



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 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 type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>			

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Expte. nº 00126-2021

ÍNDICE DEL CLAUSULADO

1. CONDICIONES GENERALES
2. OFERTA DE SERVICIO
3. PREPARACIÓN Y SERVICIOS DE COMIDAS
4. NÚMERO DE PLAZAS Y DÍAS APROXIMADOS DE SERVICIO
5. USUARIOS DEL COMEDOR
6. HORARIO DE FUNCIONAMIENTO
7. NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO
8. EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL ADJUDICATARIO
9. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES
10. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS
11. ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DE CONTRATO

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

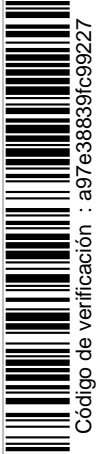
APÉNDICE II: INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DE GASTO DE ENERGÍA (LUZ Y GAS) DE LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS ANUALES

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : a97e38839fc99227

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=a97e38839fc99227>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente
Fecha: 24-06-2021 13:00:21



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00126-2021

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. CONDICIONES GENERALES

El objeto de este contrato es establecer las condiciones necesarias para la prestación del servicio de comedor (modalidad de autoservicio) de la Residencia Universitaria de Jaca, incluyendo la organización, gestión y explotación de la instalación de hostelería para el adecuado cumplimiento del servicio y con sujeción a las condiciones previstas en este pliego de prescripciones técnicas y al pliego de cláusulas administrativas particulares.

La Universidad de Zaragoza pondrá a disposición del adjudicatario el local e instalaciones que se indican a continuación, siendo responsabilidad del contratista la limpieza, conservación y mantenimiento necesario de todo el espacio cedido, no pudiendo el adjudicatario realizar obras por su cuenta o colocar aparatos que eleven el consumo de energía, sin el consentimiento de la Universidad de Zaragoza.

Concretamente la Residencia destina para su uso los espacios y bienes necesarios para la prestación del servicio:

- Las instalaciones fijas del comedor. Comedor y office, situados en planta calle.
- Almacén situado en el sótano, con capacidad suficiente para depositar utensilios y alimentos no perecederos.
- Cocina totalmente dotada con zona de tren de lavado, ubicada en planta baja. La cocina de uso, únicamente, en caso de necesidad. El tren de lavado para uso posterior a los servicios de comedor.
- Servicios y vestuarios
- También cede el uso del mobiliario correspondiente a mesas, sillas del comedor.
- Aparatos necesarios para mantener y aportar las temperaturas adecuadas a los alimentos a consumir
- El menaje necesario para las comidas
- Espacio cerrado próximo al almacén, para el almacenaje de los productos empleados en la limpieza y desinfección.
- Así mismo la Universidad de Zaragoza pondrá a disposición del adjudicatario el equipamiento, mobiliario y, en su caso, utillaje según el inventario adjunto a este pliego de prescripciones técnicas.

El adjudicatario repondrá a su costa los equipos, aparatos útiles o menaje en el caso de que los mismos no hayan alcanzado la vida útil señalada en la cláusula "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 la cláusula 9 de este pliego de prescripciones técnicas.

No podrá instalar en los locales, máquinas recreativas o de juegos ni expendedoras de tabaco.

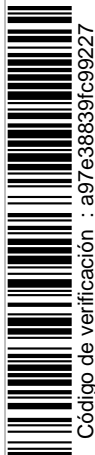
Respecto a máquinas expendedoras de bebidas o alimentos, se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares que, en la cafetería de la Residencia Universitaria de Jaca, el adjudicatario instale máquinas expendedoras de bebidas y alimentos. Dichas máquinas deberán ser instaladas, atendidas y rentabilizadas por el adjudicatario.

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

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : a97e38839fc99227

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=a97e38839fc99227>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 24-06-2021 13:00:21

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

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.

2. OFERTA DE SERVICIO

Todos los servicios descritos a continuación deberán ser elaborados en las dependencias o instalaciones del adjudicatario, salvo en el caso de los desayunos, que se deberán preparar en las dependencias de la Residencia U. de Jaca. En ambos casos, no debe suponer una disminución en cuanto al buen estado, calidad y presentación de los productos.

El contenido mínimo de los servicios de desayuno, almuerzo y cena será el que se especifica a continuación, pudiendo el licitador mejorarlo, en su caso:

• Desayuno:

Contendrá café, leche o yogur, cacao, zumo o fruta, cereales, repostería. El café podrá sustituirse por una infusión. El usuario, además, podrá elegir una de estas dos opciones que se le deberán ofrecer:

a) Pan + man tequilla + mermelada

b) Pan + aceite de oliva + embutido

Previa autorización, podrán sustituirse las bebidas calientes por un brik de leche o de zumo. El resto del contenido será el mismo que el indicado en el punto anterior.

• Almuerzo: constará como mínimo de:

a) Dos opciones de primer plato (a elegir uno)

b) Dos opciones de segundo plato (a elegir uno).

El segundo plato incluirá, como mínimo, una guarnición. Las guarniciones serán variadas en contenido y elaboración.

c) Postre, que incluirá una pieza de fruta, o dos si son de tamaño menor (ciruelas, albaricoques, mandarinas, etc) o un lácteo.

d) Agua mineral y pan del día, no pudiendo ser precocinado.

• Cena: en condiciones similares a las del almuerzo con menú normal.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : a97e38839fc99227



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00126-2021

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Para los casos de salidas docentes, viajes, etc, tanto la comida como la cena podrán ser sustituidas, a petición de la dirección del centro, por un servicio frío (pic-nic) que contendrá, como mínimo, los siguientes productos:

- Un bocadillo.
- Un sándwich.
- Dos piezas de fruta.
- Una botella de agua mineral de 500 el.

Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares, el incremento de contenido detallado por servicios, sobre los mínimos establecidos en el desayuno, almuerzo y cena.

La empresa adjudicataria presentará a la Administración de la Residencia una propuesta de menús propios de la temporada con una semana de antelación, firmada por el representante legal de la empresa adjudicataria, con información sobre técnicas culinarias, alimentos frescos, congelados, precocinados, aceites, guarnición, etc. para su aprobación y, una vez aprobada, se expondrá en lugar bien visible a los usuarios del servicio

La empresa contará con menús adaptados para las personas que aleguen sufrir de problemas de salud, tales como: alergias, intolerancias (lactosas, colorantes, glucosa, huevo, etc.). Igualmente, para la demanda de dietas nutricionales vegetarianas, veganas, etc. o las que, por razón de salud o religión, soliciten los usuarios.

Estos menús especiales, adecuados a las necesidades o preferencias de los usuarios, existirán diariamente, siempre que la Dirección del Centro lo haya comunicado previamente al adjudicatario.

Con una semana de antelación deberá comunicarse el número de menús que se prevén necesarios para la semana siguientes.

En caso de que algún comensal necesitara una dieta específica, como una astringente en el mismo día, se preverá poder solicitarla el mismo día y siempre que se haga antes de las 10:00 horas de la mañana.

Todos los menús especiales deberán estar claramente etiquetados con expresa indicación de a qué tipo de usuarios puede servirse.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : a97e38839fc99227

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=a97e38839fc99227>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 24-06-2021 13:00:21

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

3. PREPARACIÓN Y SERVICIOS DE COMIDAS

Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas, teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.

En cuanto a la calidad de los productos, todas las materias primas y los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a la normativa legal y al Código Alimentario Español.

Los proveedores de las materias primas y los productos han de estar acreditados y sujetos a la normativa vigente, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las posibles alteraciones de los productos en todo momento. El almacenamiento de las materias primas y su conservación se efectuará cumpliendo con la normativa aplicable.

Se controlará en todo momento la fecha de caducidad o de consume preferente de los alimentos y el grado de madurez y salubridad de la fruta, así como la continuidad en la cadena de frío en los congelados, en su caso.

Corresponderá al adjudicatario el traslado de los alimentos desde el lugar de preparación hasta el comedor de la Residencia; se utilizarán recipientes adecuados al objeto de facilitar el traslado de la comida. Igualmente será responsable de su reparto, asegurando que las comidas lleguen en perfectas condiciones, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad.

4. NÚMERO DE PLAZAS Y DÍAS APROXIMADOS DE SERVICIO

El número máximo de plazas de la Residencia Universitaria de Jaca, atendiendo a las medidas para la reducción del contagio por el Coronavirus SARS-Co V-2 dictadas por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, así como al resto de recomendaciones a los efectos del Ministerio de Sanidad, y de acuerdo con la Instrucción de medidas en materia de prevención a implementar en la Universidad de Zaragoza, es de 90/120 plazas.

El número de días previstos de apertura de la Residencia, desde el 1 de agosto de 2021 al 31 de julio de 2022, será de 150 días. Durante este periodo el número total de servicios previstos; 5953 desayunos, 4252 almuerzos /cenas entre los dos servicios.

El número de servicios a facturar será el que efectivamente se haya consumido en el transcurso del mes. El recuento de los mismos se realizará diariamente por el personal de Recepción de la Residencia, quedando anotado en una hoja de registro mensual. Finalizado el mes, se entregará una copia de la hoja de registro, con vistobueno de la Administración de la Residencia, a la empresa adjudicataria, siempre que lo solicite, quedando el documento original en la Administración de la Residencia.

En la Residencia Universitaria de Jaca, el servicio de comedor se realizará, fundamentalmente, con objeto de la celebración de los Cursos de Verano y Cursos de Español, y en aquellas otras fechas en que se celebren actividades como cursillos, reuniones, congresos, coloquios, temporada de esquí, etc. y que en su momento se demande.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : a97e38839fc99227



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00126-2021

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

5. USUARIOS DEL COMEDOR

Serán usuarios del Servicios del Comedor (modalidad de autoservicio) los profesores, estudiantes, personal de administración y servicios y miembros de la Comunidad Universitaria, invitados que participen en los Cursos de Verano y Cursos de Español y participantes en otras actividades que se celebren como cursillos, reuniones, congresos, coloquios. Asimismo, también serán considerados usuarios, los grupos o personas individuales que previamente lo soliciten, relacionados con el mundo de las artes, las ciencias, el deporte y sociedad en general, y tengan la autorización previa de la Dirección de la Residencia.

6. HORARIOS DE FUNCIONAMIENTO

Los horarios mínimos de servicio serán:

- Desayuno: 8:00 a 10:00 horas
- Almuerzo: 14:00 a 15:00 horas
- Cena: 21:00 a 22:00 horas

7. NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO

Para la gestión del servicio de comedor el adjudicatario deberá proveer el personal de manipulación y reparto del servicio de manutención, que será de tipo autoservicio, acorde con la ocupación de la Residencia y servicio del comedor y que sea necesaria para la correcta ejecución del contrato.

El personal que atienda el servicio de comedor, llevará el atuendo adecuado y en perfecto estado de limpieza. Deberá cumplir las debidas medidas higiénicas, guardando siempre un trato exquisito con los usuarios de servicio.

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

El adjudicatario recibirá de la Universidad de Zaragoza, el suministro de agua y gas existentes en las instalaciones de la Universidad, y que sean necesarios para la realización de los servicios.

Los gastos de electricidad serán por cuenta del adjudicatario, repercutiendo la Universidad los costes correspondientes a los consumos de energía eléctrica.

El precio de la unidad de medida de Kw/h., en electricidad, registrados en el equipo de medida interno instalado, se regirá por el precio medio del coste de la energía que la compañía suministradora cobre por el suministro general del edificio en que se ubique la correspondiente instalación de hostelería universitaria.

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 Construcciones 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 contratista, volviendo a colocar los anteriores.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : a97e38839fc99227

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=a97e38839fc99227>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 24-06-2021 13:00:21

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

9. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

El adjudicatario asume todas las obligaciones en cuanto al uso, limpieza, higiene, conservación de los enseres sean o no propiedad de la empresa, siendo responsables de la limpieza de los espacios, de forma que estarán limpios y presentables, no permitiéndose excesos de ruidos, humos ni malos olores.

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, observándose igual norma respecto al mobiliario, maquinaria o utillaje y que, en caso de deterioro o, habrá de repararlo reponer, a su costa, en análogas condiciones.

El adjudicatario será responsable de la limpieza de todos los espacios ocupados, incluidas las zonas exteriores (en su caso). Después de cada jornada de trabajo, o antes si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados (mesas, recipientes, elementos desmontables de máquinas, cuchillos, etc.) que hayan tenido contacto con los alimentos. Los útiles y maquinaria que no se empleen cotidianamente serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.

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 como el mantenimiento, 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.

Atendiendo a las exigencias de la política ambiental de la Universidad de Zaragoza, el adjudicatario deberá llevar a cabo la separación selectiva de los residuos generados en el comedor. A tal efecto, deberán separarse y destinar a su contenedor correspondiente dichos residuos.

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

El adjudicatario 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.

10. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS

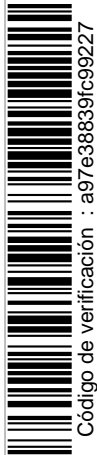
La supervisión del servicio y las instalaciones será realizada por el/ la Administrador/a de la Residencia, como Responsable del Contrato designado/a por el Órgano de Contratación. El contratista recibirá de él/ella las instrucciones y/o directrices oportunas. La Universidad de Zaragoza se reserva el 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 7
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : a97e38839fc99227



Nº Expediente: 00126-2021

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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 bienes, de los que constituyen el INVENTARIO que el contratista vaya a utilizar para la prestación del servicio, y que, a la finalización del contrato, deberá dejar en perfecto estado operativo y de limpieza.

Asimismo, durante su ejecución se llevarán a cabo las actuaciones previstas con el fin de comprobar que tanto el citado equipamiento propiedad de la Universidad, como las instalaciones están en perfecto estado operativo y de limpieza.

11. ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DEL CONTRATO.

Antes de la finalización del contrato, 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 acciones se realizarán en presencia del adjudicatario o persona que este designe.

Si los resultados de la inspección no fueran satisfactorios, la Universidad requerirá al adjudicatario saliente su reparación y reposición inmediata.

De las revisiones mencionadas se realizarán informes de los que se dará traslado inmediato al adjudicatario, para que en el plazo de 10 días y, en cualquier caso, antes de la finalización del contrato, sean subsanadas las posibles anomalías detectadas.

El contratista dará cuenta inmediata de la ejecución de las acciones de subsanación de dichas anomalías al responsable gestor del Centro, una vez realizadas.

No obstante, si el 31 DE JULIO (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 de la garantía definitiva y, en su caso, complementaria constituida y depositada en la Universidad.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : a97e38839fc99227



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
APÉNDICE I: INVENTARIO

	COMEDOR RESIDENCIA UNIVERSITARIA DE JACA			
	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
	CAFETERIA			
19	Mesita de formica ancho 0,50 m largo 1m	NO3467	33604	1.866,30
29	Sillón modelo Eslava 140	NO4450	34879	2.035,92
24	Módulo cafetería modelo Eslava	NO4448	34879	2.412,32
18	Pufs cafetería modelo Eslava	NO4449	34879	1.389,49
2	Mesa baja 60x60 Noain	NO4451	34879	165,80
1	Televisión de plasma	230929	42298	-
1	Congelador botellero con arcón	NO3267	32874	260,12
1	Cafetera Italcrem	NO3266	32874	215,31
1	Máquina de hielo ITV-pulsar 25	139710	33969	1.117,88
1	Lavavajillas industrial fagor fi-350	139711	33969	3.461,83
2	Ventiladores techo S y P	NO4459	35101	227,14
1	Mesa de comedor 80 x 80	NO4457	35101	68,11
1	Ordenador de mesa			
1	Registradora Casio SE-S10M c. Grande	160155	40535	348,10
	COCINA			
1	Campana central extracc. Arven Cta-F 3565	170436	38891	5.375,56
1	Cocina Fagor cg9-61 BP SM	170437	38891	4.306,50
1	Frytop fagor FTG/9-05 L BP	170438	38891	1.524,24
1	Mueble bajo Fagor mod. MB9-05	170439	38891	261,00
1	Freidora a gas fagor fg9-10BP	170440	38891	4.238,64
1	Horno Zanussi	132672	32874	211,09
3	Mesa mostrador acer. Inox, ancho 0,70x1,60	132673-132674	32874	1.212,03
1	Mesa mostrador acer. Inox, ancho 0,60 x 3m.	132675	32874	404,01
1	Mesa mostrador acer. Inox, ancho 0,70 x 1,30	132676	32874	404,01
1	Mesa mostrador acer. Inox, ancho 0,60x 2m.	132677	32874	404,01
1	Mesa acer. Inox, ancho 0,50x1,50 con fregadero	132679	32874	126,76
1	Fregadero	132680	32874	175,91
1	Carro auxiliar	139714	32874	0,01
1	Carro auxiliar	139715	32874	0,01
1	Lavaplatos industrial San Marino	132681	32874	1.407,28
	COMEDOR			
22	Mesa de comedor 128x80	NO4456	35101	1.859,19
3	Mesa de comedor 80x80	NO4457	35101	204,34
92	Sillas madera haya	NO4458	35101	5.955,33

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 24-06-2021 13:00:21

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 : a97e38839fc99227

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=a97e38839fc99227>



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00126-2021

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
APÉNDICE I: INVENTARIO

2	Ventiladores techo Sy P	NO4459	35101	227,14
3	Self-service(Mesa mostrad. Hacer inox. Ancho 0,70x1,	132662-63-64	32874	1.212,03
2	Mesas calientes de hacer inox. Ancho 0,70x 1,50 l	132660-132661	32874	3.672,86
1	Comoda de madera ancho 0,80 m largo x 3,50 m	132668	32874	202,81
1	Congelador industrial Eurast	132658	32874	703,64
1	Mesa mostrador de acero inoxidable ancho 0,70 m. la	132665	32874	499,07
1	Dispensador de leche	132666	32874	-
1	Porta-cubiertos y bandejas	139890	35667	6,01
1	Carro auxiliar	139891	35667	6,01
2	Carro bandejas	139892-139893	35667	12,02
2	Termo	158407-158408	38860	1.009,20
1	Mesa mostrador de acero inoxidable ancho 0,70 x 1,2	132659	32874	404,01
1	Mesa acero inoxidable ancho 0,70 m. x150 l	132680	32874	126,76
			TOTAL	49.719,80

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

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 24-06-2021 13:00:21

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 : a97e38839fc99227

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=a97e38839fc99227>



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00126-2021

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

CONSUMO ELECTRICIDAD

CURSO 2016-2017	148,67	
CURSO 2017-2018	119,44	
CURSO 2018-2019	133,2	
CURSO 2019-2020	42,45	Hasta 14 marzo cierre por COVID



Código de verificación : a97e38839fc99227

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=a97e38839fc99227>

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

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 24-06-2021 13:00:21

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>