



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL
PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE
INGENIERÍA INDUSTRIAL DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA**



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA INDUSTRIAL DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA.

Índice

1. OBJETO DEL CONTRATO	3
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL LOCAL Y DEL EQUIPAMIENTO	3
3. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	4
4. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA CONCESIONARIA	9
5. CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN	10
6. NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y REQUISITOS A CUMPLIR	11
7. REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE LIMPIEZA EN LA COCINA, COMEDOR Y BAÑOS	16
8. CARACTERÍSTICAS Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS	18
9. SERVICIOS A PRESTAR Y PRECIOS	20
10. COMERCIO JUSTO	26
11. INFORMES	27
12. RECONOCIMIENTO DE LOS LOCALES	27
ANEXO I – COMERCIO JUSTO	29
ANEXO II – PRECIO DE LOS PRODUCTOS	31
ANEXO III – RELACIÓN DE BIENES PROPIEDAD DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA	34



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DE LA ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA INDUSTRIAL DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA.

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones para la contratación del servicio de gestión y explotación de la cafetería de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Industrial de la Universidad de La Rioja. Todo lo incluido en el presente Pliego tiene carácter mínimo.

La Universidad de La Rioja aportará el local destinado a cafetería y una parte importante de los equipos, instalaciones y mobiliario necesarios para la explotación del servicio.

En el anexo III se incluye un inventario de la maquinaria, instalaciones y mobiliario propiedad de la Universidad de La Rioja y que se pone a disposición del contrato.

La empresa adjudicataria deberá realizar/completar/aportar, a su exclusivo cargo, las adaptaciones o incorporaciones de material necesario para la prestación del servicio.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL LOCAL Y DEL EQUIPAMIENTO

Características del local

La Universidad de La Rioja, pone a disposición del adjudicatario el local de cafetería sito en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Industrial con las superficies, distribuciones y equipamientos que se especifican en el anexo III.

El local está situado en la planta baja de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Industrial. Los accesos son independientes del mismo.

La ventilación y climatización de los locales será responsabilidad de la empresa adjudicataria. Para ello dispondrá de sistemas autónomos única y exclusivamente destinados a la cafetería.

El mantenimiento, las reparaciones u adecuaciones del local e instalaciones que se precisen para la explotación, serán asimismo por cuenta de la empresa adjudicataria, previa autorización expresa de la Universidad de La Rioja.

Memoria de equipamiento

Las empresas licitadoras deberán presentar una memoria con el importe, las características técnicas y calidades del equipamiento, mobiliario y dotación que, no siendo aportado por la Universidad de La Rioja, sea necesario para la ejecución correcta del contrato.



Estos materiales deberán ser de primera calidad y conservarse en perfecto estado, corriendo a su cargo las renovaciones, mejoras y elementos complementarios.

Así mismo se indicará el calendario de equipamiento del local y su adecuación a la normativa vigente.

Esta memoria se considerará como parte integrante del contrato, a los efectos de inventario de los elementos aportados.

3. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Destinatarios

Los destinatarios de este servicio son, dentro de las instalaciones de la Universidad de La Rioja, los alumnos, el personal docente e investigador, el personal de administración y servicios y el resto de usuarios de las instalaciones.

Actividades

En la cafetería no podrán realizarse actividades distintas a las propias de restauración y sus complementarias. Expresamente se evitará la venta ambulante, asambleas de personal propio o de terceros y la práctica de cualquier juego de azar, siempre y cuando lleve aparejada la obtención de un premio, sea cual sea su naturaleza.

Queda rigurosamente prohibida la instalación y explotación de máquinas recreativas y de apuesta y premio.

Queda rigurosamente prohibida la venta de tabaco y bebidas alcohólicas, excepto de cerveza y vino.

No se podrán elaborar ni dispensarse alimentos o servicios con finalidad distinta al objeto de contrato.

Supervisión del servicio

El servicio se prestará bajo la supervisión de la persona designada por la Universidad de La Rioja y perteneciente al Área de Personal y Organización Administrativa.

La Universidad de La Rioja se reserva el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las condiciones higiénico-sanitarias, así como los que por su naturaleza o forma de preparación, resulten insaludables, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

La Universidad de La Rioja establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados, las condiciones de consumo (cantidades, presentación,



temperatura), precios, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados, así como el aseo de los trabajadores.

Se suscribirá un acta, en el momento de la inspección, en la que se hará constar la calidad del servicio y que será firmada por el representante designado por parte de la Universidad de La Rioja y por el designado por parte de la empresa adjudicataria.

Sistemas de intrusión e incendios

La alarma de intrusión es independiente de la del resto del edificio. La vigilancia de estos locales en ningún momento se considerará incluida en la vigilancia general del campus.

El mantenimiento de las instalaciones de protección contra incendios lo efectuará el mantenedor contratado por la Universidad. La facturación correspondiente por estas actuaciones correrá por cuenta de la empresa adjudicataria.

Cada vez que se realicen los mantenimientos de ambos sistemas, la empresa adjudicataria deberá solicitar el correspondiente justificante al mantenedor. Se entregará copia, en tiempo y forma, del mismo a la persona encargada por la Universidad de La Rioja para la gestión del contrato.

Mantenimiento de los elementos propiedad de la Universidad de La Rioja

Todos los elementos propiedad de la Universidad de La Rioja (locales, cuadros eléctricos, instalaciones de todo tipo, dotación de baños, mobiliario, maquinaria, dotación de cafetería-comedor, etc.) y que se ponen a disposición del contrato, deberán ser mantenidos por parte de la empresa adjudicataria.

Se deberán contratar los mantenimientos preventivos técnico-legales necesarios, si los hubiera y los mantenimientos preventivos periódicos y correctivos necesarios.

Así mismo realizará, a su coste, todas las revisiones periódicas de las instalaciones que dicte la legislación vigente, así como las modificaciones que se deban producir como consecuencia de la actualización de la normativa vigente en cada momento

En su oferta, los licitadores deberán presentar el plan de mantenimiento, individualizado, de todos y cada uno de los elementos componentes del contrato, así como la relación de empresas que prestarán los servicios.

Según el plan entregado, se presentarán los justificantes de la realización de los trabajos realizados.

Las frecuencias que la Universidad de La Rioja considera como mínimas a cumplir son las siguientes:

Una vez al año

- Pintura completa de todo el local.



- Revisión de los cuadros y elementos constituyentes de la instalación eléctrica y de iluminación.
- Revisión de los elementos y sistemas constituyentes de la instalación de gas.
- Revisión de los elementos y sistemas constituyentes de la instalación de fontanería.
- Revisión de los elementos y sistemas constituyentes de la instalación de saneamiento.
- Revisión de los elementos y sistemas constituyentes de la instalación de intrusión.
- Revisión de los elementos y sistemas constituyentes de la instalación contra incendios.
- Revisión de la maquinaria industrial de todo tipo, tanto la aportada por la empresa adjudicataria como la aportada por la Universidad de La Rioja.

Dos veces al año

- Al cambio de estación, revisión de los elementos y sistemas constituyentes de la instalación de climatización.

Siempre que sea necesario

- Sustitución, reparación o revisión de cualquiera de los elementos objeto de este contrato y necesarios para su prestación.

A la finalización del contrato, la Universidad de La Rioja comprobará el estado de los elementos puestos a disposición del contrato en su inicio. Si el estado no fuera el adecuado, la empresa adjudicataria deberá reponer, a su cargo, aquellos elementos que no se consideren correctos.

Actos extraordinarios

La Universidad de La Rioja podrá contratar con empresas diferentes del adjudicatario la prestación del servicio de hostelería en vinos de honor, comidas oficiales y actos protocolarios (apertura de curso, fiesta de la Universidad, etc.). En estos casos, la Universidad de La Rioja podrá solicitar de la empresa adjudicataria la correspondiente oferta, sin que esto suponga ningún tipo de compromiso para la Universidad.

Terraza

La instalación de mesas y sillas a modo de terraza, únicamente podrá efectuarse en el período comprendido entre el 15 de mayo y el 15 de septiembre.

La empresa adjudicataria deberá solicitar a la Gerencia de la Universidad de La Rioja el correspondiente permiso, indicando el número de sillas y mesas a ubicar, sombrillas u otros elementos accesorios y la duración y el tipo o modelo. Será la Universidad de La Rioja la que acote el espacio a utilizar por parte de la empresa adjudicataria, pudiendo autorizar o no la totalidad o parte de los elementos solicitados.



Los elementos utilizados para el servicio de terraza, deberá ser recogidos, fuera de los horarios de la prestación del mismo en el interior de local.

Vehículos

No está autorizada la entrada de ningún vehículo en los alrededores del local objeto del servicio.

La carga y descarga de material, alimentos, etc., deberá realizarse desde el exterior y más concretamente desde la calle San José de Calasanz.

Forma y plazo para la instalación del material a aportar por parte de la empresa adjudicataria

Todo el material necesario para la correcta prestación del servicio deberá estar previsto 48 horas antes del día fijado para el inicio del contrato.

La Universidad de La Rioja, antes de la apertura del local al público, comprobará que todo está en orden y se dispone de los permisos y licencias adecuados.

Publicidad

La Universidad de La Rioja se reservará todo el espacio disponible para publicidad en el local, incluidos expositores de precios.

La Universidad de La Rioja podrá colocar en el local publicidad institucional o cualquier otra, relativa al objeto del contrato o no.

Cualquier propuesta publicitaria que la empresa adjudicataria desee implantar en los locales, deberá contar con la autorización de la Universidad de La Rioja.

Para ello la empresa adjudicataria deberá exponer, por escrito, a la Universidad, las características de la propuesta realizada y su duración en el tiempo.

En los locales propiedad de la Universidad de La Rioja, no se podrá exponer publicidad de terceros, sin su previo y explícito acuerdo.

Horarios y calendario anual de prestación del servicio

El horario de prestación del servicio será el siguiente:



- Días laborables según el calendario de trabajo de la Universidad de La Rioja, de lunes a viernes:
 - o De 7:30 a 21:00 horas.
- Días laborables según el calendario de trabajo de la Universidad de La Rioja, sábados:
 - o De 9:00 a 14:00 horas.
- Días laborables según el calendario de trabajo de la Universidad de La Rioja, de lunes a viernes con horario reducido:
 - o De 8:00 a 19:00 horas.
- Días laborables según el calendario de trabajo de la Universidad de La Rioja, en San Mateo y Navidad de lunes a viernes con horario reducido:
 - o De 8:00 a 15:00 horas.
- Vacaciones de verano:
 - o Serán acordadas anualmente con la Universidad de La Rioja, dependiendo las necesidades de la misma. Podrán ser, con carácter orientativo, entre la última semana de julio y las tres primeras semanas de agosto.
 - o El período de cierre no podrá superar las tres semanas consecutivas. No podrán tomarse semanas alternas.
 - o La empresa adjudicataria comunicará a la Universidad de La Rioja, por escrito y con 45 días antelación, su propuesta anual.
- Festivos según calendario laboral de la Universidad de La Rioja:
 - o Cerrado

El calendario anual de apertura y cierre de los edificios será facilitado a la empresa adjudicataria al comienzo de cada curso académico.

Cualquier variación en los horarios o fechas de apertura y cierre del establecimiento, deberá ser comunicada por escrito, por parte de la empresa adjudicataria, a la Gerencia de la Universidad de La Rioja. Estas variaciones no serán efectivas en tanto en cuanto no exista aprobación, por escrito, por parte de la Universidad de La Rioja.

La Universidad de La Rioja podrá modificar, con carácter puntual, los horarios y fechas de apertura y cierre del establecimiento, debiendo comunicarlo, previamente, por escrito a la empresa adjudicataria.

Cuando la modificación tenga carácter permanente, se tramitará de conformidad con lo previsto en la Ley de Contratos del Sector Público.

Otros servicios

En el interior del Campus existen o pueden existir otros servicios que entren en competencia con el servicio objeto de la presente licitación tales como los servicios de máquinas expendedoras de bebidas calientes, bebidas frías y productos sólidos que se prestan en distintos edificios del campus por la empresa adjudicataria.

Así mismo, no se podrán colocar dentro del local, salvo que la Universidad de La Rioja lo autorice expresamente, máquinas expendedoras de bebidas calientes, frías y productos sólidos.



El concesionario no podrá colocar máquinas de juego de las llamadas “tragaperras”, sean recreativas o de venta mecánica.

También tendrá prohibida la colocación de anuncios o cualquier otro elemento de propaganda y la realización de cualquier acto que pueda afectar a unas adecuadas condiciones de limpieza, ambientación o decoro del conjunto de los servicios universitarios.

4. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA CONCESIONARIA

Pólizas de seguros

Será por cuenta de la empresa adjudicataria indemnizar, conforme a lo dispuesto en el artículo 198 de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, los daños que se originen a terceros.

La empresa adjudicataria estará obligada a la contratación de un seguro, que cubra la responsabilidad civil por daños a personas y cosas por un importe mínimo de 600.000. € por siniestro. Las coberturas o indemnizaciones no podrán estar limitadas por ningún tipo de franquicia.

La empresa adjudicataria deberá entregar una copia de la póliza y el justificante del pago de la prima, a la Universidad, dentro de los diez días siguientes a la formalización del contrato o a la prórroga o renovación de la misma.

Impuestos y tributos

Serán de cuenta de la empresa adjudicataria todos los gastos que origine la explotación y funcionamiento de los diversos servicios de los Bares-Cafeterías, tales como el IAE, impuestos, tasas de inspecciones diversas, tasas y gastos necesarios para la apertura y funcionamiento, gastos de limpieza, conservación y mantenimiento y, en especial, los de personal que presten sus servicios en la citada explotación incluidas las cargas sociales, a cuyos efectos, aquella estará obligada a facilitar cuanta información pueda exigirle la Administración competente, a través de la Universidad de La Rioja.

Suministros

La empresa adjudicataria compensará, mensualmente, a la Universidad de La Rioja por los gastos de suministro de energía eléctrica y agua-basura-alcantarillado que se originen por el funcionamiento de la concesión objeto de este concurso.

Para ello están instalados contadores en el local, cuya medición se realizará una vez al mes, emitiendo la Universidad de La Rioja, con la misma periodicidad, una factura de cargo.

El precio unitario para cada unidad energética consumida será el mismo que resulte a la Universidad de La Rioja en cada momento.



En cuanto al suministro de gas natural, el contrato estará a nombre de la empresa adjudicataria, por lo que deberá darse de alta con la compañía correspondiente al inicio de la prestación del servicio. A la finalización del contrato no será dado de baja, sino que el titular del contrato lo cambiará a titularidad de la Universidad de La Rioja, aportando a la misma el original de la documentación que acredite dicho cambio.

Contratación

La empresa adjudicataria facilitará, anualmente o en el momento de producirse cambios, copia de los contratos de los trabajadores y de los carnets de manipulador de alimentos o justificante acreditativo de su posesión, trimestralmente de los TC's o recibo justificante del pago a autónomos, de forma que se pueda verificar que todos los trabajadores estén dados de alta en la Seguridad Social y cumplen con los requisitos legales establecidos para el desempeño del puesto de trabajo.

5. CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN

Usuarios

El local podrá ser utilizado por el Profesorado, Alumnos, Personal de Administración y Servicios, así como acompañantes de los mismos, y por las personas que acudan a las actividades organizadas en los locales de la Universidad de La Rioja, sin que puedan destinarse a otros fines para los que no se esté previamente autorizado por la Gerencia de la Universidad de La Rioja.

Personal

El personal que preste servicios en el local deberá estar correctamente uniformado.

La empresa adjudicataria cuidará de la correcta uniformidad, buena presentación, trato correcto así como del ornato y aseo adecuado de dicho personal.

El citado personal dependerá única y exclusivamente de la empresa adjudicataria a todos los efectos civiles, laborales, sindicales y de Seguridad Social; si bien, la Universidad de La Rioja se reserva el derecho a rechazar en cualquier momento al personal adscrito a este servicio, cuyo comportamiento no sea adecuado, previa la oportuna comprobación con audiencia a la empresa adjudicataria. En cualquier caso ésta quedará obligada, de una manera especial, a atender el servicio con el suficiente personal, debiendo ampliarlo si se considera insuficiente por parte de la Universidad de La Rioja.

La Universidad de La Rioja se reserva el derecho de exigir a la empresa adjudicataria que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente las normas de convivencia.

Hojas de reclamaciones



La empresa adjudicataria deberá tener a disposición del público las correspondientes hojas de reclamaciones. Una de las hojas deberá expresar claramente que se enviará a la Gerencia de la Universidad de La Rioja para que lleve a cabo las averiguaciones y acciones pertinentes con el contrato al margen de las obligaciones que esto suponga para el contratista en relación con la Dirección General de Turismo.

Si se produjera cualquier reclamación, la empresa adjudicataria estará obligada a remitir a la Universidad de La Rioja, en el plazo máximo de 24 horas, copia de la misma.

Lista de precios

Todos los artículos relacionados en la lista de precios deberán estar debidamente dispuestos para su consumo y tener la calidad adecuada. La lista de precios deberá estar permanentemente expuesta al público en un lugar accesible y visible.

En el local no se podrá, en ningún caso, expender artículos, de la clase que sean, que no se hallen autorizados en la lista de precios aprobada.

Los precios de los artículos serán los mismos para todas las cafeterías de la Universidad de La Rioja, por lo que los precios que se adjuntan en el anexo II, serán los que deban aplicarse para la explotación del contrato.

Pago con tarjeta

El concesionario aceptará el pago de los servicios prestados al personal de la Universidad (Alumnos, Profesores y Personal de Administración y Servicios) a través del monedero electrónico general incluido en el carnet universitario (Monedero 4B). Para efectuar dicho abono, el concesionario dispondrá de terminales en Punto de Venta (TPV), que le permitirán realizar dichas operaciones de cobro.

6. NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y REQUISITOS A CUMPLIR

Locales

La cocina y comedor deberán cumplir las exigencias establecidas en la normativa sanitaria de aplicación y en particular:

- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Los locales, en general, deberán cumplir los siguientes apartados:

- Las paredes internas, suelos, ventanas, techos y todas las demás partes de los locales de cocina, comedor y cafetería deberán mantenerse limpios, no permitiéndose excesos de ruidos, humos ni malos olores en dichos locales

- Todos los locales deben mantenerse en estado de limpieza por los métodos que se consideren más apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones ni contaminaciones. Nunca deben ser barridos los suelos en seco y en ningún caso cuando se estén preparando alimentos. Las dependencias deberán someterse a procesos de limpieza y desinfección con la periodicidad que se considere necesaria.
- Contarán con vestuario exclusivo para los manipuladores de alimentos que se dotará con taquillas dobles para la ropa de trabajo y de calle.
- Los aseos y vestuarios del personal deberán mantenerse en estrictas condiciones de limpieza y libres de objetos extraños. En todo momento existirán en ellos agua, jabón o detergente y cepillos de uñas, así como toallas de un solo uso.
- Se dotará de un lavamanos de accionamiento no manual en las zonas de manipulación de alimentos, independiente de la zona de fregadero o lavado.
- Deberán contar con cuarto o almacén para residuos sólidos aislado de la zona de manipulación.
- El almacenamiento de residuos dispondrá de dispositivos o recipientes higiénicos inalterables, fácilmente lavables y en buen estado de conservación. Además, antes de ser depositados en contenedores serán introducidos en bolsas de plástico. Una vez llenos, los contenedores serán trasladados a un local convenientemente separado de los locales de cocina. La limpieza de los contenedores será diaria.
- El almacenaje de los productos empleados en la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización se hará de tal forma que no suponga ningún riesgo de contaminación para los alimentos. Deberán guardarse lejos de las áreas de almacenamiento y preparación de los alimentos, en un armario y con los recipientes cerrados

De las materias primas

Las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús serán suministradas por cuenta de la empresa.

Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios, la empresa acreditará documentalmente, que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su Número de Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate, lo que acreditará que las materias primas y los productos alimenticios están sometidas a los controles sanitarios y de calidad de acuerdo con la legislación vigente en la materia.

La empresa adjudicataria presentará, al inicio del contrato, la relación de sus suministradores.

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús, deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.

Asimismo, se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación de las mismas.

Las materias primas, en general, deberán cumplir los siguientes apartados:

- Todas las materias primas utilizadas en la preparación de las comidas o aperitivos, cumplirán las condiciones higiénico- sanitarias de calidad y pureza exigidas en las distintas reglamentaciones sanitarias.
- Todos los productos alimenticios envasados estarán debidamente etiquetados y rotulados, de acuerdo con lo dispuesto en el RD 1122/1998, de 23 de septiembre, o normativa vigente.
- Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, serán las siguientes:
 - a. Comidas congeladas $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
 - b. Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas $\leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$.
 - c. Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
 - d. Comidas calientes $\geq 65\text{ }^{\circ}\text{C}$

No obstante, el responsable del establecimiento podrá fijar unas temperaturas distintas, siempre que estén basadas en evidencia científica o técnica y hayan sido verificadas por la autoridad competente

- No se sobrepasará la capacidad de almacenamiento a fin de que todos los alimentos sean empleados dentro de un periodo normal de utilización.
- Se evitará el contacto entre los alimentos crudos y preparados, tanto durante la preparación de las comidas como en su conservación.
- Ninguna de las materias primas podrá estar en contacto con el suelo, tanto durante la conservación, como durante su preparación culinaria.
- Las comidas ya preparadas, cuando sean expuestas, permanecerán todas aisladas y protegidas en vitrinas o armarios y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.
- Dispondrán de local de almacén o despensa para los productos.



Del personal

El personal que atienda los servicios de alimentación llevará el atuendo adecuado y en perfecto estado de limpieza y estará en posesión del carnet de manipulador de alimentos, así como todos los requisitos que exige la legislación vigente o la que en un futuro se establezca sobre la materia.

Asimismo, la empresa acreditará, fehacientemente, que sus trabajadores reciben la formación adecuada y cuentan con el certificado de formación correspondiente.

El personal, en general, deberán cumplir los siguientes apartados:

- Todo el personal, tanto de cafetería como de cocina, deberá estar en posesión del carné de manipulador de alimentos y acreditar, mediante el oportuno documento sanitario, no padecer enfermedad infecto-contagiosa alguna.
- Todo el personal de cocina y cafetería deberá pasar un reconocimiento médico anual así como tantas veces como se vea aquejado de cualquier patología infecciosa.
- Todo aquel personal aquejado de enfermedad transmisible por vía digestiva o portadores de gérmenes, será apartado de toda actividad directamente relacionada con los alimentos, siendo obligación del manipulador poner el hecho en conocimiento de la persona encargada del personal.
- En caso de lesiones cutáneas, al manipulador afectado se le facilitará el tratamiento adecuado y una protección con vendaje impermeable que no pueda desprenderse accidentalmente.
- Todos los días antes de incorporarse al trabajo, así como después de utilizar los servicios, y tantas veces como lo requieran las condiciones de su trabajo, deberán lavarse las manos con agua y jabón o detergente adecuado.
- Deberán mantener la higiene en su aseo personal y su indumentaria en estado de limpieza adecuado y permanente.
- Estará prohibido fumar, comer o mascar chicle en el puesto de trabajo, así como utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias.
- No se permitirá la entrada a la cocina, office y barra a ninguna persona ajena a dichos servicios.

Preparación y servicio de comidas

Las comidas serán preparadas, obligatoriamente, en la cocina del local. No se admitirá ningún tipo de catering o similar.



El adjudicatario dispondrá de comidas testigo, que representen las comidas servidas diariamente y que posibiliten la realización de estudios epidemiológicos en el caso de producirse algún brote de toxiinfección alimentaria. Dichas comidas testigo, estarán claramente identificadas y fechadas, conservadas adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un plazo mínimo de dos días y la cantidad corresponderá a una ración individual, según refleja la legislación vigente.

Asimismo, se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación de las comidas ya elaboradas.

La preparación y el servicio de comidas, en general, deberán cumplir los siguientes apartados:

- Las materias primas una vez retiradas de las cámaras, serán utilizadas de inmediato, comprobándose previamente las condiciones de conservación.
- Las comidas deberán prepararse con la menor antelación posible al momento de consumo..
- Se vigilará que los tiempos y temperaturas de preparación culinaria sean los adecuados y se cumplirá con los requisitos establecidos en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas
- Los condimentos empleados, así como las especias, deberán estar autorizados por la legislación correspondiente.
- Para salsas, cremas y natas el plazo de consumo será de 24 horas, y a su vez deberán conservarse en frigorífico.
- Las ensaladas con vegetales crudos se sumergirán durante 5 minutos en una solución de hipoclorito sódico (7 mgr/litro), o lejía de sosa sin detergente. Se lavarán abundantemente.
- Nunca se cortará sobre la misma superficie carne cocinada y cruda.
- No se permitirá la recongelación de carnes o pescados una vez realizada su descongelación.
- El control de calidad e higiene de los alimentos deberá realizarse al menos una vez al trimestre por empresa especializada en esta materia y siempre a cargo del contratista.

Cafetería y comedor

De acuerdo con la Ley 28/2005 de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos

del tabaco, está prohibido el consumo de tabaco en los centros educativos y, por tanto, en las instalaciones donde se preste el servicio de cafetería y comedor.

El local dedicado a cafetería y comedor, en general, deberán cumplir los siguientes apartados:

- La cafetería se hallará permanentemente en buen estado de limpieza, tanto el espacio interior como exterior de la barra. Se limpiará o barrerá, cuantas veces sea necesario evitando en todo momento el levantamiento de polvo al realizar estas actuaciones ("barrido higiénico").
- Todos los aperitivos exhibidos y la bollería estarán debidamente protegidos mediante vitrinas o campanas de vidrio.
- La superficie de la barra se mantendrá permanentemente en estado de limpieza, suprimiendo la excesiva permanencia de platos u otros servicios.

Controles

El arrendatario deberá presentar un programa de autocontrol adecuado basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) que garantice la higiene de los productos alimenticios.

Contará con el libro de visitas de la inspección sanitaria, así como el de inspección de trabajo.

Tendrá que llevarse un control continuo y adecuado de las etiquetas de los productos envasados y enlatados, fechas de caducidad y consumo preferente. Se establecerá un programa de autocontrol basado en el APPCC (Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos).

7. REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE LIMPIEZA EN LA COCINA, COMEDOR Y BAÑOS

Será por cuenta de la empresa adjudicataria la limpieza de vajilla, del material de comedor y cocina y de los locales y dependencias interiores de cocina, comedor office, cámaras frigoríficas, almacenes de alimentos y baños y vestuarios utilizados por la empresa así como la reposición del material por uso indebido o inadecuado.

La limpieza se realizará fuera del horario de apertura.

La empresa adjudicataria realizará anualmente, y siempre que sea necesario, una desinsectación y desratización de los locales, presentando ante el interlocutor designado por la Universidad de La Rioja un certificado demostrativo de su ejecución.

Su realización coincidirá en el tiempo con la que se realiza anualmente en el resto de dependencias de la Universidad de La Rioja.



En los baños para mujeres y personas con discapacidad, existirán contenedores higiénico-sanitarios, que serán renovados periódicamente o con menor frecuencia a la establecida si su uso lo hace necesario. Se presentarán los registros de sustitución al interlocutor designado por la Universidad de La Rioja.

En el caso de ubicar sillas y mesas en el exterior del local, se cuidará exhaustivamente la limpieza de la zona afectada. En el momento de la recogida de las mismas, se dejara el espacio sin ningún tipo de suciedad.

Se presentan a continuación las operaciones mínimas de limpieza exigidas:

- Interiores de cocina, office y comedor:
 - o Diariamente: barrido, fregado, desinfectado y recogida papeleras.
 - o 1 vez por semana: desempolvado.
- Otras instalaciones y locales utilizados por la empresa (almacenes y asimilados, vestuario, despensa, etc.):
 - o Diariamente: barrido.
 - o 2 veces por semana: fregado y desinfectado.
 - o 1 vez por semana: desempolvado.
- Vajilla y material de comedor y cocina:
 - o Diariamente: en el modo que corresponda
- Ventanas, cristales, superficies acristaladas y asimilados interiores de la cocina, comedor y resto:
 - o Trimestralmente fregado.
- Cortinas:
 - o Anual.
- Baños:
 - o Limpieza y desinfección diaria.
- Terraza:
 - o Cuando sea necesario.
 - o Una vez al mes con hidrolimpiadora en período de uso.
- Contenedores higiénicos:
 - o Una vez al mes.

Atendiendo a exigencias de política ambiental, el adjudicatario deberá llevar a cabo la separación selectiva de los residuos generados. A tal efecto, deberán separarse y destinar a su contenedor correspondiente los siguientes residuos:

- Aceites vegetales (Bidón).
- Papel y cartón (Contenedor azul).
- Plásticos y envases (Contenedor amarillo).
- Vidrio (Contenedor verde claro).
- Basuras orgánicas (Contenedor verde oscuro).

Los residuos serán evacuados por la puerta y horario que indique la Universidad de La Rioja, dentro de los contenedores adecuados depositándolos en el lugar que igualmente se indique hasta su retirada por los Servicio Municipales.

8. CARACTERÍSTICAS Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS

Requisitos nutricionales

Los menús homologados constituirán la comida del mediodía y deberán aportar alrededor de una 35% de la energía total de las necesidades diarias estimadas para una persona adulta.

Los perfiles que deberán cumplir los menús serán los siguientes:

- Perfil calórico: el contenido de grasa del menú se adecuará de forma que, los lípidos no aporten más del 30-35% de la energía total; la proteína deberá proporcionar un 12-15% del contenido calórico y el porcentaje restante provendrá de los hidratos de carbono.
- Perfil lipídico: en cuanto a la contribución de los distintos ácidos grasos – saturados, monoinsaturados y poliinsaturados – a la energía total, la grasa saturada no aportará más del 10% de la energía total del menú.

Deberán utilizarse aceites vegetales monoinsaturados (aceite de oliva) y poliinsaturados (aceite de girasol, maíz, soja y cacahuete) para su uso como grasa añadida en la preparación de las distintas recetas.

Se deberán utilizar preferentemente alimentos ricos en hidratos de carbono complejos (cereales, patatas, verduras, leguminosas, etc.), importante fuente de fibra y nutrientes, para hacer frente así, a la energía que deben suministrar los hidratos de carbono y conseguir dietas con alta densidad de nutrientes.

Composición

Los menús deberán incluir diariamente alimentos de los siguientes grupos:

- Frutas y zumos frescos de todo tipo: cítricos, plátano, pera, manzana, fresas, uvas, cerezas, melocotón, albaricoque, piña, kivi, níspero, melón, sandía, etc.
- Verduras y hortalizas (frescas o congeladas) por ejemplo: judías verdes, acelgas, espinacas, tomate, lechuga, cebolla, calabacín, zanahorias, pimiento, pepino, alcachofas, berenjena, coles, coliflor, etc.
- Pan, arroz, pasta (macarrones, espaguetis, fideos, etc.), legumbres (judías, garbanzos, lentejas, etc.) y patatas.
- Carnes (vacuno, pollo, cerdo, cordero, pavo, etc.), pescado (fresco o congelado) y huevos.



- Al menos uno de cada tres primeros platos serán a base de verduras, hortalizas o legumbres.
- Se ofrecerán hortalizas, verduras o legumbres como alternativa de guarnición en los segundos platos.
- Al menos una de cada tres opciones de postre serán fruta fresca (entera o manipulada, como macedonia), zumos naturales o frutos secos.
- Existirán siempre platos de pescado como opción de segundo plato.
- Se dispondrá de preparaciones culinarias que no requieran la adición de gran cantidad de grasa (cremas, manteca, margarinas, mantequillas o una gran cantidad de aceite) y utilizarán técnicas como las cocciones alimentarias al vapor, horno, parrilla, salteado, plancha, etc.
- Existirá la posibilidad de elegir medio menú, un plato (a elegir entre los primeros o segundos platos) y postre, o bien menús completos a base de medias raciones.
- Al sentarse los comensales se ofrecerá una botella de agua en las mesas. Las bebidas alcohólicas (vino o cerveza) se podrán solicitar por copas o en unidades individuales.
- Se ofrecerá aceite de oliva virgen para los aderezos.
- Se ofrecerá pan integral como alternativa al pan blanco.
- No habrá saleros sobre las mesas al alcance de los clientes y existirá la alternativa de menús bajos en sal con condimentos alternativos (pimienta, especias, hierbas aromáticas, etc.).
- Los lácteos constituyen un buen complemento, pero no se presentarán como sustitutos frecuentes de las frutas en el postre.

Variedad de los menús

El diseño de los menús debe adaptarse a un modelo que contenga la mayor variedad posible de tipo de alimentos, haciendo especial hincapié en alimentos vegetales: verduras y frutas y limitando los alimentos con mayor valor energético pero escaso contenido en nutrientes.

Se deben consumir distintos alimentos alternando entre los de cada grupo porque pueden tener contenidos muy diferentes de nutrientes dentro del mismo.

El criterio en la variedad de los menús debe contemplar, además de variedad en los alimentos, la de sus formas de elaboración, diversificando los procesos culinarios (hervidos, plancha, fritos, estofados, etc.).



9. SERVICIOS A PRESTAR Y PRECIOS

Las empresas licitadoras prestarán el servicio según la lista de precios que se adjunta en el Anexo II.

Los tamaños, pesos, volúmenes y características de cada producto en cada uno de los apartados, serán los siguientes:

Servicios Generales

Para la valoración de este apartado se tendrán en cuenta los siguientes artículos:

CAFES (Normal o descafeinado)

- A) Café sólo.
- B) Café con leche.
- C) Café cortado.
- D) Descafeinado
- D) Vaso de leche (mínimo 25 cl).
- E) Leche con cacao (mínimo 25 cl).
- F) Té, tila, manzanilla u otras infusiones.

BOLLERIA

- A) Palmera o similar
- B) Donuts o similar.
- C) Tostadas con mantequilla y mermelada (Pan tipo inglés).
- D) Croissant (tamaño estándar)

REFRESCOS

- A) Refrescos carbónicos de botellín (mínimo 20 cl).
- B) Refrescos carbónicos de barril (mínimo 20 cl).



- C) Zumos embotellados (mínimo 20 cl).
- D) Zumos naturales (mínimo 20 cl).
- E) Agua mineral (botellín de 0,5 l).
- E) Mosto (mínimo 20 cl).
- F) Batidos (mínimo 20 cl).
- G) Bitter sin alcohol (mínimo 20 cl).
- H) Refrescos de té y bebidas isotónicas (mínimo 30 cl).

CERVEZAS Y VINOS

- A) Cerveza (Botellín de 25 cl).
- B) Cerveza sin alcohol (Botellín de 33 cl).
- C) Caña de cerveza. (mínimo 20 cl).
- D) Corto de cerveza
- E) Vaso de vino de Rioja (cosechero).
- F) Copa de vino de Rioja (crianza)

La cantidad a servir en los apartados D, E y F será la considerada estándar en los bares de Logroño.

BOCATITAS

- A) Bocatita de jamón.
- B) Bocatita de jamón con queso.
- C) Bocatita de jamón con pimiento.
- D) Bocatita de jamón con tomate.
- E) Bocatita de embutido diverso.

- F) Bocatita de tortilla de patata.
- G) Bocatita de tortilla de patata con pimiento.
- H) Bocatita de revuelto de chorizo.
- I) Bocatita de revuelto de jamón.
- J) Bocatita de revuelto de pimiento.
- K) Bocatita de beicon.
- L) Bocatita de beicon y queso.
- M) Bocatita de beicon y pimiento.
- N) Bocatita de bonito con tomate natural.
- O) Bocatita de bonito con pimiento.
- P) Bocatita de bonito con mahonesa.
- Q) Bocatita de sardinillas.
- R) Bocatita de anchoas.

El peso mínimo del pan de los bocatitas será de 25 gramos.

El peso mínimo del embutido será de 15 gramos.

El peso mínimo de la tortilla será de 25 gramos.

El peso mínimo del beicon será de 15 gramos.

El peso mínimo del revuelto y bonito será de 20 gramos.

Los embutidos serán, al menos, de las calidades y tipos siguientes:



Jamón: tipo serrano.

Embutido: tipo pamplona.

Jamón dulce: tipo paleta, categoría I.

Chóped, mortadela y similares: categoría I.

BOCADILLOS

- A) Bocadillo de jamón.
- B) Bocadillo de jamón y queso.
- C) Bocadillo de jamón y tomate.
- D) Bocadillo de embutido diverso.
- E) Bocadillo de tortilla de patata.
- F) Bocadillo de tortilla de patata y pimiento.
- G) Bocadillo de tortilla de patata y tomate.
- H) Bocadillo de tortilla de patata y mahonesa.
- I) Bocadillo de tortillas diversas (jamón, chorizo, etc.)
- J) Bocadillo de lomo.
- K) Bocadillo de lomo y queso.
- L) Bocadillo de lomo y beicon.
- M) Bocadillo de lomo y pimientos.
- N) Bocadillo de salchicha.
- O) Bocadillo de bacon.
- P) Bocadillo de queso.
- Q) Bocadillo de lomo, bacon y queso.



El peso mínimo del pan de los bocadillos será de 90 gramos.

El peso mínimo del embutido será de 35 gramos.

El peso mínimo de la tortilla será de 100 gramos.

La calidad del embutido será la misma que la indicada en el apartado anterior.

SÁNDWICHES

- A) Sándwich vegetal (incluirá al menos: lechuga, tomate, huevo duro, y mayonesa).
- B) Sándwich de tomate (incluirá al menos: atún, tomate, y mayonesa).
- C) Sándwich de chaca (incluirá al menos: chaca, y mayonesa).
- D) Sándwich mixto (jamón dulce y queso).

PINCHOS

- A) Pincho de tortilla (mínimo 70 gramos).
- B) Ración de ensaladilla.
- C) Ración de aceitunas.

Servicios Especiales:

Para la valoración de este apartado se tendrán en cuenta los siguientes artículos:

DESAYUNO Ó ALMUERZO

- A) Café con leche, vaso de leche o infusiones, acompañado de bollería o tostada.
- B) Bocadillo de tortilla de patata, zumo y café.



C) Bocatita o pincho a elegir, zumo y café.

Las cantidades y calidades de estos productos serán las definidas en los apartados anteriores.

Se ofertarán bonos de cinco días.

MENÚS

Deberá incluirse una relación de menús (mínimo 3 opciones por plato), y que serán ofertados necesariamente en caso de adjudicación.

Como mínimo deberán proponerse los menús para una semana completa (5 días).

El precio ofertado será idéntico para todos los menús.

Se podrán servir medios menús (incluyendo bebida y postre) y platos sueltos del menú.

Se ofertarán bonos de cinco días.

PLATOS COMBINADOS

Se ofertará un mínimo de 8 platos combinados agrupados en tres categorías (A, B y C). El precio será el mismo para todos los platos combinados incluidos en una misma categoría.

A) Platos combinados Categoría A.

B) Platos combinados Categoría B.

C) Platos combinados Categoría C.

VARIOS

A) Patatas fritas (mínimo 35 gr.).



B) Gusanitos o similar (mínimo 44 gr.).

C) Palomitas (mínimo 35 gr.).

D) Snacks (mínimo 20gr.).

E) Piruletas o similar.

F) Chicles.

Los precios ofertados se mantendrán inalterables durante los veinticuatro primeros meses de ejecución del contrato, pudiendo ser revisados, con el VºBº de la Universidad de La Rioja, transcurrido el citado espacio de tiempo, en función del IPC general, a nivel nacional, de los doce meses inmediatos anteriores a la solicitud de revisión.

La venta de productos no incluidos en esta relación requerirá la previa autorización de la Universidad de La Rioja, tanto en lo relativo a los productos como al precios de los mismos.

Para la autorización de venta de productos no especificados en la lista inicial de precios, los precios propuestos serán, como mínimo, un veinte por ciento menores que los correspondientes a los establecimientos de similar categoría, previa autorización de la Universidad de La Rioja.

10. COMERCIO JUSTO

La empresa adjudicataria podrá expender productos de los denominados de “Comercio Justo”.

Se consideraran válidos como productos de Comercio Justo aquellos que estén certificados por la Asociación del Sello de Productos de Comercio Justo (Fairtrade Labelling Organization), o procedan de Organizaciones de Comercio Justo acreditadas por IFAT (Asociación Internacional de Comercio Justo), o bien contar con el sello de alguna organización reconocida por dichos organismos de homologación (Alternativa 3, Medicus Mundi, etc.), así como todos aquellos que puedan acreditar documentalmente el cumplimiento de los principios citados en el Anexo I.

La empresa adjudicataria permitirá que la Universidad de La Rioja coloque información explicativa sobre Comercio Justo en lugares visibles del local, en forma de pegatinas fácilmente despegables.

La empresa adjudicataria deberá facilitar a la persona que la Universidad de La Rioja designe para la gestión del contrato, cuanta información y documentación, referida a la procedencia de los productos, le sea solicitada por ésta.



En caso de ofertarse productos de este tipo, se deberá hacer constar, detalladamente, en la proposición económica y en la técnica.

En el anexo I, se indican los criterios de los productos de comercio justo aceptados por el Parlamento Europeo.

11. INFORMES

El empresa adjudicataria facilitará al responsable designado al efecto por la Universidad de La Rioja, con carácter mensual y en los cinco primeros días del mes siguiente, un informe donde se detallen los servicios prestados, debiendo contener, al menos, los siguientes datos:

- Número de menús y tipo servidos durante el mes.
- Número de platos combinados y tipo servidos durante el mes.
- Mantenimientos realizados, si fuera el caso y sus justificantes.
- Coste de los suministros de energía, agua, basura y alcantarillado, tanto si están a nombre de la empresa adjudicataria como si están a nombre de la Universidad de La Rioja.
- Incidencias ocurridas (averías, reclamaciones, etc.).

Dicho informe se facilitará en soporte papel e informático, tipo hoja de cálculo "Excel", para su tratamiento posterior.

12. RECONOCIMIENTO DE LOS LOCALES

Con el fin de que las empresas licitadoras puedan realizar convenientemente su oferta, la Universidad de La Rioja, previa petición del interesado, mediante solicitud dirigida al servicio de Contratación, Compras y Patrimonio, facilitará la visita a los mismos, en coordinación con la persona designada para la gestión del contrato dentro del Área de Personal y Organización Administrativa.

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones para la contratación del servicio de gestión y explotación de la cafetería DE LA ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA INDUSTRIAL en la Universidad de La Rioja. Todo lo incluido en el presente Pliego tiene carácter mínimo.

La Universidad de La Rioja aportará el local destinado a cafetería y una parte importante de los equipos, instalaciones y mobiliario necesarios para la explotación del servicio.

En el anexo III se incluye un inventario de la maquinaria, instalaciones y mobiliario propiedad de la Universidad de La Rioja y que se pone a disposición del contrato.



La empresa adjudicataria deberá realizar/completar/aportar, a su exclusivo cargo, las adaptaciones o incorporaciones de material necesario para la prestación del servicio.



ANEXO I – COMERCIO JUSTO

El Parlamento Europeo en el Art. 2 de su Resolución sobre Comercio Justo y Desarrollo [2005/2245 (INI)] considera que, para eliminar el riesgo de abusos, el Comercio Justo debe cumplir una serie de criterios definidos por el movimiento en favor del comercio justo en Europa de la siguiente manera:

- a) pago de un precio justo al productor, que garantice unos ingresos justos y que permita cubrir unos costes sostenibles de producción y los costes de subsistencia; este precio debe igualar, por lo menos, al precio y la prima mínimos definidos por las asociaciones internacionales de comercio justo.
- b) parte del pago se debe efectuar por adelantado, si el productor así lo solicita.
- c) una relación estable y a largo plazo con los productores, así como la intervención de éstos en el establecimiento de normas de comercio justo.
- d) transparencia y trazabilidad en toda la cadena de abastecimiento, a fin de garantizar una información adecuada al consumidor.
- e) unas condiciones de producción que respeten los ocho convenios fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo (OIT).
- f) el respeto del medio ambiente, la protección de los derechos humanos, en particular de los derechos de las mujeres y los niños, así como el respeto de los métodos de producción tradicionales que favorezcan el desarrollo económico y social.
- g) programas de desarrollo de capacidades y capacitación para los productores, en especial para los pequeños productores marginales de los países en desarrollo, para sus organizaciones y para sus respectivas comunidades, a fin de garantizar la sostenibilidad del comercio justo.
- h) el respaldo a la producción y la entrada al mercado de las organizaciones de productores.
- i) actividades de sensibilización sobre la producción y las relaciones comerciales en el marco del comercio justo, su misión y sus objetivos, y sobre la injusticia reinante en las normas del comercio internacional.
- j) el seguimiento y la verificación del cumplimiento de estos criterios, en cuyo marco debe corresponder un importante papel a las organizaciones del hemisferio sur, con miras a una reducción de costes y una mayor participación de las mismas en el proceso de certificación.
- k) evaluaciones de impacto periódicas sobre las actividades relacionadas con el comercio justo.



ANEXO II – PRECIO DE LOS PRODUCTOS



Nº DE ORDEN	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	PRECIO (IVA incluido)
1	4.2.1.1.A	CAFÉ SOLO	0,80
2	4.2.1.1.B	CAFÉ CON LECHE	0,90
3	4.2.1.1.C	CAFÉ CORTADO	0,85
4		DESCAFEINADO	0,90
5	4.2.1.1.D	VASO DE LECHE (Mínimo 25 cl.)	0,85
6	4.2.1.1.E	LECHE CON CACAO (Mínimo 25 cl.)	1,10
7	4.2.1.1.F	INFUSIONES	0,90
		BOLLERÍA	
8		PLAMERA O SIMILARES	0,90
9	4.2.1.2.A	DONUTS, o similar	0,65
10	4.2.1.2.B	TOSTADAS CON MANTEQUILLA Y MERMELADA (Pan tipo inglés)	0,95
11	4.2.1.2.C	CROISSAN (tamaño estándar)	0,95
		REFRESCOS	
12	4.2.1.3.A	REFRESCOS CARBÓNICOS DE BOTELLÍN	1,20
13	4.2.1.3.B	REFRESCOS CARBÓNICOS DE BARRIL (mínimo 20 cl.)	1,20
14	4.2.1.3.C	ZUMOS EMBOTELLADOS (mínimo 20 cl.)	1,20
15	4.2.1.3.D	ZUMOS NATURALES (mínimo 20 cl.)	1,80
16	4.2.1.3.E	AGUA MINERAL DE 50 cl.	0,65
17	4.2.1.3.F	MOSTO NORMAL (mínimo 20 cl.)	1,15
18		BATIDOS	1,20
19		BITTER SIN ALCOHOL	1,20
20		REFRESCOS DE TÉ Y BEBIDAS ISOTÓNICAS 33 cl	1,30
		CERVEZAS Y VINOS	
21	4.2.1.4.A	CERVEZA (Botellín de 20 cl.)	1,20
22	4.2.1.4.B	CERVEZA SIN ALCOHÓL (Botellín de 20 cl)	1,20
23	4.2.1.4.C	CAÑA DE CERVEZA (mínimo 20 cl.)	1,20
24	4.2.1.4.D	CORTO DE CERVEZA	0,60
25		CERVEZA CON LIMÓN	1,20
26	4.2.1.4.E	VASO DE VINO RIOJA (cosechero)	0,60
27	4.2.1.4.F	COPA DE VINO RIOJA (crianza)	1,15
		BOCATITAS	
28	4.2.1.5.A	BOCATITA DE JAMON	1,20
29		BOCATITA DE JAMON CON QUESO	1,20
30		BOCATITA DE JAMON CON PIMIENTO	1,20
31		BOCATITA DE JAMÓN CON TOMATE	1,20
32	4.2.1.5.B	BOCATITA EMBUTIDO DIVERSO	1,20
33	4.2.1.5.C	BOCATITA DE TORTILLA DE PATATA	1,20
34		BOCATITA DE TORTILLA DE PATATA CON PIMIENTO	1,20
35	4.2.1.5.D	BOCATITA DE REVUELTO DE CHORIZO	1,20
36	4.2.1.5.D	BOCATITA DE REVUELTO DE JAMÓN	1,20
37	4.2.1.5.D	BOCATITA DE REVUELTO DE PIMIENTO	1,20
38		BOCATITA DE BEICON	1,20
39	4.2.1.5.E	BOCATITA DE BEICON Y QUESO	1,20
40	4.2.1.5.E	BOCATITA DE BEICON Y PMIENTOS	1,20
41	4.2.1.5.F	BOCATITA DE BONITO CON TOMATE NATURAL	1,20
42		BOCATITA DE BONITO CON CON PIMIENTOS	1,20
43		BOCATITA DE BONITO CON MAHONESA	1,20
44		BOCATITA DE SARDINAS	1,20
45		BOCATITA DE ANCHOAS	1,20



		BOCADILLOS	
46	4.2.1.6.A	BOCADILLO DE JAMÓN	2,65
47		BOCADILLO DE JAMÓN Y QUESO	2,80
48		BOCADILLO DE JAMÓN Y TOMATE	2,80
49	4.2.1.6.B	BOCADILLO EMBUTIDO DIVERSO	2,10
50		BOCADILLO DE TORTILLA	1,50
51	4.2.1.6.C	BOCADILLO DE TORTILLA DE PATATA	1,50
52		BOCADILLO DE TORTILLA DE PATATA Y PIMIENTO	1,60
53		BOCADILLO DE TORTILLA DE PATATA Y TOMATE	1,55
54		BOCADILLO DE TORTILLA DE PATATA Y MAHONESA	1,55
55	4.2.1.6.D	BOCADILLO DE TORTILLAS DIVERSAS (jamón, chorizo, etc.)	1,70
56		BOCADILLO DE LOMO	2,65
57		BOCADILLO DE LOMO Y QUESO	2,80
58		BOCADILLO DE LOMO Y BACON	2,80
59		BOCADILLO DE LOMO Y PIMIENTOS	2,80
61		BOCADILLO DE SALCHICHAS	2,30
62		BOCADILLO DE BACON	2,45
63		BOCADILLO DE QUESO	2,30
64		BOCADILLO DE LOMO, BACON Y QUESO	3,00
		SANDWICHES	
65	4.2.1.7.A	SANDWICHES VEGETAL	1,20
66		SANDWICHES DE TOMATE	1,20
67		SANDWICHES DE CHACA	1,20
68	4.2.1.7.B	SANDWICHES MIXTO	1,50
		PINCHOS Y RACIONES	
69	4.2.1.8.A	PINCHO TORTILLA	1,10
70		RACIÓN DE ENSALADILLA	1,20
71		RACIÓN DE ACEITUNAS	1,20
		SERVICIOS ESPECIALES	
		DESAYUNO O ALMUERZO	
72	4.2.2.1.A	CAFÉ CON LECHE, VASO DE LECHE O INFUSIONES, ACOMPAÑADO DE BOLLERÍA O TOSTADA.	1,85
73	4.2.2.1.B	BOLLERÍA O TOSTADA A ELEGIR, CAFÉ Y ZUMO	2,20
74		BOCADILLO DE TORTILLA DE PATATA, REFRESCO O CAFÉ	2,55
75		BOCATITA O PINCHO A ELEGIR, ZUMO Y CAFÉ	2,20
		MENÚS	
76	4.2.2.2.A	MENÚS	6,85
77		MEDIO MENÚ	5,00
78		PLATO SUELTO DE MENÚ (1 Ud)	3,00
79		ABONO SEMANAL MENÚ	31,00
		PLATOS COMBINADOS	
80	4.2.2.3.A	PLATOS COMBINADOS CATEGORÍA A	4,75
81	4.2.2.3.B	PLATOS COMBINADOS CATEGORÍA B	4,10
82	4.2.2.3.C	PLATOS COMBINADOS CATEGORÍA C	3,60
		VARIOS	
83		PATATAS FRITAS	0,85
84		GUSANITOS O SIMILAR	0,35
85		PALOMITAS	0,35
86		SNACKS	0,35
87		PIRULETAS O SIMILAR	0,20
88		CHICLES NORMALES	0,95



ANEXO III – RELACIÓN DE BIENES PROPIEDAD DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

N° Inventario	Descripción
47807	Mueble botellero frigorífico
47808	Mueble botellero frigorífico
47809	Lavavajillas de vasos en acero inoxidable
47810	Fregadero interior de barra
47811	Mueble sotobanco encimera
47812	Mueble sotobanco encimera
47813	Máquina de hielo en acero inoxidable
47814	Mesa angular de lavado en acero inoxidable
47815	Lavadora de vajilla en acero inoxidable
47816	Peana para lavavajillas
47817	Armario mural colgante
47818	Mesa para salida de lavavajillas
47819	Plancha lisa de 35x54 cm
47820	Mueble base para plancha.
47821	Cocina gas de cuatro fuegos
47822	Mueble base para cocina gas
47823	Campana mural zona de cocción
47824	Modulo de separación con mesa
47825	Bajomostador frigorífico
47826	Campana mural para horno
47827	Horno eléctrico de convección
47828	Mueble base para horno eléctrico
47829	Freidora con dos cubetas
47830	Horno microondas de 1200w
46869	Mesa de cafetería PLEK con estructura blanca
46870	Mesa de cafetería PLEK con estructura blanca
46871	Mesa de cafetería PLEK con estructura blanca
46872	Mesa de cafetería PLEK con estructura blanca
46873	Mesa de cafetería PLEK con estructura blanca
46874	Mesa de cafetería PLEK con estructura blanca
46875	Mesa de cafetería PLEK con estructura blanca
46876	Mesa de cafetería PLEK con estructura blanca
46877	Mesa de cafetería PLEK con estructura blanca
46878	Mesa de cafetería PLEK con estructura blanca
46879	Mesa de cafetería PLEK con estructura blanca
46880	Mesa de cafetería PLEK con estructura blanca
46881	Mesa de cafetería PLEK con estructura blanca
46882	Mesa de cafetería PLEK con estructura blanca
46883	Mesa de cafetería PLEK con estructura blanca
46884	Mesa de cafetería PLEK con estructura blanca
46885	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46886	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46887	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46888	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46889	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46890	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46891	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46892	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46893	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46894	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46895	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46896	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46897	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46898	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46899	Silla auxiliar PLEK sin brazos

N° Inventario	Descripción
46900	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46901	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46902	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46903	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46904	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46905	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46906	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46907	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46908	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46909	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46910	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46911	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46912	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46913	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46914	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46915	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46916	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46917	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46918	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46919	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46920	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46921	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46922	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46923	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46924	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46925	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46926	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46927	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46928	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46929	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46930	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46931	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46932	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46933	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46934	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46935	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46936	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46937	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46938	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46939	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46940	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46941	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46942	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46943	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46944	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46945	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46946	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46947	Silla auxiliar PLEK sin brazos
46948	Silla auxiliar PLEK sin brazos