



Código de verificación : b1a294a72fb99b8d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b1a294a72fb99b8d>



**UNIVERSIDAD
DE BURGOS**

Oficina Técnica

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

OFICINA TÉCNICA

JULIO 2022

- 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 objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas lo constituye la prestación del servicio de bar-cafetería de la Facultad de Educación 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 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 de administración y servicios y los usuarios de las instalaciones de la Universidad.

Durante el curso académico 2021-2022, el número aproximado de alumnos y docentes en los distintos centros de la Universidad es el siguiente:

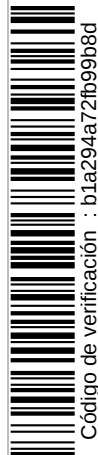
ALUMNOS	PROFESORES	PAS	TOTAL
1.604	156	20	1.780

4.- HORARIO

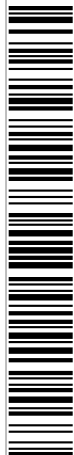
Con carácter general el servicio (como mínimo) estará abierto al público en el horario que a continuación se especifica:

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/la Dirección del centro podrá, por mutuo acuerdo con el adjudicatario modificar los tramos horarios de prestación del servicio.



Código de verificación : b1a294a72fb99b8d



Código de verificación : b1a294a72fb99b8d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b1a294a72fb99b8d>

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.

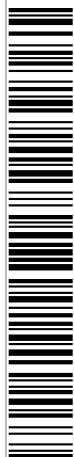
El adjudicatario deberá de cumplir lo dispuesto en la Ley 31/1995 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales y sus normas de desarrollo.

8.-RELACION DE PERSONAL EN EL CASO DE SUBROGACION

El personal sujeto a subrogación en la Cafetería de la Facultad de Educación, es el que se relaciona a continuación:

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.



Código de verificación : b1a294a72fb99b8d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b1a294a72fb99b8d>

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 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 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 : b1a294a72fb99b8d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b1a294a72fb99b8d>

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,



Código de verificación : b1a294a72fb99b8d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b1a294a72fb99b8d>

PRODUCTOS A OFERTAR
RELACION DETALLADA DE PRECIOS (IVA INCLUIDO)

Expediente UBU/2022/0037
SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA DE LA FACULTAD DE EDUCACIÓN

	Precio BASE OFERTADO	IVA	TOTAL PRECIO OFERTADO IVA INCLUIDO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO
GRUPO 1 – CAFÉ/INFUSIONES				
Café solo				1,20
Café con hielo				1,20
Café con leche entera				1,30
Café con leche desnatada				1,30
Café cortado con leche entera				1,20
Café cortado con leche desnatada				1,20
Café descafeinado				1,30
Infusiones básicas				1,20
Cola-Cao o similar				1,20
Vaso leche				1,00
Infusiones especiales				1,20
PRECIO MEDIO DEL GRUPO 1				
GRUPO 2 - CERVEZAS				
Corto cerveza				0,90
Caña 20 cl				1,30
Caña de 0,5 l				2,10
Caña de 1 l				3,50
Cerveza 1/5 l				1,20
Cerveza 1/3 l				1,50
Cerveza botellín sin alcohol				1,40
Cerveza en lata				1,30
Cerveza lata sin alcohol				1,30
Cerveza sin gluten				1,30
Caña 20 cl limón o selecta				1,20
Caña 0,5 l limón o selecta				2,10
0'0 manzana				1,20
Cerveza 0'0 tostada				1,30
PRECIO MEDIO DEL GRUPO 2				



Código de verificación : b1a294a72fb99b8d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b1a294a72fb99b8d>

	Precio BASE OFERTADO	IVA	TOTAL PRECIO OFERTADO IVA INCLUIDO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO
GRUPO 3 - REFRESCOS				
Coca-Cola o similar				1,30
Coca-Cola light o similar				1,30
Refresco naranja/limon/te 20 cl.				1,20
Refrescos 33 cl				1,50
Tonica				1,20
Zumo envasado				1,50
Bitter sin alcohol				1,10
Agua mineral 33 cl				0,80
Agua mineral 0.5 l				0,90
Agua mineral 1,5 l				1,10
Batidos envasados				1,50
PRECIO MEDIO DEL GRUPO 3				
GRUPO 4: VINOS				
Marianito				0,90
Vermut				1,40
Tinto crianza (Ribera, Rioja Toro...)				1,50
Tinto joven (Ribera, Rioja Toro...)				1,40
Claro (Ribera, Rioja Toro...)				1,20
Verdejo				1,20
Mosto				0,90
Sidra				0,80
Calimochó 0.33 l				1,40
Calimochó 0.5 l				2,00
PRECIO MEDIO DEL GRUPO 4				



Código de verificación : b1a294a72fb99b8d

	Precio BASE OFERTADO	IVA	TOTAL PRECIO OFERTADO IVA INCLUIDO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO
GRUPO 5: DESAYUNOS				
Tostada				0,60
Tostada con aceite, mantequilla o tomate...				0,80
Café solo o con leche, tipo desayuno, y tostada (aceite, mantequilla, tomate, etc.) o bollería				1,80
Café + pincho/bollería+zumo natural				2,00
Zumo naranja natural 0.20 l				1,80
Croisant				1,40
Raquetas				1,20
Palmera con o sin chocolate				1,20
Donuts con o sin chocolate o similar				0,90
PRECIO MEDIO DEL GRUPO 5				

GRUPO 6: PINCHOS Y TAPAS				
Pincho de tortilla				1,30
Pincho tortilla rellena				1,30
*Ración de calamares				4,00
*Ración de patatas bravas				1,50
*Ración de queso oveja curado				4,20
*Ración de jamón serrano				4,20
*Ración de croquetas (6 unidades)				3,50
*Ración de morcilla (6 trozos)				3,50
(*) deberá existir la posibilidad de adquirir ½ del artículo a la mitad de precio.				
PRECIO MEDIO DEL GRUPO 6				



Código de verificación : b1a294a72fb99b8d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b1a294a72fb99b8d>



UNIVERSIDAD
DE BURGOS

Oficina Técnica

	Precio BASE OFERTADO	IVA	TOTAL PRECIO OFERTADO IVA INCLUIDO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO
GRUPO 7: BOCADILLOS				
Bocadito variado				1,20
Sandwich bacon + huevo				2,00
Hamburguesa				3,20
Porción pizza				0,90
Bocadillo de ternera				2,10
*Sandwich vegetal				2,60
*Sandwich mixto				2,40
*Bocadillo embutido				2,50
*Bocadillo queso				2,50
*Bocadillo jamon serrano				2,80
*Bocadillo chaca				2,50
*Bocadillo tortilla francesa+ingrediente				2,50
*Bocadillo calamares				2,50
*Bocadillo tortilla española				2,50
*Bocadillo tortilla española + ingrediente				2,50
*Bocadillo lomo				2,50
*Bocadillo bacon				2,50
(*) deberá existir la posibilidad de adquirir ½ del artículo a la mitad de precio.				
PRECIO MEDIO DEL GRUPO 7				
GRUPO 8: OTROS PRODUCTOS				
Caramelos hall o similar				1,10
Filipinos o similar				1,20
Snacks matutano o similares				1,20
Gominolas				1,20
Frutos secos				1,20
Chicles				0,80
Kinder o similar				1,20
Kit Kat o similar				1,20
PRECIO MEDIO DEL GRUPO 8				



Código de verificación : b1a294a72fb99b8d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b1a294a72fb99b8d>

	Precio BASE OFERTADO	IVA	TOTAL PRECIO OFERTADO IVA INCLUIDO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO
GRUPO 9: MENÚ DEL DÍA Y PLATOS COMBINADOS				
Menú del día				7,10
½ Menú del día				5,00
PLATOS COMBINADOS				
Pechuga de pollo, ensalada, espárragos y huevo frito				5,20
Merluza a la romana, tortilla francesa, espárragos y ensalada				5,20
Lomo adobado, huevo frito, croquetas, patatas fritas y ensalada				5,20
Entremeses, tortilla francesa, ensalada y patatas fritas				5,20
PRECIO MEDIO DEL GRUPO 9				
GRUPO 10: MENÚS ESPECIALES BAJO DEMANDA				
Menú celiacos				7,10
Menú veganos				7,10
Menú vegetariano				7,10
PRECIO MEDIO DEL GRUPO 10				



Código de verificación : b1a294a72fb99b8d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b1a294a72fb99b8d>



UNIVERSIDAD DE BURGOS

Oficina Técnica

	Precio BASE OFERTADO	IVA	TOTAL PRECIO OFERTADO IVA INCLUIDO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO
GRUPO 11: DESAYUNOS, VINO ESPAÑOL PARA JORNADAS, CONGRESOS Y ACTOS INSTITUCIONALES EN LA UBU *Los pinchos emplataados quedarán sujetos a las prohibiciones sanitarias de cada momento				
* Vino español Nº 1.- 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				13
*Vino español Nº 2.- 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				6,20
Desayuno Nº 1: 2 pinchos aperitivos salados 2 productos dulces Café e infusiones Zumos y aguas				5,20
Desayuno Nº2: 3 productos dulces Café e infusiones Zumos y aguas				4,50
PRECIO MEDIO DEL GRUPO 11				



**UNIVERSIDAD
DE BURGOS**

Oficina Técnica



Código de verificación : b1a294a72fb99b8d

**ANEXO II
SUBROGACION DE PERSONAL DE LA CAFETERIA DE LA
FACULTAD DE EDUCACIÓN**

EMPLEADO	TIPO CONTRATO	CATEGORIA	JORNADA ACTUAL	ANTIGÜEDAD	VENCIMIENTO CONTRATO	SALARIO BRUTO ANUAL
1	INDEFINIDO A TIEMPO PARCIAL	AYTE CAMARERO GRUPO III	40 HORAS/ SEMANA	11/09/2019	INDEFINIDO	17.167,08-€

(*) El trabajador desde el día 03/11/2020 realiza jornada completa, 40 horas semanales de lunes a viernes



Código de verificación : b1a294a72fb99b8d

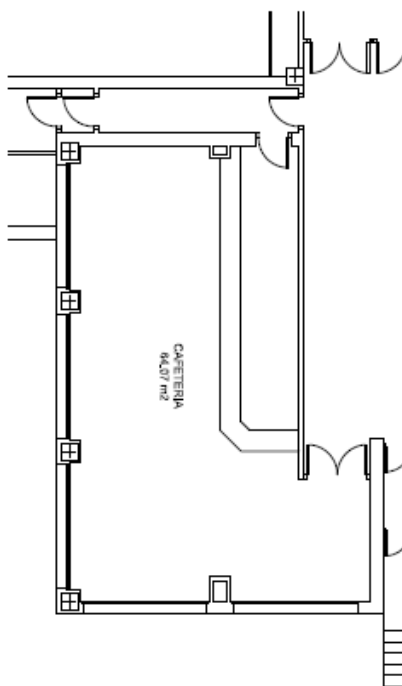
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://contratacion.ubu.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=b1a294a72fb99b8d>



UNIVERSIDAD
DE BURGOS

Oficina Técnica

PLANOS



UNIVERSIDAD
DE BURGOS
Facultad de Educación, Ciencias
Etc. 17100