contrato, acompañado de los currículos vita firmados por los mismos, los cuales deberán contar con una experiencia mínima también de 3 años en la prestación de servicios de hostelería y restauración.

Las empresas inscritas en el Registro de Licitadores de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, o en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Estado, estarán exentas de presentar la documentación que haya sido confiada a alguno de dichos Registros, debiendo para ello aportar el certificado de inscripción en el Registro en cuestión, y una declaración responsable de la persona con capacidad para ello, por la que se acredite la validez y vigencia de los datos registrales.

Toda la documentación establecida en la cláusula 9 se tendrá que presentar en original o debidamente compulsada o legitimada.

10.- GARANTÍA Y FIANZA.

El licitador que resulte **adjudicatario**, estará obligado a garantizar en un plazo máximo de 10 días hábiles a contar desde el día siguiente a la recepción de la comunicación de la resolución de adjudicación, ante Instituto de Turismo de la Región de Murcia, mediante aval bancario, ejecutable a primer requerimiento, con renuncia a los beneficios de división, orden y excusión, la totalidad del importe ofertado de la primera anualidad, hasta su cancelación en la última anualidad en caso de prórrogas sucesivas.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 36 de la Ley de Arrendamientos Urbanos, el adjudicatario depositará previamente a la formalización del contrato, a disposición de la entidad arrendadora, una fianza por importe equivalente a dos mensualidades de renta.

La devolución de la fianza procederá una vez expirado el plazo de vigencia del contrato o en su caso de la correspondiente prórroga en vigor, y en todo caso tras haberse comprobado el inventario formalizado al inicio de la prestación del servicio, no dando lugar al devengo de intereses, ni pudiendo compensarse con ningún recibo de renta pendiente





11. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.

El documento en que se formalice el contrato será privado. No obstante, el contrato se formalizará en escritura pública cuando así lo solicite el contratista, siendo a su costa los gastos derivados de su otorgamiento, debiendo entregar al órgano de contratación la primera copia del mismo.

Si por causa imputable al adjudicatario no pudiera formalizarse el contrato, la entidad contratante podrá acordar dejar sin efecto la adjudicación, en cuyo caso procederá la indemnización de los daños y perjuicios ocasionados.

12. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

12.1.- El contratista que resulte adjudicatario vendrá obligado a cumplir las condiciones contractuales previstas en el presente pliego, siendo asimismo responsable de las consecuencias que se deduzcan para la empresa contratante o para terceros de las omisiones, errores cometidos en la ejecución del contrato.

12.2.- El adjudicatario queda obligado al cumplimiento del plazo de ejecución del contrato. Si llegado el término de dicho plazo, el contratista hubiera incurrido en mora por causas imputables al mismo, la empresa contratante podrá optar por la resolución del contrato o por la imposición de penalidades económicas. Estas tendrán la cuantía determinada en el artículo 212 del TRLCSP.

12.3.- En todo caso, la constitución en mora del contratista no requerirá interpelación o intimación previa por parte de la contratante.

12.4.- El Órgano de Contratación podrá solicitar al adjudicatario en cualquier momento, que vuelva acreditar la persistencia de su situación de encontrarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y de Seguridad Social, pudiendo ser su falta de acreditación motivo de resolución del contrato.

12.5.- El adjudicatario se responsabilizará de la indemnización por daños que se puedan ocasionar a terceros, así como los que infringieren a la entidad contratante y al personal dependiente de la misma, como consecuencia de la actividad llevada a cabo por el contratista en el local arrendado, para lo cual presentará un seguro de responsabilidad civil tal y como se indica en la cláusula 4.5.

12.6.- Conservar en perfecto estado las obras, instalaciones, maquinaria y utensilios que se le entregan, destinándolas exclusivamente al uso pactado, y a realizar, por su cuenta, cuantas reparaciones y reposiciones fuesen necesarias para su perfecto y adecuado funcionamiento, tanto ordinarias como extraordinarias, y que sean precisas como consecuencia de los deterioros que se produzcan, ya sea por cuenta del personal dependiente del mismo, o de los usuarios.

12.7.- A cumplimentar cuantas obligaciones señalen las disposiciones legales vigentes en cada momento, sobre seguros sociales y demás normas laborales en relación con los empleados que de él mismo dependan y que intervengan en el desarrollo de las actividades propias del bar-cafetería que se les arrienda.





12.8.- A obtener a su cargo y con anterioridad al comienzo de las actividades objeto de este contrato, las licencias o autorizaciones que fuesen necesarias para el desarrollo de las mismas, y a cumplir los Reglamentos y demás disposiciones legales vigentes en relación con dicha actividad.

12.9.- A exponer en sitio visible y con adecuada presentación la lista de precios al público general, y a enviar al área jurídica, régimen interior y contratación del ITREM las listas de precios para el personal que trabaja o presta sus servicios en el mismo edificio (usuarios habituales), que haya ofertado y aprobado el ITREM en el momento de la adjudicación del contrato, no pudiendo variar estos últimos sin autorización de éste, salvo para la actualización correspondiente a la evolución del IPC, con una periodicidad mínima anual a partir de la entrada en vigor del contrato.

Cualquier propuesta justificada de modificación de los ofertados, en relación con los precios ofertados para los usuarios habituales del servicio de bar-cafetería en los Anexos II y III, deberá ser objeto de acuerdo a concertar entre ambas partes y formalizar por escrito.

12.10.- A tener las hojas de reclamaciones, donde los usuarios puedan hacer constar las deficiencias en general de la prestación del servicio, o la inobservancia de los precios fijados, o cualquier otra anomalía, quedando obligado a notificar copia al ITREM, dentro de las 24 horas en que sea presentada alguna reclamación.

El incumplimiento de la obligación precedente será causa suficiente para la resolución del contrato.

12.11.- Al término del contrato el arrendatario queda obligado a devolver el local así como todas sus instalaciones en perfecto estado de uso al fin al que estén destinados y de acuerdo con el contenido del inventario al que se hace mención en el presente pliego. Por otro lado, en cualquier momento durante la vida del contrato, el ITREM podrá ordenar las sustituciones o reparaciones que fueran necesarias de los bienes inventariados y los ofertados, si es que el adjudicatario no lo hubiera hecho. El incumplimiento por parte del arrendatario de dichas órdenes será causa suficiente para la rescisión del contrato.

12.12.- Toda clase de reparaciones o instalaciones que el contratista desee realizar en el local afecto al servicio objeto de arrendamiento, deberán ser previamente autorizadas por ITREM.

12.13.- El arrendatario no podrá bajo ningún concepto ceder o traspasar el local arrendado sin previa autorización del ITREM, ni tampoco subarrendarlo, sin la citada autorización. El incumplimiento de lo reseñado, constituirá causa suficiente para la rescisión del contrato.

12.14.- La instalación y explotación de elementos o máquinas recreativas y de azar no estará permitida.

12.15.- El adjudicatario deberá presentar ante la dirección del ITREM, debidamente conformada por el técnico responsable del contrato que designe el ITREM, una lista o relación detallada de los utensilios o maquinaria distintos a los aportados por la arrendadora, y que





pretenda ubicar por su cuenta en el bar-cafetería.

13.- FUERO APLICABLE.

Para las cuestiones litigiosas que puedan surgir en relación con la presente contratación, las partes renuncian expresamente a cualquier fuero que pudiera corresponderles, para acogerse expresamente a los juzgados y tribunales de la ciudad de Murcia.

En Murcia, a fecha de la firma electrónica.

Manuel Fernández-Delgado Tomás
Director General del Instituto de Turismo de la Región de Murcia





ANEXO I

INVENTARIO DE BAR-CAFETERÍA

Utensilios titularidad del ITREM	Unidades
Cuchara mesa	36
Tenedor postre	36
Tenedor mesa	36
Cuchillo carne	36
Cuchillo mesa	36
Fuente ovalada 32 cm	6
Fuente ovalada 29 cm	4
Plato llano 27cm	36
Plato postre 21cm	36
Plato presentación 32 cm	36
Plato pan 16cm	36
Plato hondo 23cm	36
Copa agua mundial n-1 54cl. Cristal schott	42
Bandeja camarero cambro mod. 1600 ct	4
Cubo hielo acero inox.	1
Pinzas hielo acero inox. con muelle	2
Cucharas postre	36
Mobiliario titularidad del ITREM	Unidades
Mesas de 70x70 con pie de aluminio y madera oscura	8
Mesas altas de 60 redondas con pie de aluminio y madera oscura	4
Sillas a juego	36
Taburetes a juego	19
Perchero	1
Maquinaria titularidad del ITREM	Unidades
Botellero frigorífico, bajo de 2 mts. y tres puertas	1
Lavavajillas Ergon	1
Botellero con encimera, en acero de 2 mts. 3 puertas y un cajón	1
Botellero c/ encimera, en acero de 2 mts. 3 puertas y dos cajón. Infrico	1
Exprimidor de cítricos Sammic	1
Arcón congelador de 120 mts con puertas transparentes	1
Tostador de dos plantas Sammic TP 20	1
Microondas Sammic	1
Freidora Fagor de 20 litros, eléctrica	1
Mesa de trabajo con estante en acero inox de 70 x 80	1
Estantería de 4 lejas en acero y PVC de 100 x 180	1





Región de Murcia
Consejería de Turismo, Cultura
y Medio Ambiente

Instituto de Turismo de la Región de Murcia



CARAVACA 2017
Año Jubilar

Campana extractora Mepamsa	1
Extintor	1
Jardinera	2
Papelera acero inoxidable	2

31/07/2017 12:18:03

Firmante: FERNANDEZ DELGADO TOMAS, MANUEL

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 98279d5c-ead4-9267-983025961858





ANEXO II
LISTADO DE PRECIOS DE PRODUCTOS OBLIGATORIOS
PARA USUARIOS HABITUALES DEL EDIFICIO CCT (Máximo 14 puntos)

BEBIDAS CALIENTES Y ZUMOS NATURALES.	
Puntuación máxima 3 puntos	
PRODUCTOS	PRECIOS
Café solo	
Café con leche	
Café cortado/ Leche manchada	
Descafeinado de máquina	
Descafeinado soluble de marca premium, dosis individual	
Té solo	
Té con leche	
Chocolate soluble de marca Premium, dosis individual	
Leche (vaso)	
Infusión de manzanilla o tila	
Zumo natural de naranja	
TOTAL SUMA	

BOLLERÍA, REPOSTERÍA Y TOSTADAS.	
Puntuación máxima 2 puntos	
PRODUCTOS	PRECIOS
Bizcocho casero	
Croissant, napolitana, ensaimada, otros...	
Tostada entera con mantequilla y mermelada, o tomate y aceite	
Tostada entera con aceite	
Media tostada con mantequilla y mermelada, o tomate y aceite	
Tostada entera con tomate, aceite y jamón	
TOTAL SUMA	

BEBIDAS (AGUA, REFRESCOS, ZUMOS INDUSTRIALES, BATIDOS Y CERVEZA).	
Puntuación máxima 2 puntos	
PRODUCTOS	PRECIOS
Botella de agua mineral de 330 ml.	
Botella de agua mineral de 1,5 litros	
Botella de agua mineral con gas de 250 ml.	
Agua tónica, cola con y sin cafeína, refrescos de naranja, limón y piña (330 ml.)	
Té frío (33 cl.)	
Zumos industriales de tomate, piña, naranja o similares (250 ml.)	





Batidos (envase individual)	
Caña de cerveza mínimo 180 cl.	
Botellín 1/5 de cerveza	
Botellín 1/3 de cerveza	
Botellín 1/5 de cerveza sin alcohol	
Botellín 1/3 de cerveza sin alcohol	
TOTAL SUMA	

MONTADITOS O PULGAS. (pan de 40 gr aprox.)	
Puntuación máxima 2 puntos	
PRODUCTOS	PRECIOS
De queso	
Tortilla de patatas	
Atún con mayonesa y/o tomate	
Caballa con mayonesa y/o tomate	
Chorizo	
Lacón	
Jamón serrano con o sin tomate	
Anchoas y tomate	
Queso con anchoas	
Salchichón	
Bonito con pimientos	
Bacon con queso	
Sobrasada	
Bonito con tomate frito	
TOTAL SUMA	

SANDWICHES Y BOCADILLOS.	
Puntuación máxima 3 puntos	
PRODUCTOS	PRECIOS
SÁNDWICHES	
Sándwich de Jamón York	
Sándwich de Queso	
Sándwich de Jamón York y Queso	
Sándwich vegetal	
Sándwich vegetal con huevo	
BOCADILLOS (barra de pan de 65 grs. Aprox.)	
Tortilla francesa	
Tortilla de patatas	
Chorizo	
Salchichas frescas	
Salchichas Frankfurt	
Jamón York	
Jamón serrano	
Lomo embuchado	
Sardinas en aceite	





Anchoas	
Salchichón	
Bonito	
Cinta de lomo adobada o fresca	
Pepito de ternera	
TOTAL SUMA	

TAPAS	
Puntuación máxima 2 puntos	
PRODUCTOS	PRECIOS
Aceitunas (rellenas/aliñadas), 75 grs	
Alcachofas conserva (unidad)	
Almendras fritas, 55 grs	
Anchoas en salmuera (unidad)	
Atún conserva con limón o mayonesa, 90 grs	
Bacalao frito, 70/80 grs	
Berenjenas, pimientos fritos, 80 grs	
Calamares con tomate, 100 grs	
Calamares a la romana (5 anillas), 90 grs	
Champiñón al ajillo	
Croquetas (unidad), 35 grs	
Empanadillas horno (unidad), 110 grs	
Empanadillas fritas (unidad), 60 grs	
Ensaladilla Rusa, 150 grs	
Ensaladilla de marisco, 110 grs	
Ensalada murciana, 160 grs	
Ensalada de ahumados, 110 grs	
Hueva con almendras fritas, 50 grs	
Jamoncitos (unidad), 50 grs	
Lata berberechos, 25/35 piezas	
Lata mejillones, 7/10 piezas	
Lomo plancha (montadito)	
Magra con tomate, 100 grs	
Marinera	
Patatas fritas	
Pincho de tortilla de patatas, 135 grs	
Pisto murciano, 90 grs	
Queso fresco, 80 grs	
Queso manchego, 80 grs	
Salchichas (4 unidades), 90 grs	
Salpicón de marisco, 90 grs	
TOTAL SUMA	





Lugar, fecha y firma.

ANEXO IV
LISTADO DE PRECIOS DE MENÚS Y PLATOS COMBINADOS (Máximo 10 puntos)

MENÚ DEL DÍA	
Puntuación máxima 6 puntos	
PRODUCTO	PRECIOS
Menú completo en cafetería	
Menú reducido en cafetería	
Menú completo para llevar	
Menú recibido para llevar	
TOTAL SUMA	

PLATOS COMBINADOS	
Puntuación máxima 4 puntos	
PRODUCTO	PRECIO
Lomo de cerdo, pechuga plancha, o salchichas con guarnición.*	
Pescado a la plancha con guarnición.	
Pescado rebozado con guarnición.	
Hamburguesa de ternera con queso con guarnición.	
Filete de ternera con guarnición.	
Escalope de ternera con guarnición.	
TOTAL SUMA	

*La guarnición consistirá en: patatas fritas y huevo, ensalada o verduras salteadas

Lugar, fecha y firma.





ANEXO V

(NOTA: A suscribir en documento privado por el representante legal del licitador persona jurídica, o en su caso, previa las oportunas adaptaciones, por el licitador persona física).

MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA

D./D^a., con D.N.I. núm., con domicilio en
....., provincia de, C/ número, piso
....., C.P., en nombre y representación de
con C.I.F. núm., con domicilio en provincia de C/
..... número, piso con teléfono núm.
y con dirección electrónica:

Enterado de las condiciones y requisitos para concurrir al concurso público para la contratación del «**ARRENDAMIENTO DE INDUSTRIA DEL LOCAL BAR-CAFETERÍA DEL INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA**», cree que se encuentra en situación de acudir como licitador a dicho procedimiento, y a estos efectos,

DECLARA

Que conoce el pliego que rige dicha contratación y que acepta incondicionalmente todas sus cláusulas y prescripciones, que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas en el mismo para contratar, no hallándose comprendido en ninguna de las circunstancias que, según la legislación vigente, le pudieran excluir de la contratación antes referenciada, y se compromete en nombre (*propio o de la persona física que representa*), a realizar el objeto del contrato antes señalado, con estricta sujeción a los expresados requisitos y condiciones, por el precio de contrato de: (*expresar en letras y números*)

Importe por 4 años:EUROS (.....'..... €), (I)
IVA (21%):EUROS (.....'..... €), (II)
Total:EUROS (.....'..... €) (III = I + II)

Importe por 1 año:EUROS (.....'..... €), (I)
IVA (21%):EUROS (.....'..... €), (II)
Total:EUROS (.....'..... €) (III = I + II)

En dichos precios se incluye cualquier impuesto o gasto que sea de aplicación al presente contrato, excluido el IVA, que figura como partida independiente.

(Lugar, fecha y firma)

Al Director General del «Instituto de Turismo de la Región de Murcia»





ANEXO VI

(MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE DEL ART. 60 Y ART. 146.4 TRLCSP)

D., con D.N.I. núm, actuando en su calidad de, en nombre y representación de, con C.I.F.,

En relación con el procedimiento contratación de «**ARRENDAMIENTO DE INDUSTRIA DEL LOCAL BAR-CAFETERÍA DEL INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA**»

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD:

I.- Que cumple con las condiciones establecidas legalmente para contratar con el Sector Público, lo que supone que posee personalidad jurídica, capacidad de obrar y solvencia tanto económico-financiera como técnica o profesional suficiente para el correcto desempeño de las actividades económicas o profesionales objeto de la presente contratación, comprometiéndose a aportar la justificación documental acreditativa de su posesión y validez, en caso de ser requerido para ello.

II.- Que no concurren, ni en la persona jurídica por él representada ni en las personas que forman parte de sus órganos de gobierno, ninguna de las circunstancias que incapacitan para contratar con el Sector Público, previstas en el apartado 1º del artículo 60 del «Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público». Y que, en el caso de que dicha persona jurídica tuviese carácter empresarial, no concurre tampoco ninguna de las circunstancias comprendidas en el apartado 2º de ese mismo artículo, teniendo en cuenta que las prohibiciones de contratar afectan también a aquellas empresas de las que, por razón de las personas que las rigen o de otras circunstancias, pueda presumirse que son continuación o que derivan, por transformación, fusión o sucesión, de otras empresas en las que hubiesen concurrido aquéllas. Autorizando además al «Instituto de Turismo de la Región de Murcia», en su condición de poder adjudicador de los previstos en el mencionado Texto Refundido, para recabar de las Administraciones Públicas Competentes, si así lo estima oportuno, cuantos datos resulten procedentes para verificar el cumplimiento de dichas obligaciones. Así mismo autoriza al «Instituto de Turismo de la Región de Murcia» a solicitar dichos datos cuantas veces considere necesario, pudiendo ésta en caso de resultar negativos, retener el pago o incluso depositar el importe del mismo ante el Organismo acreedor.

III.- Que en particular, y sin perjuicio de todo lo anterior, no concurren en la persona jurídica representada ninguna de las siguientes circunstancias:

a) No hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias o de Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes, reconociendo conocer que la existencia de obligaciones pendientes es una de las causas de nulidad de los contratos establecidas en el «Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público».

b) Formar parte de sus órganos de gobierno o administración, persona alguna con las incompatibilidades a que se refiere la «Ley 5/1994, de 1 de agosto, de la Asamblea Regional de Murcia, que recoge el Estatuto Regional de la Actividad Política».





Región de Murcia
Consejería de Turismo, Cultura
y Medio Ambiente

Instituto de Turismo de la Región de Murcia



CARAVACA 2017
Año Jubilar

En Murcia, a de de 20....

Fdo.

Al Sr. Director General del «Instituto de Turismo de la Región de Murcia

31/07/2017 12:18:03

Firmante: FERNANDEZ DELGADO TOMAS, MANUEL

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 98279d5c-ead4-9267-983025961858





ANEXO VII

MODELO DE COMUNICACIÓN DE DATOS A EFECTOS DE NOTIFICACIONES

D/Dña. con D.N.I.,
actuando en su condición de, en nombre y representación de la
mercantil, con C.I.F.,

DECLARA:

En relación con el procedimiento contratación del servicio consistente en «**ARRENDAMIENTO DE INDUSTRIA DEL LOCAL BAR-CAFETERÍA DEL INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA**» los siguientes datos a efectos de notificaciones:

a) Nombre y apellidos de la persona de contacto:

b) Dirección de correo electrónico habilitada única (DEH). (Art. 43 Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.) Pueden encontrar la información de este requisito en el siguiente apartado; https://notificaciones.060.es/PC_init.action

c) Teléfono móvil: _____

d) Teléfono fijo: _____

e) Domicilio: _____

En Murcia, a..... de de 201..._

Al Sr. Director General del «Instituto de Turismo de la Región de Murcia





Región de Murcia
Consejería de Turismo, Cultura
y Medio Ambiente

Instituto de Turismo de la Región de Murcia



CARAVACA 2017
Año Jubilar

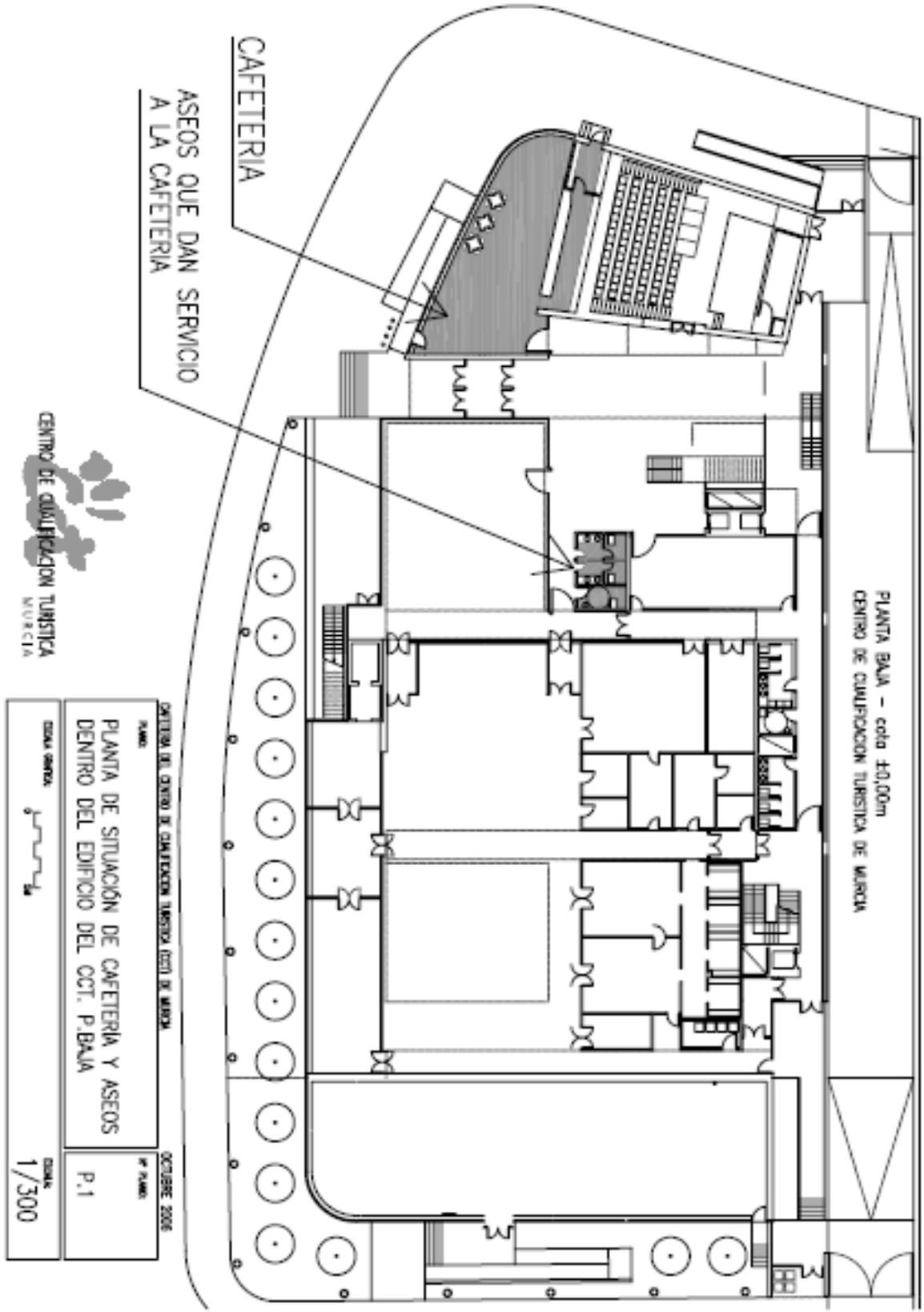
ANEXO VIII PLANOS

31/07/2017 12:18:03

Firmante: FERNANDEZ DELGADO TOMAS, MANUEL

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 98279d5c-ead4-9267-983025961858





CENTRO DE CUALIFICACION TURISTICA (CENT. DE MURCIA)

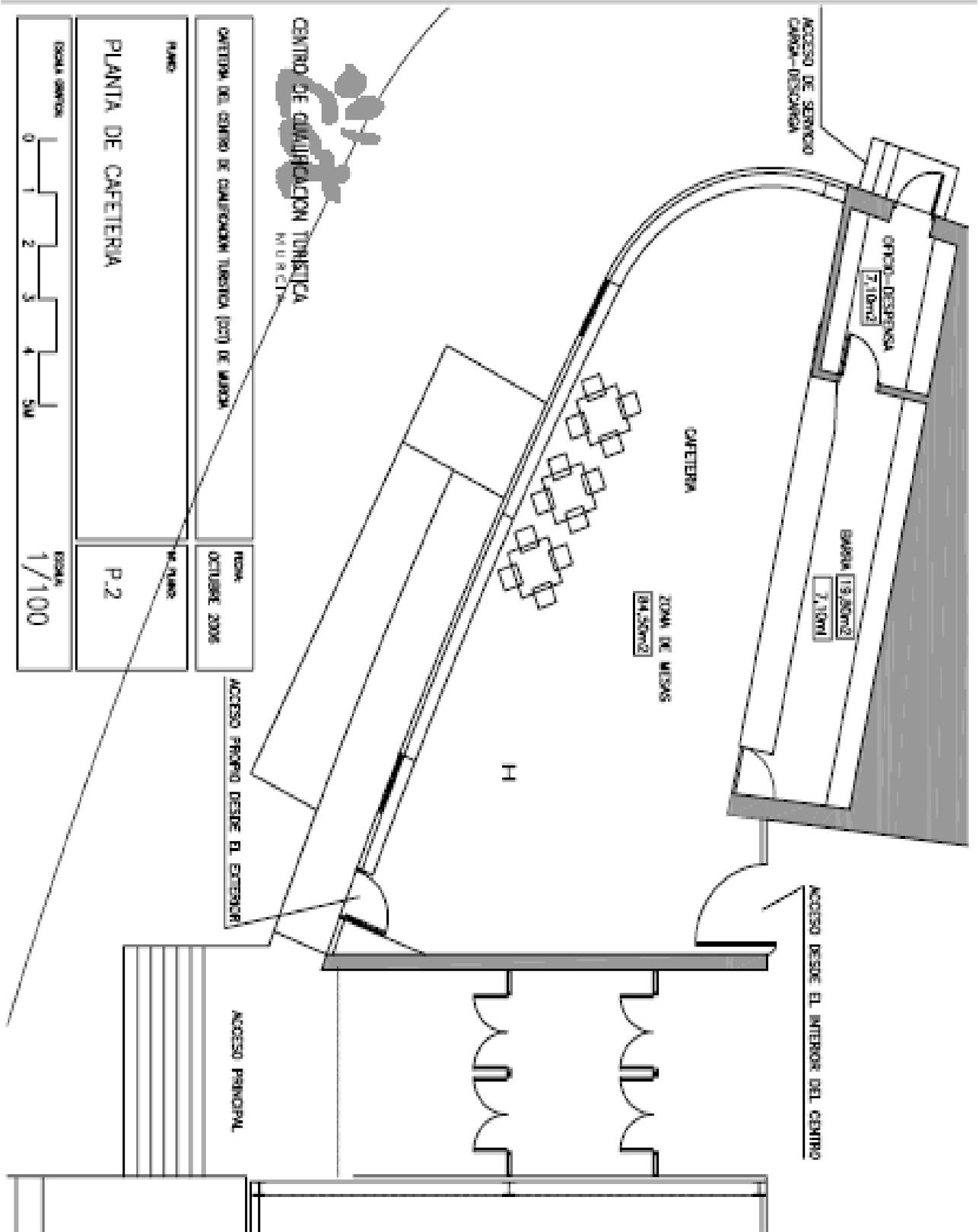
PLANTA: PLANTA DE SITUACION DE CAFETERIA Y ASEOS DENTRO DEL EDIFICIO DEL OCT. P. BAJA

OCTUBRE 2008

PR. PLANO: P.1

ESCALA: 1/300





CENTRO DE CALIFICACION TORRESCICA MURCIA	
PROYECTO DEL CENTRO DE CALIFICACION TORRESCICA (CCT) DE MURCIA	FECHA: OCTUBRE 2008
PLANTA	ALFABETICO
PLANTA DE CAFETERIA	P.2
ESCALA: 1/100	ESCALA: 1/100

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 98279d5c-aa04-9267-983025961858

31/07/2017 12:18:03

Firmante: FERNANDEZ DELGADO TOMAS, MANUEL





Región de Murcia
Consejería de Turismo, Cultura
y Medio Ambiente

Instituto de Turismo de la Región de Murcia



CARAVACA 2017
Año Jubilar

ANEXO IX

ACTA DE MANIFESTACIONES ANTE NOTARIO DEL ADJUDICATARIO

31/07/2017 12:18:03

Firmante: FERNANDEZ DELGADO TOMAS, MANUEL

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 98279d5c-ead4-9267-983025961858





(NOTA: A otorgar ante notario público, únicamente por el adjudicatario)

MODELO DE ACTA DE MANIFESTACIONES ANTE NOTARIO

Ante mi,.....

COMPARECE

D./D^a., mayor de edad, vecino de,
domiciliado en, con D.N.I.

Identifico al compareciente a través de su D.N.I. que me exhibe y devuelvo.

INTERVIENE

En nombre y representación de....., con
domicilio en....., con C.I.F./N.I.F., etc.

ME REQUIERE

A mí,....., para que haga constar en actas las siguientes
manifestaciones que hace oralmente en mi presencia, en el concepto que interviene:

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD:

Que no concurren en la persona jurídica aquí representada, ni en sus órganos de gobierno, dirección o administración, ninguna de las circunstancias que incapacitan para contratar con el Sector Público, previstas en el artículo 60 del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, teniendo en cuenta que las prohibiciones de contratar afectan también a aquellas empresas de las que, por razón de las personas que las rigen o de otras circunstancias, pueda presumirse que son continuación o que derivan, por transformación, fusión o sucesión, de otras empresas en las que hubiesen concurrido aquéllas. Circunstancias que se manifiestan a continuación:

a) Haber sido condenadas mediante sentencia firme por delitos de terrorismo, constitución o integración de una organización o grupo criminal, asociación ilícita, financiación ilegal de los partidos políticos, trata de seres humanos, corrupción en los negocios, tráfico de influencias, cohecho, prevaricación, fraudes, negociaciones y actividades prohibidas a los funcionarios, delitos contra la Hacienda Pública y la Seguridad Social, delitos contra los derechos de los trabajadores, malversación, blanqueo de capitales, delitos relativos a la ordenación del territorio y el urbanismo, la protección del patrimonio histórico y el medio ambiente, o a la pena de inhabilitación especial para el ejercicio de profesión, oficio, industria o comercio.

La prohibición de contratar alcanzará a las personas jurídicas que sean declaradas penalmente responsables, y a aquéllas cuyos administradores o representantes, lo sean de hecho o de derecho, vigente su cargo o representación y hasta su cese, se encontraran en la situación mencionada en este apartado.

b) Haber sido sancionadas con carácter firme por infracción grave en materia profesional, de falseamiento de la competencia, de integración laboral y de igualdad de oportunidades y no discriminación de las personas con discapacidad, o de extranjería, de conformidad con lo establecido en la normativa vigente; por infracción muy grave en materia medioambiental, de





acuerdo con lo establecido en la Ley 21/2013, de 9 de diciembre, de evaluación ambiental; en la Ley 22/1988, de 28 de julio, de Costas; en la Ley 4/1989, de 27 de marzo, de Conservación de los Espacios Naturales y de la Flora y Fauna Silvestres; en la Ley 11/1997, de 24 de abril, de Envases y Residuos de Envases; en la Ley 10/1998, de 21 de abril, de Residuos; en el Texto Refundido de la Ley de Aguas, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/2001, de 20 de julio, y en la Ley 16/2002, de 1 de julio, de Prevención y Control Integrados de la Contaminación; o por infracción muy grave en materia laboral o social, de acuerdo con lo dispuesto en el Texto Refundido de la Ley sobre Infracciones y Sanciones en el Orden Social, aprobado por el Real Decreto Legislativo 5/2000, de 4 de agosto, así como por la infracción grave prevista en el artículo 22.2 del citado texto.

c) Haber solicitado la declaración de concurso voluntario, haber sido declaradas insolventes en cualquier procedimiento, hallarse declaradas en concurso, salvo que en éste haya adquirido la eficacia un convenio, estar sujetos a intervención judicial o haber sido inhabilitados conforme a la Ley 22/2003, de 9 de julio, Concursal, sin que haya concluido el período de inhabilitación fijado en la sentencia de calificación del concurso.

d) No hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias o de Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes, en los términos que reglamentariamente se determinen; o en el caso de empresas de 50 o más trabajadores, no cumplir el requisito de que al menos el 2 por ciento de sus empleados sean trabajadores con discapacidad, de conformidad con el artículo 42 del Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, en las condiciones que reglamentariamente se determinen.

En relación con el cumplimiento de sus obligaciones tributarias o con la Seguridad Social, se considerará que las empresas se encuentran al corriente en el mismo cuando las deudas estén aplazadas, fraccionadas o se hubiera acordado su suspensión con ocasión de la impugnación de tales deudas.

Autorizando a estos efectos al «Instituto de Turismo de la Región de Murcia», en su condición de poder adjudicador de los previstos en el mencionado Texto Refundido, para recabar de las Administraciones Públicas Competentes, si así lo estima oportuno, cuantos datos resulten procedentes para verificar el cumplimiento de dichas obligaciones.

e) Haber incurrido en falsedad al efectuar la declaración responsable a que se refiere el artículo 146 o al facilitar cualesquiera otros datos relativos a su capacidad y solvencia, o haber incumplido, por causa que le sea imputable, la obligación de comunicar la información que corresponda en materia de clasificación y la relativa a los registros de licitadores y empresas clasificadas.

f) Estar afectado por una prohibición de contratar impuesta en virtud de sanción administrativa firme, con arreglo a lo previsto en la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, o en la Ley 58/2003, de 17 de diciembre, General Tributaria.

g) Estar incurso la persona física o los administradores de la persona jurídica en alguno de los supuestos de la Ley 3/2015, de 30 de marzo, reguladora del ejercicio del alto cargo de la Administración General del Estado, de la «Ley 5/1994, de 1 de agosto, de la Asamblea Regional de Murcia, que recoge el Estatuto Regional de la Actividad Política», de la Ley 53/1984, de 26 de diciembre, de Incompatibilidades del Personal al Servicio de las Administraciones Públicas o





tratarse de cualquiera de los cargos electivos regulados en la Ley Orgánica 5/1985, de 19 de junio, del Régimen Electoral General, en los términos establecidos en la misma.

La prohibición alcanzará a las personas jurídicas en cuyo capital participen, en los términos y cuantías establecidas en la legislación citada, el personal y los altos cargos a que se refiere el párrafo anterior, así como los cargos electos al servicio de las mismas.

La prohibición se extiende igualmente, en ambos casos, a los cónyuges, personas vinculadas con análoga relación de convivencia afectiva, ascendientes y descendientes, así como a parientes en segundo grado por consanguinidad o afinidad de las personas a que se refieren los párrafos anteriores, cuando se produzca conflicto de intereses con el titular del órgano de contratación o los titulares de los órganos en que se hubiere delegado la facultad para contratar o los que ejerzan la sustitución del primero.

h) Haber contratado a personas respecto de las que se haya publicado en el “Boletín Oficial del Estado” el incumplimiento a que se refiere el artículo 18.6 de la Ley 5/2006, de 10 de abril, de Regulación de los Conflictos de Intereses de los Miembros del Gobierno y de los Altos Cargos de la Administración General del Estado o en las respectivas normas de las Comunidades Autónomas, por haber pasado a prestar servicios en empresas o sociedades privadas directamente relacionadas con las competencias del cargo desempeñado durante los dos años siguientes a la fecha de cese en el mismo. La prohibición de contratar se mantendrá durante el tiempo que permanezca dentro de la organización de la empresa la persona contratada con el límite máximo de dos años a contar desde el cese como alto cargo.

i) Haber retirado indebidamente su proposición o candidatura en un procedimiento de adjudicación, o haber imposibilitado la adjudicación del contrato a su favor por no cumplimentar lo establecido en el apartado 2 del artículo 151 del TRLCSP dentro del plazo señalado mediando dolo, culpa o negligencia.

j) Haber dejado de formalizar el contrato, que ha sido adjudicado a su favor, en los plazos previstos en el artículo 156.3 del TRLCSP, por causa imputable al adjudicatario.

k) Haber incumplido las cláusulas que son esenciales en el contrato, incluyendo las condiciones especiales de ejecución establecidas de acuerdo con lo señalado en el artículo 118 del TRLCSP, cuando dicho incumplimiento hubiese sido definido en los pliegos o en el contrato como infracción grave, concurriendo dolo, culpa o negligencia en el empresario, y siempre que haya dado lugar a la imposición de penalidades o a la indemnización de daños y perjuicios.

l) Haber dado lugar, por causa de la que hubiesen sido declarados culpables, a la resolución firme de cualquier contrato celebrado con una entidad de las comprendidas en el artículo 3 del TRLCSP.

