

Código de verificación : 18140cd8e06cd7f46

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES  
TÉCNICAS PARA LA CONCESIÓN  
DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA  
DE LA FACULTAD DE EDUCACIÓN  
DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS**

**OFICINA TÉCNICA**

**JUNIO 2024**

- 1 -



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA DE LA FACULTAD DE EDUCACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS

### 1.- OBJETO

El presente Pliego tiene por objeto definir las condiciones de prestación del servicio de bar cafetería de la Facultad de Educación de la Universidad de Burgos.

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 locales:

Local de 64,25 m2 aproximados en el edificio de la Facultad de Educación de la calle Villadiego, 1.  
09001 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 (PTGAS) y los usuarios de las instalaciones de la Universidad.

Durante el curso académico 2023-2024, el número aproximado de alumnos, docentes y PTGAS en la Facultad de Educación de la Universidad de Burgos es el siguiente:

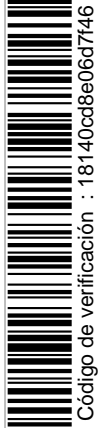
<u>Centro</u>	Nº aproxim. de alumnos	Nº aproxim. de profesores y PTGAS	TOTAL
Facultad de Educación	1.701	192	1.893

### 4.- HORARIO

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

Centro	Horario general	Periodos no lectivos
Facultad de Educación	8.00 a 21:00	Reducido o cerrado

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



Código de verificación : 18140cd8e06cd7f46



#### **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 propiedad de la Universidad.

El concesionario deberá contar con un Plan de limpieza en el que utilizarán productos con menos componentes agresivos y respetuosos con el medio ambiente. Un plan de ahorro energético dirigido a disminuir el consumo energético y de agua.

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 el Centro.

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.

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.- OBLIGACIONES**

El concesionario deberá 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.

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



Código de verificación : 18140cd8e06d7f46



#### 9.- 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 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
- Será obligatorio ofrecer agua del grifo
- El pan de los menús/platos combinados será sin envoltorio
- Será Obligatorio disponer de azúcar moreno integral y edulcorantes aptos para personas diabéticas

#### 10.- Recomendaciones para los menús

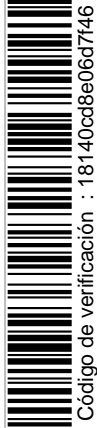
- Se sugiere limitar la oferta de fritos y rebozados a un máximo del 20 % de todos los platos ofertados por semana.
- Se recomienda ofrecer legumbres al menos dos veces por semana.
- Para menús de dos opciones a elegir la frecuencia de platos con carnes procesadas o rojas se sugiere que no supere las 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 sean 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.

#### 11.-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



Código de verificación : 18140cd8e06d7f46



Código de verificación : 18140cd8e06cd7f46

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,**



Código de verificación : 18140cd8e06cd7f46

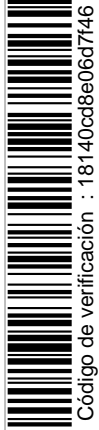
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=18140cd8e06cd7f46>

**ANEXO I: RELACIÓN DE PRODUCTOS A OFERTAR:**

<b>GRUPO 1 – CAFÉ/INFUSIONES</b>
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
<b>GRUPO 2 - CERVEZAS</b>
Corto cerveza
Caña 20 cl
Caña de 0,5 l
Caña de 1 l
Cerveza 1/5 l
Cerveza 1/3 l
Cerveza botellin 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



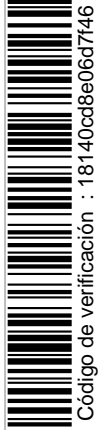
<b>GRUPO 3 - REFRESCOS</b>
Coca-Cola o similar
Coca-Cola light o similar
Refresco naranja/limon/te 20 cl.
Refrescos 33 cl
Tonica
Zumo envasado
Bitter sin alcohol
Agua mineral 33 cl
Agua mineral 0.5 l
Agua mineral 1.5 l
Batidos envasados
<b>GRUPO 4: VINOS</b>
Marianito
Vermut
Tinto crianza (Ribera, Rioja Toro...)
Tinto joven (Ribera, Rioja Toro...)
Claro (Ribera, Rioja Toro...)
Verdejo
Mosto
Sidra
Calimochó 0.33 l
Calimochó 0.5 l
<b>GRUPO 5: DESAYUNOS</b>
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
Croissant
Raquetas
Palmera con o sin chocolate
Donuts con o sin chocolate o similar
<b>GRUPO 6: PINCHOS Y TAPAS</b>
Pincho de tortilla



Código de verificación : 18140cd8e06cd7f46



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.
<b>GRUPO 7: BOCADILLOS</b>
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.
<b>GRUPO 8: OTROS PRODUCTOS</b>
Caramelos hall o similar
Filipinos o similar
Snacks matutano o similares
Gominolas
Frutos secos
Chicles
Kinder o similar
Kit Kat o similar



Código de verificación : 18140cd8e06d7f46





Código de verificación : 18140cd8e06cd7f46

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=18140cd8e06cd7f46>



**UNIVERSIDAD  
DE BURGOS**

Oficina Técnica

<b>GRUPO 9: MENÚ DEL DÍA Y PLATOS COMBINADOS</b>
Menú del día
½ Menú del día
<b>PLATOS COMBINADOS</b>
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
<b>GRUPO 10: MENÚS ESPECIALES BAJO DEMANDA</b>
Menú celiacos
Menú veganos
Menú vegetariano
<b>GRUPO 11: DESAYUNOS, VINO ESPAÑOL PARA JORNADAS, CONGRESOS Y ACTOS INSTITUCIONALES EN LA UBU</b>
*Los pinchos emplataados quedarán sujetos a las prohibiciones sanitarias de cada momento
<p><b>* Vino español Nº 1.-</b>          6 pinchos de aperitivo (4 individuales y 2 emplataados a compartir)          Vinos: tinto y blanco          Refrescos: cerveza con y sin alcohol, refrescos de cola, naranja y limón, zumos.....          Aguas</p>
<p><b>*Vino español Nº 2.-</b>          3 pinchos de aperitivo (2 individuales y 1 emplataado a compartir)          Vinos: tinto y blanco          Refrescos: cerveza con y sin alcohol, Refrescos de cola, naranja y limón zumos.....          Aguas</p>
<p><b>Desayuno Nº 1:</b>          2 pinchos aperitivos salados          2 productos dulces          Café e infusiones          Zumos y aguas</p>
<p><b>Desayuno Nº2:</b>          3 productos dulces          Café e infusiones          Zumos y aguas</p>



Código de verificación : 18140cd8e06cd7f46

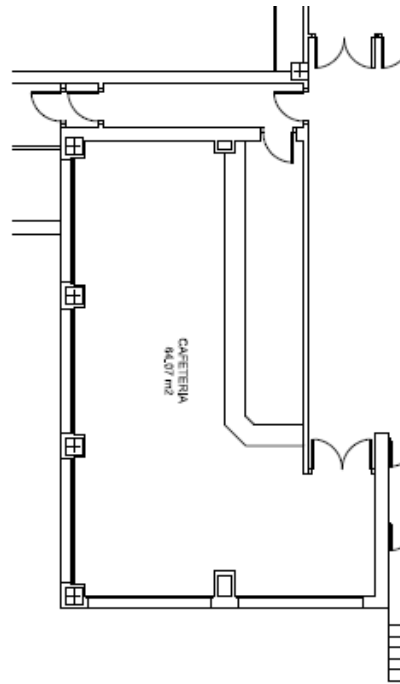
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=18140cd8e06cd7f46>



**UNIVERSIDAD  
DE BURGOS**

Oficina Técnica

**PLANOS**



  
UNIVERSIDAD  
DE BURGOS  
Facultad de Educación, Cultura  
Esc. 17109