

**CONDICIONS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE
MENJADOR A LA RESIDÈNCIA D'ESTUDIANTS DE LA
UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS**



Vers 1.0

DESEMBRE 2015

SUMARI

1	OBJECTE	3
2	ASPECTES ECONÒMICS I DE CONTRACTACIÓ	3
2.1	PREUS DEL SERVEI	3
2.2	TERMINIS	4
2.3	Formalització del contracte	4
2.3.1	TERMINI DEL CONTRACTE	4
2.3.2	CLÀUSULES D'OBLIGACIONS CONTRACTUALS	4
2.4	VALORACIÓ DE LES OFERTES	7
2.4.1	ACREDITACIÓ DE SOLVÈNCIA TÈCNICA I ECONÒMICA DELS LICITADORS	7
2.4.2	MESA DE CONTRACTACIÓ	7
2.4.3	CRITERIS DE VALORACIÓ DE LES OFERTES	8
2.5	PRESENTACIÓ DE LES OFERTES	10
3	DETALL DELS SERVEIS	11
3.1	CONCEPTES GENERALS	11
3.1.1	LLISTA DE PREUS I COMPROVACIÓ DE QUALITATS	11
3.2	SERVEI DE MENJADOR	12
3.2.1	INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT	12
3.2.2	CALENDARI I HORARIS	13
3.2.3	PERSONAL I SERVEI	14
3.2.4	SOBRE L'OFERTA DEL MENJADOR	14
3.2.5	IMATGE I COMUNICACIÓ	15
3.2.6	NETEJA I MANTENIMENT	15
4	ANNEX 1. POLÍTICA DE GESTIÓ DE LA FUNDACIÓ UNIVERSITAT-EMPRESA DE LES ILLES BALEARS	16
5	ANNEX 2. DESCRIPCIÓ I ESTADÍSTIQUES DE LA RESIDÈNCIA D'ESTUDIANTS	17

1 OBJECTE

L'objecte del present document és establir els criteris tècnics, econòmics i de contractació que regiran la contractació del servei de menjador de la Residència d'estudiants de la Universitat de les Illes Balears.

Els aspectes econòmics i de contractació estan definits al punt 2. Els aspectes tècnics dels serveis estan definits al punt 3.

2 ASPECTES ECONÒMICS I DE CONTRACTACIÓ

La Fundació Universitat-Empresa de les Illes Balears (FUEIB) té delegada la gestió de la Residència d'estudiants de la Universitat de les Illes Balears (UIB).

El servei ho presta actualment l'empresa Eurest Colectividades, S.L. per pròrroga de la contractació celebrada l'any 2010.

En 2015 la FUEIB va comunicar a l'empresa Eurest Colectividades, S.L. la intenció d'iniciar el procés de contractació per a complir la normativa vigent en aquesta matèria per a poders adjudicadors, essent aquesta la condició de la fundació. La FUEIB cerca la contractació amb l'empresa oportuna en compliment del Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic (TRL CSP) i les Instruccions internes de contractació de la FUEIB.

La FUEIB, per tal de continuar donant el servei esmentat i garantir els principis de publicitat, concurrència, transparència, confidencialitat, igualtat i no discriminació, i que el contracte sigui adjudicat a qui presenti l'oferta econòmicament més avantatjosa, redacta aquest document com eina prevista al TRL CSP.

2.1 PREUS DELS SERVEIS

El servei de pensió completa, compost per desdejuni, menjar i sopar serà com a màxim de 9,23 € per persona i dia (IVA exclòs).

Els licitadors han de presentar una proposta de preus dels serveis solts de desdejuni, menjar i sopar. Des de la recepció de la Residència es venen tiquets solts a residents, els seus acompanyants i als hostes que no varen contractar pensió completa.

L'oferta ha d'indicar tant el preu de la pensió completa, com el d'aquest serveis solts i les possibles millores per a grups nombrosos i per al personal de FUEIB. També recollirà el preu d'entrepanes al personal de la FUEIB, així com qualsevol altre servei de millora que se vulgui oferir.

Des de la Residència se duu un control mensual de les pensions completes i altres serveis de menjador contractats per les persones allotjades a l'edifici. També es controla el nombre de tiquets solts venuts al cap del mes. Aquests dades serviran a l'adjudicatari per a emetre la factura mensual. En cas de que els hostes de la Residència no consumin els serveis contractats (per

exemple als caps de setmana) aquests serveis no es descomptaran de la factura mensual a pagar per FUEIB.

Les dades de tancament de l'edifici al Nadal, el servei de menjador s'interromprà i no es pagarà cap pensió a l'adjudicatari. Els dies de Setmana Santa la Residència no es tanca, però degut a la sortida massiva de residents, l'adjudicatari coneixerà amb suficient antelació el nombre de persones que faran cada servei, podrà preparar solament aquests serveis i el dels tiquets solts venuts dia a dia, i no percebrà el pagament del serveis no realitzats.

Els licitadors han de presentar una proposta de servei de cafeteria, especificant els productes que s'ofereixen, els seus preus i l'horari d'atenció al públic.

2.2 TERMINIS

Termini 1. Presentació de les ofertes: 1 de febrer de 2016, a les 15 hores.

Termini 2. Comunicació de l'oferta seleccionada: 10 de febrer de 2016.

Termini 3. Inici del servei: 3 de març de 2016.

2.3 FORMALITZACIÓ DEL CONTRACTE

Es formalitzarà un contracte privat entre l'empresa oferent i la FUEIB. Al contracte s'adjuntarà com a annex un exemplar d'aquest document, que firmarà l'adjudicatari, que es considerarà amb caràcter general part integrant del contracte.

L'adjudicatari accepta totes i cadascuna de les clàusules d'aquest document. No obstant això, el licitador pot introduir a la seva proposta les millores que consideri oportunes per prestar el servei objecte del contracte, sense modificar les condicions mínimes establertes al present document.

2.3.1 TERMINI DEL CONTRACTE

La vigència del contracte s'iniciarà en la data de la signatura d'aquest i finalitzarà transcorregut dos anys. No es descartaran ofertes amb períodes superiors. En haver passat aquest període de dos anys, el contracte es pot prorrogar, amb manifestació expressa i per escrit de la FUEIB. El termini de la pròrroga es fixarà oportunament.

L'acord de la renovació del contracte s'ha de comunicar per escrit amb dos mesos d'antelació, i de manera que se'n pugui acreditar la tramesa, la recepció i la data.

En cas que, per qualsevol causa, el contracte acabi, l'adjudicatari ha de continuar prestant el servei fins que no s'hagi produït la nova adjudicació. Aquesta pròrroga del servei no pot excedir el termini de sis mesos des de la data d'acabament del contracte.

2.3.2 CLÀUSULES D'OBLIGACIONS CONTRACTUALS

Com a requisits d'aquest document, el contracte inclourà les clàusules següents:

a) Recursos humans i seguretat laboral

1) L'adjudicatari es compromet a prendre totes les mesures necessàries, i utilitzar els mitjans humans i materials adequats, per prestar d'una manera òptima el servei objecte d'aquest contracte. Aniran a càrrec seu tots els costos que origini aquest compromís.

2) Es realitzarà el treball amb personal adequadament qualificat. Aniran a càrrec de l'adjudicatari les obligacions laborals que determini la legislació vigent en cada moment en matèria de salaris, Seguretat Social, accidents de treball, mutualisme laboral, formació, seguretat i higiene, d'acord amb el que estableix la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals. L'incompliment d'aquestes obligacions facultarà la FUEIB per procedir a resoldre el contracte, i, en tot cas, la FUEIB quedarà exonerada de tota responsabilitat pel que fa a aquesta matèria. La FUEIB declina tota responsabilitat d'accidents i reclamacions laborals que pugui haver-hi entre el contractista i el seu personal. L'incompliment de les normes de seguretat per part del personal de l'empresa contractista que impliqui riscos greus suposarà la paralització de la feina i la rescissió del contracte si es repeteix l'incompliment.

3) El contractista substituirà les absències de personal per causa de malaltia, accident o suspensió temporal del contracte de qualsevol classe, per cessament definitiu, vacances o qualsevol altra causa, de manera que la prestació del servei quedi assegurada en tot moment i amb el nombre de persones de la plantilla oferta.

4) Prestarà l'atenció necessària al seu personal en cas que es produeixi un accident durant el desenvolupament del treball.

5) Durant l'exercici de les seves activitats, serà responsable dels desperfectes materials causats pels seus treballadors tant si afecten coses que pertanyen a l'adjudicatari com a la FUEIB o a tercers.

6) Mantindrà en la prestació del servei, com a mínim, el nombre de persones contingudes a l'oferta.

7) Si l'adjudicatari substitueix en el servei un altre contractista, s'obliga, respecte del personal d'aquest, a les disposicions vigents en matèria de personal. La FUEIB no es farà càrrec, en cap moment, del personal de l'empresa amb la qual acabi la relació contractual.

8) En el moment de formalitzar el contracte l'empresa haurà de presentar els documents següents:

1. Certificat de disposar d'un servei de prevenció de riscos laborals (propi o extern).
2. Acta de designació del representant de prevenció de l'empresa.

b) Compliment legal i subcontractació

1) El servei no es podrà subcontractar.

2) L'adjudicatari haurà de complir, en tot moment, totes les obligacions en matèria fiscal i d'assegurances socials, i estar-ne al corrent.

3) L'adjudicatari haurà d'acreditar i justificar, sempre que sigui requerit per la FUEIB, el compliment de les esmentades obligacions mitjançant l'exhibició de la documentació i els comprovants que li siguin exigits, i posar a disposició de la FUEIB els llibres comptables, les liquidacions de les assegurances socials, els rebuts dels salaris, les declaracions dels inspectors i, en general, tota la documentació adient per poder comprovar que es compleixen correctament les obligacions. Tot això, sens perjudici de la reserva obligada per part dels representants de la FUEIB que facin les comprovacions.

c) Manteniment i subministraments

1) Els subministraments d'aigua i llum aniran a càrrec de la FUEIB. Els subministraments de gas i telèfon i l'adquisició del parament de cuina i menjador aniran a càrrec de l'adjudicatari. Així mateix, l'adjudicatari serà responsable de la neteja diària del local, com també del manteniment de les

instal·lacions (maquinària, mobiliari, aire condicionat si escau, etc.). El contractista aportarà a la FUEIB en un termini de dos mesos des de la data de la signatura del contracte els contractes de manteniment de les diferents instal·lacions del local on es desenvolupa el servei.

2) L'adjudicatari assumirà expressament l'obligació de mantenir les instal·lacions en bon estat. La FUEIB podrà inspeccionar les instal·lacions utilitzades per l'adjudicatari, i, si ho estima pertinent, podrà demanar que els organismes competents facin les inspeccions que considerin oportunes.

3) L'adjudicatari està obligat a tenir cura dels locals destinats a la gestió del servei objecte del present document, a netejar els locals d'ús de la gestió i a fer i verificar les reparacions necessàries amb la finalitat de mantenir els locals en bon ús i ordre.

4) Aniran a compte de l'adjudicatari les despeses de decoració, d'acord amb el Document de prescripcions tècniques, i habilitació dels locals (despeses d'obres, instal·lacions elèctriques, etc.) per desenvolupar-hi l'activitat en qüestió i sempre sota la supervisió de la FUEIB.

d) Qualitat i medi ambient

1) El licitador ha de tenir en compte a l'oferta l'interès que té aquesta Fundació per tots els aspectes i accions relacionats amb el medi ambient, que vol fer extensiu als gestors de serveis, subministradors de material en general i contractistes d'obres i instal·lacions que tinguin una relació professional amb la FUEIB. Per tant, el licitador, a l'oferta, i en funció de l'objecte del contracte, manifestarà la seva predisposició a admetre els suggeriments que en aquest sentit li faci la FUEIB.

2) L'adjudicatari es compromet que tots els treballs i procediments objecte d'aquest contracte s'atindran als objectius de la política de gestió de la FUEIB (vegeu l'annex 1) i a la legislació, present i futura, que en matèria mediambiental sigui aplicable al seu àmbit de treball. Els objectius abans esmentats s'assoliran mitjançant:

~ Col·laboració amb els plans de recollida de residus banals que es realitzin en les diferents dependències de la FUEIB.

~ Recollida selectiva dels residus que generin els treballs i procediments objecte d'aquest contracte i d'una gestió posterior sobre la base de la legislació actual. Les despeses derivades de la gestió de residus aniran a càrrec de l'adjudicatari.

~ La utilització de productes, materials i procediments que, dins les disponibilitats del mercat, garanteixin el respecte al medi ambient (ús de productes reciclables i no contaminants, ús de procediments que minimitzin la generació de residus, etc.). En els treballs d'aquest contracte es promourà l'estalvi de recursos naturals (aigua, llum, etc.)

3) En el moment de formalitzar el contracte l'empresa haurà de presentar el Registre de petit productor de residus perillosos, expedit per la Conselleria de Medi Ambient.

e) Higiene alimentària

1) L'adjudicatari es compromet a complir tota la legislació en matèria d'higiene i seguretat alimentària que li sigui aplicable.

2) L'adjudicatari està obligat a realitzar com a mínim 2 anàlisis microbiològiques anuals dels menjars preparats per part d'un laboratori autoritzat. Els resultats de les anàlisis s'han d'aportar a la FUEIB perquè en faci la revisió.

3) En el moment de formalitzar el contracte l'empresa haurà de presentar els documents següents:

1. Autorització sanitària, expedida per la Conselleria de Salut.
2. Certificats de manipuladors d'aliments dels treballadors o equivalent.

f) Altres

- 1) Sens perjudici del que s'ha exposat fins ara, l'adjudicatari s'obliga a concertar i mantenir actualitzada, durant la vigència del contracte, una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil, per un import de 300.000 euros. L'adjudicatari lliurarà una còpia de la pòlissa a la FUEIB.
- 2). El contractista nomenarà un representant, degudament acreditat per l'adjudicatari, que canalitzarà les relacions derivades del servei amb la Direcció de la FUEIB.
- 3) Totes les comunicacions, la correspondència, la publicitat al campus, etc., que l'empresa adjudicatària adreci a la comunitat universitària han de fer-se en llengua catalana.
- 4) Al contracte s'inclourà el règim sancionador i les clàusules de rescissió d'aquell.

2.4 VALORACIÓ DE LES OFERTES

2.4.1 ACREDITACIÓ DE SOLVÈNCIA TÈCNICA I ECONÒMICA DELS LICITADORS

Les propostes presentades per empreses que no acreditin la seva solvència tècnica i/o econòmica no es tindran en compte. Les empreses ha de presentar la documentació següent:

2.4.1.1 SOLVÈNCIA ECONÒMICA

- 1) Informe d'institucions financeres.
- 2) Certificat de trobar-se al corrent de les obligacions tributàries i de Seguretat Social.
- 3) Declaració relativa a la xifra de negocis de l'empresa.

2.4.1.2 SOLVÈNCIA TÈCNICA

- 1) Relació dels principals serveis realitzats per l'empresa durant els darrers 3 anys.
- 2) Declaració que indiqui la mitjana anual de personal i el grau d'estabilitat d'aquest els darrers 3 anys.

2.4.2 MESA DE CONTRACTACIÓ

La Mesa de contractació està formada per:

- El Director de la FUEIB.
- El Director de CampusEsport.

- La Directora de la Residència d'estudiants, que actuarà com a secretaria tècnica de la mesa i persona de contacte:

Sra. Marta García. Tel.: 650 924 476

E-mail: marta.garcia@fueib.org

La Mesa de contractació serà assistida pels assessors tècnics i el personal que consideri pertinents. Aquestes persones no tindran dret a vot.

2.4.3 CRITERIS DE VALORACIÓ DE LES OFERTES

Les ofertes es valoraran atenent els criteris següents:

		Puntuacions màximes
a) Oferta econòmica i de serveis		
a) 1. Llistes de preus del menjador	20	40
a) 2. Rotació, varietat i control dietètic.	20	
b) Valoració tècnica i planificació		
b) 1. Planificació del servei: Mitjans humans i materials	20	40
b) 2. Valoració de la solvència tècnica i econòmica	20	
c) Millores		
c) Millores	20	20
TOTAL	100	

2.4.3.1 Oferta econòmica i de serveis

a) 1. Llistes de preus de menjador

S'atorgarà més puntuació com més convenient sigui l'oferta, tenint en compte els conceptes de qualitat i preu.

L'oferta indicarà:

- ✓ El preu del servei complet (desdejuni, dinar i sopar) per persona i dia.
- ✓ El preu del servei de mitja pensió (desdejuni i sopar) per persona i dia.
- ✓ El preu del servei de mitja pensió (desdejuni i dinar) per persona i dia.
- ✓ El preu del servei de desdejuni per persona i dia.
- ✓ El preu dels serveis solts: desdejuni, dinar i sopar.

- ✓ Els preus de berenars i reforç per a grups d'estiu.
- ✓ Els preus dels serveis solts de cafeteria.
- ✓ Els preus d'altres serveis que pugui presentar com millora.

El servei no inclou les màquines expendedores situades a la Residència, que són gestionades per una empresa aliena al servei del menjador.

a) 2. Rotació, varietat i control dietètic

La Mesa atorgarà més puntuació com més adequat resulti el pla presentat per a la realització del servei a les necessitats de la Residència d'estudiants, quant a servei, que ha de ser eficaç i eficient, i valorarà especialment els punts següents:

- ✓ Tipus de cuina oferts, amb especificació de la varietat a la composició del menú, les amanides, els acompanyaments dels plats principals i els postres i la rotació dels menús.
- ✓ Control dietètic dels menús i productes de cafeteria per a garantir opcions saludables als usuaris, tenint en compte que la majoria d'ells son joves o nins.
- ✓ La rotació de menús mínima serà de quatre setmanes.
- ✓ Descripció de les opcions de menjar.
- ✓ Altres serveis que es puguin oferir.

2.4.3.2. Valoració tècnica i planificació

b) 1. Planificació del servei: Mitjans humans i materials

- ✓ Personal: La Mesa atorgarà més puntuació (una vegada complets els requisits mínims del punt 3.2 d'aquest document) com més garantit quedi el servei proposat amb la plantilla que es presenti, i com més adequat sigui el perfil de cada treballador a la tasca que li serà assignada, i es tindrà en compte tant la formació tècnica com l'experiència laboral demostrable. Per si el contracte es renova (la relació contractual perduraria més allà d'un any), es valorarà la capacitat de l'adjudicatari de rotar el personal adscrit al servei amb la finalitat de adaptar-se a les necessitats del servei que designi la FUEIB.
- ✓ S'indicarà el personal assignat a cuina, menjador, neteja, etc i la seva dedicació horària.
- ✓ Planificació, amb les empreses que hi col·laboraran, si escau, de:
 - o Neteja.
 - o Manteniment del local, de la maquinària i el parament de cuina i menjador.
 - o Control de plagues.
 - o Recollida selectiva de residus.
- ✓ Mitjans materials: La Mesa atorgarà més puntuació (una vegada complets els requisits mínims del punt 3.2 d'aquest document) com més adequats resultin a les necessitats de les tasques que s'han de dur a terme, quant a especificacions, qualitat i quantitat, utilatge, parament de cuina i menjador, aparells, maquinària, vehicles, mitjans auxiliars, sistemes de comunicació, recanvis, i altres, tenint en compte així mateix la seva disponibilitat.
- ✓ Calendari i horari de serveis proposats a partir del mínims marcats per la FUEIB al punt 3.2.2. d'aquest document.

- ✓ Planificació de la prestació del servei de restauració amb especificació de com es realitzarà tant al curs com a l'estiu: en autoservei, servei a la taula o altres possibilitats adients.
- ✓ Planificació del servei d'elaboració del menjar tant al curs com a l'estiu amb especificació de si tots els menjars seran cuinats dintre de la cuina de la Residència o si es farà ús d'altres espais o serveis de *catering* o similars, al abast de l'adjudicatari.

b) 2. Valoració de la solvència tècnica i econòmica

- ✓ Solvència tècnica: La Mesa atorgarà més puntuació com millor es pugui demostrar l'experiència en la gestió de serveis semblants a aquell pel qual es licita, per a la qual cosa es valoraran les garanties derivades de la prestació de serveis d'aquesta entitat o d'una entitat superior, degudament justificades, amb atenció especial al temps de durada. Es valorarà especialment el fet d'haver prestat anteriorment a col·lectius joves el servei objecte de contractació abans de la convocatòria d'aquest concurs i de manera satisfactòria per a aquests. La Mesa podrà demanar informes complementaris.
 - o La Mesa valorarà les proposicions presentades per aquelles empreses que, en el moment d'acreditar la seva solvència tècnica, tinguin a la plantilla un nombre de treballadors minusvàlids no inferior al 2 per cent.
 - o Si no s'aporten totes les dades, l'òrgan de contractació valorarà cada un dels apartats amb les dades disponibles i obtingudes de les ofertes presentades pels licitadors, per la qual cosa la puntuació obtinguda pot ser, per manca de les dades necessàries, que no sigui la que realment es mereix el licitador.

2.4.3.3 Millores

A l'hora de valorar-les, només es tindrà en compte aquelles millores que la FUEIB consideri necessari o interessant aplicar, i es donarà més puntuació com més convenients es trobin les propostes per als interessos de la FUEIB. Totes s'han d'exposar amb tota claredat, amb la descripció dels avantatges (tècnics i econòmics) que comporten i amb el suport de la documentació pertinent.

Es prestarà especial atenció a les millores ambientals, la gestió de la qualitat del servei i a les d'increment de serveis addicionals.

2.5 PRESENTACIÓ DE LES OFERTES

Les ofertes s'han de presentar al Registre General de la FUEIB, al departament d'Administració de la FUEIB, ubicat a la primera planta de la Residència d'estudiants de la UIB, a l'atenció del Director de la FUEIB. L'horari d'aquest registre és de 8 a 15 hores de dilluns a divendres. Les ofertes han d'arribar presencialment al Registre esmentant abans de les 15 hores del dia 1 de febrer de 2016.

Una vegada tancat el termini de recepció de documentació, la Mesa podrà demanar a les empreses aquella documentació que consideri necessària per valorar les propostes.

Per als certificats, garanties dels serveis realitzats i qualsevol altre document que sigui necessari valorar, cal presentar fotocòpies prèviament compulsades (la FUEIB no compulsarà cap document).

La documentació que s'ha de presentar és la següent:

- **Oferta econòmica i de serveis: llista de preus.**

- **Oferta econòmica i de serveis: rotació, varietat i control dietètic.**
- **Detall dels mitjans humans i materials, calendari i horaris.**
- **Documentació relativa a la solvència econòmica:**
 - o Informe d'institucions financeres.
 - o Certificat de trobar-se al corrent de les obligacions tributàries i de Seguretat Social.
 - o Declaració relativa a la xifra de negocis de l'empresa.
- **Documentació relativa a la solvència tècnica:**
 - o Relació dels principals serveis realitzats per l'empresa durant els darrers 3 anys.
 - o Declaració que indiqui la mitjana anual de personal i el grau d'estabilitat d'aquest els darrers 3 anys.
- **Pòlissa d'assegurances.**
- **Millores proposades.**

3 DETALL DELS SERVEIS

3.1 CONCEPTES GENERALS

Els principis reguladors que regeixen aquest document de condicions són:

- ✓ Legalitat. Complir la legislació vigent.
- ✓ Menjar, salut, qualitat del servei i del producte.
- ✓ Garantir una varietat i continuïtat d'oferta de productes. Assolir les condicions òptimes perquè el servei s'executi a ple rendiment i ofereixi constantment una oferta variada i contínua de productes adaptats a les necessitats de les persones allotjades a la Residència. La FUEIB està interessada a potenciar el consum de productes balears, i així mateix dels que provenen de produccions ecològiques.
- ✓ Sanitat i higiene. Complir les condicions higièniques i de neteja per tal de preservar la salut dels usuaris.

3.1.1 LLISTA DE PREUS I COMPROVACIÓ DE QUALITATS

Els licitadors han d'incloure una llista de preus a la proposta econòmica, per poder fer-ne la valoració.

Anualment es realitzarà una revisió dels preus tenint en compte l'IPC anual general.

La FUEIB es reserva el dret d'efectuar en qualsevol moment totes les comprovacions de les qualitats de les primeres matèries i les manipulacions que cregui convenient amb la finalitat de comprovar el compliment de la normativa vigent, i aixecarà, si escau, acta de no conformitat, que podrà ocasionar la resolució del contracte.

La FUEIB pot establir una comissió de seguiment de la qualitat, tant de les matèries primeres com de qualsevol aspecte del servei, les observacions de la qual hauran de ser acceptades per l'adjudicatari per tal de millorar el servei. Aquesta comissió establirà un sistema de seguiment i de sancions, si escau.

3.2 SERVEI DE MENJADOR

3.2.1 INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT

La cuina i el menjador estan ubicats a la Residència d'estudiants de la UIB (vegeu l'annex 2 amb la descripció i les estadístiques de la Residència d'estudiants).

El menjador té capacitat per a unes 80 persones

- Espai del menjador aprox. de 115 m²
- Cuina i magatzem aprox. de 31 m²
- Organització actual del menjador: 16 taules i 66 cadires.

A l'estiu s'ha de prestar el servei de menjador amb pensió completa amb possibilitat de berenar extra, pels grups nombrosos que s'allotgen a la Residència. Aquest grups poden arribar a suposar l'elaboració i el servei de menjador d'unes 270 pensions diàries de dilluns a diumenge. Per a donar el servei en un temps limitat, es podrà gestionar un segon menjador que s'ubicarà a la sala de TV gran, amb les taules i cadires de que disposin l'adjudicatari i/o la FUEIB, i amb el increment de personal necessari que serà aportat per l'adjudicatari.

El local es lliurarà totalment equipats per poder efectuar el servei per al qual es destinen. L'adjudicatari serà responsable dels manteniments i les reparacions.

Anirà a càrrec de l'adjudicatari l'adquisició i la reposició de la vaixel·la i el parament necessaris (coberts, safates...), com també de tots els electrodomèstics i complements que pugui aportar per millorar o ampliar el servei requerit.

Els equips es lliuraran instal·lats i situats a l'emplaçament definitiu. Qualsevol modificació en la distribució dels equips, que impliqui o no reforma o ampliació de les instal·lacions, haurà de ser aprovada prèviament per la FUEIB, i totes les despeses aniran a càrrec de l'adjudicatari. Igualment, aniran a càrrec de l'adjudicatari les reparacions de les instal·lacions que té encomanades.

Els licitadors poden proposar remodelació raonada del local per donar un servei que considerin més eficaç i eficient. En tal cas hauran d'aportar-la com a millora, juntament amb el corresponent pressupost d'execució i termini de realització.

3.2.2 CALENDARI I HORARIS

El calendari d'obertura al públic i els horaris s'han d'ajustar al calendari i els horaris de la Residència d'estudiants.

Calendari d'obertura

El servei de menjador romandrà obert tot l'any excepte aproximadament dues setmanes en desembre i gener coincidents amb les vacances nadalenques, segons les dates que la FUEIB determini cada any (aproximadament des de 24 de desembre fins a 6 de gener). Durant aquestes dues setmanes (aproximades) no es pagarà cap pensió a l'adjudicatari.

Els dies de Setmana Santa la Residència no es tanca, però degut a la sortida massiva de residents, l'adjudicatari coneixerà amb suficient antelació el nombre de persones que faran cada servei, podrà preparar solament aquests serveis i el dels tiquets solts venuts dia a dia, i no percebrà el pagament del serveis no realitzats.

Horari de servei del menjador

El menjador romandrà obert com mínim als mesos lectius (setembre a juny, segons calendari acadèmic de la UIB):

- ✓ De dilluns a divendres:
 - o Berenar 7.15 a 9.15
 - o Menjar 13.00 a 15.00
 - o Sopar 20.15 a 21.30
- ✓ Dissabtes, diumenges i festius:
 - o Berenar 9.00 a 10.00
 - o Menjar 13.15 a 14.30
 - o Sopar 20.15 a 21.30

Aquest horari pot sofrir les variacions que acorden prèviament de manera raonada, per escrit i amb l'antelació suficient l'adjudicatari i la FUEIB. En tot cas, l'horari ha de comptar sempre amb l'acceptació per part de la FUEIB.

Per motius acadèmics es guardarà el dinar o el sopar als residents (amb avís previ).

Als mesos d'estiu (de juliol a setembre), l'horari serà acordat en funció dels grups nombrosos allotjats a la Residència i de les necessitats específiques de la FUEIB.

La taula d'horaris i el calendari quedaran exposats al públic a la porta del menjador.

El servei de cafeteria se prestarà al menys al següent horari:

- ✓ De dilluns a dijous de 7.15 a 12.30 i de 17.30 a 20.00 hores.
- ✓ De divendres a diumenge de 9.00 a 15.00 i de 17.30 a 19.30 hores.

Els licitadors poden oferir un horari més ample de cafeteria.

3.2.3 PERSONAL I SERVEI

Tots els serveis estaran atesos per personal degudament qualificat, amb formació en la branca d'hoteleria i que tinguin vigent el corresponent carnet de manipulador expedit per la Conselleria de Sanitat i Consum.

El personal ha d'anar sempre uniformat i identificat de manera visible.

Es detallarà a la proposta el nombre de persones que hi seran presents per garantir el servei, així com la seva distribució segons franges horàries i dies de la setmana.

Qualsevol modificació eventual o prolongada en la composició de la plantilla, serà comunicada amb anterioritat a la FUEIB qui deu acceptar-la.

3.2.4 SOBRE L'OFERTA DEL MENJADOR

L'oferta del servei de menjador ha de tenir en compte que es presta un servei dins un espai d'allotjament al campus universitari. També ha de tenir en compte que la majoria d'usuaris són estudiants universitaris, a més de gent gran (professors visitants, per exemple), esportistes allotjats a la Residència i nins i famílies (principalment a l'estiu). És per això que s'han de tenir en compte els aspectes següents:

- ✓ Oferir una bona relació qualitat - preu.
- ✓ Oferir un menjar i uns productes adequats per als usuaris que practiquen esport i estan conscienciats amb els conceptes de salut i vida saludable.
- ✓ Oferir un servei de menjador àgil i adequat per a totes les necessitats, especialment a l'estiu amb els grups nombrosos.
- ✓ Col·laborar en tot moment amb la Residència en la realització d'aquelles activitats que requereixin un servei de menjador.

3.2.4.1 Serveis oferts

S'oferiran i descriuran els serveis següents, com mínim:

- 1) Desdejuni: bufet amb begudes calentes (cafè, *cola cao*, infusions i llet) i fredes (llet i suc variats), varietat de pa, melmelades, mantega, embotits, formatge, tomàquet, fruita, varietat de cereals, galetes, magdalenes i brioixeria.
- 2) Menjar i sopar:
 - Dos opcions de primers plats a elegir un. Una de les opcions serà un bufet d'amanides.
 - Dos opcions de segons plats a elegir un.
 - Guarnicions amb la possibilitat d'escollir com guarnició l'amanida.
 - Aigua.
 - Pa variat.
 - Un postre a elegir entre: varietat de lactis, varietat de fruites i postres casolanes.

Totes les variacions i millores respecte als serveis mínims aquí descrits, seran puntuades als criteris de valoració de les ofertes.

Aquest serveis poden ser reforçats amb berenars de mig matí o mitja tarda per a grups nombrosos i per a grups d'esportistes.

S'exigirà el control de les dietes fet per un especialista en nutrició. Sens perjudici que la FUEIB pugui supervisar a través dels seus mitjans les dietes i les rotacions dels menús.

En cas de malaltia, l'hoste té dret a un menú especial. També i amb avís previ per part de la persona interessada, s'adequarà l'oferta de menjar a persones amb necessitats específiques d'índole religiosa o mèdica (es requereix certificat mèdic).

Es pot substituir el dinar o el sopar per un picnic amb previ avís a la cuina.

3.2.5 IMATGE I COMUNICACIÓ

Qualsevol comunicació tant interna com externa que realitzi l'adjudicatari haurà de comptar amb el vistiplau de la FUEIB.

La FUEIB, en les campanyes de comunicació de la Residència, utilitzarà els espais del menjador per ubicar-hi els seus elements de comunicació.

Els acords comercials de l'adjudicatari que impliquin la realització de campanyes comercials a l'espai del menjador hauran de comptar amb el vistiplau de la FUEIB.

3.2.6 NETEJA I MANTENIMENT

L'adjudicatari ha de dur a terme un pla de neteja, que inclourà la neteja diària del local i de la maquinària i, a més, una neteja periòdica dels vidres.

L'adjudicatari es farà càrrec del manteniment de les màquines i del local, i procedirà a fer la reparació quan es produeixi una avaria, o a substituir la maquinària per tal de poder continuar donant el servei que es requereix.

Anirà a càrrec de l'adjudicatari el control de plagues.

4 ANNEX 1. POLÍTICA DE GESTIÓ DE LA FUNDACIÓ UNIVERSITAT-EMPRESA DE LES ILLES BALEARS

Política de qualitat, medi ambient i prevenció de riscos laborals

La Fundació Universitat-Empresa de les Illes Balears, compromesa amb la prestació d'uns serveis de qualitat als clients, amb la seguretat i salut dels treballadors, i conscient de la repercussió que el seu funcionament pot tenir sobre el medi ambient, ha establert la seva política de gestió (qualitat, medi ambient i seguretat en el treball), i assumeix els compromisos següents:

1. Crear una cultura de gestió fonamentada en la qualitat del servei mitjançant el compliment dels requisits dels clients i normatius, la prevenció de la contaminació, i la seguretat de les relacions laborals que es desenvolupen a la Fundació.
2. Disposar dels recursos humans i tecnològics suficients per garantir la qualitat dels serveis i impulsar la comunicació i participació dels proveïdors en l'assoliment comú de la qualitat i el respecte al medi ambient.
3. Complir la legislació aplicable en matèria mediambiental, de seguretat al treball, com també tota la que la Fundació hagi subscrit per garantir la qualitat dels serveis.
4. Establir objectius i fites orientats a la millora contínua del funcionament i responsabilitat empresarial, d'acord amb les línies d'actuació següents:
 - ✓ Oferir uns serveis de qualitat amb les especificacions negociades amb els clients i treballar vers la recerca contínua d'oportunitats de millora com a principi que guia les actuacions dels membres de la Fundació.
 - ✓ Afavorir i promoure la salut, la seguretat i la prevenció dels riscos laborals, com també promoure la formació i motivació del personal amb la finalitat de potenciar un clima laboral adient per tal de garantir que les activitats es desenvolupin de forma responsable i orientada a la satisfacció dels clients.
 - ✓ Evitar l'ús innecessari d'energies que provoqui emissions a l'atmosfera i substituir-les per energies renovables quan sigui possible, com també minimitzar el consum de productes químics per tal d'eliminar l'impacte ambiental. Desenvolupar una gestió eficient dels residus, de forma que se'n generi el mínim volum i que s'elimini de forma eficient i minimitzar la utilització dels recursos naturals fomentant la utilització dels materials reutilitzables, ecològics i reciclats.

5 ANNEX 2. DESCRIPCIÓ I ESTADÍSTIQUES DE LA RESIDÈNCIA D'ESTUDIANTS

La Residència té 101 habitacions, 97 individuals i 4 dobles.

La capacitat màxima durant el curs (setembre a juny) es de 105 persones. Els mesos d'estiu es pot incrementar amb lliteres a les habitacions individuals fins a unes 300 persones.

Oberta tot l'any (excepte vacances de Nadal, depenent del calendari universitari).

L'ocupació mitja durant el curs 2014/2015 (d'octubre a juny) fou del 75% a les 97 habitacions individuals, que han estat ocupades per estudiants de la Universitat. Les habitacions dobles, han estat ocupades per hostes visitants i convidats per la UIB en un 49%.

La facturació total de l'any 2014 (gener a desembre) va ser de uns 176.000,00 € sense IVA. La facturació mitja els mesos lectius fou de uns 15.000,00 € mentre que la facturació a l'estiu de 2014 (juliol a setembre) va ser de uns 41.000,00 €. Dades sense IVA.

Els residents i hostes poden contractar servei de desdijuni, mitja pensió o pensió completa i modificar la seva opció amb avís previ. Aquestes opcions de servei per als estudiants empadronats a Mallorca, poden ser de dilluns a divendres, mentre que para la resta de hostes el servei escollit se presta de dilluns a diumenge, festius inclosos.