



Código de verificación : 1eb8a4dbde26e483

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA DE DISTINTOS CENTROS DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS

UNIVERSIDAD DE BURGOS

OFICINA TÉCNICA

ENERO 2024



UNIVERSIDAD
DE BURGOS



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA DE DISTINTOS CENTROS DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS

1.- OBJETO

El presente Pliego tiene por objeto definir las condiciones de prestación del servicio de bar-cafetería en los siguientes Centros de la Universidad de Burgos:

- **LOTE 1: Bar-Cafetería de las Facultades de Ciencias de la Salud y de Humanidades y Comunicación**
- **LOTE 2: Bar-Cafetería de la Escuela Politécnica Superior-Edificio A (Campus del Vena).**

Los servicios a prestar se llevarán a cabo por el adjudicatario con arreglo a lo previsto en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares por el que se rige la presente contratación y por lo dispuesto en la legislación en vigor que regula la contratación administrativa.

La relación mínima de productos a licitar, es la que figura en el **ANEXO I** al presente Pliego.

2.- UBICACIÓN

La Universidad de Burgos, para el desarrollo del servicio, cede la ocupación de los siguientes espacios:

- Local de 162 m² aproximados en el edificio de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Salud, del Paseo de los Comendadores 6. 09001 Burgos.
- Local de 228,98 m² aproximados en el edificio de la Escuela Politécnica Superior-Edificio A, de la Avenida de Cantabria, s/n. 09006 Burgos.

3.- DESTINATARIOS

Los destinatarios del servicio de Bar-cafetería son los alumnos de la Universidad de Burgos, el personal docente e investigador, el personal técnico, de gestión y de administración y servicios y los usuarios de las instalaciones de la Universidad.

Durante el curso académico 2023-2024, el número aproximado de alumnos y docentes en los Centros de la Universidad es el siguiente:

<u>Centros</u>	Nº aproxim. de alumnos	Nº aproxim. de profesores y PTGAS	TOTAL
Facultades de Ciencias de la Salud y de Humanidades y Comunicación	900	272	1.172
Escuela Politécnica Superior-Edificio A	1.414	315	1.729

4.- HORARIO

Con carácter general el servicio (como mínimo) estará abierto al público en el horario que a continuación se especifica:

<u>Centros</u>	Horario general	Periodos no lectivos
Facultades de Ciencias de la Salud y de Humanidades y Comunicación	8.00 a 21:00	Reducido o cerrado
Escuela Politécnica Superior-Edificio A	8.00 a 21:00	Reducido o cerrado



Código de verificación : 1eb8a4dbde26e483



En todo caso el horario de prestación del servicio será el ofertado por el adjudicatario. Dentro de lo establecido en este apartado el Decanato/la Dirección del centro podrá, por mutuo acuerdo con el adjudicatario modificar los tramos horarios de prestación del servicio.

5.- LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

El adjudicatario recibirá en uso las instalaciones propiedad de la Universidad de Burgos necesarias para la prestación del servicio, debiendo velar por su limpieza, cuidado, mantenimiento y reparación, en su caso, hasta la finalización del contrato.

Dentro de estos mantenimientos se hace hincapié en consumibles (luminarias, tapones...), atascos de tuberías por uso indebido, pulido de suelos por el uso diario, roturas producidas por el uso propio del personal que trabaja en la cafetería como pueda ser un cristal, una baldosa, una puerta...etc

Antes del inicio de la prestación del servicio, se realizará un inventario de todos los elementos existentes en los locales que será suscrito por las partes contratantes, quedando unida copia al contrato.

Anualmente se presentará un informe con los gastos de mantenimiento de la cafetería a estudiar con el responsable del contrato para posibles inversiones e informar al mismo cada vez que se realice una reparación en cualquier equipo de la universidad.

A la finalización del contrato se comprobará el inventario de los elementos suscritos con los actualmente existentes.

6.- DIRECCIÓN Y CONTROL

La gestión del servicio será supervisada por el responsable del contrato designado por la Universidad de Burgos, en colaboración con los centros.

El adjudicatario designará y comunicará a la Universidad un interlocutor general, que será el responsable máximo de todos los servicios objeto de esta licitación. Así mismo, proporcionará una dirección de correo electrónico y un teléfono de contacto para la comunicación y notificación de incidencias.

7.- PERSONAL

El personal que preste el servicio objeto del presente contrato deberá mostrar un grado de profesionalidad adecuado.

Los empleados que manipulen alimentos deberán estar en posesión del certificado de formación en manipulación de alimentos.

El trato con los usuarios del personal que preste el servicio, deberá de ser en todo momento de la máxima corrección y amabilidad. Si la Universidad apreciara que la atención que se dispensa a los usuarios del servicio no es la adecuada, podrá exigir al adjudicatario, a través del responsable del Contrato, que adopte las medidas oportunas para corregir estas deficiencias.

El adjudicatario deberá de cumplir lo dispuesto en la Ley 31/1995 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales y sus normas de desarrollo.

8.- RELACION DE PERSONAL EN EL CASO DE SUBROGACION

El personal sujeto a subrogación en la Cafetería de Escuela Politécnica Superior edificio A y en la cafetería de las Facultades de Ciencias de la Salud y de Humanidades y Comunicación, es el que se relaciona en el **ANEXO II**



Código de verificación : 1eb8a4dbde26e483



9.- OBLIGACIONES

Los concesionarios deberán ofrecer en sus menús una alimentación variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio, en particular de los usuarios que presenten intolerancias alimenticias, como es el caso de las personas celiacas, vegetarianas etc.

Las cafeterías deberán ofrecer, en lugar visible y destacado, información sobre la existencia de menús especiales bajo demanda, para las personas con intolerancias y alergias alimentarias.

10.- OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El adjudicatario deberá tener expuesto al público, en lugar visible y accesible, la lista oficial de precios autorizada por la Universidad y sellada por el órgano de contratación y deberá atenderse en todo momento a ella. También deberá de tener a disposición de los usuarios un libro de reclamaciones.

El uso de aceites de oliva virgen para los aliños.

No se dispondrá de salero en las mesas

Sera obligatorio ofrecer agua del grifo

El pan de los menús/platos combinados será sin envoltorio

Sera Obligatorio disponer de azúcar moreno integral y edulcorantes aptos para personas diabéticas

11.- RECOMENDACIONES PARA LOS MENUS

- Se sugiere limitar la oferta de fritos y rebozados a un máximo del 20 % de todos los platos ofertados por semana.
- Se recomienda ofrecer legumbres al menos dos veces por semana.
- Para menús de dos opciones a elegir la frecuencia de platos con carnes procesadas o rojas se sugiere que no supere las dos raciones por semana (entendiendo como ración 125-150 g). En caso de menús con tres opciones o más, la frecuencia que se recomienda es de un máximo de 3 raciones a la semana.
- En las opciones de segundo plato, la carne se recomienda que esté presente solo en uno de los platos ofertados.
- Se sugiere que las guarniciones de verduras/hortalizas (no incluye tubérculos ni maíz): en caso de menús con dos opciones a elegir, la frecuencia sea de al menos 1 vez por día. En caso de establecimientos con tres opciones o más, la frecuencia sea de al menos 2 veces por día.
- Se recomienda que el menú incluya como bebida agua por defecto.
- Se propone la opción de ofertar pan integral.
- Se sugiere ofrecer fruta fresca, entera o mínimamente procesada y/o yogures naturales sin azúcar/edulcorante añadido en la oferta de postres.
- Se recomienda servir menús especiales adaptados a alergias e intolerancias alimentarias bajo demanda previa.
- Se propone ofertar opciones alternativas en el propio menú teniendo en cuenta razones culturales, éticas o religiosas.
- En el caso de menús con tres opciones se recomienda ofertar al menos una opción de primer plato y una de segundo vegetariana. En el caso de menús con dos opciones al menos una opción vegetariana entre los primeros y segundos platos ofertados.
- Se sugiere que las técnicas culinarias empleadas serán al vapor, al horno, salteado, hervido, a la plancha y en crudo.

1 Frito: cualquier preparación en la que se somete un alimento a una inmersión en aceite u otro tipo de grasa.

2 Plato vegetariano: todo aquel que no contenga como ingrediente carne, pescado, así como ninguno de sus subproductos.



Código de verificación : 1eb8a4dbde26e483



Código de verificación : 1eb8a4dbde26e483

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=1eb8a4dbde26e483>



**UNIVERSIDAD
DE BURGOS**

12.-OTRAS RECOMENDACIONES

- Se valorará positivamente que en los menús se incluyan alimentos integrales, fuentes de proteínas de origen vegetal (tofu, seitán, tempeh, soja texturizada) y frutos secos.
- Se recomienda dar prioridad a los productos de proximidad, ecológicos (provenientes de la agricultura ecológica según el reglamento (CE) nº 834/2007 y cumpliendo los parámetros Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (A6-0207/2006) y de temporada. Servidos a poder ser en cajas plásticas (así podrán lavarse y desinfectarse tras su uso) que la empresa vuelva a recoger. Si se sirven productos ecológicos se sugiere que sean de cercanía.
- Se valorará que los productos utilizados no tengan potenciadores del sabor o saborizantes y, en su lugar, se utilicen especias y hierbas aromáticas.
- Se recomienda ofrecer en el comedor jarras de agua, o surtidores de autoservicio, en lugar de agua embotellada, para minimizar la generación de residuos y mejorar la sostenibilidad. Se sugiere contar con la presencia de fuentes / surtidores de agua potable en los distintos edificios del campus universitario.
- Se recomienda ofertar fruta de temporada fresca, entera o mínimamente procesada preferentemente a menor precio que los productos de bollería industrial y los snacks salados.
- Se sugiere evitar el uso de guantes de látex para impedir la transferencia de proteínas del látex a los alimentos que sean manipulados con éstos, ya que pueden causar reacciones alérgicas en personas sensibilizadas.
- Se valorará positivamente el uso de aceite de oliva virgen o virgen extra para las frituras.
- Se valorará positivamente que se baje el precio de los menús que únicamente contengan fruta o yogur natural de postre y agua como bebida, frente a aquellos que incluyan un postre o bebida diferente a los mencionados.
- Se valorará positivamente que los servicios de restauración se adhieran a la campaña del lunes sin carne, que consiste en no ofrecer carne en el menú un día a la semana.
- Se valorará positivamente que los panes ofrecidos por el servicio de restauración no sean precocinados.

EL INGENIERO TÉCNICO,


ANEXO I: RELACIÓN DE PRODUCTOS A OFERTAR:

GRUPO 1 – CAFÉ/INFUSIONES
Café solo
Café con hielo
Café con leche entera
Café con leche desnatada
Café cortado con leche entera
Café cortado con leche desnatada
Café descafeinado
Infusiones básicas
Cola-Cao o similar
Vaso leche
GRUPO 2 - CERVEZAS
Corto cerveza
Caña 20 cl
Caña de 0,5 l
Caña de 1 l
Cerveza 1/5 l
Cerveza 1/3 l
Cerveza botellín sin alcohol
Cerveza en lata
Cerveza lata sin alcohol
Cerveza sin gluten
Caña 20 cl limón o selecta
Caña 0,5 l limón o selecta
0`0 manzana
Cerveza 0`0 tostada
GRUPO 3 - REFRESCOS
Coca-Cola o similar
Coca-Cola light o similar
Refresco naranja/limón/te 20 cl.
Refrescos 33 cl
Tónica
Zumo envasado



Código de verificación : 1eb8a4dbde26e483



Bitter sin alcohol
Agua mineral 33 cl
Agua mineral 0.5 l
Agua mineral 1,5 l
Batidos envasados
GRUPO 4: VINOS
Marianito
Vermut
Tinto crianza (Ribera, Rioja Toro...)
Tinto joven (Ribera, Rioja Toro...)
Claro (Ribera, Rioja Toro...)
Verdejo
Mosto
Sidra
Calimocho 0.33 l
Calimocho 0.5 l

GRUPO 5: DESAYUNOS
Tostada
Tostada con aceite, mantequilla o tomate...
Café solo o con leche, tipo desayuno, y tostada (aceite, mantequilla, tomate, etc.) o bollería
Café + pincho/bollería+zumo natural
Zumo naranja natural 0.20 l
Croisant
Raquetas
Palmera con o sin chocolate
Donuts con o sin chocolate o similar



Código de verificación : 1eb8a4dbde26e483


GRUPO 6: PINCHOS Y TAPAS

Pincho de tortilla

Pincho tortilla rellena

*Ración de calamares

*Ración de patatas bravas

*Ración de queso oveja curado

*Ración de jamón serrano

*Ración de croquetas (6 unidades)

*Ración de morcilla (6 trozos)

(*) deberá existir la posibilidad de adquirir ½ del artículo.

GRUPO 7: BOCADILLOS

Bocadito variado

Sandwich bacon + huevo

Hamburguesa

Porción pizza

Bocadillo de ternera

*Sandwich vegetal

*Sandwich mixto

*Bocadillo embutido

*Bocadillo queso

*Bocadillo jamon serrano

*Bocadillo chaca

*Bocadillo tortilla francesa+ingrediente

*Bocadillo calamares

*Bocadillo tortilla española

*Bocadillo tortilla española + ingrediente

*Bocadillo lomo

*Bocadillo bacon

(*) deberá existir la posibilidad de adquirir ½ del artículo.

GRUPO 8: OTROS PRODUCTOS

Caramelos hall o similar

Filipinos o similar

Snacks matutano o similares



Código de verificación : 1eb8a4dbde26e483



Gominolas
Frutos secos
Chicles
Kinder o similar
Kit Kat o similar
GRUPO 9: MENÚ DEL DÍA Y PLATOS COMBINADOS
Menú del día
½ Menú del día
PLATOS COMBINADOS
Pechuga de pollo, ensalada, espárragos y huevo frito
Merluza a la romana, tortilla francesa, espárragos y ensalada
Lomo adobado, huevo frito, croquetas, patatas fritas y ensalada
Entremeses, tortilla francesa, ensalada y patatas fritas
GRUPO 10: MENÚS ESPECIALES BAJO DEMANDA
Menú celíacos
Menú veganos
Menú vegetariano
GRUPO 11: DESAYUNOS, VINO ESPAÑOL PARA JORNADAS, CONGRESOS Y ACTOS INSTITUCIONALES EN LA UBU
*Los pinchos emplatados quedarán sujetos a las prohibiciones sanitarias de cada momento
* Vino español Nº 1.- 6 pinchos de aperitivo (4 individuales y 2 emplatados a compartir) Vinos: tinto y blanco Refrescos: cerveza con y sin alcohol, refrescos de cola, naranja y limón,



Código de verificación : 1eb8a4dbde26e483



Código de verificación : 1eb8a4dbde26e483

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=1eb8a4dbde26e483>



UNIVERSIDAD
DE BURGOS

zumos.....
Aguas

***Vino español Nº 2.-**

3 pinchos de aperitivo (2 individuales y 1 emplatado a compartir)

Vinos: tinto y blanco

Refrescos: cerveza con y sin alcohol, Refrescos de cola, naranja y limón

zumos.....

Aguas

Desayuno Nº 1:

2 pinchos aperitivos salados

2 productos dulces

Café e infusiones

Zumos y aguas

Desayuno Nº2:

3 productos dulces

Café e infusiones

Zumos y aguas


ANEXO II
**SUBROGACION DE PERSONAL DE LA CAFETERIA DE LA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR
EDIFICIO A**

EMPLEADO	TIPO CONTRATO	CATEGORIA	JORNADA ACTUAL	ANTIGÜEDAD	VENCIMIENTO CONTRATO	SALARIO BRUTO ANUAL
1	Indef. Tiempo parcial (código 200)	AYTE. CAMARERO	40 H/SEM	11/09/2019	-----	17.112,98
2	Fijo-discontinuo (código 300)	AYTE. CAMARERO	20 H/SEM	05/05/2023	-----	8.854,10
3	Fijo a tiempo completo (código 100)	CAMARERO	40 H/SEM	11/01/2007	-----	17.317,82
4	Fijo a tiempo completo (código 100)	COCINERA	40 H/SEM	11/09/2019	-----	19.576,82

**SUBROGACION DE PERSONAL DE LA CAFETERIA DE FACULTAD DE HUMANIDADES Y
COMUNICACIÓN Y CIENCIAS DE LA SALUD**

EMPLEADO	TIPO CONTRATO	CATEGORIA	JORNADA ACTUAL	ANTIGÜEDAD	VENCIMIENTO CONTRATO	SALARIO BRUTO ANUAL
1	Indef a tiempo completo	CAMARERA	40 H/SEM	01/08/2023	-----	16.157,82
2	Indef a tiempo completo	AYTE. COCINA	40 H/SEM	03/07/2023	-----	15.459,5
3	Indef a tiempo completo	COCINERA	40 H/SEM	16/08/2023	-----	16.157,82
4	Indefin. F. discontin. T par	AYTE. COCINA	10 H/SEM	15/09/2023	-----	15.459,5

Jornada semanal de lunes a viernes



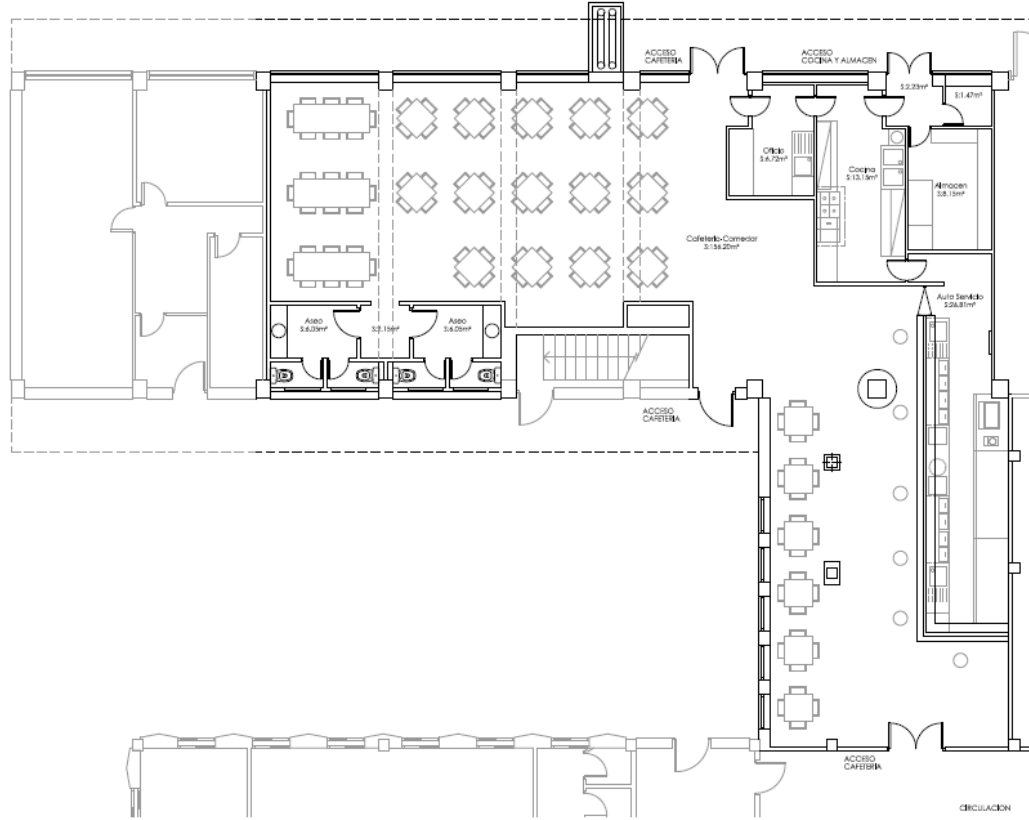
Código de verificación : 1eb8a4dbde26e483

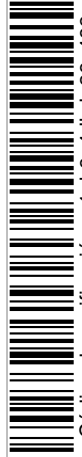


Código de verificación : 1eb8a4dbde26e483

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=1eb8a4dbde26e483>

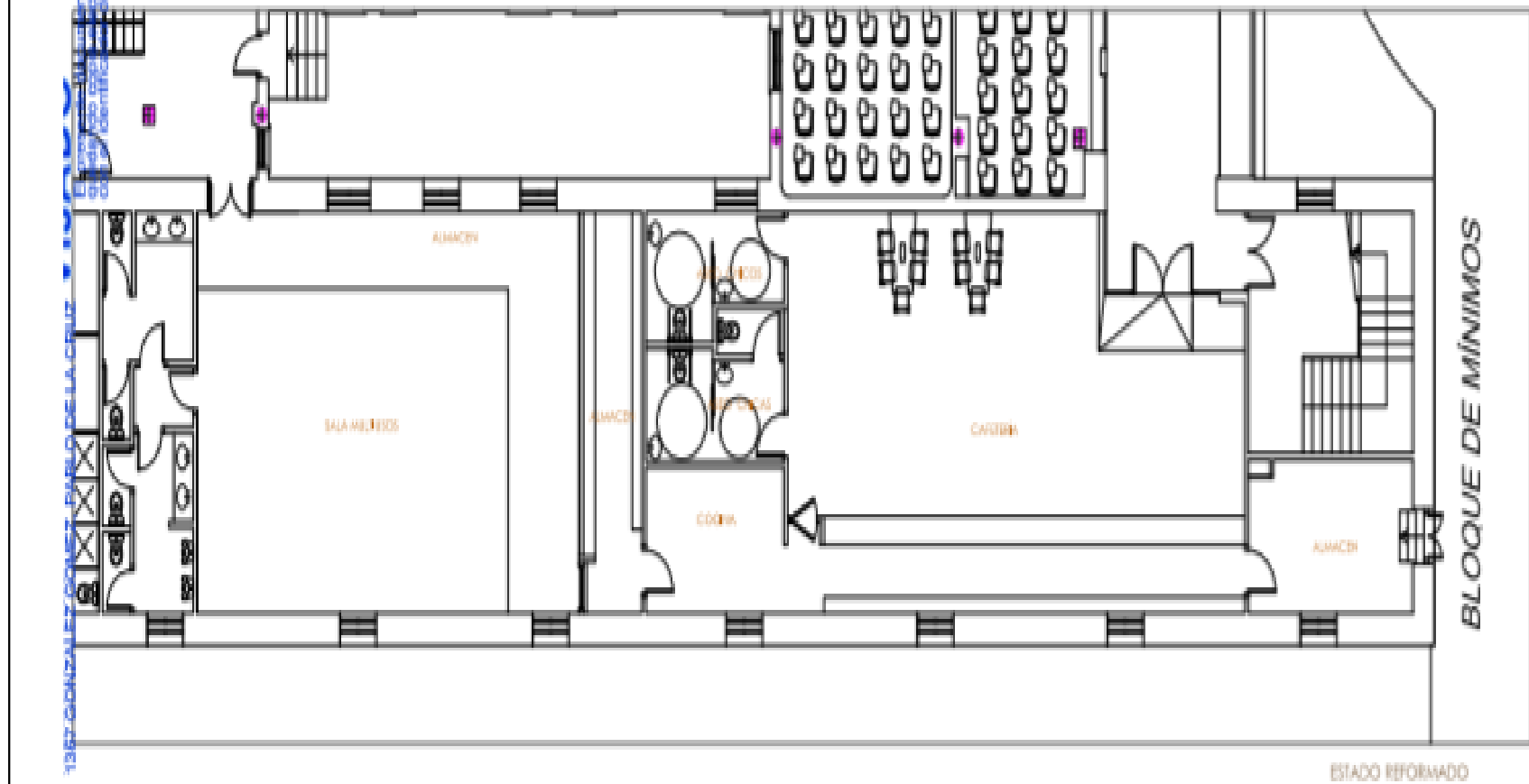
PLANOS





Código de verificación : 1eb8a4dbde26e483

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=1eb8a4dbde26e483>



Facultades de Ciencias de la Salud y de Humanidades y Comunicación