



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS			
CONTRATO SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA: SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>			
TRAMITACIÓN EXPEDIENTE:			
Ordinaria <input checked="" type="checkbox"/>	Urgente <input type="checkbox"/>	Emergencia <input type="checkbox"/>	Anticipada <input type="checkbox"/>
TIPO PROCEDIMIENTO:			
Abierto <input type="checkbox"/>	Abierto simplificado <input checked="" 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 00233-2020

**EXPLOTACIÓN, GESTIÓN Y/O EQUIPAMIENTO, MOBILIARIO Y MENAJE DE LAS
INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA DE DISTINTOS CENTROS DE LA
UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA DESGLOSADO EN LOS SIGUIENTES LOTES:**

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS

LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA “EDIFICIO BETANCOURT”

LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA

LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

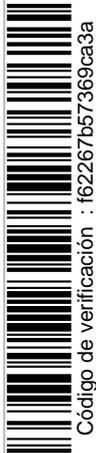
LOTE 5: CAFETERIA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : f62267b57369ca3a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f62267b57369ca3a>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f62267b57369ca3a>

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente en funciones

Fecha: 10-11-2020 12:24:43

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: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA
“EDIFICIO BETANCOURT”, LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA
Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO**

ÍNDICE DEL CLAUSULADO

1. **CONDICIONES GENERALES**
2. **OFERTA DE SERVICIO**
 - LISTA DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS BÁSICOS DE CAFETERÍA
 - LISTA DE PLATOS COMBINADOS CAFETERÍAS ZARAGOZA
 - MENÚ DEL DÍA
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 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





Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 5: CAFETERIA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

ÍNDICE DEL CLAUSULADO

1. **CONDICIONES GENERALES**
2. **OFERTA DE SERVICIO**
 - **LISTA DE PRODUCTOS BÁSICOS DE CAFETERÍA**
 - **PRECIOS MÁXIMOS MENÚ Y COFFEE BREAK**
3. **HORARIOS Y CIERRE DE LA INSTALACIÓN**
4. **NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO**
5. **EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL ADJUDICATARIO**
6. **LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES**
7. **SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS**
8. **GESTIÓN DE RESIDUOS**
9. **USUARIOS DEL SERVICIO**
10. **EQUIPOS, MOBILARIO, UTILLAJE Y OTROS ENSERES APORTADOS POR EL ADJUDICATARIO**
11. **DISEÑO GRÁFICO**
12. **USO DE ESPACIOS DISTINTOS DE LOS QUE SE CEDEN**
13. **ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DEL CONTRATO, ENTREGA DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, MAQUINARIA Y, EN SU CASO, MENAJE**

APÉNDICE III: INVENTARIO EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA LOTE 5: CAFETERIA- RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

APÉNDICE IV: INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DE GASTO DE ENERGÍA (LUZ Y GAS) DE LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS ANUALES LOTE 5: CAFETERIA- RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

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 : f62267b57369ca3a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

1. CONDICIONES GENERALES

1.1. Es objeto de este contrato es la prestación del servicio en las instalaciones de hostelería en cuatro lotes: **Lote 1: Bar Facultad de Matemáticas, Lote 2 Cafetería comedor del Edificio Betancourt, Lote 3: Cafetería comedor Facultad de Veterinaria y Lote 4: Cafetería Comedor Facultad de Derecho.**

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 serán 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 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 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: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

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 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 / a la Responsable del Contrato designado/a por el Órgano de Contratación en el 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.

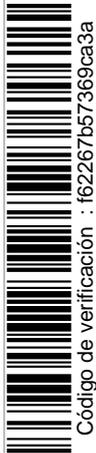
1.12. La Universidad queda totalmente exenta de responsabilidad relacionada con la explotación de los locales destinados a servicios de hostelería objeto del contrato adjudicado, respecto a las obligaciones que el contratista haya contraído o contraiga en el futuro en materia de personal, suministros,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

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



Código de verificación : f62267b57369ca3a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f62267b57369ca3a>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43

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: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

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 de este 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, entendiendo 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 norma 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.

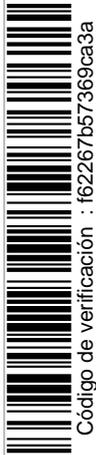
Los bocadillos y sándwiches que figuran en la lista de productos básicos se ofertarán también con pan integral, al mismo precio.

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 : f62267b57369ca3a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f62267b57369ca3a>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43

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: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

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 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 8
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

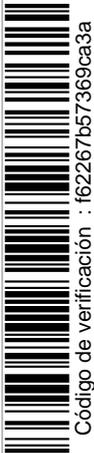
unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente en funciones

Fecha: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

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.

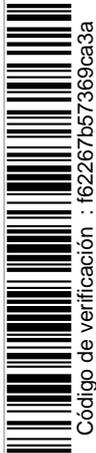
Los precios unitarios que el contratista deberá aplicar a los usuarios según la clasificación de la instalación que le corresponda, de las que se indican en el apartado 1.2 del presente pliego, son los que figuran en la lista de productos básicos, la lista de platos combinados de cafeterías y del menú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

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 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 : f62267b57369ca3a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f62267b57369ca3a>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43

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: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO
BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4:
CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

LISTA DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS BÁSICOS DE CAFETERÍA (I.V.A. INCLUIDO)
ZARAGOZA (DEL 01-9-2020 AL 31-8-2021)

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 €

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.

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

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

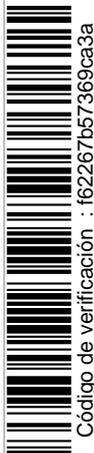
Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43

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>



Código de verificación : f62267b57369ca3a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

LISTA DE PLATOS COMBINADOS CAFETERÍAS ZARAGOZA, HUESCA Y TERUEL (DEL 01-9-2020 AL 31-8-2021)

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 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



Código de verificación : f62267b57369ca3a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f62267b57369ca3a>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43

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 Património, Compras y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

SERVICIOS DE CAFETERÍA-COMEDOR
ZARAGOZA, HUESCA Y TERUEL (DEL 01-9-2020 AL 31-8-2021)

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 GRIFO5,95 €

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 12
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: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f62267b57369ca3a>



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

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 13
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 : f62267b57369ca3a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f62267b57369ca3a>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43

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

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

- 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 14
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 : f62267b57369ca3a



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

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.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente en funciones

Fecha: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

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.

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 desatasco 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.

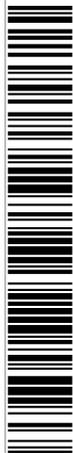
La Universidad de Zaragoza se reserva el derecho de establecer cuantos controles de calidad o medios de información o reclamación de los usuarios estime oportunos, a efectos de verificar la correcta prestación del servicio a los usuarios.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : f62267b57369ca3a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f62267b57369ca3a>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43

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: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

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.

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.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

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: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

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.

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.

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

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA
"EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y
LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

APÉNDICE I:

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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : f62267b57369ca3a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

APÉNDICE I

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
PROPIEDAD UNIVERSIDAD				
10	Mesa de metal, formica, ancho 0,70 m. largo 1,70 m.	NO0793	01/01/1990	575,48 €
36	Silla de metal, formica, de comedor	NO0792	01/01/1990	935,38 €
3	Banqueta de formica, hierro	NO0760	01/01/1990	51,15 €
1	Banqueta de madera			
4	Estantería e aluminio, c/baldas	NO0766	01/01/1990	272,82 €
1	Botellero de acero inox. Infrico	229827	30/10/2014	484,16 €
1	Botellero de aluminio, c/baldas	122135	01/01/1990	3.101,22 €
1	Mesa mostrador de acero inox., ancho 0,50 m. largo 8,00 m.	122134	01/01/1990	487,67 €
1	Campana extractora	122139	01/01/1990	380,82 €
1	Frigorífico industrial	122140	01/01/1990	952,05 €
1	Lavavasos de cesta 40x40 Clajosa	229828	30/10/2014	782,00 €
1	Encimera Selective	139760	21/04/1995	82,94 €
1	Máquina de hielo ITV pulsar	128992	09/06/1998	6/1/00
3	Taquilla unipersonal 0,30 x ,050 m.	155036	05/12/2000	199,20 €
1	Cortadora de fiambres	S/Nº	15/06/2010	300,00 €
1	Gratinadora profesional multifunción	S/Nº	15/06/2010	400,00 €
1	Mesa auxiliar de acero inox. De 130x70x83 mm.	217910	04/06/2012	300,00 €
1	Estantería de 3 baldas	240918	23/09/2014	302,50 €
1	Campana extractora	240919	23/09/2014	205,70 €
1	Mueble bajo mostrador	240920	25/09/2014	1.331,00 €
1	Lavaplatos de cesta 50x50 con bomba	240921	25/09/2014	1.149,50 €
1	Cocina de 4 fuegos	240922	24/09/2014	1.452,00 €
1	Plancha cromoduro	240923	24/09/2014	544,50 €
1	Freidora de 14 l.	240924	24/09/2014	411,40 €
1	Fregadero industrial.	S/Nº	08/01/2019	1.950,00 €
1	Máquina industrial hielo hostelería	259466	08/01/2019	1.687,50 €
1	Vitrina expositora	259467	08/01/2019	495,00 €
TOTAL				18.840,00 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente en funciones

Fecha: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

APÉNDICE I

LOTE 2: CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT"

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
CAMARAS				
1	Recinto frigorífico desmont 5830x4550x2480 comp por cámara refrigeración y cámara congelación c/ antecámara refrigerada	167242	23/7/02	1.173,48 €
2	Estantería c/cuatro estantes Mod.190 de 4011x500x1760	167243	23/7/02	586,74 €
1	Estantería c/cuatro estantes Mod.175 de 2560x500x1760	167246	23/7/02	399,62 €
ALMACÉN				
2	Estantería c/cuatro estantes Mod.190 de 4011x500x1760	167244 y 167245	23/7/02	399,71 €
1	Estantería c/cuatro estantes Mod.166 de 1650x500x1760	167249	23/7/02	325,23 €
2	Estantería c/cuatro estantes Mod.170 de 2000x500x1760	167247 y 167248	23/7/02	710,86 €
COCINA planta baja				
1	Peladora de patatas Zanussi T10S + base c/filtro peladora SSFT15	167250	23/7/02	1.474,82 €
1	Pileta inox. para rejillas Zanussi PX1 + rejilla GX1	s/nº	23/7/02	371,83 €
1	Fregadero Zanussi LG1426S dos senos + entrepaño fregadero RL1400S + grifo de palanca RB34G + sifón para fregadero SP2	s/nº	23/7/02	241,68 €
1	Estante de pared c/soporte Zanussi MS204 de 2000x700x900	167251	23/7/02	206,02 €
1	Mesa de trabajo Zanussi TG2010S de 2000x700x900 + entrepaño mesa RI2000S 1880x540x40	167253	23/7/02	1.323,51 €
1	Estante de pared c/soporte Zanussi MS204 de 2000x400x60	167252	23/7/02	206,02 €
1	Cortadora de carne-gravedad Zanussi AG30	167255	23/7/02	563,76 €
1	Mesa refrigerada c/alzatina Zanussi TRMA224A	167256	23/7/02	2.529,26 €
1	Fregadero Zanussi LG716S un seno + entrepaño fregadero RL700S + grifo de palanca RB34G + sifón para fregadero SP2	s/nº	23/7/02	105,54 €
1	Encimera esquina Zanussi TGAS de 750x750x900 + entrepaño inferior mesa esquina RITGAS de 618x537x40	167257	23/7/02	512,95 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

1	Mesa de trabajo Zanussi TG1610S de 1600x700x900 + entrepaño mesa RI1600S 1680x540x40	167260	23/7/02	1.288,70 €
1	Fregadero Zanussi LG716S un seno + entrepaño fregadero RL700S + grifo de palanca RB34G + sifón para fregadero SP2	s/nº	23/7/02	2.019,40 €
1	Mesa de trabajo Zanussi TG1410S de 1400x700x900 + entrepaño mesa RI1400S 1280x540x40	167261	23/7/02	325,03 €
1	Horno convección-vapor eléctrico Zanussi FCV102E3+soporte+kit guías soporte+10 bandejasGNT2165+10 bandejasGNT2165P+2 filtros	167263	23/7/02	8.979,10 €
1	Pileta inox. para rejillas Zanussi PX1 + rejilla GX1	s/nº	23/7/02	288,49 €
1	Mesa caliente 2000 x 700x 850 mm.	223320	31/1/11	1.156,40 €
1	Campana mural para vahos Zanussi EPF1616	167264	23/7/02	1.197,12 €
1	Mesa de trabajo Zanussi TG1810S de 1800x700x900 + entrepaño mesa RI1800S	167265	23/7/02	373,75 €
1	Campana central 214661002 de 5 módulos y 10 filtros + extracción campana 214661003 + Cabina cubik	167266	23/7/02	8.069,84 €
2	Pileta inox. para rejillas Zanussi PX18 + 6 rejillas GX6	s/nº	23/7/02	0,00 €
2	Pileta inox. para rejillas Zanussi PX14 + 4 rejillas GX7	s/nº	23/7/02	520,56 €
1	Fry-top a gas Zanussi HRG800 de 800x900x230	167267	23/7/02	1.243,06 €
1	Base mueble neutro Zanussi V800 de 800x900x620 + 2 puertas para vano Zanussi HPOV de 400x420	167268	23/7/02	290,23 €
1	Cocina a gas Zanussi HCFG1610 de 1600x900x850	167269	23/7/02	3.421,54 €
1	Marmita cilíndrica a gas Zanussi HPNGD816 de 800x900x850, capacidad 150lts.	167270	23/7/02	2.692,13 €
1	Marmita cilíndrica a gas Zanussi HPNGI816 de 800x900x850, capacidad 150lts.	167271	23/7/02	3.988,08 €
1	Sartén volcable a gas Zanussi HBRG815 de 1200x900x230 + base para sartén volcable SB1000 de 1200x900x620	s/nº	23/7/02	501,97 €
1	Freidora a gas Zanussi HFRG830 de 800x900x850 de dos cubas + 2 parrillas fondo Zanussi HGFVFR de 20 lts.	167273	23/7/02	1.055,46 €
	PLONGE			
1	Mesa de trabajo Zanussi TG1410S de 1400x700x900 + entrepaño mesa RI1400S 1280x540x40	167262	23/7/02	325,03 €
1	Fregadero de ollas Zanussi VLP1201S de 1200x700x900 + grifo ducha palanca en encimera RB34GD + 2 sifones para fregadero SP2	s/nº	23/7/02	439,77 €
1	Pileta inox. para rejillas Zanussi PX12 + 2 rejillas Zanussi GX6	s/nº	23/7/02	439,77 €
	LAVADO DE VAJILLA			
1	Mesa entrega c/orificio y estante Zanussi TS17DRT de 1700x800x875	167274	23/7/02	1.631,42 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

1	Mesa de prelavado con cuba Zanussi ATV8 + alzatina para mesa de 800 + 1 kit ducha sobre encimera + 1 válvula de cierre de descarga	167275	23/7/02	1.073,93 €
1	Campana en acer. Inox.con cabina adaptación al tren de lavado	160178	8/3/13	9.317,00 €
1	Lavavajillas cesto arrastrado top Zanussi RT142ED de 1725x800x1820	167276	23/7/02	10.704,48 €
1	Tunel de secado serie top Zanussi HABETDX	167277	23/7/02	2.075,47 €
1	Curva mecanizada a 90º Zanussi ACMM90 de 850x850x900	s/nº	23/7/02	9.526,00 €
1	Mesa de rodillos sobre patas Zanussi ARF16+elemento de cierre+guía porta cestos+microinterruptor fin de carrera	167278	23/7/02	821,98 €
1	Pileta inox. para rejillas Zanussi PX12 + 2 rejillas Zanussi GX6	s/nº	23/7/02	1.216,24 €
AUTOSERVICIO				
1	Portabandejas Zanussi DLPV de 900x810x1400 con repisa para el portacubiertos y la panera	167279	23/7/02	425,95 €
1	Portacubiertos Zanussi DLP de 675x500x400 con 20 contenedores para cubiertos	167280	23/7/02	210,19 €
1	Elemento neutro Zanussi HN400 de 400x900x230 + base mueble neutro Zanussi V400 de 400x900x620 + puerta para vano Zanussi HPOV	167272	23/7/02	233,16 €
1	Panera Zanussi DLT de 675x750x500	167281	23/7/02	549,14 €
1	Kit terminal izquierdo Zanussi DLKTS en acero inox.	s/nº	23/7/02	0,00 €
1	Elemento neutro Zanussi DL14NA de 1400x810x900	s/nº	23/7/02	0,00 €
1	Angulo interno a 90º Zanussi DLAI90	s/nº	23/7/02	221,83 €
1	Baño maría c/armario caliente Zanussi DL21C de 2100x810x900	167282	23/7/02	2.942,69 €
1	Repisa c/iluminación y calefacción para mantener la tª de los alimentos + 2 montantes para dos repisas + 2 repisas de cristal	167283	23/7/02	342,43 €
1	Elemento refrigerado c/cuba Zanusi DL21F de 2100x810x900 con dos puertas abatibles c/cerradura	167284	23/7/02	3.738,22 €
1	Vitrina refrigerada s/plano frío Zanussi DLLLVT21F de 2005x800x1170	167285	23/7/02	8.516,26 €
1	Caja derecha Zanussi DLCD c/toma corriente múltiple para conexión de carros térmicos	s/nº	23/7/02	0,00 €
1	Kit terminal derecho Zanussi DLKTD en acero inox.	s/nº	23/7/02	0,00 €
1	Apoyabandejas angulo interno Zanussi DLSA14S90 de 1500x350 + 2 cabezales apoyabandejas Zanussi DLTSC	s/nº	23/7/02	0,00 €
1	Apoyabandejas angulo interno Zanussi DLSA21D90 de 2100x350	s/nº	23/7/02	0,00 €
1	Apoyabandejas Zanussi DLS21 de 2100 mm.	s/nº	23/7/02	9.473,97 €
1	Apoyabandejas Zanussi DLS14 de 1400 mm.	s/nº	23/7/02	5.959,77 €
1	Mesa de trabajo Zanussi TG1210S de 1200x700x900 + entrepaño mesa RI1200S de 1080x540x40	167341	23/7/02	311,81 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

1	Sotobanco estantería SE60300 de 3000x600x1050	167300	23/7/02	974,64 €
4	Barandilla de separación BS12 de 1200 mm.	s/nº	23/7/02	98,73 €
CAFETERÍA				
1	Sotobanco estantería SE60350 de 2500x350x1050	167286	23/7/02	1.095,96 €
1	Sotobanco estantería SE60350 de 2500x350x1050	167288	23/7/02	2.191,92 €
1	Sotobanco cafetero SC60400 de 4000x600x1050	167289	23/7/02	1.802,20 €
1	Cafetera electrónica de 3 grupos M990D3G	167293	23/7/02	3.203,66 €
1	Molino dosificador MD60A	167297	23/7/02	275,84 €
1	Sotobanco estantería SE60300 de 3000x600x1050	167299	23/7/02	974,64 €
1	Sotobanco cafetero SC60350 de 3500x600x1050	167305	23/7/02	1.475,22 €
		167290		
2	Termo de leche de 6lts.	167291	23/7/02	354,99 €
1	Cafetera electrónica de 3 grupos M990D3G	167294	23/7/02	3.203,66 €
1	Molino dosificador MD60A	167296	23/7/02	275,84 €
1	Sotobanco bajomostador SM40200 de 2000x400x850	167306	23/7/02	697,17 €
3	Botellero frigorífico BF25040 de 2500x400x850	167310 a16731 3	23/7/02	5.437,96 €
1	Sotobanco bajomostador SM40200 de 2000x400x850	167307	23/7/02	697,17 €
1	Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250	s/nº	23/7/02	0,00 €
1	Lavavasos Zanussi LB040Q	167318	23/7/02	751,68 €
		167320 y		
2	Fabricador de cubitos Zanussi CIM67W	167321	23/7/02	2.145,08 €
1	Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250	s/nº	23/7/02	0,00 €
1	Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250	s/nº	23/7/02	0,00 €
3	Sotobanco estantería SE60300 de 3000x600x1050	167301 a 167303	23/7/02	2.923,92 €
3	Carro para 20 bandejas Zanussi SCV20 de 870x540x1460	167325 a 167327	23/7/02	1.501,26 €
2	Mesa de trabajo Zanussi TG2000S de 2000x700x900 + entrepaño mesa Zanussi RI2000S de 1880x540x40	167328 y 167329	23/7/02	764,22 €
1	Sotobanco bajomostador SM40200 de 2000x400x850	167308	23/7/02	697,17 €
1	Vitrina expositora refrigerada	236622	4/6/15	1.280,17 €
1	Sotobanco bajomostador SM40200 de 2000x400x850	167309	23/7/02	697,17 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

1	Horno microondas HM1010 de 490x345x321	167331	23/7/02	622,88 €
COCINA 1ª Panta				
1	Lavamanos Zanussi LP55+dosificador de jabón Zanussi DD+dosificador de papel Zanussi LDC+peto adicional para dosif.papel y jabón	s/nº	23/7/02	399,71 €
1	Mesa refrigerada c/alzatina Zanussi TRNA132A	167332	23/7/02	1.778,98 €
1	Encimera esquina Zanussi TGAS de 750x750x900 + entrepaño inferior mesa esquina RITGAS de 618x537x40	167258	23/7/02	512,95 €
1	Fregadero Zanussi LG716S un seno + entrepaño fregadero RL700S + grifo de palanca RB34G + sifón para fregadero SP2	s/nº	23/7/02	371,83 €
1	Mesa de trabajo Zanussi TG2010S de 2000x700x900 + entrepaño mesa RI2000S 1880x540x40	167254	23/7/02	399,51 €
1	Campana mural 214662001 en acero inox. + extracción 214662002	167334	23/7/02	2.456,88 €
1	Cocina a gas con horno Zanussi PCFG700 de 700x700x850	167335	23/7/02	1.523,54 €
1	Fry-top a gas plancha lisa Zanussi PRGV700 de 700x700x850 + 2 puertas para vano Zanussi PPOV de 350x420	167336	23/7/02	1.292,47 €
1	Elemento neutro Zanussi PN350 de 350x700x250+base neutra Zanussi PV350 de 350x700x600+1 puerta para vano Zanussi PPOV	s/nº	23/7/02	316,64 €
1	Freidora a gas Zanussi PFRG350 de 350x700x850 de una cuba	167337	23/7/02	1.297,34 €
1	Mesa de trabajo Zanussi TG1010S de 1000x700x900 + entrepaño mesa Zanussi RI1000S de 880x540x40	167338	23/7/02	290,23 €
1	Mesa caliente eléctrica Zanussi TCD1400S de 1400x700x850	167339	23/7/02	1.492,92 €
1	Mesa inox. c/seno Zanussi TL1410SS+entrepaño mesa+grifo palanca en fregadero caño corto+sifón para mesa preparación	167340	23/7/02	597,17 €
1	Encimera esquina Zanussi TGAS de 750x750x900 + entrepaño inferior mesa esquina RITGAS de 618x537x40	167259	23/7/02	512,95 €
1	Sotobanco estantería SE60350 de 2500x350x1050	167287	23/7/02	2.191,92 €
1	Estantería de inox. 2860x300 mm.	236619	3/6/15	420,00 €
1	estantería de inox. 2000x300mm	236618	3/6/15	400,00 €
1	Mesa refrigerada con alzatina Zanussi TRNA183A	167333	23/7/02	2.209,80 €
LAVADO DE VAJILLA				
1	Mesa servicio c/alzatina izquierda Zanussi TVS14SS de 1400x715x875 + entrepaño inferior RI14 + 1 Kit ducha sobre encimera DC	167342	23/7/02	900,62 €
1	Lavavajillas de capota Zanussi LS8	167343	23/7/02	2.379,62 €
1	Mesa de servicio con patas Zanussi TAM12S de 1200x600x875 + entrepaño inferior Zanussi RI12 de 1200mm.	167344	23/7/02	295,80 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

CAFETERÍA 1ª Planta				
1	Sotobanco cafetero SC60250 de 2500x600x1050	167345	23/7/02	1.296,74 €
1	Termo de leche de 6lts.	167292	23/7/02	354,99 €
1	Cafetera electrónica de 3 grupos M990D3G	167295	23/7/02	3.203,66 €
1	Molino dosificador MD60A	167298	23/7/02	275,84 €
1	Botellero frigorífico BF25040 de 2500x400x850	167314	23/7/02	1.349,49 €
1	Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250	s/nº	23/7/02	501,97 €
1	Exprimidor de agrios ZUMMITO	167304	23/7/02	2.858,41 €
1	Lavavasos Zanussi LB040Q	167319	23/7/02	751,68 €
1	Fabricador de cubitos Zanussi CIM67W	167322	23/7/02	1.072,54 €
1	Sotobanco bajomostador SM40250 de 2500x400x850	167323	23/7/02	1.220,05 €
1	Sotobanco bajomostador SM40260 de 2600x400x850	167324	23/7/02	1.239,97 €
1	Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250	s/nº	23/7/02	211,09 €
		167315 y 167316	23/7/02	2.718,98 €
2	Botellero frigorífico BF25040 de 2500x400x850			
1	Vitrina expositora refrigerada	236623	4/6/15	1.280,17 €
29	Silla apilable s/brazos, patas en tubo de acero cromado, asiento y respaldo en madera natural contrachapada y curvada, superf. en haya	6915	23/7/02	18.765,09 €
64	Sillas cromo/haya	6981	31/1/03	3.929,60 €
73	Mesa de 1400x800x720, encimera de aglomerado revestido de melanina gris antracita, patas en tubo metálico	167347 a 167419	23/7/02	11.008,40 €
2	Biombos 100XH 160 cm oerf. Aluminio y frene	173557 - 173558	9/10/03	633,68 €
2	Biombos 100XH 160 cm oerf. Aluminio y frene	173559 - 173560	9/10/03	633,68 €
1	Carro 5 bandejas BMS-5,1 conjunto guías carro 5 bandj.1conj.g.c. 3 band.	160150	31/1/11	2.254,98 €
10	Cubetas GN 1/1 x 200 mm	s/nº	31/1/11	336,30 €
10	Cubetas GN 1/1 x 150 mm y 10 tapas GN 1/1	s/nº	31/1/11	526,28 €
1	Horno microondas HM1010 de 490x345x321	167330	23/7/02	622,88 €
1	Sotobanco estantería SE60250 de 2500x600x1050	167346	23/7/02	1.040,67 €
1	Biombo 100XH 160 cm oerf. Aluminio y frene	173561	9/10/03	316,99 €
TOTAL				233.626,55 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO
BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4:
CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

APÉNDICE I

LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
	PROPIEDAD UNIVERSIDAD			
	COCINA			
1	Mesa de aluminio ancho 0,60 m largo 1,60 m., c/mostrador	124002	01/01/1990	101,41 €
1	Mesa de aluminio ancho 0,70 m largo 1,60 m., c/mostr	124003	01/01/1990	101,41 €
1	Mesa de aluminio ancho 0,70 m largo 2,60 m., c/mostrador	124004	01/01/1990	101,41 €
1	Mesa de aluminio ancho 0,60 m largo 1, c/mostrador	124005	01/01/1990	101,41 €
1	Mesa de aluminio ancho 0,50 m largo 1,30 c/mostrador	124006	01/01/1990	101,41 €
1	Mesa mostrador, aluminio, ancho 0,50 m. largo 1,30 m., c/mostrador, fregadero	124007	01/01/1990	409,07 €
1	Mesa mostrador, aluminio, ancho 0,70 m., x 2,80 c/mostrador, fregadero	124009	01/01/1990	371,83 €
1	Cocina de gas Eurast Uni	NO1170	01/01/1990	591,06 €
1	Horno eléctrico Mareno	124008	01/01/1990	232,20 €
1	Frigorífico electrico Koxka empotrado	124001	01/01/1990	387,00 €
1	Olla a presión CBC NS. AP 863 (Marmita)	NO1168	01/01/1990	140,73 €
1	Freidora eléctrica en acero inox. mod. 20+20	NO1169	01/01/1990	1.393,15 €
1	Campana extractora Comogras	NO1171	01/01/1990	351,82 €
1	Cámara frío Koxka	124000	01/01/1990	387,00 €
1	Cortadora de fiambres Braher Mod. Matric 300	129012	01/09/1998	510,26 €
1	lavavajillas Smmic SL-1100	160166	04/07/2012	5.195,54 €
1	Batidora Robot Cupe MP 350 vv	129013	01/09/1998	282,48 €
	ALMACEN COCINA			
1	Estantería 4 baldas dim. 1,80x0,45x1,70 cm.	223606	15/11/2010	142,97 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

1	Estantería 4 baldas dim. 3,50x0,45x1,70 cm.	223607		15/11/2010	241,75 €
1	Estantería 4 baldas dim. 0,90x0,45x1,70 cm.	223608		15/11/2010	71,52 €
1	Estantería 4 baldas dim. 2,70x0,45x1,70	223609		15/11/2010	192,75 €
1	Cafetera Italcrem 101 Mod. Electrónica, de tres grupos	124014		01/01/1990	2.899,88 €
1	Armario con 4 estantes, 2 X1X 0,45 cm	139752		16/02/1990	309,64 €
1	Termo de leche de acero inox. Norson Mod. 5 lts.	124015		01/01/1990	308,92 €
	CAFETERIA				
26	Mesa de comedor de metal, formica, ancho 0,80; largo 1,20 m.	123542 123567	a	01/01/1990	4.564,04 €
1	Armario cafetero de acero inox., ancho 0,80 m. largo 0,85 m.	123572		01/01/1990	145,84 €
"2"	Estanterías de metal, ancho 0,70 m. largo 1 m., c/ruedas,4 estantes	123573		01/01/1990	267,36 €
1	Estantería de metal, ancho 0,70 x0,70. 2 estantes, c/ruedas	123575		01/01/1990	89,12 €
1	Fabricador de hielo 47KG/día 500W e instalación	247363		03/02/2020	1.945,00 €
1	Lavavasos 47x52x715 pot.3,1 kw-bomba desagüe y descalcificador y portes	247364		04/03/2020	4.100,64 €
1	Estantería de aluminio ancho 0,20 m largo 7 m., con baldas	124018		01/01/1990	101,41 €
9	Mesa de comedor de formica, hierro, ancho 0,80 m. largo 1,20.	124537 124545	a	01/01/1990	1.336,77 €
3	Mesa de comedor, ancho 0,70 m. largo 1,20 m.	NO4569		16/02/1990	242,33 €
36	Silla de metal, plástico	NO1185		01/01/1990	1.263,90 €
94	Silla de metal, plástico	NO1191		01/01/1990	3.651,44 €
1	Vitrina expositora refrigerada para tapas	229567		18/03/2015	1.548,99 €
12	Silla de metal, plástico	NO4570		16/02/1990	230,21 €
	AUTOSERVICIO				
1	Mueble vajillero bandejero	s/nº		01/01/1990	616,63 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 28
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: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

1	Tolva de pan con estantes para cubiertos y bandejas	s/nº	01/01/1990	591,00 €
2	Mostradores de 4,5 m y 7 m	s/nº	01/01/1990	634,67 €
1	Conjunto estanterias inox.			
1	Fabricador de cubitos Manitowock RG 4216	218489	15/11/2010	1.534,00 €
2	Carro bandejero	139749 y 139750	01/01/1990	817,20 €
1	Carro bandejero	139751	01/01/1990	406,21 €
1	Armario de metal, ancho 0,60 m. largo 1,50 m. c/ baldas, puertas	123568	01/01/1990	121,53 €
1	Mesa mostrador de metal.Cambio encimera a elemento caliente de agua	123569- subelemento 11135	23/03/2015	1.777,56 €
1	Mesa mostrador de metal .Cambio encimera a elemento caliente de agua	123570- subelemento 11136	23/03/2015	1.777,56 €
1	Mesa refrigerador con estantes	123571	01/01/1990	368,37 €
1	Vitrina cerrada con estantes para postres en autoserv.	240988	31/12/2014	5.184,85 €
1	Estante doble pasaplatos(encima inv. 123569/123570) Autoservicio	240989	31/12/2014	1.360,04 €
1	Mesa para caja registradora adosada mostrador autoservicio.	240990	31/12/2014	422,29 €
1	Expositor refriger. Con estantes	s/nº	01/01/1990	1.018,72 €
			TOTAL	51.044,30 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 29
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

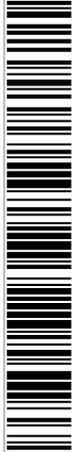
unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente en funciones

Fecha: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

APÉNDICE I

LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

	Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
		PROPIEDAD UNIVERSIDAD			
1	120	Sillas bastid metál tubul crom. Asiento-respald. Madera haya b. Sin brazos15-F	7886	9/2/07	4.631,04 €
2	40	Mesas rect. 140x70 tab. Melam.gris claro patas acero de 60 crom. Ref. 450	203255-203265	9/2/07	1.815,85 €
3	1	Mesa mostrador, acero inox. ancho 0,30 m., largo 12 m. c/cajones, fregadero	NO2295	31/1/78	634,67 €
4	2	Carro de transporte de bandejas en acero inox.	119069	1.990	408,60 €
5			119070	1.990	408,60 €
6	1	Mesa caliente en acero inox. con cámara(mejora sustituir compresor bajo most	119067	14/9/07	345,68 €
7	1	Mueble vajillero con puertas correderas de 4x4, 5x1	119068	31/1/91	60,10 €
8	2	Cámaras frigoríficas(bajo mostrador)	119429	1/1/90	1.346,87 €
9			119431	1/1/90	1.346,87 €
10	1	Cámara de congelación- Congelador fabricante hielo	259372	19/11/19	3.167,78 €
11	1	Vitrina self service mod. SSVCF6G6	240870	22/4/16	4.939,22 €
12	1	Mesa mostrador de acero inox., ancho 0,70m. largo 2,5 m. c/fregadero	119430	1/1/90	446,19 €
13	1	Campana extractora industrial (Mejora cambio caja extracción)	119435	14/9/07	2.494,00 €
14	1	Mantenedor Uniblock Zanotti	119436	1/1/90	703,64 €
15	1	Congelador Uniblock Zanotti	119437	1/1/90	703,64 €
16	1	Descalcificador standard 16 L.	183663	14/9/07	158,92 €
17	1	Cocina modular a gas, Repagas M140	139777	1.991	2.441,46 €
18	1	Fregadero industrial Plonge de acero inox. 18/10	139782	1.991	1.361,12 €
19	1	Lavavajillas cúpula (Romagsa) mod. 1000 hacer. Inox. 2 cest.plt. 1 de vasos	200616	21/2/06	4.838,59 €
20	2	Lavavajillas Linea Blanca mod. 36/2200	139775	29/2/88	969,31 €
21			139776	29/2/88	969,31 €
22	1	Cortadora fiambres Rheninghaus mod. 280 mm.	129010	2/2/89	544,63 €
23	1	Armario bajo de acero inox., ancho 0,70 m. largo 3,00 m.	139794	1/1/90	501,97 €
24	1	Balanza electrónica mod. 10 Kgs.	139783	1.997	1.171,97 €
25	3	Botellero frigorífico de acero inox., modelo 2,00 m.	139785	1.997	757,28 €
26			139786	1.997	757,28 €
27			139787	1.997	757,28 €

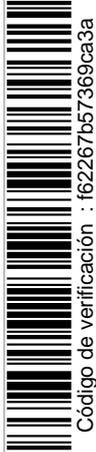
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 30
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

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: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

28	1	Vitrina bandeja guía mod. 2500 de 2,5 m.	139788	1.997	1.018,72 €
29	1	Bandejero-cubertero con guías de acero inox.	139789	1.991	616,63 €
30	1	Tolva de pan	139790	1.991	591,58 €
31	1	Mueble neutro de acero inox.	139792	1.991	591,58 €
32	1	Mueble caja de acero inox. 18/8	139793	1.991	557,15 €
33	1	Fabricador de hielo	200619	30/10/06	1.415,20 €
34	1	Fabricador de hielo	200620	30/10/06	1.415,20 €
35	1	Fry Top a gas	206679	15/11/07	1.914,00 €
36	1	Freidora a gas	206680	15/11/07	2.694,68 €
37	2	molinos de café Gris	206683- 206684	15/11/07	614,80 €
38	2	Termos eléctricos de leche Gaggia 7 litros	206685- 206686	15/11/07	719,20 €
39	1	Horno conveccion mixto electronico y soporte horno mixto	206687	15/11/07	7.770,84 €
40	1	Mueble cuba refrigerada superior + reserva	206688	15/11/07	4.178,32 €
41	1	Mueble caliente Baño María + reserva	206689	15/11/07	4.065,80 €
42	1	Mueble self neutro	206690	15/11/07	1.874,56 €
43	1	Vitrina de tapas Comersa Top H8 inox. G.I.	160156	30/4/10	904,80 €
44	1	Carro Oscainox CBMS-3	160157	30/4/10	1.888,00 €
45	1	Cubeta Baño María 15 cm. 1200 W.	250464	10/5/18	423,80 €
46	1	Cubeta Baño María 15 cm. 1200 W.	250465	10/5/18	423,81 €
47	1	Batidora/trituradora	250466	10/5/18	1.179,75 €
48	5	Mesas hostelería 80x43, mod. Urano color blanco	11898	10/5/18	1.512,50 €
49	29	Sillas mod. Urano color blanco	11899	10/5/18	1.403,60 €
50	23	Mesas terraza exterior color rojo	11900	10/5/18	2.643,85 €
51	93	Sillas terraza exterior color rojo	11901	10/5/18	3.994,82 €
TOTAL					83.095,06 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 31
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: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO
BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4:
CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

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

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 32
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 : f62267b57369ca3a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

APÉNDICE II

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 por lotes:

LOTE 1; BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS

Periodo contrato (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo luz
2018-2019 (12 meses)	1.429,54 €
2019-2020 (Hasta el estado de alarma 6,5 meses)	649,88€

LOTE 2: CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO BETANCOUR

Consumo Luz

Periodo contrato (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo luz
2018-2019 (12 meses)	14.461,69 €
2019-2020 (Hasta el estado de alarma 6,5 meses)	6.832,66 €

Consumo Gas

Periodo contrato (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo luz
2018-2019 (12 meses)	3.580,82 €
2019-2020 (Hasta el estado de alarma 6,5 meses)	2.613,31 €

LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA

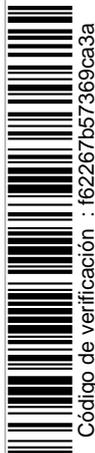
Periodo contrato (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo luz
2018-2019 (12 meses)	10.351,02 €
2019-2020 (Hasta el estado de alarma 6,5 meses)	4.257,16 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 33
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 : f62267b57369ca3a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f62267b57369ca3a>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43

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: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1: BAR FACULTAD DE MATEMÁTICAS, LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EINA "EDIFICIO BETANCOURT", LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA Y LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

APENDICE II

LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

Consumo Luz

Periodo contrato (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo luz
2017-2018 (12 meses)	7.262,55 €
2018-2019 (12 meses)	8.804,71 €
2019-2020 (Hasta el estado de alarma 6,5 meses)	4.580,89 €

Consumo Gas

Periodo contrato (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo luz
2017-2018 (12 meses)	1.255,25 €
2018-2019 (12 meses)	1.472,33 €
2019-2020 (Hasta el estado de alarma 6,5 meses)	916,15 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 34
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 : f62267b57369ca3a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f62267b57369ca3a>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43

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: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

ÍNDICE DEL CLAUSULADO

LOTE 5: CAFETERIA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

14. **CONDICIONES GENERALES**
15. **OFERTA DE SERVICIO**
 - **LISTA DE PRODUCTOS BÁSICOS DE CAFETERÍA**
 - **PRECIOS MÁXIMOS MENÚ Y COFFEE BREAK**
16. **HORARIOS Y CIERRE DE LA INSTALACIÓN**
17. **NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO**
18. **EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL ADJUDICATARIO**
19. **LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES**
20. **SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS**
21. **GESTIÓN DE RESIDUOS**
22. **USUARIOS DEL SERVICIO**
23. **EQUIPOS, MOBILILARIO, UTILLAJE Y OTROS ENSERES APORTADOS POR EL ADJUDICATARIO**
24. **DISEÑO GRÁFICO**
25. **USO DE ESPACIOS DISTINTOS DE LOS QUE SE CEDEN**
26. **ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DEL CONTRATO, ENTREGA DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, MAQUINARIA Y, EN SU CASO, MENAJE**

APÉNDICE III: INVENTARIO EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA LOTE 5: CAFETERIA- RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

APÉNDICE IV: INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DE GASTO DE ENERGÍA (LUZ Y GAS) DE LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS ANUALES LOTE 5: CAFETERIA- RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 35
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 : f62267b57369ca3a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f62267b57369ca3a>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

1. CONDICIONES GENERALES

1.1 Es objeto de este contrato la prestación del servicio en las instalaciones de hostelería del Edificio Paraninfo destinadas a: Lote 5.- **Cafetería Restaurante Edificio Paraninfo**.

1.2 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.

1.3 Para ello, la Universidad de Zaragoza pondrá a disposición del adjudicatario el local e instalaciones, así como el mobiliario y equipamiento relacionado en 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 adjudicatario realizar obras por su cuenta o colocar aparatos que eleven el consumo de energía, sin el consentimiento de la Universidad de Zaragoza.

En el caso de que el adjudicatario considere insuficiente el equipamiento cedido, formulará solicitud razonada de ampliación/sustitución a la Universidad de Zaragoza, quien determinará si procede o no. De ser autorizado, el adjudicatario podrá, a su costa, completar, sustituir o reponer el equipamiento que se pone a su disposición mediante la adquisición e instalación de los aparatos, electrodomésticos, maquinaria, mobiliario, utillaje, etc., que estime oportuno para gestionar el servicio, aportando en ese momento las facturas correspondientes 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. En el caso de que el contratista las haya ofertado, deberá proceder 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.

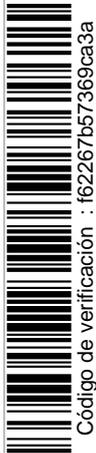
1.6 En aquellos sitios en que fuera posible la instalación de un servicio de terraza, el contratista solicitará autorización expresa a la Universidad. En cualquier caso, el mobiliario, equipamiento y limpieza de la zona será de su cuenta. No podrán aplicarse precios distintos de los que figuren aprobados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

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 36
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 : f62267b57369ca3a



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

1.7 La instalación deberá contar con máquinas registradoras expendedoras de tickets o justificantes de pago, que se entregará a los usuarios del servicio, aún en el caso de que no les sean requeridos. Se podrán implementar modelos de gestión para agilizar el proceso de pedidos y pagos, a través de fórmulas digitales, prepagos, etc.

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 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

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

1.14 La empresa adjudicataria deberá prestar los siguientes servicios:

En el local e instalaciones mencionadas:

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

En espacios distintos de los que se ceden:

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

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 37
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 : f62267b57369ca3a



Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

2. OFERTA DE SERVICIO

Los productos que el adjudicatario deberá poner a disposición de los usuarios del servicio serán los ofertados en la licitación como productos básicos según el modelo del Anexo V Bis.

Los precios unitarios de dichos productos serán los ofertados por el adjudicatario, según el citado modelo Anexo V Bis, no pudiendo ser modificados por éste sin previa autorización del Rectorado. En el caso de no haber ofertado precio para algún producto, el precio obligatorio se establecerá por la Universidad de Zaragoza.

Con independencia de los artículos contenidos en la lista de productos básicos, el adjudicatario podrá expender otros productos cuyo precio deberá estar previamente autorizado por el Órgano de Contratación.

Tanto los precios de los productos básicos como los de los productos complementarios propuestos por el adjudicatario o autorizados por la Universidad conformarán las tarifas de explotación que se aplicarán a los usuarios de la instalación. Las listas que incluyan dichos productos con sus precios deberán estar selladas y visadas por el Rectorado, quedando expuestas con carácter permanente, en un lugar bien visible para los usuarios del servicio, en el local que se cede.

El servicio de la instalación que atienda peticiones fuera de los locales cedidos (se entiende que, a despachos, salas de reuniones o cualquier ubicación del edificio Paraninfo) 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 evitando 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, entendiendo 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 el reglamento (CE) Nº 834/2007 del Consejo Europeo, o norma 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 deberá disponer de azúcar moreno integral de caña y edulcorantes aptos para personas con diabetes, sin que eso suponga aumento de precio.

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

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 38
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: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

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

Menú básico. Se podrá elegir entre:

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

Menú superior. Se podrá elegir entre:

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

Menú especial. Se podrá elegir entre:

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

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

Coffe break. Su contenido mínimo será el siguiente:

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

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

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

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

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 los criterios de adjudicación del pliego de cláusulas administrativas particulares, que el licitador ofrezca las siguientes mejoras de servicio: mejora en los menús, mejora en los productos básicos de cafetería, mejora del contenido mínimo del Coffee Break y mejora en la rotación de menús establecida como mínima.

En cuanto a las mejoras en los menús, se valorará, de acuerdo con lo indicado en los citados criterios de adjudicación, la oferta de menús alternativos por intolerancias o por circunstancias relacionadas con la salud o costumbres alimenticias. Así mismo, se valorará la mejora del contenido de los menús en relación con su calidad, con 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. En caso de haberse incluido esta mejora en la oferta, se podrá aplicar a estos productos un incremento de precio de un 20% sobre el indicado en la lista de productos básicos. En tal caso el precio aplicado a estos productos deberá estar expuesto con indicación del sello o etiquetado que le corresponda.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 39
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 : f62267b57369ca3a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f62267b57369ca3a>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43

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: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

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 indicado en la lista de productos básicos. En tal caso el precio aplicado a estos productos deberá también estar expuesto con indicación del sello o etiquetado que le corresponda.

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 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 de la Administradora del Paraninfo, como Responsable del contrato designada por el Órgano de Contratación, que efectuará las inspecciones que considere oportunas.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 40
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: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

LISTA DE PRODUCTOS BÁSICOS CAFETERÍA

CAFÉS Y SIMILARES

Solo
Cortado
Con leche
Descafeinado solo
Descafeinado con leche
Vaso de leche (200 cc.)
Vaso de leche grande (290 cc.)
Infusiones

REFRESCOS Y SIMILARES

Naranja o Limonada
Colas
Batidos embotellados
Agua Tónica
Agua mineral (con o sin gas)
Zumos embotellados
Zumos naturales
Bebidas Isotónicas
Horchata
Sidra (200 cc.)
Cerveza de caña (200 cc.)
Cerveza 1/5
Cerveza 1/3

VINOS Y APERITIVOS

Mosto
Bitter o Martini
Oportos y finos
Málaga Virgen o similar
Moscatel y similares
Riojas comunes
Vino del país
Vino del país doble
Botella de vino del país
Botella de cava

BOLLERÍA Y SIMILARES

Simple: bollo, croissant, palmera
Rellenas o cubiertas
Rellenas y cubiertas de chocolate
Tostada

BOCADILLOS (pan ≈ 80 grs)

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

SANDWICH

Mixto
Jamón de York
Vegetal
Queso
Especiales (cubanos, vegetales c/anchoas,
escabeche, bacon y queso)

APERITIVOS Y SNAKS

Patatas chips, bolsa
Aceitunas verdes o negras
Aceitunas rellenas
Almendras saladas
Otros snaks en bote o bolsa

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 SER OFERTADOS y estar autorizados en lista aparte.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 41
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 : f62267b57369ca3a



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

MENÚ Y COFFEE BREAK			
TIPO	PRECIO MÁXIMO SIN IVA	TIPO IVA: 10% Importe IVA	PRECIO MÁXIMO CON IVA
Menú básico	14,00 €	1,40 €	15,40 €
Menú superior	16,00 €	1,60 €	17,60 €
Menú especial	33,33 €	3,33 €	36,66 €
Coffee break	2,00 €/PAX	0,20 €	2,20 €/PAX

3. HORARIO Y CIERRE DE LA INSTALACIÓN

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

El horario mínimo de servicio será:

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

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

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

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

4. 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.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 42
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





PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

5. EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL ADJUDICATARIO

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

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

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

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

6. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

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

6.2 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.

6.3 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 adjudicatario 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.

6.4 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.

6.5 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 8 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.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 43
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 : f62267b57369ca3a



Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

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.

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

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

6.6 Semestralmente el contratista efectuará, a través de una empresa especializada, la desinfección, desinsectación y desratización de los locales, y 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.

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

Será por cuenta del 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.

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

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

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

6.10 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.

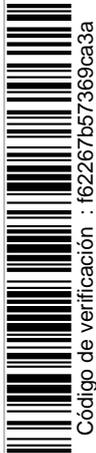
6.11 El contratista será responsable del deterioro del mobiliario, material e instalaciones, ocasionados por su persona, reparándolo a su cargo, debiendo indemnizar por los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 44
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 : f62267b57369ca3a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f62267b57369ca3a>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente en funciones
Fecha: 10-11-2020 12:24:43

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
LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

7. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS.

La supervisión del servicio y las instalaciones será realizada por la Responsable del Contrato designada por el Órgano de Contratación en el pliego de cláusulas administrativas particulares. El contratista recibirá de 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 13 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 13 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.

8. 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.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 45
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 : f62267b57369ca3a



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

9. USUARIOS DEL SERVICIO

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

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

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

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

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

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

11. DISEÑO GRÁFICO

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

12. USO DE ESPACIOS DISTINTOS DE LOS QUE SE CEDEN

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

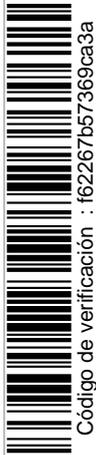
Mensualmente se pasará relación al responsable del contrato, de todos los espacios utilizados e importes abonados, en su caso.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 46
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 : f62267b57369ca3a



Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

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

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

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

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

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

El contratista dará cuenta inmediata de la ejecución de las acciones de subsanación de dichas anomalías al responsable del 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 adjudicatario saliente mediante ejecución del aval depositado como garantía definitiva y, en su caso, complementaria constituida y depositada en la Universidad.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 47
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: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

APÉNDICE III

**INVENTARIO EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A
HOSTELERÍA LOTE 5: CAFETERIA- RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO**

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
CAFETERIA				
1	Vajillero-estertería	220101	29/04/2009	419,30 €
1	Botellero	220102	29/04/2009	825,60 €
1	Botellero	220103	29/04/2009	825,60 €
1	Botellero	220104	29/04/2009	825,60 €
1	Fregadero	220105	29/04/2009	1.113,29 €
1	Lavavasos	220106	29/04/2009	1.244,07 €
1	Descalcificador de agua	s/nº	29/04/2009	104,50 €
1	Mesa de trabajo	220107	29/04/2009	781,69 €
1	Vajillero-estertería	220110	29/04/2009	494,93 €
1	Caja registradora alfanumérica	220111	29/04/2009	785,59 €
1	Vitrina sobre mostrador	220112	29/04/2009	731,37 €
1	Vitrina sobre mostrador	220113	29/04/2009	731,37 €
1	Mueble cafetero	220114	29/04/2009	1.552,33 €
1	Molino de café	220115	29/04/2009	464,18 €
1	Molino de café	220116	29/04/2009	464,18 €
1	Máquina de café de 3 grupos	220117	29/04/2009	4.101,91 €
1	Mesa mural	220118	29/04/2009	423,38 €
1	Mesa mural	220119	29/04/2009	423,38 €
1	Armario frigorífico	220120	29/04/2009	872,11 €
4	Mesas plegables de 152 cm redondas	10917	28/02/2011	482,12 €
4	Mesas plegables x 180 de 183x76x74 cm	10924	09/12/2011	1.437,24 €
70	Sillas Masters negro	10927	24/11/2011	8.012,20 €
4	Banquetas	10928	25/03/2011	495,60 €
24	Sillas	10929	25/03/2011	2.973,60 €
37	Mesas plegables 1830x760x740	11170	29/04/2015	2.315,07 €
18	Mesas plegables redonda Diam 152 cm.	11171	29/04/2015	2.060,17 €
256	Sillas apilables resina+funda negra para silla	11172	29/04/2015	7.382,55 €
6	Mesas Altas coctel 81 cm Hamlet 110	11173	29/04/2015	295,92 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 48
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: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

1	Mesa plegable planet de 180 cm redonda	236805	28/02/2011	160,70 €
1	Mesa plegable planet de 180 cm redonda	236806	28/02/2011	160,70 €
1	Mesa Zero diam. 80 cm sobre de roble	236808	03/03/2011	371,81 €
1	Mesa Zero diam. 80 cm sobre de roble	236809	03/03/2011	371,81 €
1	Mesa Zero diam. 80 cm sobre de roble	236810	03/03/2011	371,81 €
1	Mesa Zero roble 110 diametro	236811	03/03/2011	453,95 €
1	Mesa Zero roble 110 diametro	236812	03/03/2011	453,95 €
1	Mesa Zero roble 110 diametro	236813	03/03/2011	453,95 €
1	Mesa Zero 80x80 cms. Sobre roble	236814	03/03/2011	371,81 €
1	Mesa Zero 80x80 cms. Sobre roble	236815	03/03/2011	371,81 €
1	Mesa Zero 80x80 cms. Sobre roble	236816	03/03/2011	371,81 €
1	Mesa Zero 90x90 cms sobre de roble	236817	03/03/2011	397,74 €
1	Mesa Zero 90x90 cms sobre de roble	236818	03/03/2011	397,74 €
1	Mesa Zero 90x90 cms sobre de roble	236819	03/03/2011	397,74 €
1	Mesa Zero 90x90 cms sobre de roble	236820	03/03/2011	397,74 €
1	Mesa Zero 90x90 cms sobre de roble	236821	03/03/2011	397,74 €
1	Mesa Zero 90x90 cms sobre de roble	236822	03/03/2011	397,74 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236823	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236824	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236825	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236826	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236827	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236828	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236829	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236830	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236831	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236832	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236833	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236834	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236835	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236836	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236837	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236838	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236839	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. T iz star choco	236840	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236841	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236842	03/03/2011	306,80 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 49
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: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236843	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236844	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236845	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236846	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236847	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236848	03/03/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236849	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236850	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236851	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236852	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236853	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236854	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236855	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236856	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236857	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236858	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236859	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236860	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236861	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236862	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236863	13/04/2011	306,80 €
1	Sillas Manila roble nat. Tapiz star choco	236864	13/04/2011	306,80 €
1	Mesas Zero 90x90 cm sobre de roble	236865	13/04/2011	397,74 €
1	Mesas Zero 90x90 cm sobre de roble	236866	13/04/2011	397,74 €
1	Mesas Zero 90x90 cm sobre de roble	236867	13/04/2011	397,74 €
1	Mesas Zero 90x90 cm sobre de roble	236868	13/04/2011	397,74 €
1	Mesa en redondo para botelleros	236870	29/03/2011	1.060,82 €
1	Mamparas de separación móviles 200x138	236871	30/03/2011	562,07 €
1	Mamparas de separación móviles 200x138	236872	30/03/2011	562,07 €
1	Mamparas de separación móviles 200x138	236873	30/03/2011	562,07 €
1	Mamparas de separación móviles 200x138	236874	30/03/2011	562,07 €
1	Mamparas de separación móviles 200x138	236875	30/03/2011	562,07 €
1	Mamparas de separación móviles 200x138	236876	30/03/2011	562,07 €
1	Mueble de cafetería en roble barnizado Wengue	236877	20/05/2011	3.908,16 €
	Taquillas	236878	05/10/2011	2.327,33 €
1	Mesas acero inox. Referencia nº 574	236879	10/03/2011	590,00 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 50
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: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

1	Mesas acero inox. Referencia nº 574	236880	10/03/2011	590,00 €
1	Estanterías	236881	23/02/2012	295,00 €
1	Estanterías	236882	23/02/2012	295,00 €
1	Mesa plegable redonda diam. 180 cm	237000	29/04/2015	161,41 €
1	Horno de convención vapor de 4 bandejas	257226	30/10/2018	1.600,00 €
1	Horno de convención vapor de 4 bandejas	257227	30/10/2018	1.600,00 €
1	Pequeña cámara para vinos (cava 46 litros)	257228	06/06/2019	222,00 €
1	Mesa alta plegable con tapa blanca	257229	18/12/2018	281,60 €
1	Mesa alta plegable con tapa blanca	257230	18/12/2018	281,60 €
1	Mesa alta plegable con tapa blanca	258238	18/12/2018	281,60 €
1	Mesa alta plegable con tapa blanca	258239	18/12/2018	281,60 €
1	Mesa alta plegable con tapa blanca	258240	18/12/2018	281,60 €
1	Mesa alta plegable con tapa blanca	258241	18/12/2018	281,60 €
1	Mesa alta plegable con tapa blanca	258242	18/12/2018	281,60 €
1	Mesa alta plegable con tapa blanca	258243	18/12/2018	281,60 €
1	Mesa alta plegable con tapa blanca	258244	18/12/2018	281,60 €
1	Mesa alta plegable con tapa blanca	258245	18/12/2018	281,60 €
	COCINA			
1	Mesa salida de vajilla	220121	29/04/2009	852,67 €
1	Estantería mural de tubos	220122	29/04/2009	169,87 €
1	Lavavajillas cupula	220123	29/04/2009	3.725,88 €
1	Descalcificador de agua	s/nº	29/04/2009	122,81 €
1	Mesa entrada vajilla a cupula	220124	29/04/2009	1.298,71 €
2	Grifos ducha	s/nº	29/04/2009	678,37 €
1	Mesa desbrizado	220125	29/04/2009	2.271,75 €
1	Fregadero para ollas	220126	29/04/2009	943,93 €
1	Estantería Lineal	220127	29/04/2009	476,85 €
1	Carro de servicio	220128	29/04/2009	344,28 €
1	Carro de servicio	220129	29/04/2009	344,28 €
1	Carro de servicio	220130	29/04/2009	344,28 €
1	Congelador vertical	220131	29/04/2009	646,88 €
1	Mesa refrigerada	220132	29/04/2009	1.962,46 €
1	Armario de colgar en pared 1	220133	29/04/2009	519,40 €
1	Armario de colgar en pared 2	220134	29/04/2009	578,57 €
1	Mesa caliente	220135	29/04/2009	1.666,72 €
1	Estantería	220136	29/04/2009	464,62 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 51
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: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

1	Estanteria	220137	29/04/2009	464,62 €
1	Baño maría	220138	29/04/2009	460,27 €
1	Campana central	220139	29/04/2009	1.503,53 €
1	Freidora de gas	220140	29/04/2009	3.956,25 €
1	Fry-top de gas plancha lisa	220141	29/04/2009	3.787,97 €
1	Cocina industrial gas 1	220143	29/04/2009	1.972,67 €
1	Cocina industrial gas 2	220144	29/04/2009	3.084,28 €
1	Mueble neutro 1	220145	29/04/2009	1.036,44 €
1	Mueble neutro 1	220146	29/04/2009	1.036,44 €
1	Mueble neutro 2	220147	29/04/2009	881,44 €
1	Mueble neutro 2	220148	29/04/2009	881,44 €
1	Horno de conveccion conj vari horno	220149	29/04/2009	9.527,52 €
1	Mesa mural	220150	29/04/2009	606,07 €
1	Mesa mural	220151	29/04/2009	606,07 €
1	Armario vajillero puertas correderas	250743	02/03/2020	1.813,18 €
1	Armario vajillero puertas correderas	250744	02/03/2020	1.813,18 €
1	Mesa refrigerada	220153	29/04/2009	2.099,44 €
1	Fregadero-mesa preparacion verduras	220154	29/04/2009	1.008,19 €
1	Mesa refrigerada con fregadero	220156	29/04/2009	1.988,98 €
1	Tajo de troceo tecnofibra	220157	29/04/2009	247,12 €
1	Bajo mostrador frigorífico	220158	29/04/2009	3.028,20 €
1	Cortadora de fiambres	220159	29/04/2009	718,26 €
1	Mesa de trabajo 1	220161	29/04/2009	1.498,44 €
1	Mesa de trabajo 2	220162	29/04/2009	1.350,58 €
1	Mesa de trabajo 3	220163	29/04/2009	1.639,18 €
1	Bascula	220164	29/04/2009	575,49 €
1	Camaras frigorificas	220165	29/04/2009	13.884,78 €
1	Equipo frigorifico para camara congelados	220166	29/04/2009	3.057,53 €
1	Estanteria sanitaria camara conqelados	220167	29/04/2009	1.414,65 €
1	Equipo frigorifico para camara pescados	220168	29/04/2009	2.455,83 €
1	Estanteria sanitaria camara pescados	220169	29/04/2009	848,67 €
1	Equipo frigorifico para camara carnes	220170	29/04/2009	2.547,61 €
1	Estanteria sanitaria camara carnes	220171	29/04/2009	1.414,65 €
1	Equipo frigorifico para camara varios	220172	29/04/2009	2.575,15 €
1	Estanteria sanitaria camara varios	220173	29/04/2009	1.896,02 €
1	Estanteria sanitaria almacen	220174	29/04/2009	1.049,55 €
1	Chimenea campana extractora cocina	220175	29/04/2009	16.442,12 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 52
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: 10-11-2020 12:24:43



Código de verificación : f62267b57369ca3a



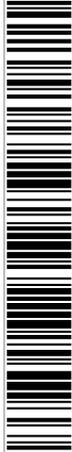
Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

2	Cortinas enrollable 280x460 cm	s/nº	04/11/2011	1.316,88 €
3	Cortinas enrollable 300x550 cm	s/nº	09/05/2011	2.438,94 €
2	Stor fijo 280x460 cm	s/nº	27/04/2011	506,20 €
1	Stor fijo 380 cm alto	s/nº	27/04/2011	201,93 €
1	Stor fijo 283 cm x 380	s/nº	27/04/2011	201,93 €
1	Carro de servicio	s/nº	17/02/2011	
TOTAL				199.504,12 €



Código de verificación : f62267b57369ca3a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=f62267b57369ca3a>

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 53
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: 10-11-2020 12:24:43



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00233-2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

APÉNDICE IV

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DE GASTO DE ENERGÍA (LUZ Y GAS) DE LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS ANUALES LOTE 5: CAFETERIA- RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

A efectos únicamente informativos, se indica a continuación el gasto de energía (luz y gas) de las instalaciones de hostelería que se licitan, teniendo en cuenta los consumos de energía eléctrica y de gas obtenidos según la unidad de medida que establece el presente pliego, apartado 5, y debido a los servicios efectuados en los periodos que se detallan:

LOTE 5: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

(Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo luz	Consumo gas
2014-2015 (12 Meses)	9.158,40 €	6.753,12 €
2015-2016 (12 Meses)	9.305,50 €	4.671,05 €
2016-2017 (12 Meses)	9.199,34 €	5.874,89 €
2018-2019 (12 Meses)	9.371,93 €	6.590,74 €
2019-2020 (6,5 Meses)	5,329,93 €	3.080,25 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 54
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