



PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS PER AL CONTRACTE ADMINISTRATIU ESPECIAL D'EXPLOTACIÓ DEL BAR, NETEJA I CONTROL DE LES INSTAL·LACIONS ESPORTIVES DEL CAMP MUNICIPAL DE FUTBOL INDUSTRIAL DE RIPOLLET, TRAMITACIÓ NEGOCIAT AMB PUBLICITAT .



**Patronat
Municipal
d'Esports**

1.- Objecte

És objecte del present Plec la contractació promoguda pel Organisme PATRONAT MUNICIPAL D'ESPORTS DE RIPOLLET, consistent en l'explotació del bar, neteja i control de les instal·lacions esportives del Camp Municipal de Futbol Industrial de Ripollet.

La prestació del servei té com a principal finalitat assegurar la neteja i vigilància de les instal·lacions, prevenint possibles actes de vandalisme detectant possibles avaries, oferir un bon tracte i una acurada atenció als usuaris i públic en general.

Les tasques i programa estan reflectits en aquest Plec de Condicions tècniques i Particulars.

Els serveis a prestar es divideixen en:

1. Explotació del bar
2. Realitzar tasques de consergeria
3. Realitzar tasques de neteja
4. Realitzar tasques de vigilància

1 Explotació del bar

1.1.-Instal·lacions del servei de bar.-

El bar té actualment les instal·lacions i maquinaries en perfecte estat de conservació, estan reflectides en el plànols i documents annexos.

Si l'adjudicatari estima que qualsevol màquina o equip esta fora de vida útil i vol canviar-lo l'oferirà en la proposta i se li aplicaran els criteris d'amortització reflectits en la clàusula 1.2

1.2.- Criteri per a l'amortització del valor de la maquinària, mobiliari i elements decoratius nous -

Si el contractista volgués instal·lar nous equips o màquines en període de la concessió per trencament o obsolet per al funcionament del bar ho sol·licitarà al Patronat per a la seva aprovació que determinarà els criteris d'amortització. A la finalització del contracte el concessionari lliurará la instal·lació en bones condicions i la maquinaria en correcte estat de funcionament així com el jocs de coberts i mobiliari.

La maquinaria constarà reflectida a l'annex 3

1.3.- Obligacions legals

El contractista restarà obligat al compliment de les disposicions legals que afectin a la concessió d'exploració del bar.

Haurà de canviar al seu nom els contractes dels subministraments (elèctric, aigua, gas, etc.) i abonar els consums mensuals, així com la contractació d'un servei de manteniment dels materials i maquinaria instal·lats al bar.

Haurà de sol·licitar el permisos necessaris davant les corresponents administracions per efectuar l'obertura del servei de bar així com de tots els actes que vulgui organitzar.

1.4.- Preus del servei de bar

Considerant la naturalesa del servei de bar, el concessionari resta autoritzat a percebre del públic directament els preus que estimi adients, prèviament autoritzats pel Consell d'Administració del PAME. Els concursants indicaran en la seva oferta els preus previstos inicialment, els quals tindran una validesa d'un any. En cap cas aquests preus no superaran en serveis bàsics (cafès, begudes refrescants, cerveses, entrepans, pastes, el 2,4 del preu de cost) a la resta de serveis el concessionari posarà els que cregui més adients. L'oferta de preus que proposa el concursant es presentarà segons model de quadre de tarifes que consta com annex 1 al present plec de clàusules particulars.

1.5.- Impostos.-

Seràn de càrrec del contractista tots els impostos, drets i taxes, tributs estatals i provincials que gravin les activitats i medis materials sobre els que recau la prestació dels serveis objecte del contracte.

1.6.- Serveis addicionals

Quan, prèvia autorització del PAME, es celebrin esdeveniments culturals o esportius en la instal·lació esportiva, l'adjudicatari haurà d'atendre el servei de bar de l'esmentat acte.

2.- Contraprestacions.-

Com a contraprestació per desenvolupar el servei de bar, l'adjudicatari haurà de fer els treballs necessaris de consergeria, neteja i vigilància en les condicions següents:

La prestació del servei té com a principal finalitat assegurar la neteja i vigilància de les instal·lacions, prevenint possibles actes de vandalisme detectant possibles avaries, oferir un bon tracte i una acurada atenció als usuaris i públic en general.

Els serveis a prestar es divideixen en:

- a.-consergeria
- b.-neteja
- c.-control
- d.-bar



Instal·lacions per prestar el servei

EQUIPAMENT DEL CAMP MUNICIPAL DE FUTBOL DE L'INDUSTRIAL.

Totes les dependències estan reflectides a l'annex 4 plànols i fotografies de les instal·lacions amb els seus codis.

Terreny de jocs i voltants
Edifici de vestidors i calderes i serveis
Grades
Banquetes de jugadors
Entrada exterior

El PAME per raons d'obsolescència o causa justificada, podrà treure del contracte aquelles instal·lacions que estimi necessàries.

Durant el temps de vigència del contracte, el PAME podrà integrar dins d'aquest les instal·lacions que cregui convenient, establint el contractista preu del nou servei que es calcularà en funció dels preus vigents en aqueix moment per serveis anàlegs.

Si durant la vigència del contracte el PAME considera oportú modificar els elements de les instal·lacions, el contractista restarà obligat a acceptar el canvi, prèvia elaboració, per les dos parts, dels preus contradictoris, si fes falta.

Serveis de Consergeria , Neteja i Vigilància

2.1 Consergeria:

a .- horari

El que determini els entrenaments, partits o actes que assenyali el PAME

1. Els treballs propis de consergeria seran.
2. Control d'admissió al recinte.
3. Control de lliurament de pistes, setmanalment recollirà de les oficines del PAME o de l'ordenador de la instal·lació el quadrant d'us de les instal·lacions
4. Cobrament d'entrades i lloguer de pistes.
5. Obrir i tancar la instal·lació activant l'alarma
6. Control i lliurament de claus dels vestidor
7. Instal·lar els elements necessaris per efectuar els partits amb ajuda de l'entitat local que jugui el partit (porteries, xarxes, banquetes, marcador, etc.)
8. Control de presència, enllumenat màquines de clima de les instal·lacions i posar en marxa el rec segons determini el PAME.
9. Fer les peticions de manteniment o avaria de la instal·lació.

2.2.- Primers Auxilis

El contractista designarà dues o més persones per efectuar el curs de reanimació i ús del desfibril·lador (DEA) per utilitzar-ho si fos necessari. Tindrà al seu càrrec l'equip i efectuarà els controls de vigilància necessaris.

2.3.- Reforç

En el horaris de partits oficials i quan la instal·lació estigui a ple rendiment d'ús haurà d'haver com a mínim una persona fent les tasques de consergeria independentment de les necessàries pel servei de bar.

3.- Neteja

Aquesta neteja es realitzarà tots els dies, caps de setmana i festius que hagi partits o actes a la instal·lació, la neteja de serveis i recollida de papereres es farà diàriament

B- Descripció de la neteja Instal·lació

DIÀRIAMENT

Vestidors i serveis

Vestidors Escombrat i fregat

En la mida que sigui necessari (caps de setmana o festius), entremigs dels partits.

SETMANALMENT

Vestidors i serveis

Desinfecció de les dutxes amb productes fungicides

Voltants del terreny

Escombrat i recollida de fulles o papers o quan hi hagi necessitat per ventolades, etc.

Terreny de joc

Col·locació de xarxes de porteries i de porteries de futbol 7 .

TRIMESTRALMENT

Neteja de vidres, portes finestres i punts de llum del sostre i parets

4. Vigilància.

Haurà d'ésser constant les hores que la instal·lació estigui oberta .

FASE 1 Obertura de la instal·lació

Realitzarà una ronda a tota la instal·lació comprovant l'estat i avisant al PAME de qualsevol anomalia detectada.



**Patronat
Municipal
d'Esports**

FASE 2 horari d'us de la instal·lació

Realitzarà rondes periòdiques repartides en l'horari, en cas d'anomalia o succés actuarà segons manual d'emergència de la instal·lació.

En els partits o actes hauran de estar en el servei al menys una persona a la instal·lació i una altra al bar.

FASE 3 Tancament de la instal·lació

Realitzarà una ronda tancant i comprovant el tancament de totes les portes, finestres i alarmes tant exteriors com interiors de tot el recinte.

En cas d'anomalia o succés actuarà segons manual d'emergència de la instal·lació.

5.- Personal.-

El contractista disposarà del personal necessari per cobrir totes les exigències del contracte i complirà amb els seus empleats la legislació aplicable i els convenis vigents que els afectin.

El personal adscrit a la prestació del servei pertanyerà a l'empresa adjudicatària d'aquest i en cap cas serà subsumit pel PAME en cas de recessió, rescat o reversió de la concessió.

El licitador haurà de facilitar, sempre que li sigui requerida pel PAME, tota la informació que permeti comprovar la plantilla i identificar els responsables de cada treball.

L'empresa contractada haurà de respectar i fer respectar als seus empleats, els següents punts:

1. Senyalització i altres mesures accessòries de protecció dels seus operaris i de tot el públic en general, sempre que els treballs a realitzar puguin representar un perill.
2. Uniforme: Tots els operaris que estiguin realitzant treballs han d'anar amb uniformes que permetin una ràpida i clara identificació.
3. L'empresa concessionària serà responsable de la cortesia dels seus operaris, solucionant qualsevol problema que es plantegi al respecte.
4. Estricta neteja de tots els materials emprats.
5. La Gerència del PAME podrà establir el personal que s'assigni pel servei de consergeria de tot el que aporti el contractista.

6.- Material.-

Tot el material necessari per a la prestació del servei tant en vigilància, consergeria o neteja serà a càrrec del contractista. Per assegurar el bon servei, el contractista estarà obligat a tenir als seus magatzems la quantitat de materials suficient per poder atendre el servei

ESPECIFICACIONS DEL CONTRACTISTA

7.- Condicions del Contractista.

Per tal d'adjudicar el servei a un Contractista idoni, amb les garanties econòmiques i tècniques necessàries per complir adequadament les condicions d'aquest plec, el contractista haurà de justificar les següents condicions:

a.- Experiència en la realització del servei objecte del present plec en aquesta o altres instal·lacions públiques de similars característiques.

b.- Comptar amb el personal adequat per a desenvolupar tots els treballs que s'especifiquen en el Plec de condicions facultatives.

c.- Disposar de la necessària capacitat econòmica per desenvolupar el servei.

d.- Disposar o poder demostrar que per iniciar el servei s'està dotat del personal, material, equips, etc, exigits pel Plec o inclosos en l'oferta o bé que té capacitat per dotar-se d'ells en un temps no superior a un mes, a partir de l'adjudicació.

e.- Estar realitzant el mateix servei objecte del present plec en instal·lacions de semblants característiques.

7.1.- Capacitat del Contractista.

Podran concórrer a la licitació les persones naturals o jurídiques que es trobin en plena possessió de la seva capacitat d'obrar i no estiguin compreses en cap dels casos d'excepció assenyalats en la llei de contractes de l'estat

7.2.- Responsabilitat del Contractista.

El contractista tindrà responsabilitat respecte a:

a.- Material:

El contractista serà responsable de tot el material objecte d'aquesta contractació, a excepció dels casos en que el dany hagi estat produït per tercers (obres, vandalisme, col·lisions, etc.), per condicions climatològiques extremes, per catàstrofes, o per causes de força major.



**Patronat
Municipal
d'Esports**

b.- Funcionament deficient del servei:

El contractista serà responsable de les deficiències en el funcionament de les instal·lacions corresponent al seu comès així com dels defectes, negligències, etc. que puguin observar-se en l'execució dels treballs de neteja, i vigilància de les instal·lacions. De la mateixa forma serà responsable de les interrupcions produïdes per negligències del seu personal

c.- Compliment dels Reglaments i normativa Tècnica

El contractista estarà obligat a complir totes les Lleis, Reglaments i altres disposicions tècniques, que siguin d'aplicació, actualment o en el futur.

d.- Responsabilitat del contractista

Respondre de tota la indemnització civil de danys per accidents que ocasionin els operaris, animals, vehicles i instruments de treball empleats als serveis, sense perjudici dels drets que assisteixin al contractista envers els autors dels fets o les companyies d'assegurances dels riscos.

Així mateix, el contractista serà responsable civil i administrativament, davant el PAME per les faltes que cometin els seus treballadors i empleats i restarà obligat al rescabament dels danys que es causin a tercers com motiu de la defectuosa prestació dels serveis o per dol o culpa, ja siguin bens, persones o instal·lacions particulars o municipals, sense perjudici de les sancions contractuals que puguin imposar-els-hi.

8.- Inici de la Prestació del Servei.

L'inici de la prestació del servei serà fixat per resolució de la Presidència Delegada del PAME i el termini per fer-ho sempre estarà comprès entre els 15 i 30 dies naturals a comptar després d'haver rebut el contractista la notificació. El PAME podrà discrecionalment concertar amb el Contractista guanyador la data més idònia dins del termini fixat.

Abans d'iniciar el servei, el contractista posarà en coneixement del PAME.:

a.- El nom, domicili i mitjans de comunicació amb la persona responsable del servei.

b.- Els telèfons, o mitjans de comunicació del lloc que ha d'atendre el servei i les urgències

c.- Abans d'iniciar la prestació del servei es redactarà un Acta de Recepció de les Instal·lacions.

9.- Incidències.-

Si en les avaluacions de qualsevol concepte conseqüència de l'aplicació d'aquest contracte, no hi hagués acord entre el PAME i el contractista, es

sol·licitarà informe dels Serveis d'Indústria de la Generalitat o d'una de les Entitats Col·laboradores en l'Administració, i els seus honoraris seran abonats a parts iguals entre el PAME i el contractista. A la vista d'aquest informe el PAME adoptarà la resolució escaient.

10.- Control del Servei.-

a- el contractista portarà un llibre de reclamacions en el que es registraran les que formuli el públic i usuaris del servei.

b- El contractista permetrà i facilitarà les inspeccions que dels treballs, material i equips disposi la Gerència.

11.- Millores que l'adjudicatari pot oferir.-

Millores i instal·lacions de control

- Contractació i manteniment d'una línia ADSL amb una IP fixa
- Pintat de vestidors i instal·lació un cop l'any.
- Qualsevol altre millora que el contractista vulgui oferir.

L'adjudicatari instal·larà aquests equips segons les característiques i dissenys que facilitarà el PAME.

Criteris d'amortització d'aquests equips:

Els equips valorats en les millores tenen una amortització de 6 anys, el seu valor es dividirà per 6 i es multiplicarà pels anys d'explotació, en cas de complir només els 4 anys, el Pame o nou concessionari li retornarà dos anys.

12.- Criteris de valoració de les ofertes

Els criteris a tenir en compte a l'hora de considerar quina és la proposició més avantatjosa seran, de forma decreixent, els que tot seguit s'indiquen

1. Criteris que depenen d'un judici de valor fins a 30 punts (s'hauran d'incloure en el sobre 2), que són els següents.

Pla de treball en el que es concreti la planificació de les funcions a realitzar pel licitador de conformitat amb el que disposa el plec de prescripcions tècniques. Es valorarà de 0 a 15 punts.

- Adscripció de persones per realitzar el reforç de neteja, per realitzar tasques pròpies de consergeria, etc i treballs de neteja a fons dels vestidors.
- Coneixement i professionalitat en el sector del manteniment general i en control de instal·lacions semblants
- Descripció de la metodologia de l'organització del servei.
- Organització del personal i titulacions.
- Coneixement i professionalitat en el sector de la hostaleria

- Millores tècniques.- Es consideraren millores tècniques les següents:



- Contractació d'una línia ADSL amb una IP fixa
- Pintat de vestidors i instal·lació un cop l'any.
- També es consideraran millores tècniques, qualsevol altra proposta per sobre de les cobertures indicades com a mínimes en el plec de prescripcions tècniques.

Es valoraran de 0 a 15 punts.



**Patronat
Municipal
d'Esports**

Es valoraran els diferents aspectes a través d'un sistema comparatiu d'estudi de les diferents ofertes que es presentin pel licitador. Tanmateix les millores tècniques que s'ofereixin, per tal de tenir-se en compte a efectes de puntuació hauran d'ésser avaluades econòmicament. Les millores expressades de forma genèrica, i que no limitin clarament l'abast de la millora no seran valorades, sense que aquesta circumstància eximeixi al licitador del seu compliment en el supòsit de resultar adjudicatari.

2.- Criteris vinculats a l'objecte del contracte avaluables de forma automàtica fins a 70 punts, (s'hauran d'incloure en el sobre 3), que són els següents:

S'atorgarà 10 punts quan l'import del cànon ofertat iguali al del preu de sortida incrementant-se de 5 en 5 punts fins al total de 30 punts com a màxim per cada fracció de 50 € més al mes.

S'atorgarà 20 punts quan l'import a ofertar pel valor del material i instal·lacions del bar i camp municipal de futbol instal·lats pel PAME iguali al del preu de sortida incrementant-se de 5 en 5 punts fins al total de 40 punts com a màxim per cada fracció de 250 € més.

ANNEX 1 Preu aproximat dels productes a oferir

Article	Preu ofertat
Tapas-bocadillos	
Jamón Serrano	
Jamón Serrano pequeño	
Jamón Dulce	
Salchichón	
Chorizo	
Fuet	
Lomo	
Lomo pequeño	
Lomo con Queso	
Lomo con Queso pequeño	
Lomo Embuchado	
Atún	
Atún pequeño	
Bacon	
Bacon con Queso	
Anchoas	
Bikini	
Albondigas	
Alitas pollo	
Almejas Salsa	
Asadura	
Calamares Romana	
Calamares Salsa	
Callos	
Carne Salsa	
Champiñones	
Costillas Salsa	
Ensaladilla Rusa	
Gambas Saladas	
Tortillas rellenas	
Sardinas	
Mejillones	
Patatas (bolsa) peq.	
Article	Preu ofertat



**Patronat
Municipal
d'Esports**

Patatas (bolsa) gran.	
Patatas bravas gran.	
Patatas bravas peq.	
Pulпитos salsa	
Rabo	
Torradas	
Caracoles	
Chocos Grandes	
Chocos Pequeña	
Alas adobadas	
Pinchos Morunos unidad	
Habas a la Catalana	
Chistorra	
Tostada Mantequilla	

Truita amb pa

Ajos Tiernos	
Habas	
Esparragos	
Espinacas	
Papas	
Papas+cebolla	
Tortilla Francesa	

Truita amb pa i tomàquet

Ajos Tiernos	
Habas	
Esparragos	
Espinacas	
Papas	
Papas+cebolla	

Article

Preu ofertat

Begudes

Agua mineral

Bitter kas	
Cacaolat	
Cocacola botella	
Cocacola lata	
Fanta limón botella	
Fanta limón lata	
Fanta naranja botella	
Fanta naranja lata	
Gandesa Grande	
Gandesa pequeño	
Gazpacho grande	
Gazpacho pequeño	
Horchata	
Limonada + Grosella	
Mediana sin	
Moriles grandes	
Moriles pequeño	
Mosto grande	
Mosto pequeño	
Quinto con limón	
Quinto sin	
Sweppes limón	
Sweppes naranja	
Tónica	
Trinaranjus	
Tubo sólo	
Tubo + limón	
Vermut blanco / negro	
Vichy	
Zumos	
Article	Preu ofertat

Tubo de vino + Limonada	
Mediana Woldam	
Moscatel Grande	
Vino Sta. Catalina	

Begudes a la taula

Agua mineral	
Bitter kas	
Cacaolat	
Cocacola botella	
Cocacola lata	
Fanta limón botella	
Fanta limón lata	
Fanta naranja botella	
Fanta naranja lata	
Gandesa Grande	
Gandesa pequeño	
Gazpacho grande	
Gazpacho pequeño	
Horchata	
Limonada + Grosella	
Mediana sin	
Moriles grandes	
Moriles pequeño	
Mosto grande	
Mosto pequeño	
Quinto con limón	
Quinto sin	
Sweppes limón	
Sweppes naranja	

Article

Preu ofertat

Tónica	
Trinaranjus	
Tubo sólo	
Tubo + limón	
Vermut blanco / negro	
Vichy	
Zumos	
Tubo de vino + Limonada	

Moscatel Grande	
Vino Sta. Catalina	

Cafés	Preu ofertat
--------------	---------------------

Café con hielo	
Café con leche	
Café con leche descafeinado	
Café solo	
Cortado	
Cortado descafeinado	
Manzanilla	
Menta Poleo	
Tila	
Vaso leche (vaso Cortado)	
Vaso leche normal	
Vaso leche Tubo	

Cafés a la Taula	
-------------------------	--

Café con hielo	
Café con leche	
Café con leche descafeinado	
Café solo	
Cortado	
Cortado descafeinado	
Manzanilla	
Menta Poleo	
Tila	
Vaso leche (vaso Cortado)	
Vaso leche normal	
Vaso leche Tubo	

Pastes	
---------------	--

--	--

Magdalena Grande	
Magdalena pequeña	
Pastas Chocolate	



Caña	
Tarta Manzana	
Magdalenas piñón	
Article	
Bombón Licor	
Croissants	
Ensaimada	
Donuts	

