



Código de verificación : d009fc8e9fdc7e1d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=d009fc8e9fdc7e1d>



**UNIVERSIDAD  
DE BURGOS**

Oficina Técnica

PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES  
TÉCNICAS PARA EL CONTRATO  
ADMINISTRATIVO ESPECIAL  
PARA LA PRESTACIÓN DEL  
SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA  
DE LA FACULTAD DE DERECHO  
Y RECTORADO DE LA  
UNIVERSIDAD DE BURGOS**

PROMOTOR

**UNIVERSIDAD DE BURGOS**

SERVICIO

**OFICINA TÉCNICA**

FECHA

**JUNIO 2026**



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO  
ADMINISTRATIVO ESPECIAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR-  
CAFETERÍA DE LA FACULTAD DE DERECHO Y RECTORADO DE LA  
UNIVERSIDAD DE BURGOS**

**1.- OBJETO**

El objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas lo constituye la prestación del servicio de bar-cafetería de la Facultad de Derecho y Rectorado de la Universidad de Burgos:

**2.- UBICACIÓN**

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

Local de 310,82 m<sup>2</sup> aproximados en el edificio de la Facultad de Derecho, Hospital del Rey, s/n 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 de administración y servicios y los usuarios de las instalaciones de la Universidad.

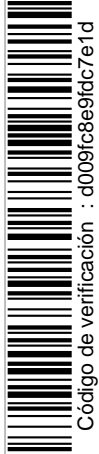
Durante el curso académico 2025-2026, el número aproximado de alumnos y docentes es el que se indica en el PCAP.

**4.- HORARIO**

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

centros	Horario general	Periodos no lectivos
Facultad de Derecho y Rectorado	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/la Dirección del centro podrá, por mutuo acuerdo con el adjudicatario modificar los tramos horarios de prestación del servicio.



Código de verificación : c009fc8e9fdc7e1d



### 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.

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 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.

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

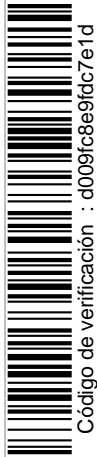
El personal a subrogar que actualmente trabaja en la Cafetería de la Facultad de Derecho según Anexo II

### 9.- OBLIGACION

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.

Dentro de los menús, al adjudicatario, obligación de dar a elegir al menos 2 opciones de guarnición.



Código de verificación : d009fc8e9fdc7e1d



Código de verificación : d009fc8e9fdc7e1d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=d009fc8e9fdc7e1d>



# UNIVERSIDAD DE BURGOS

## Oficina Técnica

Es obligatorio utilizar productos de proximidad frescos y de temporada

Es obligatorio ofrecer fruta fresca, entera o mínimamente procesada y/o yogures naturales sin azúcar/edulcorante añadido en la oferta de postres.

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 atenerse 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 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 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.

### 12.-Otras recomendaciones



Código de verificación : d009fc8e9fdc7e1d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=d009fc8e9fdc7e1d>



# UNIVERSIDAD DE BURGOS

Oficina Técnica

- 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 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 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.

En Burgos a 15 de JUNIO de 2026

Firmado:

**ANEXO I****RELACION DETALLADA DE PRECIOS (IVA INCLUIDO)****SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA DE VARIOS CENTROS DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS**

	Precio BASE OFERTADO	IVA	TOTAL PRECIO OFERTADO IVA INCLUIDO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO	PRECIO MÍNIMO IVA INCLUIDO
<b>GRUPO 1 – CAFÉ/INFUSIONES</b>					
Café solo o con hielo				1,5	1,1
Café con leche (entera, desnatada, semidesnatada)				1,8	1,4
Café con leche vegetal (avena, soja, almendra..etc)				1,8	1,4
Café cortado (cualquier tipo de leche)				1,6	
Café descafeinado				1,8	1,4
Infusiones básicas				1,7	1,3
Cola-Cao o similar				1,8	1,4
Vaso leche				1,3	1,0
<b>PRECIO MEDIO DEL GRUPO 1</b>					



Código de verificación : d009fc8e9fdc7e1d



	Precio BASE OFERTADO	IVA	TOTAL PRECIO OFERTADO IVA INCLUIDO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO	PRECIO MÍNIMO IVA INCLUIDO
<b>GRUPO 2 - CERVEZAS</b>					
Corto cerveza				1,2	0,9
Caña 20 cl				1,7	1,3
Caña de 0,5 l				2,8	2,1
Caña de 1 l				4,0	3,0
Cerveza 1/5 l				1,8	1,4
Cerveza 1/3 l				2,1	1,6
Cerveza botellin sin alcohol				1,7	1,3
Cerveza en lata				1,8	1,4
Cerveza lata sin alcohol				1,8	1,4
Cerveza sin gluten				2,0	1,5
Caña 20 cl limón				1,8	1,4
Caña 0,5 l limón				2,8	2,1
0'0 manzana				1,9	1,4
Cerveza 0'0 tostada				1,9	1,4
<b>PRECIO MEDIO DEL GRUPO 2</b>					

	Precio BASE OFERTADO	IVA	TOTAL PRECIO OFERTADO IVA INCLUIDO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO	PRECIO MÍNIMO IVA INCLUIDO
<b>GRUPO 3 - REFRESCOS</b>					
Refrescos de cola (normal, light, 0,0)				2	1,5
Resto Refrescos (normal, light, 0,0)				1,9	1,4
Tónica				2	1,5
Zumo envasado				2	1,5
Bitter				2	1,5
Agua mineral 33 cl				1,2	0,9
Agua mineral 0.5 l				1,4	1,1
Agua mineral 1,5 l				1,7	1,3
Batidos envasados				2	1,5
<b>PRECIO MEDIO DEL GRUPO 3</b>					



Código de verificación : d009fc8e9fdc7e1d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=d009fc8e9fdc7e1d>



	Precio BASE OFERTADO	IVA	TOTAL PRECIO OFERTADO IVA INCLUIDO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO	PRECIO MÍNIMO IVA INCLUIDO
<b>GRUPO 4: VINOS</b>					
Marianito				1,3	1,0
Vermut				1,9	1,4
Tinto crianza (Ribera, Rioja Toro...)				2	1,5
Tinto joven (Ribera, Rioja Toro...)				1,9	1,4
Claro (Ribera, Rioja Toro...)				1,8	1,4
Verdejo				1,8	1,4
Mosto				1,4	1,1
Sidra				1,3	1,0
Calimocho 0.33 l				1,9	1,4
Calimocho 0.5 l				2,6	2,0
<b>PRECIO MEDIO DEL GRUPO 4</b>					

	Precio BASE OFERTADO	IVA	TOTAL PRECIO OFERTADO IVA INCLUIDO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO	PRECIO MÍNIMO IVA INCLUIDO
<b>GRUPO 5: DESAYUNOS</b>					
Tostada				1,2	0,9
Tostada con aceite, mantequilla o tomate...				1,8	1,4
Café solo o con leche, tipo desayuno, y tostada (aceite, mantequilla, tomate, etc.) o bollería				2,7	2,0
Café + pincho/bollería+zumo natural				3,1	2,3
Zumo naranja natural 0.20 l				2,4	1,8
Croisant				1,8	1,4
Raquetas				1,8	1,4
Palmera con o sin chocolate				1,8	1,4
Donuts con o sin chocolate o similar				1,3	1,0
<b>PRECIO MEDIO DEL GRUPO 5</b>					



Código de verificación : d009fc8e9fdc7e1d



	Precio BASE OFERTADO	IVA	TOTAL PRECIO OFERTADO IVA INCLUIDO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO	PRECIO MÍNIMO IVA INCLUIDO
<b>GRUPO 6: PINCHOS Y TAPAS</b>					
Pincho de tortilla				1,8	1,4
Pincho tortilla rellena				1,9	1,4
*Ración de calamares				7	5,3
*Ración de patatas bravas				2,4	1,8
*Ración de queso oveja curado				7	5,3
*Ración de jamón serrano				7	5,3
*Ración de croquetas (6 unidades)				7	5,3
*Ración de morcilla (6 trozos)				7	5,3
(*) deberá existir la posibilidad de adquirir ½ del artículo a la mitad de precio.					
<b>PRECIO MEDIO DEL GRUPO 6</b>					

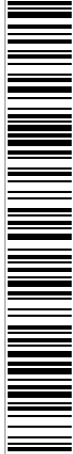


Código de verificación : d009fc8e9fdc7e1d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=d009fc8e9fdc7e1d>



	Precio BASE OFERTADO	IVA	TOTAL PRECIO OFERTADO IVA INCLUIDO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO	PRECIO MÍNIMO IVA INCLUIDO
<b>GRUPO 7: BOCADILLOS</b>					
Bocadito variado				1,8	1,4
Sandwich bacon + huevo				2,6	2,0
Hamburguesa				4,2	3,2
Porción pizza				1,4	1,1
Bocadillo pepito de ternera				4,8	3,6
*Sandwich vegetal				3,8	2,9
*Sandwich mixto				3,1	2,3
*Bocadillo embutido				3,5	2,6
*Bocadillo queso				3,5	2,6
*Bocadillo jamon serrano				4,2	3,2
*Bocadillo chaca				3,6	2,7
*Bocadillo tortilla francesa+ingrediente				3,5	2,6
*Bocadillo calamares				4,2	3,2
*Bocadillo tortilla española				3,6	2,7
*Bocadillo tortilla española + ingrediente				3,6	2,7
*Bocadillo lomo				3,6	2,7
*Bocadillo bacon				3,6	2,7
(*) deberá existir la posibilidad de adquirir ½ del artículo a la mitad de precio.					
<b>PRECIO MEDIO DEL GRUPO 7</b>					



Código de verificación : d009fc8e9fdc7e1d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=d009fc8e9fdc7e1d>



	Precio BASE OFERTADO	IVA	TOTAL PRECIO OFERTADO IVA INCLUIDO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO	PRECIO MÍNIMO IVA INCLUIDO
<b>GRUPO 8: OTROS PRODUCTOS</b>					
Caramelos hall o similar				1,5	1,13
Filipinos o similar				1,6	1,20
Snacks matutano o similares				1,6	1,20
Gominolas				1,4	1,05
Frutos secos				1,4	1,05
Chicles				1,4	1,05
Kinder o similar				1,7	1,28
Kit Kat o similar				1,7	1,28
<b>PRECIO MEDIO DEL GRUPO 8</b>					0,00

	Precio BASE OFERTADO	IVA	TOTAL PRECIO OFERTADO IVA INCLUIDO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO	PRECIO MÍNIMO IVA INCLUIDO
<b>GRUPO 9: MENÚ DEL DÍA Y PLATOS COMBINADOS</b>					
<b>Menú del día</b>				10,5	7,88
½ Menú del día				7	5,25
<b>PLATOS COMBINADOS</b>					
<b>Pechuga de pollo, ensalada, espárragos y huevo frito</b>				7,5	5,63
<b>Merluza a la romana, tortilla francesa, espárragos y ensalada</b>				8,1	6,08
<b>Lomo adobado, huevo frito, croquetas, patatas fritas y ensalada</b>				7,5	5,63
<b>Entremeses, tortilla francesa, ensalada y patatas fritas</b>				7,5	5,63
<b>PRECIO MEDIO DEL GRUPO 9</b>					



Código de verificación : d009fc8e9f6c7e1d



Código de verificación : d009fc8e9fdc7e1d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=d009fc8e9fdc7e1d>



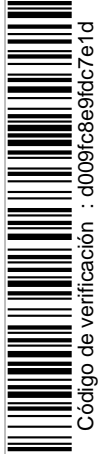
**UNIVERSIDAD  
DE BURGOS**

Oficina Técnica

	Precio BASE OFERTADO	IVA	TOTAL PRECIO OFERTADO IVA INCLUIDO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO	PRECIO MÍNIMO IVA INCLUIDO
<b>GRUPO 10: MENÚS ESPECIALES BAJO DEMANDA</b>					
Menú celiacos				10,5	7,88
Menú veganos				10,5	7,88
Menú vegetariano				10,5	7,88
<b>PRECIO MEDIO DEL GRUPO 10</b>					



	Precio BASE OFERTADO	IVA	TOTAL PRECIO OFERTADO IVA INCLUIDO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO	PRECIO MÍNIMO IVA INCLUIDO
<b>GRUPO 11: DESAYUNOS, VINO ESPAÑOL PARA JORNADAS, CONGRESOS Y ACTOS INSTITUCIONALES EN LA UBU</b>					
<b>Vino español Nº 1.-</b> 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, zumos..... Aguas				20	15,0
<b>Vino español Nº 2.-</b> 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				12,5	9,4
<b>Desayuno Nº 1:</b> 2 pinchos aperitivos salados 2 productos dulces Café e infusiones Zumos y aguas				7	5,3
<b>Desayuno Nº2:</b> 3 productos dulces Café e infusiones Zumos y aguas				5,5	4,1
<b>PRECIO MEDIO DEL GRUPO 11</b>					



Código de verificación : d009fc8e9f6c7e1d



**ANEXO II  
SBUROGACION DE PERSONAL DE LA CAFETERIA DE LA  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y EMPRESARIALES**

**RELACION TRABAJADORES**

Código	Nombre Empresa	Antigüedad	Categoría	Jornada	Salario anual	Tipo contrato
00148	SANTAMARIA TOME, JUAN JOSE	01/10/2003	Cocinera	100,00%	23.236,08	100
00148	SANTAMARIA TOME, JUAN JOSE	01/10/2007	Camarero	100,00%	22.576,80	100
00148	SANTAMARIA TOME, JUAN JOSE	30/04/2018	Camarero	75,00%	15.212,52	200
00148	SANTAMARIA TOME, JUAN JOSE	06/11/2018	Camarero	82,50%	16.733,40	289
00148	SANTAMARIA TOME, JUAN JOSE	19/09/2022	Cocinera	100,00%	20.283,24	100
00148	SANTAMARIA TOME, JUAN JOSE	27/03/2023	Ayte cocina	50,00%	9.745,08	200
00148	SANTAMARIA TOME, JUAN JOSE	14/11/2023	Encargada	100,00%	34.673,40	100
00148	SANTAMARIA TOME, JUAN JOSE	24/04/2024	Cocinera	100,00%	20.283,24	100
00148	SANTAMARIA TOME, JUAN JOSE	23/10/2024	Ayte camarero	87,50%	17.053,80	200
00148	SANTAMARIA TOME, JUAN JOSE	06/04/2026	Camarero	100,00%	20.283,24	100

**PLANO**



Código de verificación : d009fc8e9fdc7e1d



UNIVERSIDAD DE BURGOS

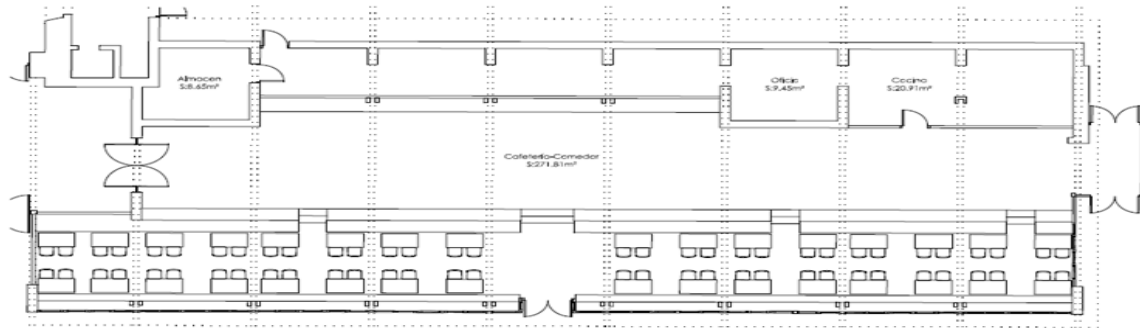
Oficina Técnica

ANEXO II  
SBUROGACION DE PERSONAL DE LA CAFETERIA DE LA  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y EMPRESARIALES



UNIVERSIDAD DE BURGOS

Oficina Técnica



UNIVERSIDAD DE BURGOS  
HOSPITAL DEL REY - Facultad de Derecho  
Cafetería



Código de verificación : d009fc8e9fd7e1d