



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

<b>CONTRATO DE SERVICIOS</b>			
CONTRATO SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA: SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>			
<b>TRAMITACIÓN EXPEDIENTE:</b>			
Ordinaria <input checked="" type="checkbox"/>	Urgente <input type="checkbox"/>	Emergencia <input type="checkbox"/>	Anticipada <input type="checkbox"/>
<b>TIPO PROCEDIMIENTO:</b>			
Abierto <input checked="" type="checkbox"/>	Abierto simplificado <input type="checkbox"/>	Abierto simplificado abreviado <input type="checkbox"/>	
RECURSO ESPECIAL: SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

Expte. nº 00153-2020

**ÍNDICE DEL CLAUSULADO**

1. **CONDICIONES GENERALES**
2. **OFERTA DE SERVICIO**
3. **MODIFICACIONES DE TARIFAS**
4. **HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES**
5. **NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO**
6. **EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL ADJUDICATARIO**
7. **LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES**
8. **SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS**
9. **GESTIÓN DE RESIDUOS**
10. **USUARIOS DEL SERVICIO**
11. **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**

**APÉNDICE II: INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DE 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  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

1

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  
Cargo: Gerente en funciones  
Fecha: 27-07-2020 09:05:31



Código de verificación : 94774aef522d351d



Código de verificación : 94774aef522d351d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=94774aef522d351d>

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

2

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  
**Cargo:** Gerente en funciones  
**Fecha:** 27-07-2020 09:05:31



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### 1. CONDICIONES GENERALES

1.1. Es objeto de este contrato es la prestación del servicio en las instalaciones de hostelería destinadas a:

Lote 1: Bar CMU Ramón Acín de Huesca; Lote 2 Bar Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de Huesca; Lote 3: Cafetería EINA, Edificio Ada Byron; Lote 4: Cafetería Comedor EINA, Edificio Torres Quevedo; Lote 5: Cafetería Comedor Facultad de Economía y Empresa, Edificio Lorenzo Normante; Lote 6 Cafetería Comedor Facultad de Ciencias, Edificio A; Lote 7: Cafetería Comedor Facultad de Ciencias Sociales y del Trabajo; Lote 8: Cafetería Escuela Politécnica Superior de Huesca.

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 que figuren como cafeterías o cafetería/comedor deberán expender, además de lo referido, platos combinados; y en las que así se haga constar en los pliegos de condiciones, también deberán ofrecer Menú del día.

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 serían también de modo proporcional.

1.3. La Universidad de Zaragoza pondrá a disposición del contratista el local, instalaciones, mobiliario y, en su caso, equipamiento, según inventario adjunto a este pliego de prescripciones técnicas, siendo responsabilidad del contratista la limpieza, conservación y mantenimiento necesario tanto del equipamiento como de todo el espacio cedido, no pudiendo el contratista 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 contratista 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 contratista podrá, a su costa, ampliar o sustituir 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 a los bienes adquiridos, pasando los mismos a ser propiedad de la Universidad de Zaragoza, quedando incorporados al inventario de la instalación.

1.4. El contratista 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 "LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES, y/o exista incumplimiento, cumplimiento deficiente y no facilite pruebas documentales de lo establecido en el resto de apartados de dicha cláusula.

1.5. Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares, que el licitador ofrezca inversión en equipamiento y/o mobiliario y mejoras de las instalaciones. En el caso de que el contratista las haya ofertado, deberá proceder tanto a efectuar la mejora de las instalaciones como a la incorporación e instalación de equipamiento y/o mobiliario en los seis primeros meses del período de vigencia del contrato, quedando estos últimos incorporados al inventario de la instalación, para lo que el contratista deberá aportar la factura o documentación correspondiente en el citado plazo de 6 meses.

En el caso de haber ofertado en la licitación únicamente el importe de la inversión en equipamiento y/o mobiliario a realizar, deberá acordar con el Responsable del Contrato los elementos a ampliar y/o a sustituir, en este último caso si se trata de un bien de la instalación, antes de efectuar su incorporación y/o sustitución a la instalación, la cual deberá realizarse antes de cumplirse el plazo arriba indicado.

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

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 94774aef522d351d



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1.6. En aquellos sitios en que fuera posible la instalación de un servicio de terraza, el contratista 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. No podrán utilizarse recipientes de vidrio o de cualquier otra clase que puedan resultar peligrosos fuera de las instalaciones de hostelería, y los usuarios no podrán sacar los citados recipientes de dichas instalaciones, debiendo utilizar vajillas, vasos y/o cubiertos de plástico. A tal efecto, el contratista deberá colocar un cartel informativo para los usuarios.

1.7. La instalación cedida podrá contar con máquinas registradoras expendedoras de tickets o justificantes de pago, que se entregarán a los usuarios del servicio, aun en el caso de que no les sean requeridos. Se podrán implementar modelos de gestión para agilizar el proceso de pedidos y pagos, a través de fórmulas digitales, prepagos, etc., lo cual se valorará de acuerdo con lo establecido en el apartado J del Cuadro-Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

1.8. El contratista 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.

1.9. **El contratista deberá entregar** al Responsable del Contrato designado/a por el Órgano de Contratación en el apartado A.3 del Cuadro-Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares, una copia de las inspecciones y/o notificaciones realizadas a la instalación, por los organismos oficiales, a lo largo del contrato, asumir las obligaciones que de ellas se deriven y poner en conocimiento del citado Responsable de contrato las que pudieran ser, en su caso, competencia de la Universidad y/o afectar a la conservación y/o mantenimiento del edificio. El Responsable del Contrato lo pondrá en conocimiento del Servicio de Patrimonio, Compras y Contratación.

1.10. **El contratista deberá presentar** en el Servicio de Patrimonio, Compras y Contratación, a lo largo del mes siguiente a la finalización de cada año contractual, **una declaración responsable del volumen anual de negocio del servicio efectuado en la instalación**, a los efectos de cálculo del valor estimado del contrato del siguiente procedimiento de adjudicación de dicha instalación.

1.11. En el caso de que el servicio objeto del contrato hubiese de ser cerrado por fuerza mayor, obras o reformas durante el tiempo de vigencia de este contrato, la Universidad de Zaragoza informará al contratista en el plazo más breve posible y regularizará las condiciones económicas en la parte proporcional correspondiente.

1.12. La Universidad queda totalmente exenta de responsabilidad relacionada con la explotación de los locales destinados a servicios de hostelería objeto del contrato adjudicado, respecto a las obligaciones que el contratista haya contraído o contraiga en el futuro en materia de personal, suministros, bienes o cualquier otro.

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

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 94774aef522d351d



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### 2. OFERTA DE SERVICIO

El servicio a los usuarios se prestará mediante tarifas de explotación, es decir, mediante los precios unitarios que el contratista deberá aplicar a los usuarios según la clasificación de la instalación que le corresponda, de las que se indican en el apartado 1.2 del presente pliego, y que serán los que figuran en la lista de productos básicos, la lista de platos combinados de cafeterías y del menú del día de los servicios de cafetería-comedor que se relacionan a continuación, y cuyos importes se entienden aceptados por el contratista, no pudiendo ser modificados por éste sin previa autorización del Órgano de Contratación.

Con independencia de los artículos contenidos en la lista de productos básicos podrán expendirse otros productos cuyo precio tendrá el carácter de "controlado", los cuales también deberán estar previamente autorizados por el Órgano de Contratación.

Todas las listas de productos, incluidas las de productos "controlados", deberán ser selladas y visadas por el Órgano de Contratación, debiendo estar permanentemente expuestas en un lugar bien visible por los usuarios de este Servicio en el local que se cede, teniendo en cuenta que se ofertarán los productos que correspondan según la clasificación de las instalaciones que se incluye en el apartado 1.2 del presente pliego.

En caso de que el contratista hubiese ofertado mejoras de productos, de entre las indicadas en el presente pliego, éstas también deberán estar permanentemente expuestas en un lugar bien visible por los usuarios de este Servicio en el local que se cede.

El servicio que atienda peticiones fuera del local cedido (en despachos, salas de reuniones, o cualquier ubicación de los distintos edificios universitarios) podrá ser facturado con un 20% de recargo, por desplazamiento, respecto a las tarifas de explotación vigentes.

Los productos utilizados por el contratista deberán ser de calidad, disponiendo de variedad suficiente y asegurando la rotación de los lotes de productos con el fin de asegurar un grado óptimo de frescura y el despilfarro de alimentos, debiendo proporcionar al usuario la información nutricional de los productos que se oferten, así como la especificación de alérgenos de los mismos (según especifica el Reglamento (UE) Nº 1169/2011).

Otra alternativa para evitar el despilfarro de alimentos será que el contratista dé la opción a los usuarios de poder llevarse la comida restante a casa.

Se dará prioridad a los productos de temporada, de proximidad (o de circuito corto, entendiéndose como tal aquellos que entre el consumo y su cultivo no existan más de dos intermediarios), por considerar, siguiendo el criterio de la Unión Europea, que la eliminación o limitación de intermediarios favorece relaciones justas en el sistema alimentario, puede reducir el impacto ambiental de la prestación y puede favorecer el consumo de productos frescos, considerados más saludables.

También se dará prioridad a los productos ecológicos (provenientes de la agricultura ecológica según lo dispuesto en el Reglamento (CE) 2007/834 del Consejo Europeo, o el que lo sustituya). En los casos en los que sea posible, el contratista informará a los usuarios de la huella ecológica de los productos que se ofrecen y se consumen.

Deberá ofrecerse leche entera y semidesnatada y disponer de leche sin lactosa y de alguna bebida vegetal (avena, arroz, soja...) que sustituya a la leche, sin que eso suponga un aumento del precio.

También se deberá disponer de azúcar moreno integral de caña y edulcorantes aptos para personas con diabetes, sin que eso suponga un aumento del precio.

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

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente en funciones

Fecha: 27-07-2020 09:05:31



Código de verificación : 94774aef522d351d



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

**Desayuno rápido:** Este servicio deberá realizarse, como mínimo, hasta las 11:00 h, no pudiendo superar las 13:00 horas. Su contenido mínimo será el que se especifica a continuación:

- Una consumición del apartado Café o similar del listado de productos básicos y
- Un producto de bollería simple a elegir por el usuario de los indicados en dicho listado.

**Plato combinado del día** al precio máximo del menú del día incluido pan, postre o agua del grifo, además de los platos combinados que figuran en la Lista de platos combinados.

**Menú del día:** Estará compuesto de dos platos, postre, pan y agua del grifo, y constará como mínimo de:

- Un primer plato, a elegir entre dos opciones,
- Un segundo plato, a elegir entre dos opciones, en el que se incluirá guarnición preferentemente verdura/hortaliza,
- Un postre. Incluirá una pieza de fruta fresca de temporada o dos si son de tamaño menor (ciruelas, albaricoques, mandarinas, etc.) o un lácteo, a elección del usuario. Al menos el 30% de la fruta servida de postre será de circuito corto.
- Pan (con opción de pan integral al mismo precio) y
- Agua del grifo.

Deberá facilitarse un Bono de 10 vales del menú del día al precio vigente establecido en la lista de menú del día relacionada a continuación.

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

La carne y el pescado que se sirva como plato principal será exclusivamente fresco. Se considera carne fresca a aquella que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos a la refrigeración, la congelación o la ultracongelación, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada. Se considera pescado fresco aquel sin transformar, entero o preparado, incluido los productos embalados al vacío en atmósfera modificada, que no haya sido sometido a ningún tratamiento distinto de la refrigeración para garantizar su conservación.

Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares, que el licitador ofrezca las siguientes mejoras de servicio: mejora en los productos básicos de cafetería, mejoras en los platos combinados, en los platos combinados "del día" y en el "menú del día", así como mejoras medioambientales respecto del menaje y embalaje de los productos y mejoras de ampliación del horario mínimo del servicio de "desayuno rápido".

En el caso de incluir en la oferta de mejoras de servicio productos de comercio justo (entendiendo como tales aquéllos que están producidos y comercializados en consonancia con la descripción establecida por el Parlamento Europeo en la Resolución sobre Comercio Justo y Desarrollo (A6-0207/2006), el licitador deberá aportar documentación acreditativa de los mismos, incluyendo para cada uno de los productos que oferte una ficha técnica con la siguiente información: Identificación. Características técnicas: descripción del producto. Relación de ingredientes principales que lo componen, especificando cuáles son de comercio justo. Sello, etiqueta o certificación acreditativa de comercio justo WFTO, FLO/FAIRTRADE o equivalente. La ausencia de la ficha técnica impedirá la valoración del producto ofertado por parte de la Mesa de Contratación. A los productos de comercio justo ofertados se les podrá aplicar un incremento de precio de un 20% sobre el precio que figura para dichos productos en la lista de productos básicos que se incluye a continuación.

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

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente en funciones

Fecha: 27-07-2020 09:05:31



Código de verificación : 94774aef522d351d



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

En caso de haber incluido en la oferta de mejoras de servicio la utilización de pescados con certificación MSC (Marine Stewardship Council), de pesca sostenible certificada, o de carnes amparadas por figuras de calidad como las IGP o Indicaciones Geográficas Protegidas; la ETG o Especialidad Tradicional Garantizada; o las DOP o Denominaciones de Origen Protegidas, se podrá aplicar a los platos combinados o a los menús del día en los que se incluyan estos productos como plato principal un incremento de un 20% sobre el precio que figure para dichos platos combinados o menús del día en su lista de precios correspondiente.

En caso de haber incluido en su oferta la mejora medioambiental de sustituir la vajilla, vasos y/o cubiertos de plástico tradicionales de un solo uso por vajillas, vasos y/o cubiertos de plástico resistente al calor que puedan ser lavables y reutilizables, el contratista deberá requerir a los usuarios que depositen una fianza de 1 € por cada pieza que retiren al solicitar y pagar su pedido (según lo informado en lugar bien visible por éstos en el local cedido), fianza que les será devuelta a la entrega de los recipientes, admitiéndose otras alternativas que proponga el licitador.

Las mejoras de servicio ofertadas por el contratista deberán estar permanentemente expuestas en un lugar bien visible por los usuarios de este Servicio en el local que se cede para conocimiento de éstos. En el caso de las mejoras que puedan conllevar el incremento de precio de un 20% establecido en los párrafos anteriores, el precio a aplicar a los productos, platos combinados o menús del día resultantes deberá también estar expuesto junto a ellos con indicación además del sello o etiquetado que le corresponda.

Si el contratista ha ofertado productos de comercio justo, deberá informar también en qué consisten los mismos. Igualmente procederá cuando ofrezca productos de temporada, de proximidad (o de circuito corto) o ecológicos, así como productos saludables (bajos en grasa, sal azúcares, etc), incluido el tipo de etiquetaje de las carnes y pescados ofertados.

El contratista podrá presentar y promocionar todos estos productos en forma de "productos estrella" para invitar a su consumo por parte de los usuarios, ayudando de esta forma a la reducción del consumo de alimentos menos saludables.

En caso de ofertar mejoras relativas a platos combinados y/o menús alternativos para celíacos u otras intolerancias alimenticias, deberán adoptarse por parte del adjudicatario las medidas higiénicas necesarias para evitar las contaminaciones cruzadas de alimentos, utensilios, superficies, etc., de acuerdo con la normativa vigente.

El cumplimiento de todas las mejoras ofertadas por el contratista podrá ser objeto de supervisión por parte del/de la Responsable del Contrato designado/a por el Órgano de Contratación en el apartado A.3 del Cuadro-Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares, que efectuará las inspecciones que considere oportunas.

Los precios unitarios que el contratista deberá aplicar a los usuarios según la clasificación de la instalación que le corresponda, de las que se indican en el apartado 1.2 del presente pliego, son los que figuran en la lista de productos básicos, la lista de platos combinados de cafeterías y del menú del día de los servicios de cafetería-comedor siguientes:

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

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 94774aef522d351d



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### LISTA DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS BÁSICOS DE CAFETERÍA (I.V.A. INCLUIDO) ZARAGOZA (DEL 01-9-2019 AL 31-8-2020)

#### CAFÉS Y SIMILARES

Solo .....	0,90 €
Cortado .....	1,00 €
Con leche .....	1,10 €
Descafeinado solo .....	0,90 €
Descafeinado con leche .....	1,10 €
Vaso de leche (200 cc.) .....	0,85 €
Vaso de leche grande (290 cc) .....	1,05 €
Infusiones .....	1,05 €

#### REFRESCOS Y SIMILARES

Naranja o Limonada .....	1,30 €
Colas .....	1,30 €
Batidos embotellados .....	1,30 €
Agua Tónica .....	1,30 €
Agua mineral (con o sin gas) .....	0,85 €
Zumos embotellados .....	1,30 €
Sidra (200 cc.) .....	0,95 €
Vaso de vino común .....	0,65 €
Vaso de vino doble (con o s/gas) .....	1,15 €
Cerveza de caña (200 cc.) .....	1,20 €
Cerveza 1/5 .....	1,30 €
Cerveza 1/3 .....	1,40 €

#### BOCADILLOS (pan ≈ 80 grs.)

Tortilla francesa (1 huevo) .....	1,20 €
Tortilla francesa (2 huevos) .....	1,70 €
Tortillas variadas .....	1,70 €
Tortilla española .....	1,35 €
Queso manchego o similar .....	2,20 €
Jamón Serrano .....	2,20 €
Fiambres o embutidos .....	1,80 €
Productos enlatados (anchoas etc.) .....	2,55 €
Panceta Plancha (1) .....	1,80 €
Panceta Plancha con queso .....	2,15 €
Salchichas (2) .....	1,70 €
Chorizo, Longaniza fritos .....	1,70 €
Hamburguesa simple .....	1,95 €

#### BOLLERÍA Y SIMILARES

Simple: bollo, croissant, palmera .....	0,95 €
Rellenas o cubiertas .....	1,05 €
Rellenas y cubiertas de chocolate .....	1,05 €
Tostada .....	0,95 €

#### SANDWICH

Mixto .....	2,00 €
Jamón de York .....	1,75 €
Vegetal .....	1,90 €
Queso .....	1,75 €
Especiales (cubanos, vegetales c/anchoas, escabeche, beicon y queso) .....	2,50 €

#### DESAYUNO RÁPIDO (hasta las 11 H.)

Compuesto por una consumición del apartado Cafés o similares y otro de bollería simple a elegir por el usuario entre las arriba indicadas (excepto especiales) .....1,80 €

#### OBSERVACIONES

Las cantidades especificadas entre paréntesis, serán siempre como mínimo.  
La bollería servida será del día.  
El resto de productos no reflejados en esta lista deberán estar autorizados en lista aparte.

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

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 94774aef522d351d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=94774aef522d351d>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente en funciones

Fecha: 27-07-2020 09:05:31

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### LISTA DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS BÁSICOS (I.V.A. INCLUIDO) HUESCA, TERUEL (DEL 01-9-2019 AL 31-8-2020)

#### CAFÉS Y SIMILARES

Solo.....	0,95 €
Cortado .....	1,05 €
Con leche.....	1,15 €
Descafeinado solo.....	0,95 €
Descafeinado con leche .....	1,15 €
Vaso de leche (200 cc.) .....	0,90 €
Vaso de leche grande (290 cc).....	1,10 €
Infusiones .....	1,05 €

#### REFRESCOS Y SIMILARES

Naranja o Limonada .....	1,35 €
Colas .....	1,35 €
Batidos embotellados .....	1,35 €
Agua Tónica .....	1,35 €
Agua mineral (con o sin gas).....	0,85 €
Zumos embotellados.....	1,35 €
Sidra (200 cc.) .....	1,05 €
Vaso de vino común.....	0,70 €
Vaso de vino doble (con o s/gas).....	1,20 €
Cerveza de caña (200 cc.).....	1,20 €
Cerveza 1/5.....	1,25 €
Cerveza 1/3.....	1,35 €

#### BOCADILLOS (pan ≈ 80 grs.)

Tortilla francesa (1 huevo).....	1,20 €
Tortilla francesa (2 huevos) .....	1,75 €
Tortillas variadas.....	1,75 €
Tortilla española.....	1,51 €
Queso manchego o similar .....	2,25 €
Jamón Serrano.....	2,25 €
Fiambres o embutidos .....	1,85 €
Productos enlatados (anchoas etc.) ..	2,55 €
Panceta Plancha (1).....	1,80 €
Panceta Plancha con queso .....	2,20 €
Salchichas (2).....	1,75 €
Chorizo, Longaniza fritos .....	1,75 €
Hamburguesa simple.....	2,05 €

#### BOLLERÍA Y SIMILARES

Simple: bollo, croissant, palmera.....	0,95 €
Rellenas o cubiertas .....	1,05 €
Rellenas y cubiertas de chocolate ....	1,05 €
Tostada .....	1,00 €

#### SANDWICH

Mixto .....	2,00 €
Jamón de York.....	1,75 €
Vegetal.....	1,90 €
Queso .....	1,75 €
Especiales(cubanos,vegetales c/anchoas, escabeche, bacon y queso).....	2,50 €

#### DESAYUNO RÁPIDO (hasta las 11 H.)

Compuesto por una consumición del apartado "Cafés y similares" y otro de bollería simple del apartado "Bollería y similares" a elegir por el usuario entre las arriba indicadas..... 1,80 €

#### OBSERVACIONES

Las cantidades especificadas entre paréntesis, serán siempre como mínimo.  
La bollería servida será del día.  
El resto de productos no reflejados en esta lista deberán estar autorizados en lista aparte.

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

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 94774aef522d351d



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

**CONTRATO DE SERVICIOS**  
**PROCEDIMIENTOS:**  
**ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO**  
**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**Nº Expediente: 00153-2020**

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

### **LISTA DE PLATOS COMBINADOS CAFETERÍAS ZARAGOZA, HUESCA Y TERUEL (DEL 01-9-2019 AL 31-8-2020)**

Legumbre o verdura	
Tortilla francesa	
Tomate	
Lechuga	
Postre y agua del grifo .....	4,35 €
•	
Dos salchichas Frankfurt	
Huevos fritos	
Patatas fritas	
Lechuga	
Tomate	
Postre y agua del grifo.....	4,35 €
•	
Pollo asado en su jugo	
Patatas fritas	
Huevos fritos	
Lechuga	
Postre y agua del grifo .....	4,85 €
•	
Tortilla francesa	
Ensaladilla rusa	
Verdura	
Tomate	
Dos chuletas de lomo	
Postre y agua del grifo.....	6,10 €
•	
Ensaladilla rusa	
Champiñón o verdura	
Cuatro croquetas	
Patatas fritas	
Merluza Romana	
Tomate	
Lechuga	
Postre y agua del grifo.....	5,90 €
•	
Guisantes o verdura	
Tomate	
Patatas fritas	
Huevo frito	
Bistec de ternera plancha	
Postre y agua del grifo.....	6,20 €
•	
Espárragos	
Ensaladilla Rusa	
Tomate Lechuga	
Patatas fritas	
1/4 pollo	
Postre y agua del grifo.....	6,20 €

Se podrá servir un plato combinado "del día" al precio máximo de 5,95 € incluido pan, postre y agua del grifo.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 10  
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



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

SERVICIOS DE CAFETERÍA-COMEDOR  
ZARAGOZA, HUESCA Y TERUEL (del 1/09/2019 al 31/08/2020)

**MENÚ DEL DÍA**

DIA ..... DE ..... DE 2.0.....

**PRIMER PLATO**

**SEGUNDO PLATO**

.....  
.....

.....  
.....

POSTRE: Fruta del tiempo o producto lácteo

PAN (opción de pan integral al mismo precio)

CON AGUA DEL GRIFO .....	5,95 €
CON AGUA MINERAL .....	6,40 €
CON CAÑA .....	6,60 €
CON VASO DE VINO DOBLE (CON O SIN GAS) .....	6,65 €
CON CERVEZA (1/5) .....	6,75 €
CON CERVEZA (1/3) .....	6,85 €

**BONO DEL MENÚ DEL DÍA**

Bono de 10 vales del menú del día.....54 €

El contenido mínimo del “menú del día” será el que se especifica a continuación:

- Un primer plato a elegir entre dos opciones.
- Un segundo plato a elegir entre dos opciones, en el que se incluirá guarnición preferentemente verdura/hortaliza.
- Un postre. Incluirá una pieza de fruta fresca de temporada o dos si son de tamaño menor (ciruelas, albaricoques, mandarinas, etc.) o un lácteo, a elección del usuario.
- Pan (con opción de pan integral al mismo precio).
- Agua del grifo.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 11  
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  
Cargo: Gerente en funciones  
Fecha: 27-07-2020 09:05:31



Código de verificación : 94774aef522d351d



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### 3. MODIFICACIÓN DE TARIFAS

La Universidad de Zaragoza, de estimarlo necesario, podrá aprobar una modificación de precios que, de producirse, modificará, en su caso, las tarifas en la/s cantidad/es correspondiente/s, tomando como período y límite de modificación, el que aparece en el apartado D del Cuadro-Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares.

### 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", en las instalaciones en que se ofrezcan estos productos, 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.

Los cierres vacacionales deberán estar autorizados por el Rectorado realizándose durante los periodos no lectivos de Navidad, Semana Santa y verano, pudiendo establecer la Universidad un turno único de cierre de las instalaciones en dichos periodos, como medida de fomento de ahorro del gasto público.

En el periodo estival, el cierre no podrá exceder de un mes entre el 15 de julio y el 31 de agosto, incluido el periodo de cierre obligatorio aprobado por la Universidad, debiendo estar de acuerdo el Centro. En caso de coincidencia en las fechas de cierre de las instalaciones de cada turno y grupo que a continuación se indican, será el Rectorado quien, en última instancia, decidirá el periodo de cierre definitivo para cada instalación. Los cierres para el periodo estival 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.

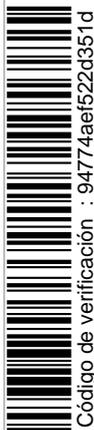
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

12

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 94774aef522d351d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=94774aef522d351d>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente en funciones

Fecha: 27-07-2020 09:05:31

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

- 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.
  - 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 arriba indicada para el periodo estival.
- 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.

El contratista deberá anunciar expresamente las fechas autorizadas de cierre vacacional de la instalación que corresponda (Navidad, Semana Santa o Estival) en un lugar bien visible por los usuarios del Servicio en el local que se cede.

### 5. NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO

Para la explotación del servicio que se preste, los licitadores deberán realizar la propuesta de personal que consideren oportuna, debiendo el contratista incorporar al servicio el personal que conste en su oferta y, en cualquier caso, el que se estime necesario para la atención del servicio, en función del tipo de instalación, así como el mobiliario, equipamiento, menaje de hostelería, útiles y complementos necesarios para la ejecución del contrato según normativa vigente e instalación adjudicada.

### 6. EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL ADJUDICATARIO

Los gastos de energía (gas y electricidad), y teléfono serán por cuenta del contratista, repercutiendo la Universidad los costes correspondientes a los consumos de energía eléctrica, gas y, en el caso de que exista equipo medidor, también el de consumo de 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.

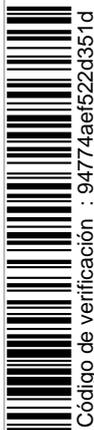
Si el contratista no estuviera conforme con el resultado de la medición o con el equipo medidor instalado, podrá, a su costa, realizar comprobaciones o instalar nuevos equipos de medida, previa autorización y bajo la supervisión del Responsable designado por el Servicio de Mantenimiento de la Universidad 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 contratista, volviendo a colocar los anteriores.

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

13

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza





## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### 7. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

7.1. 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 contratista los gastos de limpieza, conservación y mantenimiento del local, observándose igual norma respecto al mobiliario, equipamiento o utillaje y que, en caso de deterioro, habrá de reparar o reponer, a su costa, en análogas condiciones.

7.2. 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.

7.3. El contratista 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 contratista hacerse cargo de cualquier deterioro que pudiera producirse, incluso manchas, roces, golpes o cualquier desperfecto ocasionado en el desarrollo de los servicios prestados. Los productos utilizados para la limpieza deberán estar debidamente envasados y tener sus respectivas etiquetas y fichas técnicas, de acuerdo con la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales, siendo aconsejable que dichos productos sean de origen ecológico y biodegradable.

7.4. No se podrán utilizar como lugares de almacenamiento espacios que no estén destinados expresamente a tal fin. No se permitirá el almacenaje de productos y cajas en zonas comunes del edificio y jardines anexos.

7.5. La empresa adjudicataria será responsable de la limpieza de todos los espacios ocupados, incluidas, en su caso, las terrazas exteriores. Deberán retirarse diariamente todos los residuos generados, de acuerdo con lo indicado en el apartado 9 del presente pliego, evitando que envases y plásticos vayan a parar a otros lugares, en especial las láminas de agua situadas cerca de las cafeterías correspondientes.

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. Los productos utilizados para la limpieza deberán estar debidamente envasados y tener sus respectivas etiquetas y fichas técnicas, de acuerdo con la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales, siendo aconsejable que dichos productos sean de origen ecológico y biodegradable.

Diariamente se realizará limpieza 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.

7.6. Semestralmente el contratista efectuará, a través de una empresa especializada, la desinfección, desinsectación y desratización de los locales, entregando al Responsable del Contrato el justificante de la empresa que lo haya realizado. Estas actuaciones se llevarán a cabo en fechas y horas adecuadas para ello. En el caso de que lo hiciera la Universidad dentro de su programación general, se facilitará el acceso a la empresa.

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

14

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 94774aef522d351d



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

7.7. El mantenimiento de todos los equipos de que disponga la instalación deberá realizarlo el contratista, de manera adecuada: 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 chicles y estado de pilotos, regeneración de descalcificadoras, estado y limpieza de toberas y brazos de grupos de lavado, cubas de aparatos de lavado y equipos de iluminación.

Será por cuenta del contratista 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

Asimismo, semestralmente deberá realizarse 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.

7.8. Durante el periodo de explotación será por cuenta del contratista el mantenimiento de la instalación de gas, si la hubiera.

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

7.10. El pintado de los locales lo realizará el contratista, como mínimo, una vez al año. El abrillantado del suelo se realizará cuando el estado del pavimento lo requiera.

7.11. El contratista será responsable del deterioro del mobiliario, material e instalaciones, ocasionado por su personal, 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.

## 8. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS

La supervisión del servicio y las instalaciones será realizada por el /la Responsable del Contrato designado/a por el Órgano de Contratación en el apartado A.3 del Cuadro-Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares. El contratista recibirá de él/ella 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, a efectos de verificar la correcta prestación del servicio a los usuarios.

Al inicio del contrato, el mencionado Responsable del Contrato o persona en quien delegue, junto con el contratista, o persona que éste designe, revisarán los equipos y mobiliario propiedad de la Universidad existentes en la instalación que se ceden al contratista, firmándose por ambas partes el listado de dichos bienes que constituye el INVENTARIO de los mismos y que, a la finalización del contrato, el contratista deberá dejar en perfecto estado operativo y de limpieza, de acuerdo con lo establecido en el apartado 11 del presente pliego.

Asimismo, durante la ejecución del mismo, en cada periodo de contrato, se llevarán a cabo las actuaciones previstas en el párrafo primero del mencionado apartado 11 del presente pliego con el fin de comprobar que tanto el equipamiento propiedad de la Universidad, como las instalaciones están en perfecto estado operativo y de limpieza.

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

15

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 94774aef522d351d



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### 9. GESTIÓN DE RESIDUOS

Atendiendo a las exigencias de la política ambiental, el contratista deberá establecer medidas para la minoración de los residuos que genera la prestación de este servicio, así como llevar a cabo la separación selectiva de los residuos generados, en los términos expresados en la Ley 22/2011, de 11 de julio, de residuos y suelos contaminados o con la legislación vigente en cada momento. A tal efecto, deberán separarse los siguientes residuos:

- Papel y cartón y envases de esos materiales.
- Plásticos y envases de plástico
- Vidrio
- Aceites usados
- Residuos orgánicos (posos de café, restos de comida, descartes...) para posibilitar su compostaje y su posible reutilización como fertilizantes.

### 10. 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.

### 11. 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 el/la Responsable del Contrato, o persona en quien delegue, **MEDIANTE EL INVENTARIO QUE, ACTUALIZADO, FIGURE EN EL EXPEDIENTE** en la fecha más próxima a la finalización del contrato.

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

Además del correcto estado aparente, el contratista 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.

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

16

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 94774aef522d351d



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Si los resultados de la inspección no fueran satisfactorios y/o no se presentarán los documentos exigidos en este párrafo, la Universidad requerirá al contratista saliente su reparación, reposición o saneamiento inmediato, con la garantía suficiente y documentada para que el contratista entrante quede amparado por la garantía documentada de la reparación o reposición, en el caso de detectarse fallos de funcionamiento al inicio inmediato de la nueva contratación.

El contratista dará cuenta inmediata de la ejecución de las acciones de subsanación de dichas anomalías al Responsable de contrato, una vez realizadas.

No obstante, si el 31 de agosto (o fecha equivalente, de resolverse el contrato antes de la fecha prevista) 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 contratista saliente mediante ejecución de la garantía definitiva y, en su caso, complementaria constituida y depositada en la Universidad.



Código de verificación : 94774aef522d351d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=94774aef522d351d>

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

17

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  
Cargo: Gerente en funciones  
Fecha: 27-07-2020 09:05:31



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE I:

#### INVENTARIO EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

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

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 94774aef522d351d



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I:**

**INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES  
DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA**

**LOTE 1: BAR CMU RAMÓN ACÍN DE HUESCA**

PROPIEDAD DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE HUESCA				
Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
1	Instalación frigorífica completa en la cámara frigorífica, grupo de condensación por agua o aire			
1	Estantería para la cámara, Erectra			
1	Barra apoya-pies cilíndrica acero inox.			
6	Mesa SIX 692 gris, 0,70 x 0,70 m.			
24	Silla negra			
2	Módulo FAST-FOOD rojo y negro 1 PR			
1	Cocina a gas Fagor mod. DG-301			
1	Freidora de sobremesa Fagor FI-10			
1	Campana extractora para cocina y freidora			
1	Lavavajillas Fagor FI-350			
1	Cortadora de fiambres modelo 250			
1	Mesa lisa auxiliar de 2,40 x 0,60x 0,85 m.			
1	Mesa fregadero de 2,75 x 0,60 x 0,85 m.			
1	Botellero mixto de 2,50 x 0,60 x 0,85 m.			
1	Mueble cafetero de 1,50 x 0,55 x 1,10 m.			
1	Mueble de 1,50 x 0,55 x 1,10 m. para soporte termo leche, microondas y máquina registradora			
1	Molinillo café automático Faema			
1	Termo de leche Campeona			
1	Horno microondas Toshiba 720			
1	Vitrina frigorífica de sobre mostrador			
1	Registradora Samsung mod. ER 5115			
1	Mesa Auxiliar trabajo con cafón			
1	Fregadero dos senos y escurridor			
1	Soporte fregadero			
1	Grifo con fregadero			
1	Encimera para mostrador del bar			
1	Chapa aluminio perforada color blanco protección parte posterior barra bar			
PROPIEDAD DE LA UNIVERSIDAD				
1	Fabricador de cubitos	215507	4/11/09	1.102,00 €

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

19

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

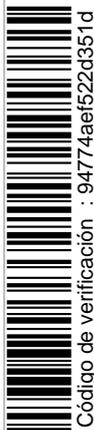
**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente en funciones

Fecha: 27-07-2020 09:05:31



Código de verificación : 94774ae6522d351d

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS****APÉNDICE I:**

**INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES  
DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA**

**LOTE 2 BAR FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN DE HUESCA**

	Nº DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	IMPORTE
	PROPIEDAD UNIVERSIDAD			
1	Encimera recta, acero inox. 18/8 de 7110x500 mm.	139697	1/1/90	1.050,09 €
1	Mueble cafetero de 1400 mm. en acero inox.	139698	1/1/90	471,19 €
1	Mesa fregadero a.inox.1500x550x850mm.c/peto,fregadero dobl	139699	1/1/90	525,04 €
1	Botellero mixto en acero inox. de 2500 mm. fondo 550 y 850 m	139700	1/1/90	1.024,85 €
1	Plancha eléctrica Sttipeer, modelo E-104	139701	4/2/92	434,65 €
1	Campana semiindustrial acero inox. CMI-L800 con conducto	139703	1/1/90	480,81 €
1	Vitrina expositora de bollería 1000x200 mm	139704	21/11/91	853,53 €
1	Vitrina expositora de bollería 1000x200 mm	139705	21/11/91	853,53 €
1	Vitrina expositora refrigerada Comersa ET-7 1820x270x280 mm	139706	1/1/90	269,25 €
1	Lavavajillas Interhalter	139708	1/1/90	420,71 €
3	Mesa bar de hierro y marmol	NO4566	1/1/90	192,32 €
20	Silla de hierro	NO4567	1/1/90	300,51 €
1	Mesa lisa de trabajo acero inox., de 1800x1300 mm. c/peto haci	129016	1/1/90	751,22 €
1	Cafetera Rancilio System de dos grupos	155855	15/12/00	2.944,96 €
1	Arcon congelador	162857	4/9/02	317,00 €
1	Molino dosificador de café Compack K 6	155854	15/12/00	276,47 €
1	Horno-Microondas Teka	217042	21/11/2008	74,04 €
			<b>TOTAL</b>	<b>11.240,17 €</b>

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

20

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  
Cargo: Gerente en funciones  
Fecha: 27-07-2020 09:05:31



Código de verificación : 94774aef522d351d

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS****APÉNDICE I:**

**INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES  
DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA**

**LOTE 3: CAFETERÍA EINA, EDIFICIO ADA BYRON**

Nº	DENOMINACION	INVENTARIO	Fecha	Importe
<b>COCINA</b>				
1	Cocina Eléctrica con Horno, modelo Fagor	203713	15/9/00	1.902,20 €
1	Plancha eléctrica Fry Top Eléctrico, modelo Zanussi P	203714	15/9/00	960,12 €
1	Freidora Eléctrica Top. Modelo Zanussi MFE1S12. Di	203715	15/9/00	982,65 €
1	Lavamanos de pared, mod. Gala LM55,500x500x340	203718	15/9/00	261,44 €
1	Dosificador de jabón. Modelo Soft Care DD. Capacida	203719	15/9/00	36,06 €
1	Dosificador de papel Modelo Zanussi LDC. Dimensio	203720	15/9/00	58,60 €
1	Armario frigorífico. Modelo Infrico AEF110. Dimensi	203721	15/9/00	1.532,58 €
1	Mesa soporte horno,ac.inox.,estante inf.encim. Con pe	186967	9/8/07	586,96 €
1	Mesa de trabajo inox. SPC 1200	154253	15/9/00	668,45 €
1	Mesa fregadero inox. SPC 340/70	154254	15/9/00	2.068,17 €
1	Armario Vajilla mural	154255	15/9/00	1.023,42 €
1	Armario Vajilla mural	154256	15/9/00	1.023,42 €
1	Mesa de prelavado mod. SPC	154257	15/9/00	817,79 €
1	Horno Selfcookingcenter 5 senses, vaporizador comb	247610	3/11/16	11.107,80 €
1	Kit accesorios varios del horno	S/Nº	3/11/16	1.950,00 €
1	Campana de 2 m.	203743	15/9/00	901,84 €
1	Combinado Sammic TR BM 350 con accesorios	160154	25/11/11	802,40 €
<b>LOCAL AUXILIAR COCINA</b>				
1	Armario frigorífico. Modelo Infrico AEN220. Dimens	203716	15/9/00	2.123,08 €
1	Lavavajillas de cupula. Modelo Zanussi LS32. Dimens	203717	15/9/00	1.271,14 €
<b>CAFETERIA</b>				
1	Exprimidor de zumos marca zummo mod. Z-14	201818	30/10/06	3.561,20 €
1	Molino café marca Azkoyen	201814	30/10/06	394,40 €
1	Molino café marca Azkoyen	201815	30/10/06	394,40 €
1	Máquinas de café 3 grupos marca Expobar mod. Eleg	201812	30/10/06	4.377,84 €
1	Máquinas de café 3 grupos marca Expobar mod. Eleg	201813	30/10/06	4.377,84 €
1	Termos de leche. Eléctricos marca Klaxon mod. T-8	201816	30/10/06	551,00 €
3	Botellero frigorífico. Modelo BF200. Dimensiones 20	203723-203724-25	15/9/00	2.524,25 €
1	Fabricador Hielo infrico	247611	3/11/16	1.824,68 €
1	Estantería bar SPC est 3000	154258	15/9/00	896,01 €

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

21

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

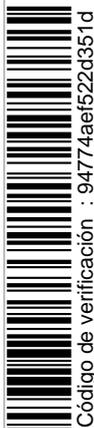
**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente en funciones

Fecha: 27-07-2020 09:05:31



Código de verificación : 94774aef522d351d



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I:**

**INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES  
DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA**

1	Estantería bar SPC est 2700	154259	15/9/00	805,93 €
1	Estantería bar SPC est 2700	154260	15/9/00	805,93 €
1	Sotobanco cafetero inox. SPC 3500	154261	15/9/00	1.540,75 €
1	Sotobanco cafetero inox. SPC 3000	154262	15/9/00	1.272,90 €
1	Mesa fregadero conramostrador inox. SPC 3900	154263	15/9/00	1.475,57 €
1	Mesa fregadero conramostrador inox. SPC 3900	154264	15/9/00	1.475,57 €
1	Estanteria metálica con 4 estantes Dim. (176x90x55)	203733	15/9/00	375,00 €
1	Vitrina fria expositora Mod. Infrico Dimens. (185x42x	203734	15/9/00	592,79 €
4	Vitrina neutras Dimens. (103x28x17)	203736-37-38-39	15/9/00	1.111,96 €
1	Vitrina mural mod. Infrico Dimens. (134x106x58)	203740	15/9/00	1.533,74 €
36	Mesas	7946	15/9/00	3.009,20 €
142	sillas	7947	15/9/00	3.261,43 €
1	Carro para depositar bandejas 20 Unidades en c/u	203741	15/9/00	529,91 €
1	Carro para depositar bandejas 20 Unidades en c/u	203742	15/9/00	529,91 €
	<b>Línea de autoservicio Zanussi, compuesta por:</b>			
1	Estantería metálica para pan, bandejas y cubiertos	203730	15/9/00	1.496,93 €
1	Vitrina fria Dim. (200x185x79)	203731	15/9/00	1.159,51 €
1	Encimera metálica para mantener comida caliente "Ba	203732	15/9/00	835,12 €
1	Mesa de apoyo inox. SPC 70/70	154252	15/9/00	379,26 €
			<b>TOTAL</b>	<b>71.171,15 €</b>

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

22

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  
Cargo: Gerente en funciones  
Fecha: 27-07-2020 09:05:31



Código de verificación : 94774ae#522d351d

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS****APÉNDICE I:**

**INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES  
DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA**

**LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR EINA, EDIFICIO TORRES QUEVEDO**

DENOMINACIÓN	Nº INVENTARIO	FECHA FRA	IMPORTE
<b>PROPIEDAD UNIVERSIDAD</b>			
<b>CAFETERIA</b>			
Mesa mostrador de acero inox., ancho 0,70 m. largo 1,70 m., c/cajones	114638	1/1/86	399,71 €
Mueble cafetero	114639	1/1/86	427,60 €
Mesa mostrador, acero inox., c/fregadero (seno, peto, trasero, perfil aguas)	114648	1/1/86	371,83 €
	114649	1/1/86	371,83 €
	139894	1/1/86	371,83 €
Mesa mostrador de metal ancho 0,70 m. largo 2 m.,	NO1840	1/1/86	241,68 €
Aparador de acero inox., ancho 0,50 m. largo 2 m., c/baldas	114641	1/1/86	152,11 €
Aparador de acero inox., ancho 0,50 m. largo 1,70 m., c/baldas	114642	1/1/86	152,11 €
Horno con microondas Jocel	114646	1/1/86	316,64 €
Molinillo de café	114650	1/1/86	105,54 €
Campana extractora marca Como	114652	1/1/86	351,82 €
Termo de leche, sistema baño maria Mairchi TM-7	114651	1/1/86	180,30 €
Vitrina expositora de tapas refrigerada/neutra de 3 unid. 1400x415x400(8b)	230945	11/9/12	2.318,40 €
Botelleros	S/Nº	1/1/86	0,00 €
Mesa formica, madera	NO4581	27/8/97	84,14 €
Silla metal, plástico	NO4582	27/8/97	288,49 €
Silla de estructura metálica, con asiento y respaldo de polipropileno blanco	NO5175	13/1/99	916,54 €
Carro bandejero de 3 cuerpos (33 bandejas)	161467	25/2/13	1.718,20 €
Descalcificador D-12	161466	25/2/13	217,80 €
Lavaplatos de acero inoxidable industrial Silano Romag	114432	1/1/86	1.688,74 €
Armario de 2 módulos de 2 puert batientes ac. Inox. 900x10x640	230954	11/9/12	495,60 €
<b>COCINA</b>			
Mesa mostrador de acero inox., ancho 0,70 m. largo 1,50 m., c/fregadero	NO1837	1/1/90	260,28 €
	NO1839	1/1/90	260,28 €
Frega manos de acero inox.	NO1844	1/1/86	260,28 €
Cocina industrial de 6 fuegos en acero inox.	NO1846	1/1/86	1.055,46 €
Plancha de 800x900 mm.	NO1847	1/1/86	211,09 €
Peladora de patatas de 6 kg. de capacidad Fammic M-6	NO1853	1/1/86	211,09 €
Freidora industrial c/sartén basculante de 1200x90 mm. Eurast SB/E	NO1850	1/1/86	439,77 €
Freidora Fagor Fe-710 2 cubas de 15 litros	161468	25/2/13	5.348,20 €
Cortadora de fiambres	NO1852	1/1/86	492,55 €

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

23

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

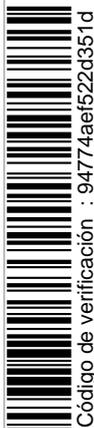
**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente en funciones

Fecha: 27-07-2020 09:05:31



Código de verificación : 94774aef522d351d



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I:**

**INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES  
DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA**

Conjunto 3 estanterías ac inox. 0,45 m.ancho (2de2 m.,1d3,4 m.)estan en cama	NO1823	1/1/86	342,25 €
Campana extractora	NO1854	1/1/86	351,82 €
Marmita industrial en acero inox. (150 l.) MG 95 Repagas	NO1849	1/1/86	879,55 €
Marmita a gas Fagor MG9-15 GN con grifo de llenar y vaciar, dim. 800x900x850	203791	7/5/08	4.518,20 €
Horno Rational CM-62	203792	7/5/08	9.526,00 €
Campana extractora para horno rational	161465	25/2/13	3.446,08 €
Cámara congelación industrial 5 grados C.	NO1855	1/1/86	933,02 €
Cámara congelación industrial -20 grados C.	NO1856	1/1/86	1.216,24 €
Cámara congelación industrial 10 grados C.	NO1857	1/1/86	1.568,98 €
Armario formado x 2 cuerpos con 2 puert. Batientes ac. Inox. 1522x15x485	230946	11/9/12	519,60 €
Armario formado x 2 cuerpos con 2 puert. Batientes ac. Inox. 1038x15x680	230947	11/9/12	519,60 €
Armario formado x 2 cuerpos con 2 puert. Batientes ac. Inox. 1498x40x485	230948	11/9/12	779,40 €
Armario formado x 1 cuerpo con 2 puert. correderas ac. Inox. 1489x40x640	230949	11/9/12	335,40 €
Carro dispensador cestas de vasos 650x720x926	230955	11/9/12	1.039,50 €
Armario formado x 1 cuerpo con 2 puert. Batientes ac. Inox. 1578x15x485	230950	11/9/12	259,80 €
Armario formado x 1 cuerpo con 2 puert. Batientes ac. Inox. 1498x40x640	230951	11/9/12	335,40 €
Estantería-Cámara 1 3904x470x1670 4 niveles	247604	3/11/16	882,09 €
Estantería-Cámara 1 3904x470x1670 4 niveles	247605	3/11/16	882,09 €
Estantería-Cámara 2 1922x470x1670 4 niveles	247606	3/11/16	508,20 €
Estantería-Cámara 2 1480x470x1670 4 niveles	247607	3/11/16	358,16 €
Estantería-Cámara 3 de 1752x470x1670 4 niveles	247608	3/11/16	475,53 €
Estantería-Cámara 3 de 1752x470x1670 4 niveles	247609	3/11/16	475,53 €
Congelador split para cámara 1 de frío, mod. MSH-NF 2026	S/Nº	3/11/16	2.830,50 €
Congelador mod. MSH-NF-1018 para cámara 2	S/Nº	3/11/16	2.252,50 €
Congelador para cámara 3 Impafri mod. BSH-HF-2034	S/Nº	3/11/16	2.329,00 €
Split de pared en cocina caset en exterior super Dc INVERTER MOD. Mupr 24-H6	S/Nº	3/11/16	1.940,00 €
Mesa para soporte horno con medidas 90x90x70	S/Nº		0,00 €
Mesa de trabajo (junto freidora) de 80x70x60	S/Nº		0,00 €
Estantes de pared en acero inox. Aprox. 120x30 cm.	S/Nº		0,00 €
Mesa de trabajo (junto plancha) de 80x40x105 marca Eurast	S/Nº		0,00 €
Cámara de frío, con dos puertas batientes,1 cajón,regula. temper 150x50x90.S/N	S/Nº	1/1/90	0,00 €

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

24

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 94774aef522d351d

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS****APÉNDICE I:**

**INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES  
DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA**

<b>LOCAL AUXILIAR COCINA</b>			
Encimera acero inox., ancho 0,70 m. largo 4,50 m., c/mostrador, fregadero	114431	1/1/86	221,83 €
Armario 1 modulo con 2 puert. Batientes ac. Inox. 1560x15x680	230953	11/9/12	259,80 €
Lavavajillas capota con descalcificador	211104	2/9/09	3.480,00 €
Armario de pie puertas correderas 1800x600x1900 ace. Inox.4 est.4puertas	230944	11/9/12	1.353,00 €
Armario de pie puertas correderas 1400x600x1900 ace. Inox.4 est.4puertas	230943	11/9/12	1.074,15 €
<b>COMEDOR</b>			
Mesa de comedor de metal, formica	NO1821	1/1/98	9.473,97 €
Silla de metal, plástico	NO1822	1/1/98	5.959,77 €
Módulo mostrador Autoservicio(reformado y forra. Inox) Mesa caliente	161469	25/2/13	2.541,00 €
Aparador de metal, c/baldas, puertas (para bandejas, cubiertos y platos)	114427	1/1/98	141,05 €
Carro dispensador de platos acero inox. 920x895x950	230942	11/9/12	1.212,60 €
Carro dispensador de platos acero inox. 920x895x950	230941	11/9/12	1.212,60 €
Armario de pie puert correderas 1800x600x1900 ace. Inox. 4 estant	230952	11/9/12	1.353,00 €
Mueble de acer. Inox. En forma de L	114426	1/1/98	0,00 €
Carro de transporte de comidas con ruedas	114428	1/1/98	131,65 €
Horno mixto convección vpor marca Inoxtren con 1 soporte de GN 1/1	180832	30/11/06	7.470,40 €
Carro 3 estantes cs-309 5860309	161452	2/9/10	510,70 €
Plancha repagas (la cimballi)	106782	1/1/90	683,23 €
Freidora marca Repagas mod FG-159	180833	30/11/06	2.310,72 €
		<b>TOTAL</b>	<b>98.603,82</b>

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

25

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

Cargo: Gerente en funciones

Fecha: 27-07-2020 09:05:31



Código de verificación : 94774aef522d351d



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I:**

**INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES  
DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA**

**LOTE 5: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA, EDIFICIO LORENZO NORMANTE**

Nº	DENOMINACION	Nº	Fecha	Importe
<b>PROPIEDAD UNIVERSIDAD</b>				
<b>EQUIPAMIENTO ZONA BARRA-CAFETERIA</b>				
29	Sillas apilables sin apoyabrazos, en haya proteg. Con barniz de poliutera,equip.z.barra-caf	7216	9/9/03	515,13 €
22	Mesas cafetería	S/Nº	9/9/03	0,00 €
35	Sillas modul 20F (PT) azul	1099 5	15/7/14	1.439,90 €
<b>CAP. 1 EQUIPAMIENTO ZONA ALMACEN</b>				
1	Estanteria almacenamiento ( zona de almacen)con 4 estantes med. 1.305x550x1.700 mm.	171857	9/9/03	222,00 €
1	Estanteria almacenamiento ( zona de almacen)con 4 estantes med. 895x550x1.700 mm.	171858	9/9/03	189,08 €
1	Estanteria almacenamto. (zona almacen) con 4 estantes	171859	9/9/03	189,00 €
<b>CAP. 2 EQUIPAMIENTO ZONA CONSERVACION</b>				
1	Armario frigorifico refrigeración (para zon. Conservac.)med. 1240x810x1940 mm.	171860	9/9/03	1.608,92 €
1	Estanteria racionamiento,con 4 estantes med. 895x550x1750mm.	171862	9/9/03	189,00 €
<b>CAP. 3 EQUIPAMIENTO ZONA COCINA</b>				
1	Mesa preparación + buc de 4 cajones	171863	9/9/03	4.011,00 €
1	Armario vajillero colgante, mural cerrado a medida, en acero inox. 18/10,med.2000x400x700m	171864	9/9/03	927,00 €
1	Bajomostrador frigorifico(botellero)en acero inox. 18/10,3 puertas,med. 2025x615x895mm	171865	9/9/03	1.247,00 €
1	Campana c. Humos,cabina motor extracción,metro lineal chapa galvaniz. Y m.l. Ch.ac.inox	171866	9/9/03	7.741,00 €
1	Fry-top liso electrico, en ac. Inox. 18/10,plancha cocción hierro f. Med.800x900x280 mm.	171867	9/9/03	2.816,00 €
1	Mueble base cerrado dos puertas y elemento neutro, med. 400x900x280 mm	171868	9/9/03	1.002,00 €
1	Mueble base cerrado dos puertas y elemento neutro	171869	9/9/03	1.002,00 €
1	Cocina 4 placas+ horno electrico med. 800x900x900mm	171870	9/9/03	3.560,00 €
1	Freidora electrica 2 cubas. Med. 800x900x900mm	171871	9/9/03	3.564,00 €
1	Marmita electrica, calentam indirecto aisi 304 med. 800x900x900mm	171872	9/9/03	5.194,00 €
<b>CAP. 4 EQUIPAMIENTO ZONA LAVADO</b>				
1	Tren de lavado,mesa recep. Sucio+lavavajill.de capota+mesa salida lavavajillas	171873	9/9/03	6.803,00 €
1	Modulo estanteria almacenamiento, med. 895x550x1700mm	171874	9/9/03	189,00 €
<b>CAP. 5 EQUIPAMIENTO ZONA AUTOSERVICIO</b>				
1	Mb equipam. ,mueb. Portabandejas+mb.refriger.+vitrina refrig.+correbandej.lin.+mb baño	171875	9/9/03	13.250,00 €
1	Carro para 20 bandejas	171876	9/9/03	818,00 €
1	Carro para 20 bandejas	171877	9/9/03	818,00 €
<b>CAP. 6 EQUIPAMIENTO ZONA BARRA-CAFETERIA</b>				
1	Estanteria sotabando	171878	9/9/03	578,00 €
1	Estanteria sotabando	171879	9/9/03	578,00 €
1	Estanteria sotabando,	171880	9/9/03	578,00 €

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

26

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE I:

### INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

1	Estanteria sotabando,	171881	9/9/03	578,00 €
1	Mueble cafetero,	171882	9/9/03	1.276,00 €
1	Botellero frigorífico,	171887	9/9/03	1.037,00 €
1	Botellero frigorífico,	171888	9/9/03	1.037,00 €
1	Botellero frigorífico,	171889	9/9/03	1.037,00 €
1	Mesa fregadero	171890	9/9/03	1.096,00 €
1	Mesa fregadero	173200	9/9/03	1.451,00 €
1	Fabricador de hielo, m. Granita	173203	9/9/03	1.529,00 €
1	lavavajillas Winterhalter ClassedQ Hydro-400 LAVAVASOS	160176	28/2/13	2.836,00 €
1	Caldera agua caliente sanitaria de 100 litros	160177	28/2/13	824,00 €
1	Encimera barra bar	173205	9/9/03	4.111,04 €
TOTAL				<b>75.841,07 €</b>

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

27

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I:**

**INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES  
DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA**

**LOTE 6 CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE CIENCIAS, EDIFICIO A**

Nº	DENOMINACION	Nº INVENT	Fecha Fra.	Importe
<b>PROPIEDAD UNIVERSIDAD</b>				
<b>EQUIPAMIENTO ALMACEN</b>				
1	Arc. Congelador horizontal, marca ED-AB425 acero, cap. 470 l. equip. Cestas dimens. 1,370x695x850	178020	31/3/05	474,15 €
1	Estanteria modular en acero esmaltado, 5 estantes de 1,5 mm. espesor, Marc. PS-E5, Dim. 2,300x400x2000	178021	31/3/05	243,60 €
1	Estanteria modular en acero esmaltado, 5 estantes de 1,5 mm. espesor, Marc. PS-E5, Dim. 1600x400x2000	178022	31/3/05	160,95 €
1	Estanteria modular en acero esmaltado, 5 estantes de 1,5 mm. espesor, Marc. PS-E5, Dim. 4800x400x2000	178023	31/3/05	400,20 €
<b>EQUIPAMIENTO CAMARAS FRIGORIFICAS</b>				
1	Estanteria modular con escalerillas de alum. 4 estant. Con bandej. Marca TD-E4 Dim. 1816x480x1700	178024	31/3/05	421,08 €
1	Estanteria modular con escalerillas de alum. 4 estant. Con bandej. Marca TD-E4 Dim. 2226x480x1700	178025	31/3/05	459,36 €
1	Estanteria modular con escalerillas de alum. 4 estant. Con bandej. Marca TD-E4 Dim. 1291x480x1700	178026	31/3/05	267,96 €
<b>EQUIPAMIENTO BARRA CAFETERIA</b>				
1	Botellero frigoríf. IO-EB2500 Marc. Intecno. Acero inox. 18/10 AISI 304. volumen 475 l.sp. corred Dim. 2429x550x850	178027	31/3/05	1.007,46 €
1	Botellero frigoríf. IO-EB2500 Marc. Intecno. Acero inox. 18/10 AISI 304. volumen 475 l.sp. corred Dim. 2429x550x851	178028	31/3/05	1.007,46 €
1	Botellero frigoríf. IO-EB2500 Marc. Intecno. Acero inox. 18/10 AISI 304. volumen 475 l.sp. corred Dim. 2429x550x852	178029	31/3/05	1.007,46 €
1	Botellero frigoríf. IO-EB2500 Marc. Intecno. Acero inox. 18/10 AISI 304. volumen 475 l.sp. corred Dim. 2429x550x853	178030	31/3/05	1.007,46 €
1	Fabricador de hielo HR-SP3725, marc. Kastel/Intecno, 25 Kg. Capac. Dim. 500x585x880	178031	31/3/05	1.144,05 €
1	Fabricador de hielo HR-SP3725, marc. Kastel/Intecno, 25 Kg. Capac. Dim. 500x585x880	178032	31/3/05	1.144,05 €
1	Lavavajillas industrial IA-P4028, marc. Intecno acero inox. 18/8 con cesto de 400x400 Dim. 456x495x730	178033	31/3/05	1.252,80 €
1	Lavavajillas industrial IA-P4028, marc. Intecno acero inox. 18/8 con cesto de 400x400 Dim. 456x495x730	178034	31/3/05	1.252,80 €
1	Molino café As-K6, marca Intecno capac. De moltur. 10 Kg/hora, dim. 200x350x515	178035	31/3/05	254,04 €
1	Molino café As-K6, marca Intecno capac. De moltur. 10 Kg/hora, dim. 200x350x515	178036	31/3/05	254,04 €
1	Maquina café GA-KB2003 marc. GAGGIA, de 3 grupos, dim. 1016x560x460	178037	31/3/05	3.270,33 €
1	Maquina café GA-KB2003 marc. GAGGIA, de 3 grupos, dim. 1016x560x460	178038	31/3/05	3.270,33 €

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

28

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  
Cargo: Gerente en funciones  
Fecha: 27-07-2020 09:05:31



Código de verificación : 94774ae6522d351d



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I:**

**INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES  
DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA**

1	Termo de leche GA-T7 marc. GAGGIA en acero inox. Capac. 7 l. Dim. 260x440x460	178039	31/3/05	351,48 €
1	Termo de leche GA-T7 marc. GAGGIA en acero inox. Capac. 7 l. Dim. 260x440x460	178040	31/3/05	351,48 €
<b>EQUIPAMIENTO COCINA</b>				
1	Horno mixto OS-CVM20G Conv. Vapor marca OLIS/Inteco en acero inox. Gas, puerta dob. Cristal, con 10 bandejas G.N. 2/1 e 4 y 10 bandejas G.N. 2/1 de 40 perforadas Dim. 1160x920x1150 con mesa soporte y pistola-ducha fija para limp.	178041	31/3/05	10.457,40 €
1	Campana extractora IN-CEH para horno acero inox. Dim. 1200x1400x400	178042	31/3/05	2.175,00 €
1	Plancha rápida OS-9404 FTG Fry-top marc. Olis/Inteco ser. 900 INNO, en acero inox. Con placa para asar y patas regulables, cajón recoge-grasas, func. A gas con quemadores hacer. Inox. soporte inferior de dos puer. dim. 800x900x860/900.	178043	31/3/05	2.333,34 €
1	Cocina industrial OS-9604 CG marc. Olis/Inteco acer inox. 18/10 AISI 304, con parrillas fund. Esmalt. 6 quemadores niquelad. de gas, bandeja recoge grasas, suport. Inf. de 3 puertas Dim. 1200x900x860/900.	178044	31/3/05	2.842,29 €
1	Marmita autococedora OS-9404PGI150 mac. Olis/Inteco serie 900 INNO inox, 18/10 Aisi 304, a gas, cuba de intercambio inox. tapa y contratapa apert. Graduable con grifo de llenado cap. 150 l- dim. 800x900x860/900	178045	31/3/05	4.209,97 €
1	Elemento neutro OS-9204ENC marc. Olis/Inteco serie 900 de inox. Patas regulab. 1 cajón Para poner cubetas G.N. 1/1 y armario inf. De 1 puerta dim. 400x900x860/900.	178046	31/3/05	963,96 €
1	Elemento neutro OS-9204ENC marc. Olis/Inteco serie 900 de inox. Patas regulab. 1 cajón Para poner cubetas G.N. 1/1 y armario inf. De 1 puerta dim. 400x900x860/900.	178047	31/3/05	963,96 €
1	Elemento neutro OS-9204ENC marc. Olis/Inteco serie 900 de inox. Patas regulab. 1 cajón Para poner cubetas G.N. 1/1 y armario inf. De 1 puerta dim. 400x900x860/900.	178048	31/3/05	963,96 €
1	Elemento neutro OS-9404ENC marc. Olis/Inteco serie 900 de inox. Patas regulab. 2 cajón Para poner cubetas G.N. 1/1 y armario inf. de 2 puerta dim. 800x900x860/900.	178049	31/3/05	1.385,04 €
1	Freidora OS-9404FRE marc. Olis/Inteco en inox. 18/10 Aisi 304, func. Electrico, capac. 2 cubas de 20l. Cada una. Dim. 800x900x860/900.	178050	31/3/05	3.205,08 €
1	Peladora patatas SC-M10 marc. Sammic de alum. Fund. Capac. 10 Kg. Dim. 638x433x600.	178051	31/3/05	1.870,50 €
1	MJ-PMT Construcción y coloc. Puertas correderas al frente de mesa trabaj. Con guías, dos lat. Y 1 estante interm. Dim. 1000x700.	s/nº	31/3/05	662,07 €

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

29

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  
Cargo: Gerente en funciones  
Fecha: 27-07-2020 09:05:31



Código de verificación : 94774aef522d351d



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I:**

**INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES  
DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA**

1	MJ-PMT Construcción y coloc. Puertas correderas al frente de mesa trabaj. Con guías,dos lat. Y 1 estante 4 cajones, acero inox 18/10 Aisi 304 Dim. 1800x700	s/nº	31/3/05	1.421,58 €
1	MJ-PMT Construcción y coloc. Puertas correderas al frente de mesa trabaj. Con guías,dos lat. Y 1 estante 4 cajones, acero inox 18/10 Aisi 304 Dim. 2000x700	s/nº	31/3/05	1.507,71 €
1	MJ-PMT Construcción y coloc. Puertas correderas al frente de mesa trabaj. Con guías,dos lat. Y 1 estante 4 cajones en inox. Dim. 1200x700	s/nº	31/3/05	684,69 €
1	MJ-PMT Construcción y coloc. Puertas correderas al frente de mesa trabaj. Con guías,dos lat. Y 1 estante Dim. 1400x700	s/nº	31/3/05	716,01 €
1	Campana extractora tren de lavado dim. 1600x1200x700 mm	247446	31/1/17	3.560,00 €
1	Tren de lavado lavavajillas Sammic ST-2200	240337	1/12/14	21.780,00 €
1	Curva descarga(Tren de lavado) 180º mecanz, 85x148,5x87,5 cm. Transportador de cestas	s/nº	31/3/05	6.273,95 €
1	Mesa rodillos 160x64x90 cm(tren de lavado)cierre+guia cestos+fin car. A inox.	s/nº	31/3/05	3.307,59 €
1	DM-AV Mueble armario vajillero inox. 18/10 Aisi 304,3 estant. Puert. Corred. Dim. 1400x600x1900	178052	31/3/05	1.278,90 €
<b>MOBILIARIO COMEDOR</b>				
31	Mesas comedor mod. Rodes estruct. Metal. Encim. Madera dim. 1800x900x740	78053 a 1780	31/3/05	6.499,77 €
4	Mesas comedor mod. Rodes estruct. Metal. Encim. Madera dim. 1000x1000x740	78084 a 1780	31/3/05	629,88 €
2	Descalcificador de agua de 12 litros		31/3/05	120,00 €
202	Sillas RO-S140 apilabl. Acero y carcasa de mad. Haya nat. Dim. 470x500x830	7456	31/3/05	9.665,70 €
4	TD-CB24 Carro multiban para recogida de bandejas tubo y baril cromad. Rued. Cap, 24 u. dim.920x640x1780	78088 a 1780	31/3/05	2.540,40 €
<b>SELF SERVICE</b>				
1	Mueble vajillero bandejero tolva de pan de 1300x850x850	s/nº	31/3/05	0,00 €
1	Mueble bañomaría de 2080x850x850 con estante superior	s/nº	31/3/05	0,00 €
1	Mueble centro para salvar columna de 850x850x850	s/nº	31/3/05	0,00 €
1	Mueble frío con estante de 2080x850x850	s/nº	31/3/05	0,00 €
1	Mueble neutro para salvar coluna de 860x850x850	s/nº	31/3/05	0,00 €
1	Mueble caja de 1300x850x850	s/nº	31/3/05	0,00 €
1	Bajomostrador de conservación	s/nº	31/3/05	0,00 €
1	Bajomostrador de congelación 200x600	s/nº	31/3/05	0,00 €
1	Congelador Ignis (1340 mm largo)	s/nº	31/3/05	0,00 €
1	Bajomostrador "Corte Inglés" 2000x600	s/nº	31/3/05	0,00 €
1	Mueble en forma "L" 1900x1450 con piletta y 2 puertas	s/nº	31/3/05	0,00 €
1	Microondas Sammic HMG-910	160151	25/11/11	427,16 €
1	Combinado Sammic TR BM 350 con accesorios	160152	25/11/11	802,40 €
1	Carro caliente Telsa CBM-4	160153	25/11/11	4.822,66 €
			Total	117.073,51 €

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

30

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  
Cargo: Gerente en funciones  
Fecha: 27-07-2020 09:05:31



Código de verificación : 94774ae6522d351d



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE I:

## INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

### LOTE 7: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y DEL TRABAJO

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	F. FRA.	IMPORTE
<b>CAFETERIA</b>				
2	SOTABANCO ESTANTERIA CON DOS SENOS ACERO, 1500X550X850 mm.	140687-140688	01/10/1996	1.229,82 €
1	SOTABANCO ESTANTERIA CON HUECO ACERO, 2000X550X850 mm.	140689	01/10/1996	497,78 €
1	BOTELLERO FRIGORIFICO	140658	01/10/1996	823,29 €
1	BOTELLERO	200623	30/10/2006	934,96 €
1	SOTABANCO ESTANTERIA ACERO, 1400X250X1000mm.	140694	01/10/1996	395,30 €
1	SOTABANCO ESTANTERIA ACERO, 1400X250X1000mm.	140746	12/12/1992	853,53 €
1	TERMO LECHE CAMPEONA	140661	01/10/1996	375,78 €
1	CAFETERA 3 GRUPOS	s/nº	01/10/1996	393,42 €
1	SOTABANCO CAFETERO ESPECIAL ACERO	140677	01/10/1996	973,12 €
1	MOLINILLO DOSIFICADOR CAFÉ M.A. ORTEGA	s/nº	13/12/1996	310,89 €
1	SOTABANCO ESTANTERIA ACERO, 2000X250X1000mm.	140695-140696	01/10/1996	947,74 €
1	DESCALCIFICADOR	S/Nº	04/12/1992	276,47 €
1	VITRINA TAPAS REFRIGERADA 2000X400X270 mm.	140680	01/10/1996	714,95 €
1	VITRINA TAPAS REFRIGERADA 2000X400X270 mm.	140681	01/10/1996	714,95 €
1	MESA MOSTRADOR 1500X350 MM. CON 2 PIES	249739	28/02/2017	500,94 €
1	MICROONDAS JOCEL	S/Nº	28/02/2017	50,00 €
1	MICROONDAS JOCEL	S/Nº	28/02/2017	50,00 €
	PASAPLATOS 1800X350X350 EN HACER. MINUSV			
<b>AUTOSERVICIO</b>				
1	MUEBLE ESPECIAL ACERO CON RUEDAS, 800X500X1400mm.	140682	01/10/1996	829,64 €
1	ELEMENTO NEUTRO ACERO INOX., 750X810X900 mm.	140692	01/10/1996	723,25 €
1	ZOCALO FRONTAL ACERO INOX., 700 mm.	s/nº	30/12/1992	38,72 €
1	BAÑO MARIA CON ARMARIO CALIENTE, 1400X810X900 mm.	140683	01/10/1996	2.314,20 €
1	ZOCALO FRONTAL ACERO INOX., 1400mm	s/nº	30/12/1992	47,31 €
1	ELEMENTO NEUTRO ACERO INOX., 1400X810X900 mm.	140747	30/12/1992	1.028,75 €
1	ZOCALO FRONTAL ACERO INOX., 1400mm.	s/nº	30/12/1992	47,31 €
2	REPISA ACERO, 1400mm.	s/nº	30/12/1992	150,62 €
3	MONTANTE PARA UNA REPISA	s/nº	30/12/1992	156,41 €
1	REPISA CRISTAL, 1310X280 mm.	s/nº	30/12/1992	85,93 €
1	ELEMENTO REFRIGERADO CON CUBA, 140X810X900 mm.	140684	01/10/1996	2.769,52 €
1	ZOCALO FRONTAL ACERO INOX., 1400mm.	s/nº	30/12/1992	47,31 €
1	APOYABANDEJAS ACERO INOX., 750 mm.	s/nº	30/12/1992	105,24 €
1	SOPORTE APOYA BANDEJAS ACERO INOX.	s/nº	30/12/1992	26,55 €
1	CABEZAL APOYA BANDEJAS ACERO INOX.	s/nº	30/12/1992	26,55 €
3	APOYABANDEJAS ACERO, 1200 mm.	s/nº	30/12/1992	415,65 €
2	BARANDILLAS SEPARACINOX ACERO, 1200 mm.	s/nº	30/12/1992	289,65 €
2	CARRO PARA 20 BANDEJAS, 870X540X1460 mm.	140685-140686	01/10/1996	1.001,42 €
<b>COCINA</b>				
6	TAQUILLA DE UNA PUERTA, 250X500X17400 mm.	NO5332	03/03/1993	298,76 €
1	FRIGORIFICO ZANUSSI, 1440X780X2000 mm.	140665	01/10/1996	3.464,95 €
1	LAVAMANOS A PAVIMENTO C/VÁLVULA TERMOS., 500X500X1100 mm.	140664	01/10/1996	419,21 €
1	DOSIFICADOR DE JABON, 1 Litro capacidad	s/nº	12/12/1992	36,69 €

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

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  
Cargo: Gerente en funciones  
Fecha: 27-07-2020 09:05:31



Código de verificación : 94774ae6522d351d



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

## APÉNDICE I:

INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES  
DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

1	MESA TRABAJO ACERO. 1800X700X850 mm.	140666	01/10/1996	386,02 €
1	CAJON DE MESA ACERO	s/nº	12/12/1992	130,34 €
1	ENTREPAÑO MESA ACERO INOX., 1680X540X40 mm.	s/nº	12/12/1992	104,28 €
1	MARMITA CILINDRICA A GAS ZANUSSI	140667	01/10/1996	3.055,50 €
1	COCINA A GAS ZANUSSI	140668	01/10/1996	2.818,33 €
1	FRY- TOP A GAS ZANUSSI	140669	01/10/1996	1.010,21 €
1	BASE MUEBLE NEUTRO ACERO. 400X900X620 mm.	140697	01/10/1996	265,49 €
1	PUERTA PARA VANO	s/nº	12/12/1992	77,72 €
1	FREIDORA A GAS 2 CUBAS ZANUSSI	140670	01/10/1996	3.136,03 €
1	PELADORA DE PATATAS 6 KG. SAMA	140671	01/10/1996	1.163,45 €
1	SOPORTE PELADORA DE PATATAS	s/nº	12/12/1992	93,17 €
1	FREGADERO. 2 SIFONES Y GRIFO. 1400X700X850 mm.	140672	01/10/1996	804,75 €
1	ENTREPAÑO FREGADERO. 1400X700X40 mm.	s/nº	12/12/1992	108,13 €
1	MESA DE TRABAJO ACERO. 1200X700X850 mm.	140690	01/10/1996	310,87 €
1	ENTREPAÑO MESA. 1080X540X40 mm.	s/nº	12/12/1992	78,20 €
1	ENCIMERA ESQUINA. 700X700 mm.	140691	01/10/1996	301,60 €
1	ENTREPAÑO ENCIMERA ESQUINA. 700X700X40 mm.	s/nº	12/12/1992	73,38 €
1	MESA NEUTRA ACERO. 1400X700X850 mm.	140699	01/10/1996	828,66 €
1	ENCIMERA CON ALZATINA IZQUIERDAS ACERO. 660X663X300 mm.	140693	01/10/1996	241,08 €
1	KIT DE PATAS ENCIMERA	s/nº	12/12/1992	133,24 €
1	LAVAVAJILLAS A CAPOTA LS 10	140663	01/10/1996	3.257,55 €
1	MESA DE PRELAVADO ESPECIAL ACERO (SENO Y GRIFO)	140675	01/10/1996	878,44 €
1	FREGADERO. 2 SIFONES Y GRIFO	140673	01/10/1996	804,75 €
1	ENTREPAÑO FREGADERO. 1400X700X40 mm.	s/nº	12/12/1992	108,13 €
1	LAVAVAJILLAS DE CESTO FIJO LS 6. 600X600X850 mm.	140662	01/10/1996	1.952,09 €
1	ESTANTERIA DE PARED ACERO. 1000X400X60 mm.	s/nº	12/12/1992	133,73 €
1	MESA DE TRABAJO ACERO	140698	01/10/1996	337,71 €
1	EXTERMINADOR INSECTOS SAMMIC EIP	s/nº	12/12/1992	115,86 €
5	ESTANTE METALICO. 90X40X240 mm.	s/nº	12/12/1992	218,71 €
1	DESCALCIFICADOR 12 L	s/nº	12/12/1992	92,03 €
1	DESCALCIFICADOR 20 L	s/nº	12/12/1992	145,01 €
1	FABRICADOR DE HIELO MOD. ITV	200622	30/10/2006	1.708,68 €
1	ARMARIO GASTRONORM AFP-1602/2	161470	30/05/2013	4.504,83 €
1	MUEBLE PLATERO COLGADO CON PUERTAS	233380	01/10/1996	0,00 €
	MEDIDAS (1600X600X400)			
4	RECIPIENTES ALIMENTOS 530X325X200 MM.	S/Nº	30/12/1992	192,91 €
1	TABLA TROCEO POLIETILENO 600X400X20 MM.	S/Nº	12/12/1992	19,79 €
1	TABLA TROCEO POLIETILENO 600X400X20 MM.	S/Nº	12/12/1992	19,54 €
1	ESTANTERIA BAJOCAMPANA DE 180 CMS.	249738	03/02/2017	151,25 €
	<b>CAFETERIA</b>			
1	MICROONDAS 17L. S/G MW5717 BCO	s/nº	28/02/2017	36,24 €
15	MESA MELAMINA GRIS. 1400X700X740 mm.	NO7035	12/12/1992	1.809,05 €
60	SILLA MADERA APILABLE	NO7034	12/12/1992	5.457,19 €
5	MESA MELAMINA GRIS. 1400X700X740 mm.	NO5330	03/03/1993	491,57 €
20	SILLA MADERA APILABLE	NO5331	03/03/1993	1.784,89 €
6	SILLA RESPALDO DE MADERA	7767	28/02/2006	508,38 €
15	SILLAS PARA CAFETERIA	8217	05/02/2009	795,30 €

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

32

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  
Cargo: Gerente en funciones  
Fecha: 27-07-2020 09:05:31



Código de verificación : 94774ae#522d351d



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE I:

### INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

1	Armario blanco con espejo para aseos cafetería	249740	04/02/2017	105,00 €
2	Vitrinas de barra	S/Nº	01/01/1990	800,00 €
1	Baño María 1/1 R-69036	228877	02/09/2010	158,86 €
1	Baño María 1/1 R-69036	231103	02/09/2010	158,86 €
1	Corta fiambre GCP-300 5050055	226475	02/09/2010	1.300,83 €
1	Envasado al vacío sv-308-T 1140417	160149	02/09/2010	1.793,60 €
			<b>TOTAL</b>	<b>69.327,81 €</b>



Código de verificación : 94774aef522d351d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=94774aef522d351d>

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

33

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

Cargo: Gerente en funciones

Fecha: 27-07-2020 09:05:31

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I:**

**INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES  
DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA**

**LOTE 8: CAFETERÍA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE HUESCA"**

Nº	DENOMINACION	Nº Inventario	Fecha Fra.	Importe
<b>PROPIEDAD UNIVERSIDAD</b>				
<b>EQUIPAMIENTO COCINA-CAFETERIA</b>				
1	Lavavajillas, mod. ALFA 800 C med. 695x720x1400/1880 mm.con descalcificador.	180741	03-11-04	3.074,00 €
2	Armario Frigorífico, marca INFRICO mod. AN 10003 t/f 3 puertas med. 1385x695x	180742-180743	03-02-05	3.364,00 €
1	Arcon congelador horizontal marca Comersa-difri mod. CA 480 med. 1400x600x87	180744	03-02-05	510,40 €
1	Peladora de patatas combinada marca sammic, mod. Ppc-6 combinada med. 411	180745	03-02-05	1.276,00 €
2	Freidora a gas marc, Repagas mod. FG-125 gas med. 400x550x850 mm	180746-180747	03-11-04	3.422,00 €
1	Cocina a gas, mar. Repagas mod. C-741 gas 4 fuegos y horno med. 800x750x850	180748	03-11-04	2.320,00 €
1	Mesa caliente a gas mar. Repagas mod. AM 167 mural med. 1600x700x850 mm	180751	03-11-04	1.856,00 €
1	Botellero marc. Coreco mod BE-150 A 3 puertas med. 1500x550x850 mm	180754	03-11-04	667,00 €
1	Fabricador de cubitos marca Granita mod. M-525W med. 530x525x790/935 mm	180755	03-11-04	1.508,00 €
1	Botellero marc. Coreco mod BE-200 A 4 puertas med. 1990x550x850 mm	180756	04-02-05	783,00 €
1	Termo de leche marc. Dosilet mod. TLR006 acero inox. Med. 290 diámetro x 460	180757	03-11-04	348,00 €
1	Lavavasos mod. Alfa 42 V med. 480x530x715 mm con descalcificador Mod L-8	180758	03-11-04	1.334,00 €
1	Vitrina expositora marc. INFRICO mod. ET 6 CC, puert. Corred. Med. 1510x430x2	180759	03-11-04	696,00 €
1	Carro transporte marca Edesa mod. C953, 3 estantes med. 1000x600x975 mm	180760	03-11-04	290,00 €
1	Caja Registradora marca Elco-data mod. ET-550 FK de 40 totales	180761	03-11-04	914,24 €
1	Elemento frio autoservicio con reserva y vitrina 3 niveles refrig.	160160	02-09-10	10.945,68 €
1	Baño Maria con reserva Distform	160161	02-09-10	5.409,12 €
1	Mueble autoservicio, abierto con estantes marca Distform	160162	02-09-10	1.444,32 €
2	Carros bandejeros doble 24 bandejas, hacer. Inox.	160163-160164	02-09-10	2.272,68 €
1	Cubertero, bandejero y panero Distform	160159	02-09-10	1.878,56 €
2	Microondas Bluesky	S/Nº		69,00 €
		S/Nº		69,00 €
1	Envasadora de vacío	S/Nº		160,00 €
1	Batidora	S/Nº		25,00 €
1	Olla exprés Fagor	S/Nº		70,00 €
<b>OTRO EQUIPAMIENTO COCINA-CAFETERÍA</b>				
1	Armario vajillero de acero inoxidable de 1x0,70 con puertas	S/Nº	30-09-04	709,00 €
1	Armario vajillero-cubertero de madera de 4,70 x 0,40	S/Nº	30-09-04	950,00 €
1	Armario vajillero de madera puertas de cristal de 4,70 x 0,25	S/Nº	30-09-04	1.342,90 €
1	Armario vajillero de acero inoxidable de 1,20x 0,70	S/Nº	30-09-04	807,75 €
1	Mesa de trabajo + tajo de acero inoxidable de 2,56 x0,70	S/Nº	30-09-04	492,00 €
2	Mesas de trabajo de acero inoxidable de 0,60 x 0,60 y 0,90 x 0,25	S/Nº	30-09-04	1.607,30 €
1	Armario dispensador para instalación de cafetera de acero inox.	S/Nº	30-09-04	863,95 €
1	Dispensador de papel	S/Nº	30-09-04	30,00 €
9	Estanterías metálicas de acero inox. De 0,90 x 0,40 x 2,30	S/Nº	30-09-04	693,18 €

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

34

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  
Cargo: Gerente en funciones  
Fecha: 27-07-2020 09:05:31



Código de verificación : 94774ae6522d351d



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE I:

### INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

1	Campana extractora de 2500 x 1500 mm	S/Nº	30-09-04	4.169,30 €
18	Mesas de 1,20 x 0,70	S/Nº	30-09-04	884,52 €
68	Sillas carcasa color arena	6793-7555-7600	30-09-04	1.625,53 €
2	Extintores Exmon polvo AB/C 6 Kg	S/Nº	30-09-04	180,96 €
2	Extintor Exmon polvo AB/C 9 Kg	S/Nº	30-09-04	83,52 €
1	Carro para extintor	S/Nº	30-09-04	301,60 €
1	Extintor Exmon polvo AB/C 25 Kg.	S/Nº	30-09-04	183,00 €
4	Balas de 50 kg. Agente extintor co	S/Nº	30-09-04	903,00 €
3	Extintor Exmon 5 K nieve carbonica CO2	S/Nº	30-09-04	55,68 €
<b>OTRAS INSTALACIONES FIJAS</b>				
2	Fregaderos de acero inox. En barra	S/Nº	30-09-04	520,56 €
1	Pileta de acero inox. + grifo pedal en cocina	S/Nº	30-09-04	295,00 €
1	Fregadero industrial en cocina	S/Nº	30-09-04	449,00 €
2	Hornos microondas			
1	Envasadora de vacío			
<b>TOTAL</b>				<b>61.853,75 €</b>

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

35

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

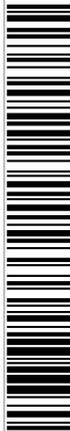


Servicio de  
Patrimonio, Compras  
y Contratación  
**Universidad Zaragoza**

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS



Código de verificación : 94774aef522d351d

**APÉNDICE II:**  
**INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA**  
**SOBRE DATOS DE GASTO DE ENERGÍA**  
**DE LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA**  
**DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA**  
**EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS ANUALES**

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

36

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE II:

#### INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DEL GASTO DE ENERGÍA DE LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS ANUALES.

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

#### LOTE 1: BAR CMU RAMÓN ACÍN DE HUESCA

PERIODO CONTRATO (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	CONSUMO LUZ
2016-2017	1.219,01 €
2017-2018	1.224,06 €
2018-2019	1.368,37 €

#### LOTE 2 BAR FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN DE HUESCA

PERIODO CONTRATO (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	CONSUMO LUZ
2016-2017	2.011,66 €
2017-2018	1.369,10 €
2018-2019	1.686,13 €

#### LOTE 3: CAFETERÍA EINA, EDIFICIO ADA BYRON

PERIODO CONTRATO (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	CONSUMO LUZ
2016-2017	16.667,73 €
2017-2018	12.859,96 €
2018-2019	12.454,10 €

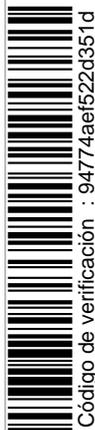
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

37

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 94774aef522d351d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=94774aef522d351d>

Firmado por: ALBERTO GIL  
Cargo: Gerente en funciones  
Fecha: 27-07-2020 09:05:31

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE II:

### INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DEL GASTO DE ENERGÍA DE LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS ANUALES.

#### LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR EINA, EDIFICIO TORRES QUEVEDO

PERIODO CONTRATO (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	CONSUMO LUZ
2016-2017	13.941,74 €
2017-2018	14.167,60 €
2018-2019	16.381,59 €

PERIODO CONTRATO (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	CONSUMO GAS
2016-2017	2.386,14 €
2017-2018	1.655,32 €
2018-2019	1.803,71 €

#### LOTE 5: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA, EDIFICIO LORENZO NORMANTE

PERIODO CONTRATO (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	CONSUMO LUZ
2016-2017	6.804,50 €
2017-2018	
2018-2019	9.410,98 €

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

38

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 94774aef522d351d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=94774aef522d351d>

Firmado por: ALBERTO GIL  
Cargo: Gerente en funciones  
Fecha: 27-07-2020 09:05:31

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE II:

### INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DEL GASTO DE ENERGÍA DE LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS ANUALES.

#### LOTE 6 CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE CIENCIAS, EDIFICIO A

PERIODO CONTRATO (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	CONSUMO LUZ
2016-2017	10.186,24 €
2017-2018	10.609,15 €
2018-2019	9.598,69 €

PERIODO CONTRATO (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	CONSUMO GAS
2016-2017	1.387,79 €
2017-2018	1.649,50 €
2018-2019	1.616,33 €

#### LOTE 7: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y DEL TRABAJO

PERIODO CONTRATO (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	CONSUMO LUZ
2016-2017	7.004,30 €
2017-2018	7.315,81 €
2018-2019	7.312,45 €

Consumo gas

PERIODO CONTRATO (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	CONSUMO GAS
2016-2017	879,51 €
2017-2018	1.194,17 €
2018-2019	823,95 €

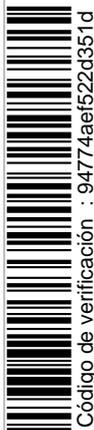
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

39

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 94774ae#522d351d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=94774ae#522d351d>

Firmado por: ALBERTO GIL  
Cargo: Gerente en funciones  
Fecha: 27-07-2020 09:05:31

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



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

CONTRATO DE SERVICIOS  
PROCEDIMIENTOS:  
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO  
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00153-2020

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE II:

### INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DEL GASTO DE ENERGÍA DE LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS ANUALES.

#### LOTE 8: CAFETERÍA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE HUESCA

Periodo contrato (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo luz
2016-2017	902,50 €
2017-2018	993,47 €
2018-2019	1.186,23 €

Periodo contrato (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo gas
2016-2017	
2017-2018	341,40 €
2018-2019	487,27 €

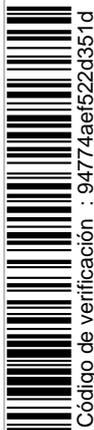
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

40

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 94774aef522d351d

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=94774aef522d351d>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente en funciones

Fecha: 27-07-2020 09:05:31

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>