



Código de verificación : e00cce5be26b85a6

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e00cce5be26b85a6>



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 00123-2022

ÍNDICE DEL CLAUSULADO

1. **CONDICIONES GENERALES**
2. **OFERTA DE SERVICIO DE COMEDOR**
3. **PRESENTACIÓN DE MENÚ DEL SERVICIO DE COMEDOR**
4. **NÚMERO DE PLAZAS Y DÍAS APROXIMADOS DE SERVICIO DE COMEDOR**
5. **HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES**
6. **NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO**
7. **EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL ADJUDICATARIO**
8. **LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES**
9. **GESTIÓN DE RESIDUOS**
10. **USUARIOS DEL SERVICIO**
11. **SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS**
12. **ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DEL CONTRATO, ENTREGA DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, MAQUINARIA Y, EN SU CASO, MENAJE**
13. **SUBROGACIÓN SERVICIO DE COMEDOR**

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

LISTA PERSONAL SUBROGACIÓN

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

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-07-2022 08:41:28



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS
PROCEDIMIENTOS:
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO
ABREVIADO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00123-2022

1. CONDICIONES GENERALES

Es objeto de este contrato la prestación del servicio de comedor (desayuno, comida y cena) del **Colegio Mayor Universitario Ramón Acín** de Huesca, que incluye organización, gestión, explotación y, en su caso, equipamiento, mobiliario y menaje de las instalaciones de hostelería que sean necesarios para el adecuado cumplimiento del servicio.

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

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

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

Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del cuadro-Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, que el licitador ofrezca **inversión en equipamiento y/o mobiliario y mejoras de las instalaciones**. En el caso de que el contratista las haya ofertado, **deberá proceder a la incorporación e instalación de equipamiento y/o mobiliario en los seis primeros meses del período de vigencia del contrato**, quedando estos últimos incorporados al inventario de la instalación, para lo que el contratista deberá aportar la factura o documentación correspondiente en el citado plazo de 6 meses.

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

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

Respecto a máquinas expendedoras de bebidas o alimentos, la Universidad podrá autorizar expresamente, previa petición, siempre que se considere oportuno y no exista compromiso contractual vigente con otros proveedores.

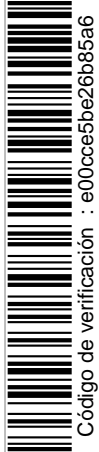
El contratista deberá entregar al / a la Responsable del Contrato designado/a por el Órgano de Contratación en el pliego de cláusulas administrativas particulares, una copia de las inspecciones y/o notificaciones realizadas a la instalación, por los organismos oficiales, a lo largo del contrato, asumir 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.

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 : e00cce5be26b85a6

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e00cce5be26b85a6>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-07-2022 08:41:28

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: 00123-2022

2. OFERTA DE SERVICIO DE COMEDOR

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

- **Desayuno:** Contendrá café o infusión, leche o leche con cacao, zumo, fruta y cereales. El usuario además podrá elegir, dos de estas tres opciones que se le deberán ofrecer.

- Pan + mantequilla + mermelada
- Pan + aceite de oliva + tomate natural
- Repostería

Se incluirá además un refuerzo que podrá ser bocadillo, sándwich, huevo o yogur (a elegir por el usuario).

Deberá existir además la opción de pan integral y leche desnatada.

Podrá sustituirse (previa autorización por parte del Colegio Mayor) por un servicio frío, conteniendo brick de leche o zumo, repostería, fruta, más la opción elegida de refuerzo.

- **Comida y Cena:** Consistirá, como mínimo, en tres opciones de primer plato (a elegir como máximo dos) consistiendo uno de ellos en una ensalada (buffet) y tres opciones de segundo (a elegir una).

Tanto la comida como la cena se podrán sustituir por un servicio frío que consistirá en: bocadillo + sándwich + fruta + botellín de agua de 500ml + snack dulce.

- **Contenido de los primeros platos:** En el servicio de comida y cena, al menos uno de los primeros platos consistirá en verdura o legumbres, no pudiendo repetirse entre ellos el mismo tipo de producto base, ni el mismo plato en el menú semanal.
- **Contenido de los segundos platos:** Tanto en el servicio de comida como en el de cena, en los segundos platos se incluirá, al menos, una opción de pescado, y entre las tres opciones uno de los platos será cocinado a la plancha u horno.

Además, los segundos platos incluirán, como mínimo, una **guarnición**. Las guarniciones serán variadas en contenido y elaboración.

Se valorará, en la forma establecida en los criterios de adjudicación del Apartado J del Cuadro Resumen del PCAP, la inclusión de más opciones de guarnición tanto en la comida como en la cena.

- **El postre** se podrá elegir entre un mínimo de dos variedades de frutas (preferentemente de temporada) y una opción de lácteos, ofreciendo la posibilidad de lácteos desnatados.

Se valorará, en la forma indicada en los criterios de adjudicación del Apartado J del Cuadro Resumen del PCAP, la inclusión de un postre casero en las opciones de postre (comida y cena).

Durante el servicio de comida se ofrecerá a los colegiales la opción de poder llevarse una fruta para la merienda (además de tomar postre).

El pan se ofrecerá del día y deberá existir la opción de que sea integral.

En la cena se ofertará a los colegiales que lo deseen además del postre la opción de un vaso de leche (entera o desnatada) con cacao o café.

Previo autorización de la Dirección del Centro, se atenderá la demanda de dietas nutricionales vegetarianas o las que, por razón de salud o confesión, soliciten los usuarios.

Se ofertarán tres comidas o cenas tipo banquete (una por trimestre) que se podrá realizar con motivo de las fiestas trimestrales del Colegio Mayor.

Se valorará, en la forma establecida en los criterios de adjudicación del Apartado J del Cuadro Resumen del PCAP, la realización de Jornadas Gastronómicas para los residentes a lo largo del curso académico, en comidas o cenas.

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



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS
PROCEDIMIENTOS:
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO
ABREVIADO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00123-2022

3. PRESENTACIÓN DE MENÚ

Mensualmente, y antes del día 20 del mes anterior, se presentará el listado de menú a la Dirección de Centro para su aprobación o modificación y posterior difusión.

En los menús deberá reflejarse la variedad de los alimentos y las distintas técnicas culinarias. así mismo la denominación de los platos será concreta y comprensible.

La composición de cada menú deberá ser completa, equilibrada, suficiente y variada.

4. NÚMERO DE PLAZAS Y DÍAS APROXIMADOS DE SERVICIO

En el Colegio Mayor Ramón Acín el número máximo de plazas previstas, en régimen de pensión completa, es de 115. El número aproximado de servicios para el curso 2022-2023 y sucesivos se ha estimado en 13.400 desayunos, 18.070 comidas y 18.925 cenas.

Histórico de servicios:

	CURSO 2015/16	CURSO 2016/17	CURSO 2017/18	CURSO 2019/20	CURSO 2020/21
Desayunos	14.371	12.810	14.669	7.121	7.519
Comida	19.823	19.418	20.145	12.078	9.936
Cena	18.874	18.662	19.802	10.800	10.064

**Señalar que la disminución en el número de servicios del curso 2019/20 es debida al cierre del Colegio Mayor el 14 de marzo de 2020 con motivo del COVID19. Asimismo, la disminución en el número de servicios del curso 2020/21 es debida a que con motivo de la pandemia el Colegio Mayor ofertó el 50% de las plazas ya que todas las habitaciones pasaron a ser individuales.

Se prestará servicio ordinario para los colegiales desde la víspera del primer día lectivo del curso académico hasta el día 10 de junio, exceptuando los periodos no lectivos en las vacaciones de Navidad y Semana Santa.

Durante los meses de julio, agosto y primera quincena de septiembre podrá realizarse otras actividades como congresos, cursos y actividades en las que colabore o no la Universidad.

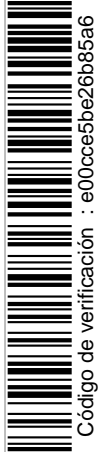
Para el cálculo del coste de los servicios en estos periodos se ha estimado un total anual de 10 días y una previsión de 250 desayunos, 200 comidas y 225 cenas. Todo ello incluido en el presupuesto de licitación.

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 : e00cce5be26b85a6



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

CONTRATO DE SERVICIOS
PROCEDIMIENTOS:
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO
ABREVIADO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00123-2022

5. HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES

En el comedor universitario, los horarios mínimos de servicio serán fijados por la Dirección del Centro, abarcando, como mínimo, un lapso de dos horas para desayuno y comida, y una hora y media para la cena.

Una vez aprobados los horarios estarán expuestos a los usuarios junto a los menús

Los cierres vacacionales, festivos o descansos semanales requerirán la previa autorización de la Dirección del Centro.

Durante los fines de semana, festivos y días no lectivos, se prestará el servicio en las mismas condiciones que el resto de la semana. Con la autorización del Centro se podrán fijar unos "servicios mínimos" que, como norma general, serán el sábado en el servicio de cena y esta cena consistirá en un picnic.

En los períodos vacacionales y en otras fechas, que por actividades concretas se soliciten, se atenderá el servicio de comedor en las mismas condiciones que para el resto del curso.

6. NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO

Para el servicio de comedor del Colegio Mayor, los licitadores deberán realizar la propuesta de personal que consideren oportuna, que, como mínimo, constará de un jefe de cocina (jornada completa), un cocinero (jornada completa), un auxiliar de cocina (28 horas/semanales), un auxiliar de colectividades (jornada completa) y tres Auxiliares de Servicio Limpieza (dos con jornada completa y uno con 10 horas semanales).

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

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

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

El precio de la unidad de medida de m3 en agua será la que figure conforme a lo dispuesto en las ordenanzas municipales y/o autonómicas.

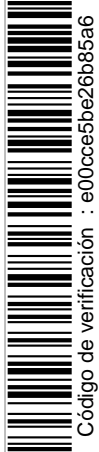
Si el adjudicatario de la instalación no estuviera conforme con el resultado de la medición o con el equipo medidor instalado, podrá, a su costa, realizar comprobaciones o instalar nuevos equipos de medida, previa autorización y bajo la supervisión del Responsable designado por la Unidad Técnica de Construcciones 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 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 : e00cce5be26b85a6

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e00cce5be26b85a6>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-07-2022 08:41:28

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: 00123-2022

8. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

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

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

8.3 El contratista deberá tener especial cuidado en la utilización de **productos de limpieza** que no sean agresivos ni deterioren zonas o partes del edificio: suelos, paredes, pilares, columnas, ventanas, etc., por lo que tanto su limpieza o mantenimiento como el pintado de paredes deberá realizarse según normas específicas aplicables al tipo de edificio, debiendo el adjudicatario hacerse cargo de cualquier deterioro que pudiera producirse, incluso manchas, roces, golpes o cualquier desperfecto ocasionado en el desarrollo de los servicios prestados. Los productos utilizados para la limpieza deberán estar debidamente envasados y tener sus respectivas etiquetas y fichas técnicas, de acuerdo con la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales, siendo aconsejable que dichos productos sean de origen ecológico y biodegradable.

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

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

8.6 Se extremará la limpieza en todos sus aspectos, tanto en el lavado de la vajilla como en la limpieza de suelos y paredes. Especial atención se dedicará a la eliminación de grasas, olores, agentes patógenos e impregnaciones. Será obligatoria para la empresa adjudicataria la limpieza superficial de los cuadros eléctricos y de la grasa acumulada en los mecanismos allí instalados. Esta operación se llevará a cabo tantas veces como sea necesario con el fin de garantizar el perfecto estado de dicha instalación. Los productos utilizados para la limpieza deberán estar debidamente envasados y tener sus respectivas etiquetas y fichas técnicas, de acuerdo con la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales, siendo aconsejable que dichos productos sean de origen ecológico y biodegradable.

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

8.8 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.

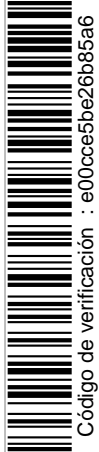
8.9 Semestralmente el adjudicatario efectuará, a través de una empresa especializada, la desinfección,

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 : e00cce5be26b85a6

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e00cce5be26b85a6>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-07-2022 08:41:28

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: 00123-2022

desinsectación y desratización de los locales, aportando 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

8.10 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.

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

8.12 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.

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

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

8.15 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.

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

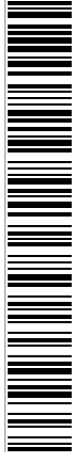
8.17 Todo ello lo realizará el adjudicatario, a su costa, con el fin de garantizar el adecuado estado de conservación, debiendo presentar, a petición de la Universidad, **los comprobantes correspondientes** que justifiquen y demuestren las acciones realizadas.

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 : e00cce5be26b85a6

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e00cce5be26b85a6>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-07-2022 08:41:28

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: 00123-2022

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 concesionario estará obligado a atender aquellos servicios o grupos de otros Organismos o Instituciones, invitados por la Universidad. También podrá organizarse un servicio de transeúntes que se gestionará mediante vale o tique y que liquidará a los mismos precios que se hallen en vigor para los residentes.

11. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS.

La supervisión del servicio y las instalaciones será realizada por el/la Administrador/a del Colegio Mayor Universitario, 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.

Al inicio del contrato, el mencionado Responsable del Contrato o persona en quien delegue, junto con el contratista, o persona que éste designe, revisarán los equipos y mobiliario propiedad de la Universidad existentes en la instalación que se ceden al contratista, firmándose por ambas partes el listado de dichos bienes que constituye el INVENTARIO de los mismos y que, a la finalización del contrato, el contratista deberá dejar en perfecto estado operativo y de limpieza, de acuerdo con lo establecido en el apartado 12 del presente pliego.

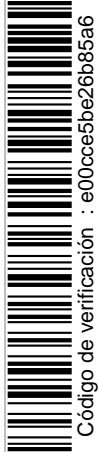
Asimismo, durante la ejecución del mismo, en cada periodo de contrato, se llevarán a cabo las actuaciones previstas en el párrafo primero del mencionado apartado 12 del presente pliego con el fin de comprobar que tanto el equipamiento propiedad de la Universidad, como las instalaciones están en perfecto estado operativo y de limpieza.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 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 : e00cce5be26b85a6



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS
PROCEDIMIENTOS:
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO
ABREVIADO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00123-2022

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

Además del correcto estado aparente, el 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, para que el adjudicatario entrante quede amparado por la garantía documentada de la reparación o reposición, en el caso de detectarse fallos de funcionamiento al inicio de la nueva contratación.

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

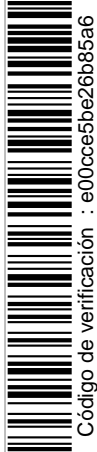
No obstante, si el 31 de agosto (o fecha equivalente, de resolverse el contrato antes de la fecha prevista) no se hubiesen subsanado las anomalías arriba indicadas, la Universidad realizará las acciones necesarias para su reposición o reparación, por sus propios medios o encargo a empresa especializada, imputando su cuantía al adjudicatario saliente mediante ejecución de la garantía definitiva y, en su caso, complementaria constituida y depositada en la Universidad.

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 : e00cce5be26b85a6

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e00cce5be26b85a6>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-07-2022 08:41:28

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: 00123-2022

13. SUBROGACIÓN. SERVICIO DE COMEDOR

La empresa adjudicataria deberá contar con el personal necesario para el desarrollo de sus obligaciones. No obstante, y al objeto de salvaguardar los derechos de subrogación determinados por la legislación vigente que pudieran corresponder a los trabajadores, se adjuntan a este pliego de prescripciones técnicas, lista de trabajadores que prestan servicio con el actual contratista, facilitada por este.

El contratista se compromete a que existan únicamente aquellos puestos de categoría o cualificación distinta de la básica que sean imprescindibles para la adecuada ejecución del contrato. Toda nueva incorporación de personal, sea cual fuese su categoría, deberá ser previamente autorizada por la Universidad de Zaragoza, siendo comunicada por el contratista con la debida antelación.

En el momento de iniciar los trabajos la empresa adjudicataria deberá remitir al Responsable del contrato designado por la Universidad de Zaragoza relación de los trabajadores de la contrata que van a realizarlos, incluyendo nombre, DNI., y otras circunstancias, a efectos de identificación del personal que se encuentre en el recinto universitario.

El personal operario procederá con la debida forma y corrección en las dependencias de la Universidad de Zaragoza, teniendo ésta derecho a exigir al contratista que prescinda del trabajador/a en esta Universidad, cualquiera que sea su cualificación o categoría, que a juicio de la Universidad y hechos probados, no observase una actitud correcta o responsable, así como si dicho personal hiciera uso indebido de las instalaciones o medios de acceso en horarios fuera de sus obligaciones laborales, sin perjuicio de demandar la responsabilidad de la empresa contratante respecto a su deber de vigilancia y dirección sobre su personal.

El personal, en todo momento en que se halle de servicio, deberá ir provisto de la correspondiente uniformidad, en la que figurará el nombre de la empresa que le haya contratado.

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 : e00cce5be26b85a6

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e00cce5be26b85a6>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-07-2022 08:41:28

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: 00123-2022

COMEDOR C.M.U. RAMÓN ACÍN de HUESCA

Nº INVENTARIO	DENOMINACION	nº	Fecha Fra.	IMPORTE
SN	Mesa estudio 80x60	1	04/08/2004	42,82 €
SN	Módulo de estantería metálica ERECTA con 4 estantes cada uno de las medidas: 1,50x2,20x0,60, 1,70x2,20x0,60, 2,75x2,20x0,60 m.	3	04/08/2004	1.501,73 €
250414	Pasabandejas 2200x350	1	31/03/2017	462,83 €
250419	Pasabandejas 6400x350	1	31/03/2017	1.316,48 €
250421	Soporte acero inox. Para bandejas 450x800x400	1	31/03/2017	298,27 €
250422	Barandilla acero inox. Doble tubo cerramiento en U 3200x500+500	1	31/03/2017	1.427,80 €
250423	Cerramiento mesa buffet de ensaladas metacrilato	1	31/03/2017	133,71 €
250424	Barandilla acer inox.	1	31/03/2017	592,90 €
SN	Armario caliente Fagor FI-180 E	1	18/04/1997	3.179,23 €
SN	Mueble neutro MN-800	1	18/04/1997	632,10 €
SN	Tolva para pan	1	18/04/1997	490,54 €
SN	Accesorio cubertero	1	18/04/1997	769,45 €
SN	Mueble refrigerado botellas MR B-1600	1	18/04/1997	857,74 €
SN	Mueble refrigerado ensaladas ME-1600	1	18/04/1997	1.051,16 €
SN	Mueble caliente MC-1600 Fagor	1	18/04/1997	2.025,23 €
SN	Cuerpo de taquilla metálicas	5	04/08/2004	471,45 €
SN	Secamanos	1	04/08/2004	107,26 €
SN	Espejo	1	04/08/2004	12,11 €
125178	Horno de gas Eurast HC 821	1	19/06/1995	5.831,16 €
133473	Mesa de trabajo hacer. Inox. 1.880 mm.	1	01/03/1994	480,81 €
134157	Freidora industrial Repagas GM-30,30	1	07/10/1993	223,74 €
134159	Campana central	1	07/10/1993	2.554,30 €
134162	Soporte de horno G 11	1	07/10/1993	192,32 €
134163	Campana extractora horno	1	07/10/1993	1.156,54 €
134171	Lavamanos pedal	1	07/10/1993	442,65 €
166523	Freidora Repagas FG-159	1	21/05/2002	2.035,74 €
211658	Cocina gas natural 6 fuegos con patas mod.C-960 Repagas	1	28/04/2009	2.743,40 €
211659	Cortadora de fiambres Mod. GCP-300 230/5 Sammic	1	28/04/2009	1.270,20 €
211660	Peladora de patatas Mod. PP-6 230/50/1 Monófasic Sammic	1	28/04/2009	1.215,68 €
211662	Picadora/brazo/triturador Mar. Sammic	1	28/04/2009	493,00 €
217854	Cortadora ralladora Sammic y accesorios	1	30/04/2010	1.419,84 €
220454	Ventilador Cuplik campana extractora	1	31/05/2010	1.447,68 €
255054	Fry-top a Gas Plancha lisa	1	04/09/2019	3.094,21 €
SN	Fregadero Soberana 196/21	2	18/04/1997	1.007,71 €

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

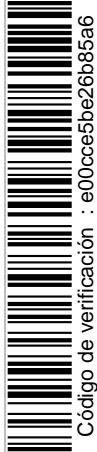
unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-07-2022 08:41:28

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 : e00cce5be26b85a6

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e00cce5be26b85a6>



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS
PROCEDIMIENTOS:
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO
ABREVIADO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00123-2022

SN	Grifo para fregadero	2	18/04/1997	166,78 €
SN	Soporte fregadero Soberana 3S-196	2	18/04/1997	420,46 €
SN	Picadora de carne Braher M. PIKA 22S	1	18/04/1997	378,42 €
SN	Mesa modular apoyo gratinador	1	18/04/1997	210,23 €
SN	Mesa auxiliar trabajo con cajón 2.000	4	18/04/1997	1.681,85 €
SN	Balanza de 10 Kg.	1	04/08/2004	27,44 €
SN	Estantería colgante de 0,60x0,45	1	04/08/2004	27,68 €
SN	Estantería teléfono de 0,34x0,30x0,40	1	04/08/2004	12,98 €
SN	Reloj de pared	1	04/08/2004	19,98 €
SN	Estantería 4 estantes metal	1	18/12/2006	65,20 €
SN	Olla a presión Fagor industrial (marmita)	1	04/08/2004	3.641,81 €
SN	Olla Fagor (basculante)	1	04/08/2004	3.979,24 €
133093	Mesa SIX 691 de 1,40 x 0,75 m.	1	06/08/2001	164,50 €
133094	Mesa SIX 691 de 1,40 x 0,75 m.	1	06/08/2001	164,50 €
150197	Frigorífico	1	06/08/2001	299,61 €
161464	Isla de ensaladas móvil refrigerada Telsa, inox. Cuba fría	1	28/02/2013	12.772,76 €
186040	Chaffing-Dish Edesa mod. CHD-EL (Baño marmita)	1	31/03/2005	332,30 €
186041	Difusor de café Campeona MCM 8 l.	1	31/03/2005	779,44 €
250413	Mesa mural acero inox. Con encimera 1,5 mm con patas 2200x500x850	1	31/03/2017	1.007,93 €
250420	Estante acero inox. Para vasos	1	31/03/2017	113,14 €
SN	Mesa SIX 691 de 1,40 x 0,75 m.	27	18/04/1997	1.239,31 €
SN	Silla blanca	113	18/04/1997	2.433,22 €
SN	Estantería de melamina	2	04/08/2004	64,88 €
SN	Cubetas GN 1/1 x 150mm,4 cub GN 1/2 X 150M,2tapas 1/1	2	SD	SD
SN	Tapas GN 1/2.	4	SD	SD
SN	Unidades de Policarbonato antisalpicaduras	2	31/03/2005	0,00 €
SN	Cubetas GN 1/1 55 Inox reforzada	8	31/03/2005	182,78 €
SN	Tostador Sammic tp-20	1	31/03/2005	105,45 €
SN	Estantería con baldas de 0,67x2,30x0,40 m.	2	04/08/2004	25,95 €
186045	Estantería para cámara, con 4 estantes Erecta de 0,90x0,86x0,30 m.	1	31/03/2005	259,55 €
202758	Lavavajillas cupula mod 1000 marca romagsa	1	17/10/2008	3.665,60 €
SN	Instalación frigorífica completa cámara con grupo de condensación por agua	1	18/04/1997	
SN	Estantería metálica 0,50x2,20x1,70 (compartida con cafetería)	1	18/04/1997	14,02 €
SN	Estantería metálica 0,50x1,70x1,80	1	18/04/1997	14,02 €
SN	Mesa auxiliar trabajo con cajón 1,20x0,70	1	18/04/1997	420,46 €
SN	Mesa auxiliar trabajo 1,60x0,60	1	18/04/1997	248,07 €
SN	Mesa auxiliar trabajo con cajón 1,20x0,60	1	18/04/1997	420,46 €
SN	Grifo de agua para vasos y jarras	1	04/08/2004	43,25 €

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

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-07-2022 08:41:28

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 : e00cce5be26b85a6

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e00cce5be26b85a6>



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS
PROCEDIMIENTOS:
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO
ABREVIADO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00123-2022

SN	Carro para vasos 0,90x0,44	2	04/08/2004	501,73 €
SN	Carro para vasos 1x0,60	3	04/08/2004	778,55 €
SN	Carro para bandejas 1,50x0,62	4	04/08/2004	2.391,00 €
SN	Fregadero acero con grifo	1	18/04/1997	314,65 €
SN	Soporte fregadero	1	18/04/1997	120,47 €
186044	Estantería para las cámaras Erecta, con 4 estantes 1,20x01,86x0,30 m.	2	31/03/2005	515,59 €
SN	Instalación frigorífica completa de 2 cámaras y portillón independiente para pescado fresco, con grupos de condensación	1	18/04/1997	2.452,70 €
255054	Fry-top a Gas plancha lisa Marca Angelopo 800x920x250 Mueble base abierto, kit 4 patas, montaje, puesta en marcha	1	04/09/2019	3.094,21 €
SN	Cubeta c/tapa GN-1/1	4	18/04/1997	137,35 €
SN	Mueble bandejero	1	18/04/1997	833,92 €
SN	Campana extractora NODOR	1	04/08/2004	1.313,53 €
SN	Báscula automática DINA 300 Kg.	1	04/08/2004	185,99 €
SN	Interfono	2	04/08/2004	173,01 €

TOTAL 89.197,76 €

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 : e00cce5be26b85a6

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e00cce5be26b85a6>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 22-07-2022 08:41:28

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: 00123-2022

LISTA PERSONAL SUBROGACIÓN

LISTA DE TRABAJADORES QUE PRESTAN SERVICIO

C.M.U. RAMÓN ACÍN

CATEGORÍA	ANTIGÜEDAD	CONTRATO	JORNADA	SALARIOS ESPECIALES
JEFE DE COCINA	20/9/2006	300	40 H/S	Plus 857,39 € / mes brutos
COCINERA	17/9/2017	300	40 H/S	Plus 200 €/ mes, brutos
AUXILIAR DE COLECTIVIDADES	17/10/2017	501	28 H/S	No, según convenio
AUXILIAR DE COLECTIVIDADES	27/8/2018	200	15 H/S	No, según convenio
AUXILIAR DE COLECTIVIDADES	19/9/2010	300	40 H/S	No, según convenio
AUXILIAR DE COLECTIVIDADES	15/9/2010	300	40 h/S	No, según convenio
AUXILIAR DE COLECTIVIDADES	2/11/2021	401	40 H/S	No, según convenio

Torrefarrera a 29 de marzo de 2022

**SANCHEZ
BALDELLOU
MONICA -
46233485N**

Firmado digitalmente
por SANCHEZ
BALDELLOU MONICA
- 46233485N
Fecha: 2022.04.01
14:10:59 +02'00'

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

14

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza