

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES (PPT) QUE REGEIXEN LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DE COMPLEMENTES DE RESTAURACIÓ PER AL PARC D'ATRACCIONS TIBIDABO BASAT EN EL LOT 7 DE L'ACORD MARC DELS SUBMINISTRAMENTS D'ARTICLES COMPLEMENTARIS VINCULATS L'ACTIVITAT DE BSM

I.- Antecedents

L'entitat contractant, de forma conjunta amb altres participades per Barcelona de Serveis Municipals, S.A. (en endavant BSM) va tramitar l'expedient de contractació de l'*Acord marc dels subministraments d'articles complementaris vinculats l'activitat*.

A través del citat procediment es va homologar a un conjunt d'empreses per la prestació dels serveis objecte de l'Acord Marc, preveient-se en el plec de l'AM que en les contractacions es convidaria, sempre que fos possible, com a mínim, a tres (3) de les empreses homologades a presentar oferta.

L'objectiu de l'Acord Marc era dotar d'un sistema dinàmic a la contractació del subministrament de productes complementaris per part de l'entitat. A tal efecte, en el plec tècnic es van enumerar les tipologies de productes/elements que es contracten a través de l'acord marc, així com els trets principals de les funcions que s'hi realitzen i totes les tasques que les entitats necessiten d'aquesta tipologia de personal de suport.

L'objecte del plec tècnic del present contracte basat en l'AM és precisar quins són els productes/elements concrets que seran objecte de subministrament en el contracte que es licita, dintre de la tipologia de producte que es van definir en l'AM, i fixar els requisits i característiques del producte i els terminis d'entrega i de durada del servei.

A títol informatiu, els indiquem l'enllaç a la nostra web corporativa per a una millor identificació de les activitats i serveis que s'hi realitzen:

<https://www.bsmsa.cat/>

<https://tibidabo.cat/>

II.- Objecte de la prestació:

L'objecte del present contracte basat en l'Acord Marc és la contractació del

subministrament **de complements de restauració pel Parc d'atraccions Tibidabo.**

Els productes/elements objecte de subministrament hauran de comptar amb les següents característiques mínimes obligatòries:

	Descripció
Article 1	Loseta gris antideslizante 50x50x5cm
Article 2	Bandeja acero inoxidable Horno 50cm
Article 3	Bandeja acero inoxidable Horno 60cm
Article 4	Bandeja horno microperforada de acero inoxidable de 60x40
Article 5	Bandejas camarero antideslizante 41CM
Article 6	Bandejas comensales caoba 53x37
Article 7	Cesta lavavajillas cubiertos
Article 8	Cesta lavavajillas Universal
Article 9	Cesta lavavajillas copas y vasos 2 pisos 49 div
Article 10	Cesta cubiertos lavavajillas
Article 11	Cubos de basura para sala selectivo 100L
Article 12	Dispensador de servilletas
Article 13	Pincho para tickets/notas
Article 14	Servilletero con peso anti viento tipo péndulo
Article 15	Soporte 30 conos inox
Article 16	Timbre recepción ovinox 10
Article 17	Abrebotellas sacacorchos dos posiciones
Article 18	Abrelatas industrial
Article 19	Abrelatas mariposa
Article 20	Aceitera de metal
Article 21	Afilador cuchillos
Article 22	Azucarero tipo recipiente 35cl
Article 23	Cacillo ovinox 8cm
Article 24	Colador de bola de acero inoxidable 16cm
Article 25	Colador de bola de acero inoxidable 18cm
Article 26	Colador de bola de acero inoxidable 22cm
Article 27	CUBETA GN 1/1 INOX 10 cm
Article 28	TAPA CUBETA CUBETA GN 1/1 INOX 10 cm
Article 29	CUBETA GN 1/2 INOX 2 cm
Article 30	TAPA CUBETA CUBETA GN 1/2 INOX 2 cm

Article 31	CUBETA GN 1/2 INOX 10 cm
Article 32	CUBETA GN 1/2 INOX 20 cm
Article 33	CUBETA GN 1/3 INOX 4 cm
Article 34	TAPA CUBETA CUBETA GN 1/3 INOX 4 cm
Article 35	CUBETA GN 1/3 INOX 15 cm
Article 36	CUBETA GN 1/3 INOX 20 cm
Article 37	CUBETA GN 1/4 INOX 2 cm
Article 38	TAPA CUBETA CUBETA GN 1/4 INOX 2 cm
Article 39	CUBETA GN 1/4 INOX 6,5 cm
Article 40	CUBETA GN 1/4 INOX 20 cm
Article 41	CUBETA GN 1/6 INOX 10 cm
Article 42	TAPA CUBETA CUBETA GN 1/6 INOX 10 cm
Article 43	CUBETA GN 1/6 INOX 15 cm
Article 44	CUBETA GN 1/9 INOX 10 cm
Article 45	TAPA CUBETA CUBETA GN 1/9 INOX 10 cm
Article 46	CUBETA GN 2/1 INOX 4 cm
Article 47	Cubitera champange
Article 48	Cuchara racionadora de helados
Article 49	Cuchillo cebollero
Article 50	Cuchillo filetear pescado 17cm
Article 51	Cuchillo oficio cocinero 30cm
Article 52	Cuchillo oficio 20,5 cm
Article 53	Cuchillo deshuesar 16cm
Article 54	Cuchillo pan de sierra 20 cm
Article 55	Cuchillo pelapatatas 10cm
Article 56	Cuchillo puntilla 9cm
Article 57	Embudo 14 cm
Article 58	Embudo 19cm
Article 59	Espátula 15x8
Article 60	Espátula pintor ovinox 10 cm
Article 61	Espátula plancha 20x22
Article 62	Especiero agujero pequeño
Article 63	Espolvoreador de malla 7cm h9 para azúcar glasé
Article 64	Espolvoreador agujero grande 7cm h9 cm
Article 65	Espumadera inox 10 CM
Article 66	Guante de malla
Article 67	Guante manopla tèrmica larga
Article 68	Hermético antialérgeno 1/2 150
Article 69	Hermético antialérgeno 1/3 150
Article 70	Hermético antialérgeno 1/4 150

Article 71	Hermético antialérgeno 1/6 150
Article 72	Juego cazos medidores
Article 73	Lengua de silicona Alta temperatura 25cm
Article 74	Lengua de silicona de 33cm
Article 75	Lengua de silicona Alta temperatura 35cm
Article 76	Mechero de punta larga
Article 77	Racionadora helado 5cm
Article 78	Recarga gas mechero
Article 79	Pala de horno pizza 66cm
Article 80	Pala distribuidoras patatas fritas
Article 81	Pala para hielo cockteleria aluminio 34 cl 15 cm
Article 82	Pala para hielo cockteleria aluminio 68 cl 20 cm
Article 83	Pelapatatas
Article 84	Pincel de silicona 6 cm para mantequilla
Article 85	Pincel pelo sintético 23 cm
Article 86	Pinza buffet 15 cm
Article 87	Pinza ensalada 32 cm
Article 88	Pinza para gofres con punta de plástico
Article 89	Pinza pasteles anillas 13 cm
Article 90	Pinzas para cocina pala 25cm
Article 91	Pinzas para hielo con muelle
Article 92	Pinzas para hielo sin muelle 17,5cm
Article 93	Pinzas para pan 23cm
Article 94	Pinzas/pala para pasteles 24cm
Article 95	Pinzas buffet mono negra 40 cm
Article 96	Pinzas ensalsada 25 cm
Article 97	Pinza Italia Azúcar 11 cm
Article 98	Raspador plancha
Article 99	Rejilla para pizza 28cm
Article 100	Rejilla para pizza 30cm
Article 101	Rejilla para pizza 33cm
Article 102	Ruleta corta pizza
Article 103	Salero para cocina tipo barril
Article 104	Salero
Article 105	Sartén 20 CM
Article 106	Sartén 25 CM
Article 107	Sartén 28 CM
Article 108	Sartén 32 CM
Article 109	Sartén 36 CM
Article 110	POLIT TABLA CORTE VERDE 50x30 cm h 2 cm

Article 111	POLIT TABLA CORTE BLANCA 50x30 cm h 2 cm
Article 112	POLIT TABLA CORTE ROJA 50x30 cm h 2 cm
Article 113	POLIT TABLA CORTE AZUL 50x30 cm h 2 cm
Article 114	POLIT TABLA CORTE AMARIL 50x30 cm h 2 cm
Article 115	Tapa para bowl circular 19cm
Article 116	Tapa para bowl circular 25 cm
Article 117	Tapones botella champan
Article 118	Tapones botella vino
Article 119	Tijeras de oficio inox 20 cm
Article 120	Tijeras de pollo 25cm
Article 121	Tijera con funda 21,5cm
Article 122	Temómetro de pincho 20cm
Article 123	Termómetro eco sonda
Article 124	Termómetro para almacenes y cámara negativa i positiva
Article 125	Tupper transparente con tapa GN 1/1-200
Article 126	Tupper transparente con tapa GN 1/3-100
Article 127	Tupper transparente con tapa GN 1/4-100
Article 128	Balanza chef PS50M 15 KG
Article 129	Balanza pequeña precisión gramos
Article 130	Chocolatera 5L
Article 131	Crepera de dos planchas
Article 132	Crepera una plancha
Article 133	Gofrera 25gofres/hora
Article 134	Hervidor agua 1,2L
Article 135	Horchatera
Article 136	Horno microondas pequeño estándar 24 litros / MICROONDAS HM-910 SAMMIC
Article 137	Jarra termo dosificador 1,6 L
Article 138	Jarra termo dosificador 2L
Article 139	Màquina cotó sucre
Article 140	Pasapurés con manivela 30cm
Article 141	Placa inducción sobremesa
Article 142	Prensador de hamburguesas
Article 143	Sandwichera Doble
Article 144	Sopera (olla buffet) 9,5L
Article 145	Triturador para cocina XM22 15L
Article 146	Bol blanco 13 cm apilable
Article 147	Bol cuadrado 9x9
Article 148	Cuatro bol cuadrado blanco 8X8 cm
Article 149	Bol melamina 23 cm blanco
Article 150	Bol melanina 30cm blanco

Article 151	Bol sopa 40cl
Article 152	Copa agua/vino 57 cl
Article 153	Copa flauta de cava 15cl
Article 154	Copa vino blanco
Article 155	Copa vino tinto
Article 156	Cuchara mesa
Article 157	Cuchara postre tipo Hotel 177mm
Article 158	Cuchara sopera acero inoxidable para mesa
Article 159	Cucharilla para café
Article 160	Cuchillo acero inoxidable para mesa
Article 161	Ensaladera cocina 20 cm
Article 162	Ensaladera cónica 28 cm
Article 163	Fuente ovalada 40cm
Article 164	Jarra Inox con tapa
Article 165	Jarro 12,5 L
Article 166	Jarro 25 cl
Article 167	Jarro barril 0,5L
Article 168	Jarro barril 1L
Article 169	Jarro sangría 0,63l
Article 170	Plato cuadrado 27x27
Article 171	Plato llano 9x9
Article 172	Plato porcelana o similar de postre
Article 173	Plato porcelana o similar para plato principal 26cm
Article 174	Plato rectangular bocadillo / fuente 28x12cm
Article 175	Platos redondos blancos llanos 24 cm
Article 176	Tenedor acero inoxidable para mesa
Article 177	Tenedor acero inoxidable para postre
Article 178	Vaso 23cl 65 mm
Article 179	Vaso para agua de 33cl 89mm
Article 180	Vaso para agua de 50cl
Article 181	Carretilla de hierro con cuerpo alto y pala inferior larga (traslado productos vending)
Article 182	Carro con manillar
Article 183	Carro de servicio ligero dos estanterías
Article 184	Carro transporte bandejas
Article 185	Carro Politrax de servicio
Article 186	Botes de cristal de 1L
Article 187	Cesta mimbre decoración baja 34x26cm
Article 188	Expositor pan cesta alta
Article 189	Expositor pan cesta baja

El contracte de subministrament ha d'incloure el lliurament, el servei postvenda, i quan calgui l'emmagatzemament i la producció dels articles subministrats.

Una cop s'hagi efectuat el subministrament, s'espera del proveïdor un servei post venda que doni a l'entitat contractant la suficient seguretat i confiança. Aquest servei postvenda pot incloure servei de garantia del producte, servei de reclamacions en cas d'incidència en la entrega, servei de canvis i devolucions gratuït en cas de productes defectuosos o trencats durant el transport, etc. L'objectiu és assolir una bona relació comprador-venedor, que doni satisfacció a les necessitats d'ambdues parts, no limitant el servei a un subministrament, sinó també a poder tenir un proveïdor que garanteixi el millor servei i doni la màxima seguretat a BSM i CBSA a l'hora de fer les comandes dels articles complementaris a la seva activitat.

En l'execució del present contracte basat serà de plena aplicació el plec de prescripcions tècniques de l'Acord Marc, el qual juntament amb el plec de clàusules administratives del mateix Acord Marc, seran llei entre les parts.

III.- Personal a destinar a l'execució del contracte:

3.1. Personal mínim.

L'Adjudicatari designarà per la seva part, un responsable o encarregat del servei per al seguiment dels treballs, qualitat del servei i supervisió del personal assignat, el qual actuarà com representant de l'Adjudicatari davant els responsables designats per BSM i CBSA per aquest contracte i haurà d'estar localitzable, com a mínim, en horari comercial de 8h a 17h.

L'encarregat haurà de donar resposta a l'entitat contractant, davant d'una petició d'aquesta, en un termini no superior a 24 hores.

3.2. Prevenció de riscos laborals

Primera: L'empresa adjudicatària haurà de garantir al personal que desenvolupi el servei, tots els mitjans de seguretat necessaris, obligant-se a complir tota la legislació vigent en matèria de salut laboral, en particular la normativa de Prevenció de Riscos Laborals (article 24 de la Llei 31/95), essent el seu incompliment motiu de resolució del contracte.

Segona: L'empresa adjudicatària comptarà amb tècnics responsables de prevenció dels Riscos Laborals, que proporcionaran les pautes necessàries per al compliment de la normativa vigent en aquesta matèria, sent així mateix responsable de la mateixa la instauració de polítiques de prevenció.

Tercera: En cas que els treballs impliquin feines dintre de les instal·lacions de l'entitat contractant, l'empresa adjudicatària haurà de complir amb les obligacions de coordinació d'activitats.

3.3. Clàusula d'igualtat. Les empreses licitadores, en l'elaboració i presentació de les seves respectives propostes, hauran de fer un ús no sexista del llenguatge.

Així mateix, l'empresa homologada al llarg de la vigència del contracte haurà de fer un ús no sexista del llenguatge en qualsevol document definitiu escrit o digital, i haurà de desagregar les dades per sexe en qualsevol estadística referida a persones que es generi, tot això a l'empara de l'article 2.3 de la Llei 4/2005, de 18 de febrer, per a la Igualtat de Dones i Homes en el qual s'assenyalen els principis generals que hauran de respectar-se.

IV.- Lloc d'entrega:

El subministrament dels productes s'haurà de realitzar a Parc d'atraccions Tibidabo (Plaça del Tibidabo 3-5 08035 Barcelona)

V.- Desenvolupament temporal del servei:

V.I.- Dates d'inici i finalització del contracte

La data del contracte s'iniciarà el dia següent de la data de la seva última signatura, i tindrà una durada de 12 mesos.

VI.- Característiques del servei:

VI.I.- Condicions del lliurament

L'import s'estableix com a partida alçada, per als articles objecte del present contracte Basat, per a cada necessitat que sorgeixi BSM farà una comanda que enviarà a l'adjudicatari del contracte, i el qual haurà de subministrar els articles demanats.

Un cop rebuda la comanda oficial per part de BSM, l'adjudicatari disposarà de 7 dies naturals per a l'entrega dels béns.

Amb cada lliurament de comanda, l'adjudicatari donarà el corresponent albarà, per duplicat, degudament complimentat, el qual haurà de ser signat pel responsable que designi l'entitat, restant una còpia en poder d'aquest i lliurant una còpia a l'adjudicatari.



L'adjudicatari haurà d' adjuntar aquest albarà a la factura que emeti a l'entitat.

VI.II.- Operativa del subministrament

Si una vegada iniciada la fase de subministrament, l'adjudicatari es veïés obligat per causes alienes a la seva voluntat, a canviar el model dels articles o allò acordat en la realització del servei, l'adjudicatari ho haurà de comunicar prèviament a l'entitat contractant i no podrà fer-ne un canvi fins que no tingui l'autorització expressa de l'entitat. L'article o el servei substitutori en cap cas podrà tenir un preu superior al substituït.

Serà imprescindible la validació de les mostres, si es requereixen, abans de realitzar la producció final a subministrar a l'entitat contractant.

Serà necessari que l'adjudicatari del contracte derivat faci arribar a l'entitat contractant un document d'evidència del lliurament en el punt indicat per l'entitat contractant, què l'entitat retornarà signat conforme la seva recepció, si aquesta es produeix en les circumstàncies correctes. Sense aquesta validació no s'entendrà el servei realitzat i l'adjudicatari no podrà emetre la corresponent factura.

VI.- Operativa de la gestió d'incidències:

Per a poder fer el control i seguiment de la comanda, la empresa haurà d'aportar una metodologia, sistema de comunicació o plataforma de seguiment dels articles sol·licitats, amb l'objectiu de que l'entitat contractant puguin conèixer en qualsevol moment l'estat de la seva comanda.

Les persones responsables del subministrament per part de l'empresa hauran de comunicar i informar al responsable operatiu de l'entitat de qualsevol demanda específica per part del client, o bé de qualsevol incidència sobrevinguda, actuant d'acord amb el protocol establert.

El responsable de l'empresa actuarà davant les possibles incidències del servei, i n'informarà al responsable de la unitat operativa de l'entitat contractant en el cas que es requereixi la seva intervenció.

El responsable de l'empresa haurà d'estar localitzable telefònicament les 24 hores del dia els 365 dies de l'any. Així, l'adjudicatària facilitarà a l'entitat un número de telèfon directe de contacte amb el responsable de l'empresa, a fi i efectes de notificar-li qualsevol incidència en el servei que requereixi la seva intervenció.



VII.- Control de la prestació efectiva del servei:

Serà d'aplicació a l'execució del contracte basat allò previst a la clàusula 8 del plec de prescripcions tècniques de l'acord marc.

VIII.- Definició del sistema de facturació variable segons el grau d'acompliment del servei mitjançant els acords de nivell de servei (ANS).

Serà d'aplicació a l'execució del contracte basat els acords de nivell de servei previstos a la clàusula 5.1 del plec de prescripcions tècniques de l'acord marc.

IX.- Model de relació entre l'empresa adjudicatària i l'entitat contractant

Amb la periodicitat requerida en cada servei i amb un mínim de tres mesos, i dins d'un model de relació entre l'entitat i l'adjudicatari, amb la finalitat de mantenir una òptima dinàmica de servei, es realitzaran a petició de l'entitat contractant reunions de seguiment del contracte objecte del contracte basat. En aquestes hi seran representades les dues parts i es contrastaran com a mínim els següents punts:

- Revisió d'aquells indicadors de servei que s'acordin, tals com compliment qualitatiu del servei sol·licitat, etc.
- Revisió d'incidències.
- Potencials millores del procediment.
- Aportar criteris professionals respecte noves propostes de millora.

Caldrà tenir present l'empresa adjudicatària que, abans de començar l'activitat que impliqui accés a desenvolupar els treballs en una instal·lació de l'entitat contractant, serà condició obligada i indispensable complir amb el protocol establert en matèria de Coordinació d'Activitats Empresariales segons l'establert al RD. 171/2004.

Barcelona,

Sergio Roldan Gutiérrez
Cap unitat Control de gestió i Administració divisió Parc Atraccions Tibidabo
Barcelona de Serveis Municipals S.A.