



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS			
CONTRATO SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA: SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input 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 checked="" type="checkbox"/>	Abierto simplificado <input type="checkbox"/>	Abierto simplificado abreviado <input type="checkbox"/>	
RECURSO ESPECIAL: SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Expte. nº 00083-2022

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

LOTE 1 BAR FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

LOTE 2 CAFETERÍA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR

LOTE 3 CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE EMPRESA Y GESTIÓN PÚBLICA

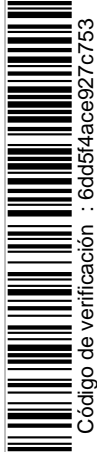
LOTE 4 BAR C.M.U. RAMÓN ACÍN

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 : 6dd5f4ace927c753

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6dd5f4ace927c753>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09

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: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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 CONTRATISTA**
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 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 : 6dd5f4ace927c753

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6dd5f4ace927c753>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09

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: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. CONDICIONES GENERALES

1.1. Es objeto de este contrato es la prestación del servicio en las instalaciones de hostelería en los edificios de la Universidad de Zaragoza en Huesca desglosado en cuatro lotes: **Lote 1 Bar Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, Lote 2 Cafetería Escuela Politécnica Superior, Lote 3 Cafetería Comedor Facultad de Empresa y Gestión Pública y Lote 4 Bar C.M.U. Ramón Acín**

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 al / a 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, 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. Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el en el apartado J del Cuadro-Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares, que el licitador ofrezca inversión en equipamiento y/o mobiliario y mejoras de las instalaciones. En el caso de que el contratista las haya ofertado, deberá proceder tanto a efectuar la mejora de las instalaciones como a la incorporación e instalación de equipamiento y/o mobiliario en los seis primeros meses del periodo 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/la Responsable del Contrato los elementos a ampliar y/o a sustituir. En este último caso si se trata de la sustitución de un bien de la instalación, dicho acuerdo se realizará obligatoriamente antes de efectuar su incorporación y/o sustitución a la instalación, todo ello antes de cumplirse el plazo arriba indicado.

De igual forma se procederá en el caso de haber ofertado en la licitación el importe de inversión en mejoras de la instalación.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6dd5f4ace927c753>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09

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: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1.5. En aquellos sitios en que fuera posible la instalación de un servicio de terraza, el contratista solicitará autorización expresa al/a la Responsable del Contrato. En cualquier caso, el mobiliario, equipamiento y limpieza de la zona será de su cuenta, al igual que la posible exacción de tasas que pudiera derivarse de dicha instalación. 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.

1.6. 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 proveedores de servicios de pago on line o sistemas similares con la misma finalidad, lo cual se valorará de acuerdo con lo establecido en el apartado J del Cuadro-Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

1.7. 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 su instalación expresamente, previa petición, siempre que se considere oportuno y no exista compromiso contractual vigente con otros proveedores.

1.8. El contratista deberá entregar al/a la Responsable del Contrato una copia de las inspecciones y/o notificaciones realizadas a la instalación por los organismos oficiales a lo largo del contrato, asumiendo las obligaciones que de ellas se deriven y poniendo en conocimiento del/de la citado/a Responsable del Contrato las que pudieran ser, en su caso, competencia de la Universidad y/o afectar a la conservación y/o mantenimiento del edificio. El/La Responsable del contrato lo pondrá en conocimiento del Servicio de Patrimonio, Compras y Contratación.

1.9. 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.

1.10. 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.

1.11. 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.

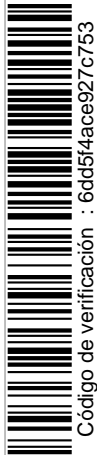
1.12. De conformidad con el artículo 126.5.b) de la LCSP, cada referencia realizada en este pliego a especificaciones técnicas contenidas en normas nacionales que incorporen normas europeas, a evaluaciones técnicas europeas, a especificaciones técnicas comunes, a normas internacionales, a sistemas de referencias técnicas elaborados por los organismos europeos de normalización o a normas nacionales, a documentos de idoneidad técnica nacionales o a especificaciones técnicas nacionales en materia de proyecto, cálculo y ejecución de obras y de uso de suministros, se ha de entender que lo son también a especificaciones técnicas equivalentes.

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 : 6dd5f4ace927c753

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6dd5f4ace927c753>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09

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

2. OFERTA DE SERVICIO

2.1. El servicio a los usuarios se prestará mediante tarifas de explotación, es decir, mediante los precios de los productos que el contratista deberá aplicar a los usuarios, 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 relaciona a continuación, y cuyos importes se entienden aceptados por el contratista, no pudiendo ser modificados por éste sin previa autorización del Órgano de Contratación.

2.2. 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", tras ser revisadas por el Órgano de Contratación deberán estar permanentemente expuestas en el local que se cede en un lugar bien visible por los usuarios de este servicio.

2.3. 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.

2.4. 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, 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, o equivalente). Como alternativa para evitar el despilfarro de alimentos será que el contratista dé la opción a los usuarios de poder llevarse los alimentos que no hayan consumido in situ.

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

También se dará prioridad a los productos ecológicos (provenientes de la agricultura ecológica según lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo, o equivalente). 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 u otras) 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.

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.

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

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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 Desayuno rápido a ningún tratamiento distinto de la refrigeración para garantizar su conservación.

2.5. Servicio de Desayuno rápido y Menú del día:

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.

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.

2.6. Deberá facilitarse un Bono de 10 vales del menú del día al precio vigente establecido en la lista de menú del día relacionada en este pliego, indicando claramente el periodo de duración del mismo. En caso de finalización del contrato y, por lo tanto, de la prestación del servicio, será el contratista quien se hará cargo directamente de la devolución del importe de los bonos no cancelados.

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

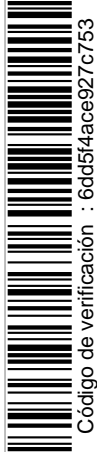
En el caso de incluir en la oferta de mejoras de servicio productos de comercio justo (entendiendo como tales aquéllos que están producidos y comercializados en consonancia con la descripción establecida por el Parlamento Europeo en la Resolución sobre Comercio Justo y Desarrollo (A6-0207/2006) o norma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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

Las mejoras de servicio ofertadas por el contratista deberán estar permanentemente expuestas en el local que se cede en un lugar bien visible por los usuarios de este servicio 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), 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 contratista 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, 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 presente pliego, son los que figuran en la lista de productos básicos, la lista de platos combinados de cafeterías y del menú del día de los servicios de cafetería-comedor siguientes:

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6dd5f4ace927c753>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09

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: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LISTA DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS BÁSICOS DE CAFETERÍA (I.V.A. INCLUIDO) HUESCA (DEL 01-9-2022 AL 31-8-2023)

CAFÉS Y SIMILARES

Solo	1,05 €
Cortado	1,15 €
Con leche	1,25 €
Descafeinado solo	1,05 €
Descafeinado con leche	1,25 €
Vaso de leche (200 cc.)	1,05 €
Vaso de leche grande (290 cc.)	1,25 €
Infusiones	1,10 €

REFRESCOS Y SIMILARES

Naranja o Limonada	1,60 €
Colas	1,60 €
Batidos embotellados	1,60 €
Agua Tónica	1,45 €
Agua mineral (con o sin gas)	1,00 €
Zumos embotellados	1,60 €
Sidra (200 cc.)	1,20 €
Vaso de vino común	0,75 €
Vaso de vino doble (con o s/gas)	1,25 €
Cerveza de caña (200 cc.)	1,30 €
Cerveza 1/5	1,35 €
Cerveza 1/3	1,45 €

BOCADILLOS (pan ≈ 80 grs.)

Tortilla francesa (1 huevo)	1,30 €
Tortilla francesa (2 huevos)	1,85 €
Tortillas variadas	1,85 €
Tortilla española	1,60 €
Queso manchego o similar	2,40 €
Jamón Serrano	2,40 €
Fiambres o embutidos	1,95 €
Productos enlatados (anchoas etc.)	2,70 €
Panceta Plancha (1)	1,90 €
Panceta Plancha con queso	2,35 €
Salchichas (2)	1,85 €
Chorizo, Longaniza fritos	1,85 €
Hamburguesa simple	2,20 €

BOLLERÍA Y SIMILARES

Simple: bollo, croissant, palmera	1,00 €
Rellenas o cubiertas	1,10 €
Rellenas y cubiertas de chocolate	1,10 €
Tostada	1,05 €

SANDWICH

Mixto	2,10 €
Jamón de York	1,85 €
Vegetal	2,00 €
Queso	1,85 €
Especiales (cubanos, vegetales c/anchoas, escabeche, beicon y queso)	2,65 €

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) 1,95 €

OBSERVACIONES

Las cantidades especificadas entre paréntesis, serán siempre como mínimo. La bollería servida será del día.

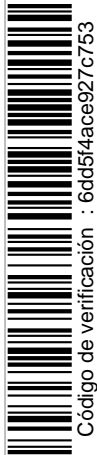
El resto de productos no reflejados en esta lista deberán estar autorizados en lista aparte.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6dd5f4ace927c753>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09

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: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LISTA DE PLATOS COMBINADOS CAFETERÍAS HUESCA (DEL 01-9-2022 AL 31-8-2023)

Legumbre o verdura	
Tortilla francesa	
Tomate	
Lechuga	
Postre y agua del grifo	4,60 €
•	
Dos salchichas Frankfurt	
Huevos fritos	
Patatas fritas	
Lechuga	
Tomate	
Postre y agua del grifo.....	4,60 €
•	
Pollo asado en su jugo	
Patatas fritas	
Huevos fritos	
Lechuga	
Postre y agua del grifo	5,15 €
•	
Tortilla francesa	
Ensaladilla rusa	
Verdura	
Tomate	
Dos chuletas de lomo	
Postre y agua del grifo.....	6,50 €
•	
Ensaladilla rusa	
Champiñón o verdura	
Cuatro croquetas	
Patatas fritas	
Merluza Romana	
Tomate	
Lechuga	
Postre y agua del grifo.....	6,25 €
•	
Guisantes o verdura	
Tomate	
Patatas fritas	
Huevo frito	
Bistec de ternera plancha	
Postre y agua del grifo.....	6,55 €
•	
Espárragos	
Ensaladilla Rusa	
Tomate Lechuga	
Patatas fritas	
1/4 pollo	
Postre y agua del grifo.....	6,55 €

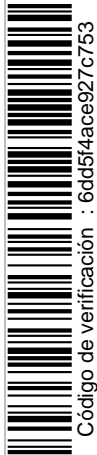
Se podrá servir un plato combinado "del día" al precio máximo de 6,30 € incluido pan, postre y agua del grifo.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6dd5f4ace927c753>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09

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: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**SERVICIOS DE CAFETERÍA-COMEDOR (I.V.A. INCLUIDO) HUESCA
(DEL 01-9-2022 AL 31-8-2023)
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 GRIFO6,30 €

CON AGUA MINERAL 6,80 €
CON CAÑA 7,00 €
CON VASO DE VINO DOBLE (CON O SIN GAS)..... 7,05 €
CON CERVEZA (1/5)..... 7,15 €
CON CERVEZA (1/3) 7,25 €

BONO DEL MENÚ DEL DÍA

Bono de 10 vales del menú del día.....57,00 €

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. Al menos el 30% de la fruta servida de postre será de circuito corto.
- Pan (con opción de pan integral al mismo precio).
- Agua del grifo.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6dd5f4ace927c753>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09

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: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

3. MODIFICACIÓN DE TARIFAS

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

4. HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES

Los **horarios mínimos de servicio** serán:

- En periodo lectivo: de 08,30 a 21 horas de lunes a viernes.
- En periodo no lectivo: de 8,30 a 14 horas de lunes a viernes.

Los **horarios mínimos de servicio de "platos calientes"** serán:

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

No obstante, lo establecido en los puntos anteriores, por necesidades o situaciones especiales, actividades programadas, la presencialidad en el Centro u otras circunstancias especiales o sobrevenidas, se podrán incrementar o minorar dichos horarios con autorización expresa de la Dirección del Centro, y previo aviso a los usuarios. En tal caso, se establecerá como franja horaria de obligado cumplimiento la siguiente:

Durante el periodo de clases del correspondiente calendario académico, un horario mínimo de 09,00h. a 17,00h. de lunes a viernes, pudiendo incrementarse de forma voluntaria si el horario de apertura del centro lo permite.

Fuera del periodo de clases del correspondiente calendario académico no se establece franja horaria obligatoria sino la autorizada expresamente por la Dirección del Centro y, en su caso, por el Consejo de Dirección de la Universidad de Zaragoza.

El licitador podrá consultar los periodos lectivos y no lectivos, del calendario académico de la Universidad para cada curso académico en el siguiente link:

<https://academico.unizar.es/calendario-academico/calendario>

Con respecto a los **sábados**, en caso de necesidades o situaciones especiales, actividades programadas u otras circunstancias, igualmente la Dirección del Centro podrá autorizar expresamente la prestación de este servicio en el horario imprescindible.

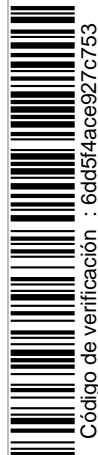
Los **cierres vacacionales** deberán estar autorizados por la Universidad, realizándose durante los periodos no lectivos de Navidad, Semana Santa y verano, pudiendo establecer la Universidad un turno único de cierre de las instalaciones en dichos periodos, como medida de fomento de ahorro del gasto público.

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



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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 Órgano de Contratación 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 las instalaciones ubicadas en el **Campus de la Plaza San Francisco**, los turnos se organizarán del siguiente modo:

- **Grupo 1:** Facultad de Ciencias Sociales, Facultad de Medicina y Facultad de Ciencias de la Salud. Deberá permanecer abierto como mínimo una instalación del grupo.

- **Grupo 2:** El resto de instalaciones del Campus de la plaza San Francisco. Cuando haya en funcionamiento hasta tres instalaciones, como mínimo permanecerá abierta una de ellas. Cuando, por el contrario, haya más de tres instalaciones en funcionamiento, permanecerán abiertas dos, al menos.

- Para las instalaciones ubicadas 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 las instalaciones del **resto de Centros de Zaragoza**, se aplicará la norma general anteriormente indicada para el periodo estival.

- De igual forma para las instalaciones de **Huesca y Teruel** se aplicará la norma general anteriormente indicada para el periodo estival, salvo que la coincidencia en las fechas de cierre en dicho periodo afecte simultáneamente a dos o más Centros, en cuyo caso deberá figurar en la solicitud de cierre del contratista 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.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6dd5f4ace927c753>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09

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

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

6.1. 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.

6.2. Si el contratista no estuviera conforme con el resultado de la medición o con el equipo medidor instalado, podrá, podrá solicitar al/a la Responsable del Contrato aclaración y/o revisión del resultado de las mediciones indicadas, quien lo pondrá en conocimiento de la Oficina Verde de la Universidad de Zaragoza para que informe al respecto.

Asimismo, el contratista también podrá, a su costa, realizar comprobaciones o instalar nuevos equipos de medida, previa autorización y bajo la supervisión del responsable designado por la Oficina Verde 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.

7. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

7.1. Iniciada la prestación del servicio y durante toda el periodo de ejecución del contrato, 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. El contratista repondrá y/o reparará a su costa los equipos, y/o el mobiliario existente en la instalación, en el caso de que los mismos no hayan alcanzado la vida útil señalada en este apartado, y/o exista incumplimiento, cumplimiento deficiente o no facilite pruebas documentales de lo establecido en el mismo.

7.3. 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.

7.4. 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.

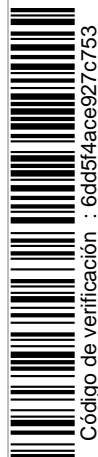
Se extremará la limpieza en todos sus aspectos, tanto en el lavado de la vajilla dedicándose especial atención a la eliminación de grasas, olores, agentes patógenos e impregnaciones. Será obligatoria para la empresa adjudicataria la limpieza superficial de los cuadros eléctricos y de la grasa acumulada 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.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Todos los productos utilizados para las limpiezas arriba indicadas 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

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

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

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. 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.

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

7.11. 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.

7.12. 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.

7.13. 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.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

8. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS

La supervisión del servicio y las instalaciones será realizada por el /la Responsable del Contrato. El contratista recibirá de él/ella las instrucciones y/o directrices oportunas.

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

Al inicio del contrato, el mencionado Responsable del Contrato o persona en quien delegue, junto con el contratista, o persona que éste designe, revisarán los equipos y mobiliario propiedad de la Universidad existentes en la instalación que se ceden, firmándose por ambas partes el listado de dichos bienes que constituye el INVENTARIO de los mismos.

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

Si los resultados de las inspecciones y revisiones indicadas en dicho apartado no fueran satisfactorios y/o no se presentarán los documentos exigidos en el mismo, la Universidad requerirá al contratista su reparación, reposición o saneamiento inmediato.

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, el contratista estará obligado a atender aquellos servicios o grupos de otros Organismos o Instituciones, invitados por la Universidad.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6dd5f4ace927c753>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09

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

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/la 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 16
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I:

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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6dd5f4ace927c753>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09

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: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I

LOTE 1: BAR FACULTAD CIENCIAS HUMANAS Y EDUCACIÓN DE HUESCA

Nº INVENTARIO	DENOMINACIÓN	Nº	Fecha Fra.	IMPORTE
4566	Mesa bar de hierro y marmol	3	1/1/90	192,32 €
4567	Silla de hierro	20	1/1/90	300,51 €
129016	Mesa lisa de trabajo acero inox., de 1800x1300 mm. c/peto haciendo ángulo	1	1/1/90	751,22 €
139697	Encimera recta, acero inox. 18/8 de 7110x500 mm.	1	1/1/90	1.050,09 €
139698	Mueble cafetero de 1400 mm. en acero inox.	1	1/1/90	471,19 €
139699	Mesa fregadero a.inox.1500x550x850mm.c/peto,fregadero doble,escurridor.	1	1/1/90	525,04 €
139703	Campana semiindustrial acero inox. CMI-L800 con conducto	1	1/1/90	480,81 €
139704	Vitrina expositora de bollería 1000x200 mm	1	21/11/91	853,53 €
139705	Vitrina expositora de bollería 1000x200 mm	1	21/11/91	853,53 €
139706	Vitrina expositora refrigerada Comersa ET-7 1820x270x280 mm	1	1/1/90	269,25 €
162857	Arcon congelador	1	4/9/02	317,00 €
217042	Horno-Microondas Teka	1	21/11/08	74,04 €
250803	Botellero EBI-250	1	22/7/21	1.612,69 €
250804	Lavavasos E-40	1	22/7/21	1.272,92 €
250805	Plancha sobremesa eléctrica	1	22/7/21	248,77 €
250806	Placa vitrocerámica	1	22/7/21	327,18 €
250807	Armario vajilla Inox	1	22/7/21	1.016,40 €
250808	Armario limpieza resina	1	22/7/21	302,50 €
263787	Frigorífico minibar Corberó CFMMB42BL	1	3/12/21	129,00 €
SN	Cierre lateral campana	1	22/7/21	181,50 €

11.229,49 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6dd5f4ace927c753>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09

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



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I

LOTE 2: CAFETERÍA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR HUESCA

Nº Inventario	DENOMINACION	Nº	Fecha Fra.	IMPORTE
10914	SILLA ANATOMICA SCHAFFER	13	24-02-14	467,35 €
160159	Cubertero, bandejero y panero Distform	1	02-09-10	1.878,56 €
160160	Elemento frio autoservicio con reserva y vitrina 3 niveles refrig.	1	02-09-10	10.945,68 €
160161	Baño Maria con reserva Distform	1	02-09-10	5.409,12 €
160162	Mueble autoservicio, abierto con estantes marca Distform	1	02-09-10	1.444,32 €
180741	Lavavajillas, mod. ALFA 800 C med. 695x720x1400/1880 mm.con descalcificador. Mod. L-12	1	03-11-04	3.074,00 €
180744	Arcon congelador horizontal marca Comersa-difri mod. CA 480 med. 1400x600x870 mm.	1	03-02-05	510,40 €
180745	Peladora de patatas combinada marca sammic, mod. Ppc-6 combinada med. 411x700x945 mm.	1	03-02-05	1.276,00 €
180748	Cocina a gas, mar. Repagas mod. C-741 gas 4 fuegos y horno med. 800x750x850 mm.	1	03-11-04	2.320,00 €
180751	Mesa caliente a gas mar. Repagas mod. AM 167 mural med. 1600x700x850 mm	1	03-11-04	1.856,00 €
180754	Botellero marc. Coreco mod BE-150 A 3 puertas med. 1500x550x850 mm	1	03-11-04	667,00 €
180755	Fabricador de cubitos marca Granita mod. M-525W med. 530x525x790/935 mm	1	03-11-04	1.508,00 €
180756	Botellero marc. Coreco mod BE-200 A 4 puertas med. 1990x550x850 mm	1	04-02-05	783,00 €
180757	Termo de leche marc. Dosilet mod. TLR006 acero inox. Med. 290 diámetro x 460 mm	1	03-11-04	348,00 €
180758	Lavavasos mod. Alfa 42 V med. 480x530x715 mm con descalcificador Mod L-8	1	03-11-04	1.334,00 €
180759	Vitrina expositora marc. INFRICO mod. ET 6 CC, puert. Corred. Med. 1510x430x250 mm	1	03-11-04	696,00 €
180760	Carro transporte marca Edesa mod. C953, 3 estantes med. 1000x600x975 mm	1	03-11-04	290,00 €
180761	Caja Registradora marca Elco-data mod. ET-550 FK de 40 totales	1	03-11-04	914,24 €
160163 -160164	Carros bandejeros doble 24 bandejas, hacer. Inox.	2	02-09-10	2.272,68 €
180742 -180743	Armario Frigorífico, marca INFRICO mod. AN 10003 t/f 3 puertas med. 1385x695x2030 mm.	2	03-02-05	3.364,00 €
180746 -180747	Freidora a gas marc, Repagas mod. FG-125 gas med. 400x550x850 mm	2	03-11-04	3.422,00 €
6793 -7555 -7600	Sillas carcasa color arena	45	30-09-04	1.075,72 €
223345	CALEFACTOR HALÓGENO ELÉCTRICO INFRARROJO EXTERIOR 2100W	1	21-02-11	164,00 €
SN	Microondas Bluesky	1	13-02-19	69,00 €
SN	Microondas Bluesky	1	13-02-19	69,00 €
SN	Batidora	1	13-02-19	25,00 €
SN	Olla exprés Fagor	1	13-02-19	70,00 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

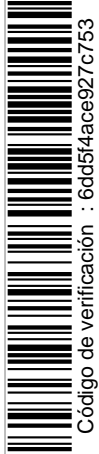
Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

SN	Armario vajillero de acero inoxidable de 1x0,70 con puertas	1	30-09-04	709,00 €
SN	Armario vajillero-cubertero de madera de 4,70 x 0,40	1	30-09-04	950,00 €
SN	Armario vajillero de madera puertas de cristal de 4.70 x 0,25	1	30-09-04	1.342,90 €
SN	Armario vajillero de acero inoxidable de 1,20x 0,70	1	30-09-04	807,75 €
SN	Mesa de trabajo + tajo de acero inoxidable de 2,56 x0,70	1	30-09-04	492,00 €
SN	Mesas de trabajo de acero inoxidable de 0,60 x 0,60 y 0,90 x 0,25	2	30-09-04	1.607,30 €
SN	Armario dispensador para instalación de cafetera de acero inox.	1	30-09-04	863,95 €
SN	Dispensador de papel	1	30-09-04	30,00 €
SN	Estanterías metálicas de acero inox. De 0,90 x 0,40 x 2,30	9	30-09-04	693,18 €
SN	Campana extractora de 2500 x 1500 mm	1	30-09-04	4.169,30 €
SN	Mesas de 1,20 x 0,70	17	30-09-04	884,52 €
SN	Extintores Exmon polvo AB/C 6 Kg	2	30-09-04	180,96 €
SN	Extintor Exmon polvo AB/C 9 Kg	2	30-09-04	83,52 €
SN	Carro para extintor	1	30-09-04	301,60 €
SN	Extintor Exmon polvo AB/C 25 Kg.	1	30-09-04	183,00 €
SN	Balas de 50 kg. Agente extintor co	4	30-09-04	903,00 €
SN	Extintor Exmon 5 K nieve carbónica CO2	3	30-09-04	55,68 €
SN	Fregaderos de acero inox. En barra	2	30-09-04	520,56 €
SN	Pileta de acero inox. + grifo pedal en cocina	1	30-09-04	295,00 €
SN	Fregadero industrial en cocina	1	30-09-04	449,00 €
SN	Cubo basura con ruedas	1	30-09-04	-
SN	Instalaciones de acero inox. que completan el conjunto de lavado(pileta,habit. Para basura,etc)	1	30-09-04	-
				61.775,29 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I

LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE EMPRESA Y GESTIÓN PÚBLICA DE HUESCA

Nº INVENTARIO	DENOMINACIÓN	Nº	Fecha Fra.	IMPORTE
5358	Sillas de colectividades para cafetería-comedor, estructura y pies ac.cromado, carcasa asiento y respaldo en polipropileno, apilable	57	19/09/2000	1.922,61 €
5359	Mesa de colectividades para cafetería en melamina, 1200x700mm., grueso 30mm., patas cilíndricas con niveladores, cromadas	6	19/09/2000	657,71 €
8095	Bandejas self service 600x400	45	21/01/2008	751,68 €
154228	Campana extractora industrial en ac.inox., 2800x1500x750mm, motor 3 CV dos salidas 420ºC	1	19/09/2000	5.092,08 €
154229	Sotobanco de ac.inox con 4 estantes, 2,90x0,20m.	1	19/09/2000	936,44 €
154230	Mueble cafetero en ac.inox., 1,20x0,70 m., con estantes, cajones y puertas	1	19/09/2000	1.485,97 €
154231	Fregadero industrial, en ac.inox., c/poza y escurridor + mesa de trabajo y estante superior,2000x700mm.	1	19/09/2000	1.310,25 €
154232	Conjunto lavado con estante inferior, poza y desbrascador ac.inox., 500x400x250mm, equip. Ducha prelav.	1	19/09/2000	2.256,45 €
154233	Estantería metálica galvanizada, 2400x900x400mm, 7 bandejas por módulo	9	19/09/2000	888,93 €
154234	Mesa de trabajo en ac.inox. Con estante inferior y un cajón, 1500x700mm.	1	19/09/2000	759,94 €
154235	Mesa de trabajo en ac.inox. Con zona de corte de polietileno, balda y cajón, 3200x700mm.	1	19/09/2000	1.640,12 €
154236	Mueble vajillero cubertero en ac.inox., 1000x700x750mm, con estantes y puertas de cierre	1	19/09/2000	1.530,68 €
154237	Mueble vajillero cubertero en ac.inox., 1200x700x750mm, dos baldas y puertas de cierre	1	19/09/2000	990,39 €
154238	Lavamanos completo LPD-21 con pulsador mecánico y dosificador de jabón	1	19/09/2000	579,36 €
154239 A 154250	Mesa de colectividades para comedor en melamina, 1400x700mm., grueso 30mm., patas cilíndricas con niveladores, cromadas	12	19/09/2000	2.539,25 €
174247	Freidora a gas. Modelo FG 20+20 de 2 depósitos de 20 litros.	1	31/08/1999	280,00 €
174248	Cocina a gas. Modelo C-74 de 4 fuegos+ horno	1	31/08/1999	820,00 €
174249	Plancha Fry-Top a gas. Modelo FT-72/CD de cromo duro	1	31/08/1999	650,00 €
180812	Lavavasos barra. Modelo LC-1000 con depurador. Cesta 35x35 ciclo 2 minutos.	1	31/08/1999	650,00 €
180813	Vitrina expositora. Modelo unic 1000 REF-EST 2 puertas de cristal	1	31/08/1999	475,00 €
180814	Carro transporte. Modelo FCE-93 de 3 estantes	1	31/08/1999	400,00 €
180816	Cortadora de fiambres	1	31/08/1999	310,00 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6dd5f4ace927c753>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09

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: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

180818	Cámara conservación bajo mesa	1	31/08/1999	725,00 €
181695	Botellero para bebidas. Marca Infrico 1000 mm Modelo EFP- 1000 Inox.	1	22/11/2006	0,00 €
207248	Carro con guías mod. CGA-64	1	21/01/2008	692,52 €
211620	Mueble Self baño maría 1600x750x900+Guías bandejas	1	21/01/2008	3.241,99 €
211621	separador GN 2/1 para self y buffet (medida longit. 530)	1	21/01/2008	16,57 €
211622	separador GN 2/1 para self y buffet (medida longit. 530)	1	21/01/2008	16,56 €
211623	separador GN 2/1 para self y buffet (medida longit. 530)	1	21/01/2008	16,56 €
211624	Armario vitrina (sobrevitrina 2000 Self Service N	1	21/01/2008	1.710,00 €
211625	Guías para bandejas de self 1200x350 (soporte bandeja)	1	21/01/2008	378,16 €
211626	Armario estantería (estante de sobremesa simple)	1	21/01/2008	361,92 €
230994	Horno convector 4B 912+4 bandejas inox GN de 2 y 4 Cm	1	31/01/2016	1.540,33 €
230995	Fabricador de hielo CB 316 de 33 Kg. Romagsa	1	31/01/2016	1.324,95 €
252058	Caja registradora. Modelo Samsung 5100	1	31/08/1999	615,00 €
				37.566,42 €



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6dd5f4ace927c753>

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09

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: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I

LOTE 4: BAR C.M.U. RAMÓN ACÍN HUESCA

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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

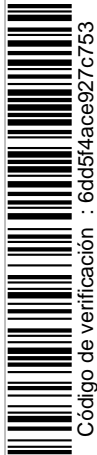
Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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 24
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6dd5f4ace927c753>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09

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: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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 DE LA FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN DE HUESCA

Periodo contrato	Consumo luz
1/9/2017 hasta 31/08/2018	1.369,10 euros
1/9/2018 hasta 31/08/2019	1.686,13 euros
1/9/2019 hasta marzo 2020, por cierre confinamiento	727,57 euros

LOTE 2: CAFETERÍA DE LA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE HUESCA

Periodo contrato	Consumo luz	Consumo gas
1/9/2017 hasta 31/08/2018	993,47 €	341,40 €
1/9/2018 hasta 31/08/2019	1.186,23 €	487,32 €
1/9/2019 hasta marzo 2020, por cierre confinamiento	400,62 €	98,92 €

LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE EMPRESA Y GESTIÓN PÚBLICA DE HUESCA

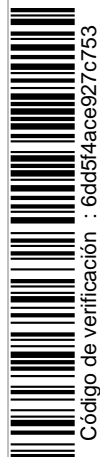
Periodo contrato	Consumo luz
1/9/2017 hasta 31/08/2018	4.744,65 euros
1/9/2018 hasta 31/08/2019	5.303,36 euros
1/9/2019 hasta marzo 2020, por cierre confinamiento	2.519,54 euros

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6dd5f4ace927c753>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09

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: 00083-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 4: BAR DEL COLEGIO MAYOR UNIVERSITARIO RAMON ACÍN DE HUESCA

Periodo contrato	Consumo luz
1/9/2017 hasta 31/08/2018	1.224,06 euros
1/9/2018 hasta 31/08/2019	1.368,37 euros
1/9/2019 hasta marzo 2020, por cierre confinamiento	667,77 euros



Código de verificación : 6dd5f4ace927c753

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6dd5f4ace927c753>

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:09

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>