



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <http://verificacion.administracion.es?codigo=verificacion=d5b0d7c9affc8ab7>



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS

PROCEDIMIENTO ABIERTO

OFERTA: VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Contrato sujeto a regulación Armonizada SI ☒ NO ☐

☒ Tramitación ordinaria ☐ Tramitación urgente ☐ Tramitación anticipada

Expte. nº 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

ÍNDICE DEL CLAUSULADO

LOTE 1 CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA

1. CONDICIONES GENERALES
2. OFERTA DE SERVICIO
3. EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL CONTRATISTA
4. HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES
5. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES
6. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y DE LAS INSTALACIONES CEDIDAS
7. OBLIGACIONES MEDIOAMBIENTALES
8. USUARIOS DEL SERVICIO
9. ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DEL CONTRATO. ENTREGA DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, MAQUINARIA Y, EN SU CASO, MENAJE

APÉNDICE I: INVENTARIO. EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA LOTE 1.

APÉNDICE II: INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DEL GASTO DE ENERGÍA (LUZ Y GAS) DE LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS ANUALES.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 1
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

ÍNDICE DEL CLAUSULADO

LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO PARANINFO

1. CONDICIONES GENERALES
2. OFERTA DE SERVICIO
3. EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL CONTRATISTA
4. HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES
5. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES
6. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y DE LAS INSTALACIONES CEDIDAS
7. OBLIGACIONES MEDIOAMBIENTALES
8. USUARIOS DEL SERVICIO
9. ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DEL CONTRATO. ENTREGA DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, MAQUINARIA Y, EN SU CASO, MENAJE

APÉNDICE I: INVENTARIO. EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA LOTE 2.

APÉNDICE II: INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DEL GASTO DE ENERGÍA (LUZ Y GAS) DE LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS ANUALES.

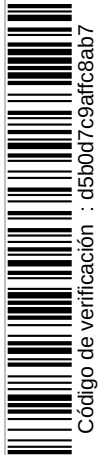
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 2
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA

1. CONDICIONES GENERALES LOTE 1.

1.1 Es objeto de este contrato es la prestación del servicio en las instalaciones de hostelería de un centro de la Universidad de Zaragoza, del 1/9/2018 al 31/8/2020 para el Lote 1.- **Cafetería-comedor Facultad de Economía y Empresa**; dicha prestación de servicio incluye organización, gestión, explotación y, en su caso, equipamiento, mobiliario y menaje de hostelería que sea necesario para el adecuado cumplimiento del servicio.

1.2 Clasificación de instalaciones.- Se entenderá como bares universitarios aquellas instalaciones de la Universidad de Zaragoza adecuadas para expender bebidas, bocadillos y tapas. Las cafeterías universitarias tendrán capacidad y deberán expender también platos combinados, emparedados y bocadillos; en las que así se haga constar en los pliegos de condiciones, deberán ofrecer, además de lo referido, almuerzos y cenas, en su caso.

La Universidad de Zaragoza se reserva el derecho de modificar la clasificación de las instalaciones a mayor o menor por necesidades del servicio o requerimiento de autoridad, procediéndose a las obras o reformas que fuesen necesarias. En tal caso, el presupuesto ofertado o garantía definitiva del servicio modificado lo serán también de modo proporcional.

1.3 La Universidad de Zaragoza pondrá a disposición del adjudicatario el local, instalaciones, mobiliario y, en su caso, utillaje, según inventario adjunto a este pliego de prescripciones técnicas, siendo responsabilidad del contratista la limpieza, conservación y mantenimiento necesario de todo el espacio cedido, no pudiendo el adjudicatario realizar obras por su cuenta o colocar aparatos que eleven el consumo de energía, sin el consentimiento de la Universidad de Zaragoza. En el caso de que el adjudicatario considere insuficiente el equipamiento cedido, formulará solicitud razonada de ampliación/sustitución a la Universidad de Zaragoza, quién determinará si procede o no.

De ser autorizado, el adjudicatario podrá, a su costa, completar, sustituir o reponer el equipamiento que se pone a su disposición mediante la adquisición e instalación de los aparatos, electrodomésticos, maquinaria, mobiliario, utillaje, etc. que estime oportuno para gestionar el servicio, aportando en ese momento las facturas correspondientes de dichos bienes. Los elementos instalados por el concesionario pasarán a ser propiedad de la Universidad, al término del periodo contractual, quedando incorporados al inventario de la instalación para lo que el adjudicatario deberá aportar la factura o documentación correspondiente.

El adjudicatario repondrá a su costa los equipos, aparatos útiles o menaje en el caso de que los mismos no hayan alcanzado la vida útil señalada en la cláusula 4, "LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES" apartado 4.2, y/o exista incumplimiento, cumplimiento deficiente y no facilite pruebas documentales de lo establecido en el resto de apartados de la cláusula 4 de este pliego de prescripciones técnicas.

1.4 En el caso de la inversión en equipamiento y/o mobiliario ofertada por el adjudicatario en la licitación, éste deberá proceder a su instalación en los seis primeros meses del periodo de vigencia del contrato, quedando incorporados al inventario de la instalación, para lo que el adjudicatario deberá aportar la factura o documentación correspondiente en el citado plazo de 6 meses.

1.5 En aquellos sitios en que fuera posible la instalación de un servicio de terraza, el adjudicatario solicitará autorización expresa a la Universidad. En cualquier caso, el mobiliario, equipamiento y limpieza de la zona será de su cuenta. No podrán aplicarse precios distintos de los que figuren aprobados para los productos consumidos en el interior de la instalación.

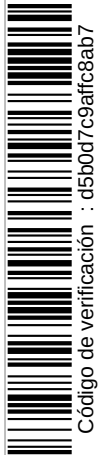
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 3
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA

1.6 La instalación deberá contar con máquinas registradoras expendedoras de tickets o justificantes de pago, que se entregará a los usuarios del servicio, aún en el caso de que no les sean requeridos.

1.7 No podrá instalar en los locales máquinas recreativas o de juegos ni expendedoras de tabaco. Respecto a máquinas expendedoras de bebidas o alimentos, la Universidad podrá autorizar expresamente, previa petición, siempre que se considere oportuno y no exista compromiso contractual vigente con otros proveedores.

2. OFERTA DE SERVICIO.

La empresa adjudicataria deberá proporcionar al usuario la información nutricional de los menús que se oferten en los comedores, así como la especificación de alérgenos de los mismos (según especifica el Reglamento (UE) Nº 1169/2011).

Se dará 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.

Se ofrecerá leche entera y semidesnatada así como deberá disponer de leche sin lactosa y alguna bebida vegetal que sustituya a la leche.

Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el Anexo VI del pliego de cláusulas administrativas particulares, que el licitador ofrezca al menos un producto de comercio justo de los incluidos en el apartado "Cafés y similares" de la lista de precios de los productos básicos establecidas en el Anexo XVI del citado pliego.

Deberán disponer de azúcar moreno integral de caña de comercio justo y edulcorantes aptos para personas con diabetes.

Para el aliño o para el uso en crudo por los usuarios, se utilizará aceite de oliva virgen extra. Para las frituras se utilizará aceite de oliva o aceite de girasol con alto contenido en ácido oleico.

Los bocadillos y sándwiches que figuran en la lista de productos básicos se ofertarán también con pan integral, al mismo precio.

En el menú del día se incluirá guarnición en el segundo plato preferentemente verdura/hortaliza.

El contenido mínimo del "Desayuno rápido" y del "Menú del día" será el que se especifica a continuación, pudiendo el licitador mejorarlo, en su caso, de acuerdo con lo indicado en el Anexo VI del pliego de cláusulas administrativas particulares:

Desayuno rápido: Estará compuesto por una consumición del apartado Café o similar del listado de productos básicos y por un producto simple de bollería a elegir por el usuario entre los indicados en dicho listado.

El Menú del día constará como mínimo de:

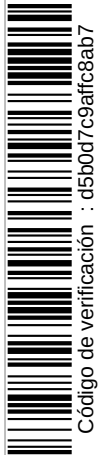
- Dos opciones de primer plato (a elegir una).
- Dos opciones de segundo plato (a elegir una).
- Postre que incluirá una pieza de fruta fresca de temporada o dos si son de tamaño menor (ciruelas, albaricoques, mandarinas, etc.) o un lácteo.
- Pan (opción de pan integral) y agua del grifo.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 4
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA

El servicio de “**Desayuno rápido**” deberá realizarse, como mínimo, hasta las 11:00 h, no pudiendo superar las 13:00 horas. Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el Anexo VI del pliego de cláusulas administrativas particulares, que el licitador ofrezca la ampliación del horario mínimo arriba indicado del servicio de “Desayuno rápido”.

Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el Anexo VI del pliego de cláusulas administrativas particulares, que el licitador ofrezca la opción de **medio “menú del día”**, un primero con postre o un segundo con postre, siendo su precio un 60% del importe del menú del día establecido en el citado pliego.

3. EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL CONTRATISTA

Los gastos de energía (gas y electricidad) y teléfono serán por cuenta del adjudicatario, repercutiendo la Universidad los costes correspondientes a los consumos de energía eléctrica, gas y, en su caso, agua.

El precio de la unidad de medida de Kw/h., en electricidad, y m³/N, en gas, registrados en los equipos de medida internos instalados, se regirá por el precio medio del coste de la energía que las compañías suministradoras cobren por el suministro general del edificio en que se ubique la correspondiente instalación de hostelería universitaria.

El precio de la unidad de medida de m³ en agua, en su caso, será la que figure conforme a lo dispuesto en las ordenanzas municipales.

Si el adjudicatario de la instalación no estuviera conforme con el resultado de la medición o con el equipo medidor instalado, podrá, a su costa, realizar comprobaciones o instalar nuevos equipos de medida, previa autorización y bajo la supervisión del Responsable designado por la Unidad Técnica de Ingeniería y Mantenimiento de la Universidad de Zaragoza. Estos equipos deberán ser colocados por un instalador autorizado que emitirá la correspondiente certificación, siendo presentada la misma a la Universidad de Zaragoza. Sin este requisito, la Universidad retirará de inmediato los equipos propiedad del adjudicatario, volviendo a colocar los anteriores.

4. HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES

Los horarios mínimos de servicio serán:

- En periodo lectivo: de 08,30 a 21 horas de lunes a viernes; y de 10 a 13 horas los sábados. No obstante, respecto al horario de los sábados, se tendrá en cuenta la demanda del Centro o Centros afectados, y se adaptará en función de las necesidades del edificio.
- En periodo no lectivo: de 8,30 a 14 horas.

Los horarios mínimos de servicio de “platos calientes” serán:

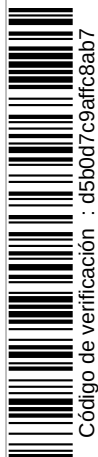
- En periodo lectivo: de 13,30 a 15,30 horas de lunes a viernes.
- En periodo no lectivo, se tendrá en cuenta la demanda del Centro o Centros afectados, y se adaptará el horario, teniendo en cuenta lo anterior y en función del horario de cierre del edificio donde esté ubicada la instalación.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 5
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA

Los cierres vacacionales deberán estar autorizados por el Rectorado. Se realizarán en los periodos no lectivos de Navidad, Semana Santa y durante el verano. La Universidad podrá establecer un turno único de cierre de las instalaciones en dichos periodos como medida de fomento de ahorro del gasto público que será el establecido en su Calendario Académico. En todo caso, en el periodo estival, el cierre no podrá exceder de un mes entre el 15 de julio y el 31 de agosto, debiendo estar de acuerdo el Centro.

Dichos cierres se autorizarán con las siguientes matizaciones:

- Para los servicios ubicados en el **Campus de la Plaza San Francisco**, los turnos se organizarán del siguiente modo:
 - Grupo 1: Facultad de Ciencias Sociales, Facultad de Medicina y Facultad de Ciencias de la Salud. Deberá permanecer abierto como mínimo una instalación del grupo.
 - Grupo 2: El resto de instalaciones del Campus de la plaza San Francisco. Cuando haya en funcionamiento hasta tres instalaciones, como mínimo permanecerá abierta una de ellas. Cuando, por el contrario, haya más de tres instalaciones en funcionamiento, permanecerán abiertas dos, al menos.
- Para los servicios ubicados en el **Campus Río Ebro**, los turnos se organizarán del siguiente modo:
 - Cuando haya en funcionamiento hasta tres instalaciones, como mínimo permanecerá abierta una de ellas.
 - Cuando haya más de tres instalaciones en funcionamiento, permanecerán abiertas dos, al menos. En el caso de que la calificación sea diferente (bar, cafetería o cafetería-comedor), se procurará diversificar la oferta en cada turno, con el fin de ofrecer un mayor y mejor servicio.
- Para el **resto de Centros de Zaragoza**, así como para los **Colegios Mayores Universitarios**, se aplicará la norma general indicada en el primer párrafo de este apartado, de acuerdo con la Dirección del Centro.
- De igual forma se procederá para las instalaciones de **Huesca y Teruel**, salvo que, cuando el servicio afecte simultáneamente a dos o más Centros, deberá figurar en la solicitud el Vº Bº del Vicerrector del Campus correspondiente.

5. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

5.1 Iniciado el servicio, el local e instalaciones deberán estar en perfectas condiciones de higiene y limpieza, observándose en todo momento la normativa vigente al respecto, siendo de cuenta del adjudicatario los gastos de limpieza, conservación y mantenimiento del local, observándose igual norma respecto al mobiliario, maquinaria o utillaje y que, en caso de deterioro, habrá de reparar o reponer, a su costa, en análogas condiciones.

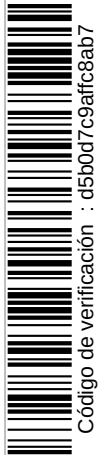
5.2 La vida útil del mobiliario y los grandes equipos del bloque cocina y hornos convectores, así como los de lavado y equipos de frío, se estima en 20 años. La vida útil de las máquinas de uso en cafetería y pequeños electrodomésticos, se estima en 10 años.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 6
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**LOTE 1 CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA**

5.3 Deberá tener especial cuidado en la utilización de productos de limpieza que no sean agresivos ni deterioren zonas o partes del edificio: suelos, paredes, pilares, columnas, ventanas, etc., por lo que tanto su limpieza o mantenimiento como el pintado de paredes deberá realizarse según normas específicas aplicables al tipo de edificio, debiendo el adjudicatario hacerse cargo de cualquier deterioro que pudiera producirse, incluso manchas, roces, golpes o cualquier desperfecto ocasionado en el desarrollo de los servicios prestados.

Se extremará la limpieza en todos sus aspectos, tanto en el lavado de la vajilla como en la limpieza de suelos y paredes. Especial atención se dedicará a la eliminación de grasas, olores, agentes patógenos e impregnaciones. Será obligatoria para la empresa adjudicataria la limpieza superficial de los cuadros eléctricos y de la grasa acumulada en los mecanismos allí instalados. Esta operación se llevará a cabo tantas veces como sea necesario con el fin de garantizar el perfecto estado de dicha instalación.

Se realizará limpieza diaria de los locales destinados a hostelería y su entorno, así como de las planchas, hornos, marmitas, lavavajillas, cámaras, muebles de cocina, menaje, vajilla, cubertería, tablas de corte, microondas, etc.

Semanalmente se hará limpieza de azulejos hasta el techo, mobiliario de almacén, cámara frigorífica, cámara congeladora con retirada de escarcha en su caso y campana extractora.

5.4 La empresa adjudicataria será responsable de la limpieza de todos los espacios ocupados, incluidas las terrazas exteriores (en su caso). Deberán retirarse diariamente todos los residuos generados evitando que vasos y plásticos vayan a parar a otros lugares, en especial las láminas de agua situadas cerca de las cafeterías correspondientes.

5.5 No se permitirá el almacenaje de productos y cajas en zonas comunes del edificio y jardines anexos.

5.6 Cada seis meses el adjudicatario efectuará también, a través de una empresa especializada, la desinfección, desinsectación y desratización de los locales, aportando el justificante de la empresa que lo realice. En el caso de que lo hiciera la Universidad dentro de su programación general se facilitará el acceso a la empresa.

5.7 El mantenimiento deberá realizarlo el contratista, de manera adecuada, en todos los equipos de que disponga la instalación: siempre que sea necesario, como resultado de una inspección, por indicación de la Universidad y, como mínimo, una vez al año, prestando especial atención a: limpieza de chiclés y estado de pilotos, regeneración de descalcificadores, estado y limpieza de toberas y brazos de grupos de lavado, cubas de aparatos de lavado y equipos de iluminación.

Será por cuenta del adjudicatario la sustitución de todos los elementos fungibles de dichos equipos (incluidos tubos fluorescentes y todo tipo de lámparas) y en especial de los equipos descalcificadores, así como el aporte continuado de las sales necesarias para el correcto funcionamiento de dichos equipos de descalcificación.

Así mismo deberá realizarse, cada seis meses, una limpieza a fondo de los condensadores de los equipos de frío y campanas extractoras revisándose, con esta misma frecuencia, las correas de los motores de las cajas de extracción y los filtros, procediendo a su sustitución, si es necesario y, en cualquier caso una vez al año.

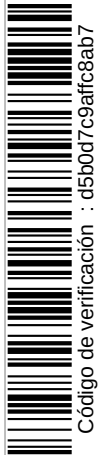
5.8 Durante el periodo de explotación será por cuenta del adjudicatario el mantenimiento de la instalación de gas.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 7
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



**Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación**
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA

5.9 La empresa adjudicataria mantendrá en perfecto estado el sistema de vertido de toda la instalación, prestando especial atención a la limpieza y desatasco de todos los desagües y canalizaciones hasta la salida general a vertido. En aquellas instalaciones donde exista separador de grasas será obligación del adjudicatario el mantenimiento adecuado de dicho separador, siendo por su cuenta todas las actuaciones necesarias para la extracción de grasas y limpieza del decantador.

5.10 El **pintado** de los locales lo realizará el adjudicatario, como mínimo, una vez al año.

5.11 La empresa adjudicataria será responsable del deterioro del mobiliario, material e instalaciones, ocasionados por su persona, reparándolo a su cargo, debiendo indemnizar por los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato.

6. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS.

La supervisión del servicio y las instalaciones será realizada por el Rectorado de la Universidad de Zaragoza y la Dirección del Centro. El adjudicatario recibirá de éstos las instrucciones y/o directrices oportunas.

La Universidad de Zaragoza se reserva el derecho de establecer cuantos controles de calidad o medios de información o reclamación de los usuarios estime oportunos.

7. OBLIGACIONES MEDIOAMBIENTALES.

Atendiendo a las exigencias de la política ambiental, la empresa adjudicataria llevará a cabo la separación selectiva de residuos provenientes de dicha actividad, en los términos expresados en la Ley 22/2011, de 18 de julio, de residuos y suelos contaminados. A tal efecto, deberán separarse los siguientes residuos:

- Aceites vegetales
- Papel y cartón
- Plásticos y envases
- Vidrio
- Basura orgánica

8. USUARIOS DEL SERVICIO

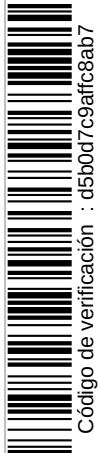
El servicio en las instalaciones cedidas estará destinado a toda la Comunidad Universitaria: profesorado, alumnos y personal de administración y servicios. No obstante, la empresa adjudicataria estará obligada a atender aquellos servicios o grupos de otros Organismos o Instituciones, invitados por la Universidad.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 8
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección: <http://verificacion.administracion.es?codigoVerificacion=d5b0d7c9affc8ab7>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**LOTE 1 CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA****9. ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DEL CONTRATO. ENTREGA DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, MAQUINARIA Y, EN SU CASO, MENAJE.**

Antes de la finalización del contrato, en la segunda quincena del mes de junio o periodo equivalente (de resolverse el contrato antes de la fecha prevista), con el fin de comprobar que tanto el equipamiento propiedad de la Universidad como las instalaciones están en perfecto estado operativo y de limpieza, se procederá a:

- Inspeccionar el estado de las instalaciones, por personal del Servicio de Mantenimiento.
- Comprobar el estado de equipos y mobiliario, por parte de la Universidad o de una empresa especializada contratada por la misma.
- Revisar, comprobar y controlar el inventario de equipos y mobiliario de la instalación, por personal del Servicio de Patrimonio, Compras y Contratación y la persona responsable del edificio, **MEDIANTE EL INVENTARIO QUE, ACTUALIZADO, FIGURE EN EL EXPEDIENTE** en la fecha más próxima a la finalización del contrato.

Dichas acciones se realizarán en presencia del adjudicatario o persona que éste designe. No obstante, si no fuera posible, facilitará, en cualquier caso, el acceso para realizar las comprobaciones mencionadas.

Además del correcto estado aparente, **el adjudicatario deberá dar garantías técnicas suficientes de sus actuaciones respecto al mantenimiento y conservación del equipamiento e instalaciones**, presentando certificados o facturas de empresas cualificadas en mantenimiento de instalaciones hosteleras, en las que se especifiquen: revisiones, reparaciones y/o puesta a punto, así como la fecha y elementos o justificante de trabajo de mantenimiento realizado en las instalaciones y equipos cedidos sobre los que se ha actuado, **durante el periodo de contrato que finaliza**.

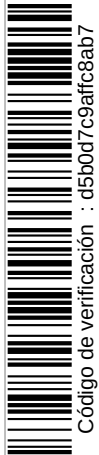
Si los resultados de la inspección no fueran satisfactorios y/o no se presentarán los documentos exigidos en este párrafo, la Universidad requerirá al adjudicatario saliente su reparación, reposición o saneamiento inmediato, para que el adjudicatario entrante quede amparado por la garantía documentada de la reparación o reposición, en el caso de detectarse fallos de funcionamiento al inicio de la nueva contratación. El adjudicatario dará cuenta inmediata de la ejecución de las acciones de subsanación de dichas anomalías al responsable gestor del Centro, una vez realizadas.

No obstante, si el 31 de agosto no se hubiesen subsanado las anomalías arriba indicadas, la Universidad realizará las acciones necesarias para su reposición o reparación, por sus propios medios o encargo a empresa especializada, imputando su cuantía al adjudicatario saliente mediante ejecución del aval depositado como garantía definitiva.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 9
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE ECONOMIA Y EMPRESA

APÉNDICE I: INVENTARIO

EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
	PROPIEDAD UNIVERSIDAD			
	CAFETERIA			
9	Mesa de metal, formica ancho 0,70 m largo 0,70 m.	NO3004	01/01/1990	681,78 €
36	Silla de metal, plástico	NO3005	01/01/1990	1.181,74 €
1	Lavavajillas Intecno	160091	20/05/2005	881,60 €
1	Lavavasos Mod CF-235 marca Adler	157860	28/01/2008	1.039,36 €
1	Fabricador de hielo mod. Delta 35 H marca ITVA	157859	28/01/2008	1.328,20 €
1	Lavavajillas Intecno	160096	20/05/2005	3.572,80 €
	COCINA			
1	Mesa de acero inox., ancho 0,50 m largo 4 m., c/mostrador	NO2992	01/01/1990	385,11 €
1	Mesa mostrador de acero inox.; 0,50 x 4 m.; c/mostrador, fregadero	NO2993	01/01/1990	808,03 €
1	Mesa mostrador de acero inox.; 0,50 x 6 m.; c/mostrador, fregadero	NO2994	01/01/1990	879,33 €
1	Mesa caliente de acero inox., Repagas,(28/1/08)se ponen 2 Puertas corred.nuevas(Mejora)	NO2996	01/01/1990	876,28 €
1	Calentador de agua Delta	2998	01/01/1990	159,39 €
1	Mesa mostrador de acero inox. Ancho 0,50 m	2999	01/01/1990	499,07 €
1	Armario frigorífico en acero inox. Intecno	109444	01/01/1990	255,02 €
1	Carro de comidas	109454	01/01/1990	151,23 €
1	Plancha eléctrica Repagas E64	202678	30/04/2008	748,20 €
1	Plancha eléctrica Worldmai ac. Inox.	229829	30/10/2014	373,59 €
1	Freidora eléctrica Repagas	NO2986	01/01/1990	827,59 €
1	Campana extractora Repagas	NO2997	01/01/1990	318,78 €
1	Marmita eléctrica 150 L, Fagor	NO2988	01/01/1992	2.931,63 €
1	Mesa de entrada lavavajillas con grifo, ducha y puertas de acero inox.	129004	01/01/1990	1.369,76 €
1	Mesa de salida lavavajillas de acero inoxidable,900x780x850 mm	129005	01/01/1990	441,03 €
1	Estantería corrida portacarpets de acero inoxidable	129006	01/01/1990	1.017,78 €
1	Estantería de acero inoxidable, 3000x300x2000 mm.	129007	01/01/1990	432,55 €
1	Soporte fregadero alto para llenado de jarras de acero inox.	129008	01/01/1990	334,65 €
1	Mesa soporte peladora de patatas	129009	01/01/1990	160,45 €
1	Cocina industrial 4 F+H Eléctrica	129009	20/05/2005	3.888,32 €
1	Armario frigorífico Intecno 4 puertas	160097	20/05/2005	1.809,60 €
	COMEDOR 1			
1	Armario de acero inox.; ancho 0,50 m. largo 2 m., c/baldas, puertas	109455	01/01/1990	170,14 €
1	Mesa para cobrar	109447	31/01/1991	85,73 €
1	Mesa módulo de platos	109450	01/01/1992	90,15 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 10
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

unizar.es

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE ECONOMIA Y EMPRESA

APÉNDICE I: INVENTARIO

EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
1	Mesa refrigerada para bebidas	109451	01/01/1991	85,73 €
13	Mesa de comedor de metal, formica ancho 1 m. largo 1,30 m.	NO3000	31/01/1991	2.106,49 €
6	Mesa de comedor de metal, formica ancho 1 m. largo 1 m.	NO3001	31/01/1991	891,21 €
1	Baño maría autoservicio c/reserva nº serie.421200858	160098	20/05/2005	2.690,50 €
64	Silla de metal, plástico de cafetería	NO3002	01/01/1990	2.592,61 €
1	Armario de acero inox.; ancho 0,50 m. largo 2 m., c/baldas, puertas	129006	01/01/1990	1.017,78 €
1	Carro de transporte de bandejas	109452	01/01/1990	408,60 €
1	Carro de transporte de bandejas	109453	01/01/1990	408,60 €
1	Mueble panera, cubertero, bandejero	109448	01/01/1990	0,00 €
COMEDOR 2				
20	Mesa Mod. 465 Blanco, canto haya de 1,20 x 0,70	NO3003	01/01/1991	1.824,19 €
80	Silla Mod. 100 Blanco	NO4583	31/08/1990	1.752,84 €
TOTAL				41.477,44 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 11
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

unizar.es

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE ECONOMIA Y EMPRESA

APÉNDICE II:

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DEL GASTO DE ENERGÍA (LUZ Y GAS) DE LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS ANUALES.

A efectos únicamente informativos, se indica a continuación el gasto de energía (luz y gas) de las instalaciones de hostelería que se licitan, teniendo en cuenta los consumos de energía eléctrica y de gas obtenidos según la unidad de medida que establece el presente pliego, apartado 3, y debido a los servicios efectuados en los periodos que se detallan:

LOTE 1: CAFETERÍA-COMEDOR DE LA FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA

(Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo luz
2014-2015	3.533,06
2015-2016	3.312,81
2016-2017	3.365,54

unizar.es

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 12
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO PARANINFO

1. CONDICIONES GENERALES LOTE 2.

1.1 Es objeto de este contrato la prestación del servicio en las instalaciones cedidas del Edificio Paraninfo, del 1/9/2018 al 31/8/2020 para el Lote 2.- **Cafetería Edificio Paraninfo**; dicha prestación de servicio incluye organización, gestión, explotación y, en su caso, equipamiento, mobiliario y menaje de hostelería que sea necesario para el adecuado cumplimiento del servicio. Para ello, la Universidad de Zaragoza pondrá a disposición del adjudicatario el local e instalaciones, cuya descripción figura en los planos que se adjuntan a este pliego.

Asimismo, se cede el mobiliario y equipamiento, relacionado en inventario adjunto a este pliego de prescripciones técnicas, siendo responsabilidad del contratista la limpieza, conservación y mantenimiento necesario de todo el espacio cedido, no pudiendo el adjudicatario realizar obras por su cuenta o colocar aparatos que eleven el consumo de energía, sin el consentimiento de la Universidad de Zaragoza. En el caso de que el adjudicatario considere insuficiente el equipamiento cedido, formulará solicitud razonada de ampliación/sustitución a la Universidad de Zaragoza, quien determinará si procede o no.

De ser autorizado, el adjudicatario podrá, a su costa, completar, sustituir o reponer el equipamiento que se pone a su disposición mediante la adquisición e instalación de los aparatos, electrodomésticos, maquinaria, mobiliario, utillaje, etc., que estime oportuno para gestionar el servicio, aportando en ese momento las facturas correspondientes de dichos bienes. Los elementos instalados por el concesionario pasarán a ser propiedad de la Universidad al finalizar el periodo contractual, quedando incorporados al inventario de la instalación para lo que el adjudicatario deberá aportar las facturas o documentación correspondiente.

El adjudicatario repondrá a su costa los equipos, aparatos útiles o menaje en el caso de que los mismos no hayan alcanzado la vida útil señalada en la cláusula 5 "LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES" apartado 5.2, y/o exista incumplimiento, cumplimiento deficiente y no facilite pruebas documentales de lo establecido en el resto de apartados de la cláusula 5 de este pliego de prescripciones técnicas.

1.2 En el caso de la inversión en equipamiento y/o mobiliario ofertada por el adjudicatario en la licitación, éste deberá proceder a su instalación en los seis primeros meses del periodo de vigencia del contrato, quedando incorporados al inventario de la instalación, para lo que el adjudicatario deberá aportar la factura o documentación legal correspondiente en el citado plazo de 6 meses.

1.3 La instalación deberá contar con máquinas registradoras expendedoras de tickets o justificantes de pago, que se entregará a los usuarios del servicio, aún en el caso de que no les sean requeridos.

1.4 No podrá instalar en los locales máquinas recreativas o de juegos ni expendedoras de tabaco. Respecto a máquinas expendedoras de bebidas o alimentos, la Universidad podrá autorizar expresamente, previa petición, siempre que se considere oportuno y no exista compromiso contractual vigente con otros proveedores.

1.5 Deberá garantizar el servicio de restauración sin reserva previa, al menos para cuatro personas del Consejo de Dirección, simplemente reservando antes de las 11 horas del mismo día.

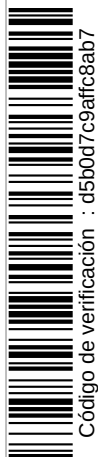
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 13
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



**Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación**
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO PARANINFO

1.6 La empresa adjudicataria deberá prestar los siguientes servicios:

En el local e instalaciones mencionadas:

- a) Servicios de cafetería
- b) Servicios de comedor

En espacios distintos de los que se ceden:

- a) Coffe break: desayunos de trabajo.
- b) Servicios de catering: Cafés, desayunos, aperitivos, cócteles, comidas protocolarias a petición del Rectorado, con ocasión de la celebración de actos institucionales, otros actos organizados por parte de la universidad o con ocasión de actos para los que se haya reservado y haya sido autorizado el uso de algunas de las salas del Paraninfo.

2. EQUIPOS, MOBILARIO, UTILLAJE Y OTROS ENSERES APORTADOS POR EL ADJUDICATARIO

Además del equipamiento cedido por la Universidad, cuyo inventario forma parte inseparable de este pliego, el resto de aparatos, equipos, mobiliarios, vajilla, cristalería, cubertería, bandejas, menaje de cocina, utensilios y lencería que sean precisos para el funcionamiento del servicio de cafetería y restauración, será aportado por el adjudicatario, así como todo lo necesario para poder realizar los servicios que son objeto de este contrato en las instalaciones que se le ceden, debiendo ser de calidad y mantenerse, en todo momento, en perfecto estado de conservación y limpieza, sustituyendo las piezas que resulten deterioradas.

En cuanto a diseño, deberá seguir lo establecido en el punto 5 "DISEÑO GRÁFICO" del presente pliego. Una vez finalizado el contrato, el adjudicatario podrá retirarlos, si así lo desea.

El licitador deberá presentar fotografías de menaje, como mínimo, de cada una de las piezas incluidas en la propuesta.

3. EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL CONTRATISTA

Los gastos de energía (gas y electricidad) y teléfono serán por cuenta del adjudicatario, repercutiendo la Universidad los costes correspondientes a los consumos de energía eléctrica, gas y, en su caso, agua.

El precio de la unidad de medida de Kw/h., en electricidad, y m³/N, en gas, registrados en los equipos de medida internos instalados, se regirá por el precio medio del coste de la energía que las compañías suministradoras cobren por el suministro general del edificio en que se ubique la correspondiente instalación de hostelería universitaria.

El precio de la unidad de medida de m³ en agua, en su caso, será la que figure conforme a lo dispuesto en las ordenanzas municipales.

Si el adjudicatario de la instalación no estuviera conforme con el resultado de la medición o con el equipo medidor instalado, podrá, a su costa, realizar comprobaciones o instalar nuevos equipos de medida, previa autorización y bajo la supervisión del Responsable designado por la Unidad Técnica de Ingeniería y Mantenimiento de la Universidad de Zaragoza. Estos equipos deberán ser colocados por un instalador autorizado que emitirá la correspondiente certificación, siendo presentada la misma a la Universidad de Zaragoza. Sin este requisito, la Universidad retirará de inmediato los equipos propiedad del adjudicatario, volviendo a colocar los anteriores.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 14
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO PARANINFO

4. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

4.1 Iniciado el servicio, el local e instalaciones deberán estar en perfectas condiciones de higiene y limpieza, observándose en todo momento la normativa vigente al respecto, siendo de cuenta del adjudicatario los gastos de limpieza, conservación y mantenimiento del local, observándose igual norma respecto al mobiliario, maquinaria o utillaje y que, en caso de deterioro, habrá de reparar o reponer, a su costa, en análogas condiciones.

4.2 La vida útil del mobiliario y los grandes equipos del bloque cocina y hornos convectores, así como los de lavado y equipos de frío, se estima en 20 años. La vida útil de las máquinas de uso en cafetería y pequeños electrodomésticos, se estima en 10 años.

4.3 Deberá tener especial cuidado en la utilización de productos de limpieza que no sean agresivos ni deterioren zonas o partes del edificio: suelos, paredes, pilares, columnas, ventanas, etc., por lo que tanto su limpieza o mantenimiento como el pintado de paredes deberá realizarse según normas específicas aplicables al tipo de edificio, debiendo el adjudicatario hacerse cargo de cualquier deterioro que pudiera producirse, incluso manchas, roces, golpes o cualquier desperfecto ocasionado en el desarrollo de los servicios prestados.

Se extremará la limpieza en todos sus aspectos, tanto en el lavado de la vajilla como en la limpieza de suelos y paredes. Especial atención se dedicará a la eliminación de grasas, olores, agentes patógenos e impregnaciones. Será obligatoria para la empresa adjudicataria la limpieza superficial de los cuadros eléctricos y de la grasa acumulada en los mecanismos allí instalados. Esta operación se llevará a cabo tantas veces como sea necesario con el fin de garantizar el perfecto estado de dicha instalación.

Se realizará limpieza diaria de los locales destinados a hostelería y su entorno, así como de las planchas, hornos, marmitas, lavavajillas, cámaras, muebles de cocina, menaje, vajilla, cubertería, tablas de corte, microondas, etc.

Semanalmente se hará limpieza de azulejos hasta el techo, mobiliario de almacén, cámara frigorífica, cámara congeladora con retirada de escarcha en su caso y campana extractora.

4.4 La empresa adjudicataria será responsable de la limpieza de todos los espacios ocupados, incluidas las terrazas exteriores (en su caso). Deberán retirarse diariamente todos los residuos generados evitando que vasos y plásticos vayan a parar a otros lugares, en especial las láminas de agua situadas cerca de las cafeterías correspondientes.

4.5 No se permitirá el almacenaje de productos y cajas en zonas comunes del edificio y jardines anexos.

4.6 Cada seis meses el adjudicatario efectuará también, a través de una empresa especializada, la desinfección, desinsectación y desratización de los locales, aportando el justificante de la empresa que lo realice. En el caso de que lo hiciera la Universidad dentro de su programación general se facilitará el acceso a la empresa.

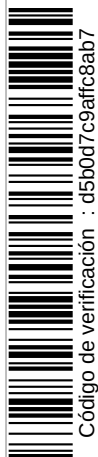
4.7 El mantenimiento deberá realizarlo el contratista, de manera adecuada, en todos los equipos de que disponga la instalación: siempre que sea necesario, como resultado de una inspección, por indicación de la Universidad y, como mínimo, una vez al año, prestando especial atención a: limpieza de chicle y estado de pilotos, regeneración de descalficadores, estado y limpieza de toberas y brazos de grupos de lavado, cubas de aparatos de lavado y equipos de iluminación.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 15
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO PARANINFO

Será por cuenta del adjudicatario la sustitución de todos los elementos fungibles de dichos equipos (incluidos tubos fluorescentes y todo tipo de lámparas) y en especial de los equipos descalcificadores, así como el aporte continuado de las sales necesarias para el correcto funcionamiento de dichos equipos de descalcificación.

Así mismo deberá realizarse, cada seis meses, una limpieza a fondo de los condensadores de los equipos de frío y campanas extractoras revisándose, con esta misma frecuencia, las correas de los motores de las cajas de extracción y los filtros, procediendo a su sustitución, si es necesario y, en cualquier caso una vez al año.

4.8 Durante el periodo de explotación será por cuenta del adjudicatario el mantenimiento de la instalación de gas.

4.9 La empresa adjudicataria mantendrá en perfecto estado el sistema de vertido de toda la instalación, prestando especial atención a la limpieza y desatasco de todos los desagües y canalizaciones hasta la salida general a vertido. En aquellas instalaciones donde exista separador de grasas será obligación del adjudicatario el mantenimiento adecuado de dicho separador, siendo por su cuenta todas las actuaciones necesarias para la extracción de grasas y limpieza del decantador.

4.10 El pintado de los locales lo realizará el adjudicatario, como mínimo, una vez al año.

4.11 La empresa adjudicataria será responsable del deterioro del mobiliario, material e instalaciones, ocasionados por su persona, reparándolo a su cargo, debiendo indemnizar por los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato

5. DISEÑO GRÁFICO

Adjudicado el contrato, la propuesta gráfica del licitador deberá adecuarse, a la general del Edificio y en convivencia con el diseño de la Identidad Corporativa Institucional, regulado por la Universidad de Zaragoza.

6. HORARIO Y CIERRE DE LA INSTALACIÓN

En general, el horario deberá adecuarse al funcionamiento del Edificio y a las actividades programadas a través de la Universidad de Zaragoza, para poder atender servicios, incluso fuera del horario establecido, que serán comunicados con suficiente antelación.

El horario mínimo de servicio será:

- En días laborables: de 08:00 a 20:00 horas de lunes a viernes.
- En sábados, el horario estará dentro de la franja de 10:30 a 20 horas, pero teniendo en cuenta las actividades programadas, así como lo especificado en el punto siguiente, 6.2.

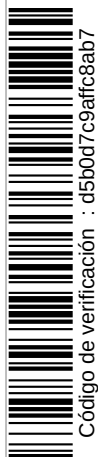
No obstante, lo anterior, el horario y las fechas de apertura y cierre podrá ser modificado por el Rectorado excepcional y justificadamente, teniendo en cuenta el calendario académico y laboral de la Universidad que establecen situaciones excepcionales. Anualmente se aprobará el calendario de apertura y cierre del edificio.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 16
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <http://verificacion.administracion.es?codigoVerificacion=d5b0d7c9affc8ab7>

Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO PARANINFO

En el caso de tener que efectuar el adjudicatario un cierre de la instalación, sea cual fuera la justificación, deberá solicitarse por escrito y ser autorizado por el Rectorado en los mismos términos. En su caso, podrá realizarse un cierre por razones de mantenimiento y limpieza general, previa comunicación y autorización del Rectorado, en fechas que ocasione el menor trastorno posible a la actividad propia del Edificio.

En todo caso, en el periodo estival, el cierre no podrá exceder de 1 mes (entre el 15 de julio y el 31 de agosto), respetando las fechas de cierre de verano que figuren en el calendario académico.

7. USO DE ESPACIOS DISTINTOS DE LOS QUE SE CEDEN

Para encargos de servicio o eventos específicos realizados, promovidos o patrocinados a través de la Universidad, el adjudicatario podrá hacer uso de otros espacios, distintos de los que se ceden en este contrato, mediante solicitud, autorización y abono, en su caso, de las correspondientes tasas y precios públicos por alquiler de salas del Edificio Paraninfo de la Universidad de Zaragoza.

Mensualmente se pasará relación al responsable del contrato, de todos los espacios utilizados e importes abonados, en su caso.

8. USUARIOS DEL SERVICIO

El servicio en las instalaciones cedidas estará destinado a toda la Comunidad Universitaria: profesorado, alumnos y personal de administración y servicios, así como a las personas asistentes a las actividades organizadas en el Edificio. No obstante, el adjudicatario estará obligado a atender servicios o grupos de otros Organismos o Instituciones, invitados por la Universidad.

Asimismo, se podrán realizar otros encargos, incluso fuera del horario habitual, organizados por o a través de la Universidad, siempre que estén debidamente autorizados por el responsable del contrato y con las condiciones previas que se acuerden.

9. OFERTA DE PRODUCTOS. CONTENIDO MÍNIMO Y ROTACIÓN DE LOS MENÚS Y DEL COFFE BREAK

La empresa adjudicataria deberá proporcionar al usuario la información nutricional de los menús que se oferten en los comedores, así como la especificación de alérgenos de los mismos (según especifica el Reglamento (UE) Nº 1169/2011.

Se dará 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.

Se ofrecerá leche entera y semidesnatada, así como deberá disponer de leche sin lactosa y alguna bebida vegetal que sustituya a la leche.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 17
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



**Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación**
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO PARANINFO

Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el Anexo VI del pliego de cláusulas administrativas particulares, que el licitador ofrezca al menos un producto de comercio justo de los incluidos en el apartado "Cafés y similares" de la lista de precios de los productos básicos establecidas en el Anexo XVI del citado pliego.

Deberán disponer de azúcar moreno integral de caña de comercio justo y edulcorantes aptos para personas con diabetes.

Para el aliño o para el uso en crudo por los usuarios, se utilizará aceite de oliva virgen extra. Para las frituras se utilizará aceite de oliva o aceite de girasol con alto contenido en ácido oleico.

Los bocadillos y sándwiches que figuran en la lista de productos básicos se ofertarán también con pan integral, al mismo precio.

El contenido mínimo de los distintos tipos de menús y del coffe break serán los siguientes:

Menú básico. Se podrá elegir entre:

- Cuatro primeros
- Dos pescados o dos carnes
- Tres postres

Menú superior. Se podrá elegir entre:

- Cuatro primeros
- Tres pescados o tres carnes
- Cuatro postres

Menú especial. Se podrá elegir entre:

- Cinco primeros
- Cuatro pescados o cuatro carnes
- Cinco postres

(Todos los menús incluirán agua mineral 500 ml, vino 250 ml y pan.)

Coffe break. Su contenido mínimo será el siguiente:

- Café, leche, infusiones, surtido de pastas de té y agua mineral.

La rotación de los contenidos de los menús será la siguiente:

Trimestralmente, como mínimo, el adjudicatario deberá modificar los contenidos de los menús en los productos ofertados, al menos en el 50% de las ofertas de los primeros, segundos platos y postres.

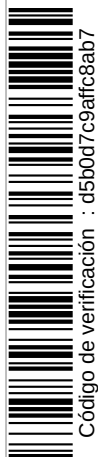
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 18
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <http://verificacion.administracion.es?codigoVerificacion=d5b0d7c9affc8ab7>



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO PARANINFO

10. ESTIMACIÓN DE SERVICIOS ATENDIDOS EN 2017.

De manera orientativa se estima que el número aproximado de comidas diarias es de 60, lo que hace un total estimado de 16.800 comidas/año, con una media de 280 días/año de apertura de la instalación. Por lo que se estima un importe aproximado/año de 302.400 €. IVA incluido.

Asimismo, se han ejecutado una media de cuarenta eventos/año correspondiente a: congresos, jornadas, conferencias, jubilaciones, convenciones, homenajes, reuniones, debates, recepciones y otros, para un total de unas 5.600 personas.

11. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS.

La supervisión del servicio y las instalaciones será realizada por el Rectorado de la Universidad de Zaragoza y la Dirección del Centro. El adjudicatario recibirá de éstos las instrucciones y/o directrices oportunas.

La Universidad de Zaragoza se reserva el derecho de establecer cuantos controles de calidad o medios de información o reclamación de los usuarios estime oportunos.

12. OBLIGACIONES MEDIOAMBIENTALES.

Atendiendo a las exigencias de la política ambiental, la empresa adjudicataria llevará a cabo la separación selectiva de residuos provenientes de dicha actividad, en los términos expresados en la Ley 22/2011, de 18 de julio, de residuos y suelos contaminados. A tal efecto, deberán separarse los siguientes residuos:

- Aceites vegetales
- Papel y cartón
- Plásticos y envases
- Vidrio
- Basura orgánica

13. ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DEL CONTRATO. ENTREGA DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, MAQUINARIA Y, EN SU CASO, MENAJE.

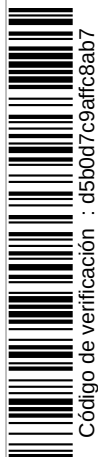
Antes de la finalización del contrato, en la segunda quincena del mes de junio o periodo equivalente (de resolverse el contrato antes de la fecha prevista), con el fin de comprobar que tanto el equipamiento propiedad de la Universidad como las instalaciones están en perfecto estado operativo y de limpieza, se procederá a:

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 19
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO PARANINFO

- Inspeccionar el estado de las instalaciones, por personal del Servicio de Mantenimiento.
- Comprobar el estado de equipos y mobiliario, por parte de la Universidad o de una empresa especializada contratada por la misma.
- Revisar, comprobar y controlar el inventario de equipos y mobiliario de la instalación, por personal del Servicio de Patrimonio, Compras y Contratación y la persona responsable del edificio, **MEDIANTE EL INVENTARIO QUE, ACTUALIZADO, FIGURE EN EL EXPEDIENTE** en la fecha más próxima a la finalización del contrato.

Dichas acciones se realizarán en presencia del adjudicatario o persona que éste designe. No obstante, si no fuera posible, facilitará, en cualquier caso, el acceso para realizar las comprobaciones mencionadas.

Además del correcto estado aparente, **el adjudicatario deberá dar garantías técnicas suficientes de sus actuaciones respecto al mantenimiento y conservación del equipamiento e instalaciones**, presentando certificados o facturas de empresas cualificadas en mantenimiento de instalaciones hosteleras, en las que se especifiquen: revisiones, reparaciones y/o puesta a punto, así como la fecha y elementos o justificante de trabajo de mantenimiento realizado en las instalaciones y equipos cedidos sobre los que se ha actuado, **durante el periodo de contrato que finaliza**.

Si los resultados de la inspección no fueran satisfactorios y/o no se presentarán los documentos exigidos en este párrafo, la Universidad requerirá al adjudicatario saliente su reparación, reposición o saneamiento inmediato, para que el adjudicatario entrante quede amparado por la garantía documentada de la reparación o reposición, en el caso de detectarse fallos de funcionamiento al inicio de la nueva contratación. El adjudicatario dará cuenta inmediata de la ejecución de las acciones de subsanación de dichas anomalías al responsable gestor del Centro, una vez realizadas.

No obstante, si el 31 de agosto no se hubiesen subsanado las anomalías arriba indicadas, la Universidad realizará las acciones necesarias para su reposición o reparación, por sus propios medios o encargo a empresa especializada, imputando su cuantía al adjudicatario saliente mediante ejecución del aval depositado como garantía definitiva.

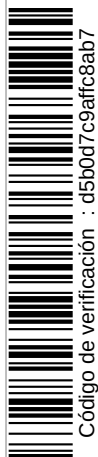
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 20
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO PARANINFO

APÉNDICE I: INVENTARIO

EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
	CAFETERÍA			
1	Vajillero-esteranteria	220101	29/04/2009	419,30 €
1	Botellero	220102	29/04/2009	825,60 €
1	Botellero	220103	29/04/2009	825,60 €
1	Botellero	220104	29/04/2009	825,60 €
1	Fregadero	220105	29/04/2009	1.113,29 €
1	Lavavasos	220106	29/04/2009	1.244,07 €
1	Descalcificador de agua	s/nº	29/04/2009	104,50 €
1	Mesa de trabajo	220107	29/04/2009	781,69 €
1	Fabricador de cubitos	220108	29/04/2009	1.953,97 €
1	Horno microondas	220109	29/04/2009	300,65 €
1	Vajillero-esteranteria	220110	29/04/2009	494,93 €
1	Caja registradora alfanumerica	220111	29/04/2009	785,59 €
1	Vitrina sobre mostrador	220112	29/04/2009	731,37 €
1	Vitrina sobre mostrador	220113	29/04/2009	731,37 €
1	Mueble cafetero	220114	29/04/2009	1.552,33 €
1	Molino de café	220115	29/04/2009	464,18 €
1	Molino de café	220116	29/04/2009	464,18 €
1	Máquina de café de 3 grupos	220117	29/04/2009	4.101,91 €
1	Mesa mural	220118	29/04/2009	423,38 €
1	Mesa mural	220119	29/04/2009	423,38 €
1	Armario frigorifico	220120	29/04/2009	872,11 €
4	Mesas plegables de 152 cm redondas	10917	28/02/2011	482,12 €
4	Mesas plegables xl 180 de 183x76x74 cm	10924	09/12/2011	1.437,24 €
70	Sillas Masters negro	10927	24/11/2011	8.012,20 €
4	Banquetas	10928	25/03/2011	495,60 €
24	sillas	10929	25/03/2011	2.973,60 €
37	Mesas plegables 1830x760x740	11170	29/04/2015	2.315,07 €
18	Mesas plegables redonda Diam 152 cm.	11171	29/04/2015	2.060,17 €
256	Sillas apilables resina+funda negra para silla	11172	29/04/2015	7.382,55 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 21
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO PARANINFO

APÉNDICE I: INVENTARIO

EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
6	Mesas Altas coctel 81 cm Hamlet 110	11173	29/04/2015	295,92 €
1	Mesa plegable planet de 180 cm redonda	236805	28/02/2011	160,70 €
1	Mesa plegable planet de 180 cm redonda	236806	28/02/2011	160,70 €
1	Mesa Zero diam. 80 cm sobre de roble	236808	03/03/2011	371,81 €
1	Mesa Zero diam. 80 cm sobre de roble	236809	03/03/2011	371,81 €
1	Mesa Zero diam. 80 cm sobre de roble	236810	03/03/2011	371,81 €
1	Mesa Zero roble 110 diametro	236811	03/03/2011	453,95 €
1	Mesa Zero roble 110 diametro	236812	03/03/2011	453,95 €
1	Mesa Zero roble 110 diametro	236813	03/03/2011	453,95 €
1	Mesa Zero 80x80 cms. Sobre roble	236814	03/03/2011	371,81 €
1	Mesa Zero 80x80 cms. Sobre roble	236815	03/03/2011	371,81 €
1	Mesa Zero 80x80 cms. Sobre roble	236816	03/03/2011	371,81 €
1	Mesa Zero 90x90 cms sobre de roble	236817	03/03/2011	397,74 €
1	Mesa Zero 90x90 cms sobre de roble	236818	03/03/2011	397,74 €
1	Mesa Zero 90x90 cms sobre de roble	236819	03/03/2011	397,74 €
1	Mesa Zero 90x90 cms sobre de roble	236820	03/03/2011	397,74 €
1	Mesa Zero 90x90 cms sobre de roble	236821	03/03/2011	397,74 €
1	Mesa Zero 90x90 cms sobre de roble	236822	03/03/2011	397,74 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236823	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236824	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236825	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236826	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236827	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236828	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236829	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236830	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236831	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236832	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236833	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236834	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236835	03/03/2011	306,80 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 22
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



**Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación**
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO PARANINFO

APÉNDICE I: INVENTARIO

EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236836	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236837	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236838	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236839	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236840	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236841	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236842	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236843	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236844	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236845	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236846	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236847	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236848	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236849	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236850	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236851	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236852	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236853	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236854	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236855	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236856	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236857	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236858	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236859	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236860	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236861	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236862	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236863	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236864	13/04/2011	306,80 €
1	Mesas Zero 90x90 cm sobre de roble	236865	13/04/2011	397,74 €
1	Mesas Zero 90x90 cm sobre de roble	236866	13/04/2011	397,74 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 23
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO PARANINFO

APÉNDICE I: INVENTARIO

EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
1	Mesas Zero 90x90 cm sobre de roble	236867	13/04/2011	397,74 €
1	Mesas Zero 90x90 cm sobre de roble	236868	13/04/2011	397,74 €
1	Mesa en redondo para botelleros	236870	29/03/2011	1.060,82 €
1	Mamparas de separación móviles 200x138	236871	30/03/2011	562,07 €
1	Mamparas de separación móviles 200x138	236872	30/03/2011	562,07 €
1	Mamparas de separación móviles 200x138	236873	30/03/2011	562,07 €
1	Mamparas de separación móviles 200x138	236874	30/03/2011	562,07 €
1	Mamparas de separación móviles 200x138	236875	30/03/2011	562,07 €
1	Mamparas de separación móviles 200x138	236876	30/03/2011	562,07 €
1	Mueble de cafetería en roble barnizado Wengue236877	236877	20/05/2011	3.908,16 €
	Taquillas	236878	05/10/2011	2.327,33 €
1	Mesas acero inox. Referencia nº 574	236879	10/03/2011	590,00 €
1	Mesas acero inox. Referencia nº 574	236880	10/03/2011	590,00 €
1	Estanterías	236881	23/02/2012	295,00 €
1	Estanterías	236882	23/02/2012	295,00 €
1	Mesa plegable redonda diam. 180 cm	237000	29/04/2015	161,41 €
	COCINA			
1	Mesa salida de vajilla	220121	29/04/2009	852,67 €
1	Estantería mural de tubos	220122	29/04/2009	169,87 €
1	Lavavajillas cupula	220123	29/04/2009	3.725,88 €
1	Descalcificador de agua	s/nº	29/04/2009	122,81 €
1	Mesa entrada vajilla a cupula	220124	29/04/2009	1.298,71 €
2	Grifos ducha	s/nº	29/04/2009	678,37 €
1	Mesa desbrazado	220125	29/04/2009	2.271,75 €
1	Fregadero para ollas	220126	29/04/2009	943,93 €
1	Estantería Lineal	220127	29/04/2009	476,85 €
1	Carro de servicio	220128	29/04/2009	344,28 €
1	Carro de servicio	220129	29/04/2009	344,28 €
1	Carro de servicio	220130	29/04/2009	344,28 €
1	Congelador vertical	220131	29/04/2009	646,88 €
1	Mesa refrigerada	220132	29/04/2009	1.962,46 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 24
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



**Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación**
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO PARANINFO

APÉNDICE I: INVENTARIO

EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
1	Armario de colgar en pared 1	220133	29/04/2009	519,40 €
1	Armario de colgar en pared 2	220134	29/04/2009	578,57 €
1	Mesa caliente	220135	29/04/2009	1.666,72 €
1	Estantería	220136	29/04/2009	464,62 €
1	Estantería	220137	29/04/2009	464,62 €
1	Baño maría	220138	29/04/2009	460,27 €
1	Campana central	220139	29/04/2009	1.503,53 €
1	Freidora de gas	220140	29/04/2009	3.956,25 €
1	Fry-top de gas plancha lisa	220141	29/04/2009	3.787,97 €
1	Fry-top de gas plancha rizada	220142	29/04/2009	1.972,67 €
1	Cocina industrial gas 1	220143	29/04/2009	1.972,67 €
1	Cocina industrial gas 2	220144	29/04/2009	3.084,28 €
1	Mueble neutro 1	220145	29/04/2009	1.036,44 €
1	Mueble neutro 1	220146	29/04/2009	1.036,44 €
1	Mueble neutro 2	220147	29/04/2009	881,44 €
1	Mueble neutro 2	220148	29/04/2009	881,44 €
1	Horno de conveccion conj vari horno	220149	29/04/2009	9.527,52 €
1	Mesa mural	220150	29/04/2009	606,07 €
1	Mesa mural	220151	29/04/2009	606,07 €
2	Estanterías murales	220152	29/04/2009	222,93 €
1	Mesa refrigerada	220153	29/04/2009	2.099,44 €
1	Fregadero-mesa preparacion verduras	220154	29/04/2009	1.008,19 €
1	Peladora de patatas	220155	29/04/2009	1.416,84 €
1	Mesa refrigerada con fregadero	220156	29/04/2009	1.988,98 €
1	Tajo de troceo tecnofibra	220157	29/04/2009	247,12 €
1	Bajo mostrador frigorífico	220158	29/04/2009	3.028,20 €
1	Cortadora de fiambres	220159	29/04/2009	718,26 €
1	Cortadora de hortalizas	220160	29/04/2009	1.228,20 €
1	Mesa de trabajo 1	220161	29/04/2009	1.498,44 €
1	Mesa de trabajo 2	220162	29/04/2009	1.350,58 €
1	Mesa de trabajo 3	220163	29/04/2009	1.639,18 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 25
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO PARANINFO

APÉNDICE I: INVENTARIO

EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
1	Bascula	220164	29/04/2009	575,49 €
1	Camaras frigorificas	220165	29/04/2009	13.884,78 €
1	Equipo frigorifico para camara congelados	220166	29/04/2009	3.057,53 €
1	Estanteria sanitaria camara congelados	220167	29/04/2009	1.414,65 €
1	Equipo frigorifico para camara pescados	220168	29/04/2009	2.455,83 €
1	Estanteria sanitaria camara pescados	220169	29/04/2009	848,67 €
1	Equipo frigorifico para camara carnes	220170	29/04/2009	2.547,61 €
1	Estanteria sanitaria camara carnes	220171	29/04/2009	1.414,65 €
1	Equipo frigorifico para camara varios	220172	29/04/2009	2.575,15 €
1	Estanteria sanitaria camara varios	220173	29/04/2009	1.896,02 €
1	Estanteria sanitaria almacen	220174	29/04/2009	1.049,55 €
1	Chimenea campana extractora cocina	220175	29/04/2009	16.442,12 €
2	Cortinas enrollable 280x460 cm	s/nº	04/11/2011	1.316,88 €
3	Cortinas enrollable 300x550 cm	s/nº	09/05/2011	2.438,94 €
2	Stor fijo 280x460 cm	s/nº	27/04/2011	506,20 €
1	Stor fijo 380 cm alto	s/nº	27/04/2011	201,93 €
1	Stor fijo 283 cm x 380	s/nº	27/04/2011	201,93 €
1	Carro de servicio	s/nº	17/02/2011	
			TOTAL	196.735,02 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 26
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00016-2018

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO PARANINFO

APÉNDICE II:

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DEL GASTO DE ENERGÍA (LUZ Y GAS) DE LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS ANUALES.

A efectos únicamente informativos, se indica a continuación el gasto de energía (luz y gas) de las instalaciones de hostelería que se licitan, teniendo en cuenta los consumos de energía eléctrica y de gas obtenidos según la unidad de medida que establece el presente pliego, apartado 3, y debido a los servicios efectuados en los periodos que se detallan:

LOTE 2: CAFETERÍA EDIFICIO PARANINFO

(Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo luz	Consumo gas
2014-2015	9.158,40 €	6.753,12 €
2015-2016	9.305,50 €	4.671,05 €
2016-2017	9.199,34 €	5.874,89 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 27
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 23-02-2018 14:44:39



Código de verificación : d5b0d7c9affc8ab7