



Código de verificación : 6e00958f2b962ad8



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

## CONTRATO DE SERVICIOS

PROCEDIMIENTO ABIERTO

OFERTA: VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Contrato sujeto a regulación Armonizada **SI**  **NO**

Tramitación ordinaria  Tramitación urgente  Tramitación anticipada

Expte. nº 00012-2018

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

#### ÍNDICE DEL CLAUSULADO

1. CONDICIONES GENERALES
2. OFERTA DE SERVICIO
3. EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL CONTRATISTA
4. HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES
5. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES
6. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y DE LAS INSTALACIONES CEDIDAS
7. OBLIGACIONES MEDIOAMBIENTALES
8. USUARIOS DEL SERVICIO
9. 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 LOTES 1, 2 Y 3.

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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Nº Expediente: 00012-2018

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

### 1. CONDICIONES GENERALES

**1.1** Es objeto de este contrato es la prestación del servicio en las instalaciones de hostelería de tres centros de la Universidad de Zaragoza (dos en Zaragoza y uno en Teruel), del 1/9/2018 al 31/8/2020, en tres lotes: Lote 1.- **Cafetería-comedor EINA, edificio Betancourt**, Lote 2: **Cafetería-comedor Facultad de Economía y Empresa, Edificio Lorenzo Normante** y Lote 3: **Bar Facultad CC Humanas y Sociales de Teruel**; 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 cafeterías universitarias tendrán capacidad y deberán expender también platos combinados, emparedados y bocadillos; en las que así se haga constar en los pliegos de condiciones, deberán ofrecer, además de lo referido, almuerzos y cenas, en su caso.

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 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 por el concesionario pasarán a ser propiedad de la Universidad, al término del periodo contractual, quedando incorporados al inventario de la instalación para lo que el adjudicatario deberá aportar la factura 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 4, "LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES" apartado 4.2, y/o exista incumplimiento, cumplimiento deficiente y no facilite pruebas documentales de lo establecido en el resto de apartados de la cláusula 4 de este pliego de prescripciones técnicas.

**1.4** En el caso de la inversión en equipamiento y/o mobiliario ofertada por el adjudicatario en la licitación, éste deberá proceder a su instalación en los seis primeros meses del período de vigencia del contrato, quedando incorporados al inventario de la instalación, para lo que el adjudicatario deberá aportar la factura o documentación correspondiente en el citado plazo de 6 meses.

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

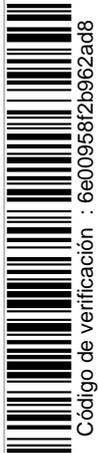
**1.6** La instalación deberá contar con máquinas registradoras expendedoras de tickets o justificantes de pago, que se entregará a los usuarios del servicio, aún en el caso de que no les sean requeridos.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 6e00958f2b962ad8



Nº Expediente: 00012-2018

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

**1.7** No podrá instalar en los locales máquinas recreativas o de juegos ni expendedoras de tabaco. Respecto a máquinas expendedoras de bebidas o alimentos, la Universidad podrá autorizar expresamente, previa petición, siempre que se considere oportuno y no exista compromiso contractual vigente con otros proveedores.

### 2. OFERTA DE SERVICIO.

La empresa adjudicataria deberá proporcionar al usuario la información nutricional de los menús que se oferten en los comedores, así como la especificación de alérgenos de los mismos (según especifica el Reglamento (UE) Nº 1169/2011.

Se dará prioridad a los productos de proximidad, ecológicos (provenientes de la agricultura ecológica según el reglamento (CE) Nº 834/2007 y cumpliendo los parámetros Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (A6-0207/2006) y de temporada.

Se ofrecerá leche entera y semidesnatada así como deberá disponer de leche sin lactosa y alguna bebida vegetal que sustituya a la leche.

Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el Anexo VI del pliego de cláusulas administrativas particulares, que el licitador ofrezca al menos un producto de comercio justo de los incluidos en el apartado "Cafés y similares" de la lista de precios de los productos básicos establecidas en el Anexo XVI del citado pliego.

Deberán disponer de azúcar moreno integral de caña de comercio justo y edulcorantes aptos para personas con diabetes.

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

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

En el menú del día se incluirá guarnición en el segundo plato preferentemente verdura/hortaliza.

El contenido mínimo del "Desayuno rápido" y del "Menú del día" será el que se especifica a continuación, pudiendo el licitador mejorarlo, en su caso, de acuerdo con lo indicado en el Anexo VI del pliego de cláusulas administrativas particulares:

**Desayuno rápido:** Estará compuesto por una consumición del apartado Café o similar del listado de productos básicos y por un producto simple de bollería a elegir por el usuario entre los indicados en dicho listado.

**El Menú del día** constará como mínimo de:

- Dos opciones de primer plato (a elegir una).
- Dos opciones de segundo plato (a elegir una).
- Postre que incluirá una pieza de fruta fresca de temporada o dos si son de tamaño menor (ciruelas, albaricoques, mandarinas, etc.) o un lácteo.
- Pan (opción de pan integral) y agua del grifo.

El servicio de "**Desayuno rápido**" deberá realizarse, como mínimo, hasta las 11:00 h, no pudiendo superar las 13:00 horas. Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el Anexo VI del pliego de cláusulas administrativas particulares, que el licitador ofrezca la ampliación del horario mínimo arriba indicado del servicio de "Desayuno rápido".

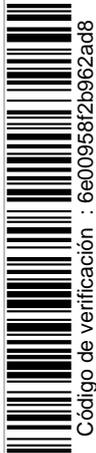
Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el Anexo VI del pliego de cláusulas administrativas particulares, que el licitador ofrezca la opción de medio "**menú del día**", un primero con postre o un segundo con postre, siendo su precio un 60% del importe del menú del día establecido en el citado pliego.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 6e00958f2b962ad8



Nº Expediente: 00012-2018

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

### 3. EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL CONTRATISTA

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

El precio de la unidad de medida de Kw/h., en electricidad, y m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup> en agua, en su caso, será la que figure conforme a lo dispuesto en las ordenanzas municipales.

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

### 4. HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES

Los horarios mínimos de servicio serán:

- En periodo lectivo: de 08,30 a 21 horas de lunes a viernes; y de 10 a 13 horas los sábados. No obstante, respecto al horario de los sábados, se tendrá en cuenta la demanda del Centro o Centros afectados, y se adaptará en función de las necesidades del edificio.
- En periodo no lectivo: de 8,30 a 14 horas.

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

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

Los cierres vacacionales deberán estar autorizados por el Rectorado. Se realizarán en los periodos no lectivos de Navidad, Semana Santa y durante el verano. La Universidad podrá establecer un turno único de cierre de las instalaciones en dichos periodos como medida de fomento de ahorro del gasto público que será el establecido en su Calendario Académico. En todo caso, en el periodo estival, el cierre no podrá exceder de un mes entre el 15 de julio y el 31 de agosto, debiendo estar de acuerdo el Centro.

Dichos cierres se autorizarán con las siguientes matizaciones:

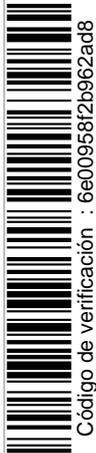
- Para los servicios ubicados en el **Campus de la Plaza San Francisco**, los turnos se organizarán del siguiente modo:
  - Grupo 1: Facultad de Ciencias Sociales, Facultad de Medicina y Facultad de Ciencias de la Salud. Deberá permanecer abierto como mínimo una instalación del grupo.
  - Grupo 2: El resto de instalaciones del Campus de la plaza San Francisco. Cuando haya en funcionamiento hasta tres instalaciones, como mínimo permanecerá abierta una de ellas. Cuando, por el contrario, haya más de tres instalaciones en funcionamiento, permanecerán abiertas dos, al menos.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 6e00958f2b962ad8



Nº Expediente: 00012-2018

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

- Para los servicios ubicados en el **Campus Río Ebro**, los turnos se organizarán del siguiente modo:
  - Cuando haya en funcionamiento hasta tres instalaciones, como mínimo permanecerá abierta una de ellas.
  - Cuando haya más de tres instalaciones en funcionamiento, permanecerán abiertas dos, al menos. En el caso de que la calificación sea diferente (bar, cafetería o cafetería-comedor), se procurará diversificar la oferta en cada turno, con el fin de ofrecer un mayor y mejor servicio.
- Para el **resto de Centros de Zaragoza**, así como para los **Colegios Mayores Universitarios**, se aplicará la norma general indicada en el primer párrafo de este apartado, de acuerdo con la Dirección del Centro.
- De igual forma se procederá para las instalaciones de **Huesca y Teruel**, salvo que, cuando el servicio afecte simultáneamente a dos o más Centros, deberá figurar en la solicitud el Vº Bº del Vicerrector del Campus correspondiente.

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

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

**5.2** La vida útil del mobiliario y los grandes equipos del bloque cocina y hornos conveectores, 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.

**5.3** 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.

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.

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

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

**5.4** La empresa adjudicataria será responsable de la limpieza de todos los espacios ocupados, incluidas las terrazas exteriores (en su caso). Deberán retirarse diariamente todos los residuos generados evitando que vasos y plásticos vayan a parar a otros lugares, en especial las láminas de agua situadas cerca de las cafeterías correspondientes.

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

**5.6** Cada seis meses el adjudicatario efectuará también, a través de una empresa especializada, la desinfección, desinsectación y desratización de los locales, aportando el justificante de la empresa que lo realice. En el caso de que lo hiciera la Universidad dentro de su programación general se facilitará el acceso a la empresa.

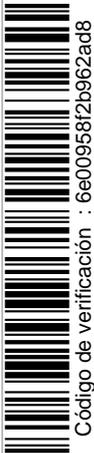
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 5  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA  
Cargo: Gerente  
Fecha: 23-02-2018 12:00:22



Código de verificación : 6e00958f2b962ad8



Nº Expediente: 00012-2018

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

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

Será por cuenta del 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.

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

**5.8** Durante el periodo de explotación será por cuenta del adjudicatario el mantenimiento de la instalación de gas.

**5.9** La empresa adjudicataria 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.

**5.10** El **pintado** de los locales lo realizará el adjudicatario, como mínimo, una vez al año.

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

### **6. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS.**

La supervisión del servicio y las instalaciones será realizada por el Rectorado de la Universidad de Zaragoza y la Dirección del Centro. El adjudicatario recibirá de éstos 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.

### **7. OBLIGACIONES MEDIOAMBIENTALES.**

Atendiendo a las exigencias de la política ambiental, la empresa adjudicataria llevará a cabo la separación selectiva de residuos provenientes de dicha actividad, en los términos expresados en la Ley 22/2011, de 18 de julio, de residuos y suelos contaminados. A tal efecto, deberán separarse los siguientes residuos:

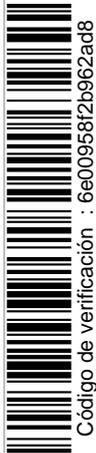
- Aceites vegetales
- Papel y cartón
- Plásticos y envases
- Vidrio
- Basura orgánica

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 6e00958f2b962ad8



Nº Expediente: 00012-2018

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

### 8. USUARIOS DEL SERVICIO

El servicio en las instalaciones cedidas estará destinado a toda la Comunidad Universitaria: profesorado, alumnos y personal de administración y servicios. No obstante, la empresa adjudicataria estará obligada a atender aquellos servicios o grupos de otros Organismos o Instituciones, invitados por la Universidad.

### 9. 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 personal del Servicio de Patrimonio, Compras y Contratación y la persona responsable del edificio, **MEDIANTE EL INVENTARIO QUE, ACTUALIZADO, FIGURE EN EL EXPEDIENTE** en la fecha más próxima a la finalización del contrato.

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

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

Si los resultados de la inspección no fueran satisfactorios y/o no se presentarán los documentos exigidos en este párrafo, la Universidad requerirá al adjudicatario saliente su reparación, reposición o saneamiento inmediato, para que el adjudicatario entrante quede amparado por la garantía documentada de la reparación o reposición, en el caso de detectarse fallos de funcionamiento al inicio de la nueva contratación. El adjudicatario 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 no se hubiesen subsanado las anomalías arriba indicadas, la Universidad realizará las acciones necesarias para su reposición o reparación, por sus propios medios o encargo a empresa especializada, imputando su cuantía al adjudicatario saliente mediante ejecución del aval depositado como garantía definitiva.

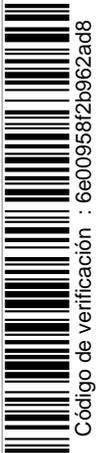
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 7  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA  
Cargo: Gerente  
Fecha: 23-02-2018 12:00:22



Código de verificación : 6e00958f2b962ad8



Nº Expediente: 00012-2018

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

## APÉNDICE I:

## INVENTARIO

## EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA

## LOTE 1: CAFETERÍA COMEDOR EINA, EDIFICIO BETANCOURT

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
<b>CAMARAS</b>				
1	Recinto frigorífico desmont 5830x4550x2480 comp por cámara refrigeración y cámara congelación c/ antecámara refrigerada	167242	23/7/02	1.173,48 €
2	Estantería c/cuatro estantes Mod.190 de 4011x500x1760	167243	23/7/02	586,74 €
1	Estantería c/cuatro estantes Mod.175 de 2560x500x1760	167246	23/7/02	399,62 €
<b>ALMACÉN</b>				
2	Estantería c/cuatro estantes Mod.190 de 4011x500x1760	167244 y 167245	23/7/02	399,71 €
1	Estantería c/cuatro estantes Mod.166 de 1650x500x1760	167249	23/7/02	325,23 €
2	Estantería c/cuatro estantes Mod.170 de 2000x500x1760	167247 y 167248	23/7/02	710,86 €
<b>COCINA planta baja</b>				
1	Peladora de patatas Zanussi T10S + base c/filtro peladora SSFT15	167250	23/7/02	1.474,82 €
1	Pileta inox. para rejillas Zanussi PX1 + rejilla GX1	s/nº	23/7/02	371,83 €
1	Fregadero Zanussi LG1426S dos senos + entrepaño fregadero RL1400S + grifo de palanca RB34G + sifón para fregadero SP2	s/nº	23/7/02	241,68 €
1	Estante de pared c/soporte Zanussi MS204 de 2000x700x900	167251	23/7/02	206,02 €
1	Mesa de trabajo Zanussi TG2010S de 2000x700x900 + entrepaño mesa RI2000S 1880x540x40	167253	23/7/02	1.323,51 €
1	Estante de pared c/soporte Zanussi MS204 de 2000x400x60	167252	23/7/02	206,02 €
1	Cortadora de carne-gravedad Zanussi AG30	167255	23/7/02	563,76 €
1	Mesa refrigerada c/alzatina Zanussi TRMA224A	167256	23/7/02	2.529,26 €
1	Fregadero Zanussi LG716S un seno + entrepaño fregadero RL700S + grifo de palanca RB34G + sifón para fregadero SP2	s/nº	23/7/02	105,54 €
1	Encimera esquina Zanussi TGAS de 750x750x900 + entrepaño inferior mesa esquina RITGAS de 618x537x40	167257	23/7/02	512,95 €
1	Mesa de trabajo Zanussi TG1610S de 1600x700x900 + entrepaño mesa RI1600S 1680x540x40	167260	23/7/02	1.288,70 €
1	Fregadero Zanussi LG716S un seno + entrepaño fregadero RL700S + grifo de palanca RB34G + sifón para fregadero SP2	s/nº	23/7/02	2.019,40 €

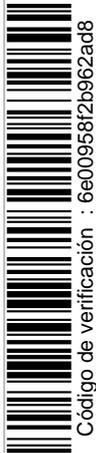
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 8  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA  
Cargo: Gerente  
Fecha: 23-02-2018 12:00:22



Código de verificación : 6e00958f2b962ad8



Nº Expediente: 00012-2018

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I:**

**INVENTARIO**

**EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA**

**LOTE 1: CAFETERÍA COMEDOR EINA, EDIFICIO BETANCOURT**

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

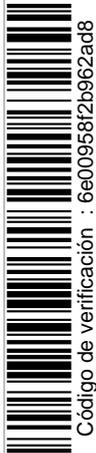
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 9  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA  
Cargo: Gerente  
Fecha: 23-02-2018 12:00:22



Código de verificación : 6e00958f2b962ad8



Nº Expediente: 00012-2018

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I:**

**INVENTARIO**

**EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA**

**LOTE 1: CAFETERÍA COMEDOR EINA, EDIFICIO BETANCOURT**

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
<b>LAVADO DE VAJILLA</b>				
1	Mesa entrega c/orificio y estante Zanussi TS17DRT de 1700x800x875	167274	23/7/02	1.631,42 €
1	Mesa de prelavado con cuba Zanussi ATV8 + alzatina para mesa de 800 + 1 kit ducha sobre encimera + 1 válvula de cierre de descarga	167275	23/7/02	1.073,93 €
1	Campana en acer. Inox.con cabina adaptación al tren de lavado	160178	8/3/13	9.317,00 €
1	Lavavajillas cesto arrastrado top Zanussi RT142ED de 1725x800x1820	167276	23/7/02	10.704,48 €
1	Tunel de secado serie top Zanussi HABETDX	167277	23/7/02	2.075,47 €
1	Curva mecanizada a 90º Zanussi ACMM90 de 850x850x900	s/nº	23/7/02	9.526,00 €
1	Mesa de rodillos sobre patas Zanussi ARF16+elemento de cierre+guía porta cestos+microinterruptor fin de carrera	167278	23/7/02	821,98 €
1	Pileta inox. para rejillas Zanussi PX12 + 2 rejillas Zanussi GX6	s/nº	23/7/02	1.216,24 €
<b>AUTOSERVICIO</b>				
1	Portabandejas Zanussi DLPV de 900x810x1400 con repisa para el portacubiertos y la panera	167279	23/7/02	425,95 €
1	Portacubiertos Zanussi DLP de 675x500x400 con 20 contenedores para cubiertos	167280	23/7/02	210,19 €
1	Elemento neutro Zanussi HN400 de 400x900x230 + base mueble neutro Zanussi V400 de 400x900x620 + puerta para vano Zanussi HPOV	167272	23/7/02	233,16 €
1	Panera Zanussi DLT de 675x750x500	167281	23/7/02	549,14 €
1	Kit terminal izquierdo Zanussi DLKTS en acero inox.	s/nº	23/7/02	0,00 €
1	Elemento neutro Zanussi DL14NA de 1400x810x900	s/nº	23/7/02	0,00 €
1	Angulo interno a 90º Zanussi DLAI90	s/nº	23/7/02	221,83 €
1	Baño maría c/armario caliente Zanussi DL21C de 2100x810x900	167282	23/7/02	2.942,69 €
1	Repisa c/iluminación y calefacción para mantener la tª de los alimentos + 2 montantes para dos repisas + 2 repisas de cristal	167283	23/7/02	342,43 €

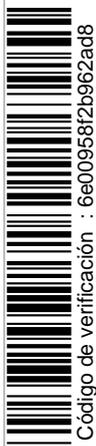
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 10  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA  
Cargo: Gerente  
Fecha: 23-02-2018 12:00:22



Código de verificación : 6e00958f2b962ad8



Nº Expediente: 00012-2018

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I:**

**INVENTARIO**

**EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA**

**LOTE 1: CAFETERÍA COMEDOR EINA, EDIFICIO BETANCOURT**

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
1	Elemento refrigerado c/cuba Zanusi DL21F de 2100x810x900 con dos puertas abatibles c/cerradura	167284	23/7/02	3.738,22 €
1	Vitrina refrigerada s/plano frío Zanussi DLLLVT21F de 2005x800x1170	167285	23/7/02	8.516,26 €
1	Caja derecha Zanussi DLCD c/toma corriente múltiple para conexión de carros térmicos	s/nº	23/7/02	0,00 €
1	Kit terminal derecho Zanussi DLKTD en acero inox.	s/nº	23/7/02	0,00 €
1	Apoyabandejas angulo interno Zanussi DLSA14S90 de 1500x350 + 2 cabezales apoyabandejas Zanussi DLTSC	s/nº	23/7/02	0,00 €
1	Apoyabandejas angulo interno Zanussi DLSA21D90 de 2100x350	s/nº	23/7/02	0,00 €
1	Apoyabandejas Zanussi DLS21 de 2100 mm.	s/nº	23/7/02	9.473,97 €
1	Apoyabandejas Zanussi DLS14 de 1400 mm.	s/nº	23/7/02	5.959,77 €
1	Mesa de trabajo Zanussi TG1210S de 1200x700x900 + entrepaño mesa RI1200S de 1080x540x40	167341	23/7/02	311,81 €
1	Sotobanco estantería SE60300 de 3000x600x1050	167300	23/7/02	974,64 €
4	Barandilla de separación BS12 de 1200 mm.	s/nº	23/7/02	98,73 €
<b>CAFETERÍA</b>				
1	Sotobanco estantería SE60350 de 2500x350x1050	167286	23/7/02	1.095,96 €
1	Sotobanco estantería SE60350 de 2500x350x1050	167288	23/7/02	2.191,92 €
1	Sotobanco cafetero SC60400 de 4000x600x1050	167289	23/7/02	1.802,20 €
1	Cafetera electrónica de 3 grupos M990D3G	167293	23/7/02	3.203,66 €
1	Molino dosificador MD60A	167297	23/7/02	275,84 €
1	Sotobanco estantería SE60300 de 3000x600x1050	167299	23/7/02	974,64 €
1	Sotobanco cafetero SC60350 de 3500x600x1050	167305	23/7/02	1.475,22 €
2	Termo de leche de 6lts.	167290-167291	23/7/02	354,99 €
1	Cafetera electrónica de 3 grupos M990D3G	167294	23/7/02	3.203,66 €
1	Molino dosificador MD60A	167296	23/7/02	275,84 €
1	Sotobanco bajamostrador SM40200 de 2000x400x850	167306	23/7/02	697,17 €
3	Botellero frigorífico BF25040 de 2500x400x850	167310 a167313	23/7/02	5.437,96 €

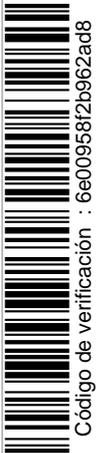
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 11  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA  
Cargo: Gerente  
Fecha: 23-02-2018 12:00:22



Código de verificación : 6e00958f2b962ad8



Nº Expediente: 00012-2018

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I:**

**INVENTARIO**

**EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA**

**LOTE 1: CAFETERÍA COMEDOR EINA, EDIFICIO BETANCOURT**

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
1	Sotobanco bajo mostrador SM40200 de 2000x400x850	167307	23/7/02	697,17 €
1	Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250	s/nº	23/7/02	0,00 €
1	Lavavasos Zanussi LB040Q	167318	23/7/02	751,68 €
2	Fabricador de cubitos Zanussi CIM67W	167320 y 167321	23/7/02	2.145,08 €
1	Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250	s/nº	23/7/02	0,00 €
1	Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250	s/nº	23/7/02	0,00 €
3	Sotobanco estantería SE60300 de 3000x600x1050	167301 a 167303	23/7/02	2.923,92 €
3	Carro para 20 bandejas Zanussi SCV20 de 870x540x1460	167325 a 167327	23/7/02	1.501,26 €
2	Mesa de trabajo Zanussi TG2000S de 2000x700x900 + entrepaño mesa Zanussi RI2000S de 1880x540x40	167328 y 167329	23/7/02	764,22 €
1	Sotobanco bajo mostrador SM40200 de 2000x400x850	167308	23/7/02	697,17 €
1	Vitrina expositora refrigerada	236622	4/6/15	1.280,17 €
1	Sotobanco bajo mostrador SM40200 de 2000x400x850	167309	23/7/02	697,17 €
1	Horno microondas HM1010 de 490x345x321	167331	23/7/02	622,88 €
<b>COCINA 1ª Panta</b>				
1	Lavamanos Zanussi LP55+dosificador de jabón Zanussi DD+dosificador de papel Zanussi LDC+peto adicional para dosif.papel y jabón	s/nº	23/7/02	399,71 €
1	Mesa refrigerada c/alzatina Zanussi TRNA132A	167332	23/7/02	1.778,98 €
1	Encimera esquina Zanussi TGAS de 750x750x900 + entrepaño inferior mesa esquina RITGAS de 618x537x40	167258	23/7/02	512,95 €
1	Fregadero Zanussi LG716S un seno + entrepaño fregadero RL700S + grifo de palanca RB34G + sifón para fregadero SP2	s/nº	23/7/02	371,83 €
1	Mesa de trabajo Zanussi TG2010S de 2000x700x900 + entrepaño mesa RI2000S 1880x540x40	167254	23/7/02	399,51 €
1	Campana mural 214662001 en acero inox. + extracción 214662002	167334	23/7/02	2.456,88 €
1	Cocina a gas con horno Zanussi PCFG700 de 700x700x850	167335	23/7/02	1.523,54 €

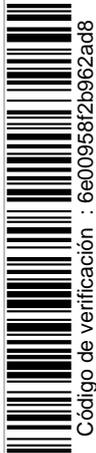
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 12  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA  
Cargo: Gerente  
Fecha: 23-02-2018 12:00:22



Código de verificación : 6e00958f2b962ad8



Nº Expediente: 00012-2018

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I:**

**INVENTARIO**

**EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA**

**LOTE 1: CAFETERÍA COMEDOR EINA, EDIFICIO BETANCOURT**

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
1	Fry-top a gas plancha lisa Zanussi PRGV700 de 700x700x850 + 2 puertas para vano Zanussi PPOV de 350x420	167336	23/7/02	1.292,47 €
1	Elemento neutro Zanussi PN350 de 350x700x250+base neutra Zanussi PV350 de 350x700x600+1 puerta para vano Zanussi PPOV	s/nº	23/7/02	316,64 €
1	Freidora a gas Zanussi PFRG350 de 350x700x850 de una cuba	167337	23/7/02	1.297,34 €
1	Mesa de trabajo Zanussi TG1010S de 1000x700x900 + entrepaño mesa Zanussi RI1000S de 880x540x40	167338	23/7/02	290,23 €
1	Mesa caliente eléctrica Zanussi TCD1400S de 1400x700x850	167339	23/7/02	1.492,92 €
1	Mesa inox. c/seno Zanussi TL1410SS+entrepaño mesa+grifo palanca en fregadero caño corto+sifón para mesa preparación	167340	23/7/02	597,17 €
1	Encimera esquina Zanussi TGAS de 750x750x900 + entrepaño inferior mesa esquina RITGAS de 618x537x40	167259	23/7/02	512,95 €
1	Sotobanco estantería SE60350 de 2500x350x1050	167287	23/7/02	2.191,92 €
1	Estantería de inox. 2860x300 mm.	236619	3/6/15	420,00 €
1	estantería de inox. 2000x300mm	236618	3/6/15	400,00 €
1	Mesa refrigerada con alzatina Zanussi TRNA183A	167333	23/7/02	2.209,80 €
<b>LAVADO DE VAJILLA</b>				
1	Mesa servicio c/alzatina izquierda Zanussi TVS14SS de 1400x715x875 + entrepaño inferior RI14 + 1 Kit ducha sobre encimera DC	167342	23/7/02	900,62 €
1	Lavavajillas de capota Zanussi LS8	167343	23/7/02	2.379,62 €
1	Mesa de servicio con patas Zanussi TAM12S de 1200x600x875 + entrepaño inferior Zanussi RI12 de 1200mm.	167344	23/7/02	295,80 €
<b>CAFETERÍA 1ª Planta</b>				
1	Sotobanco cafetero SC60250 de 2500x600x1050	167345	23/7/02	1.296,74 €
1	Termo de leche de 6lts.	167292	23/7/02	354,99 €
1	Cafetera electrónica de 3 grupos M990D3G	167295	23/7/02	3.203,66 €
1	Molino dosificador MD60A	167298	23/7/02	275,84 €
1	Botellero frigorífico BF25040 de 2500x400x850	167314	23/7/02	1.349,49 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA  
Cargo: Gerente  
Fecha: 23-02-2018 12:00:22



Código de verificación : 6e00958f2b962ad8



Servicio de  
Patrimonio, Compras  
y Contratación  
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios  
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00012-2018

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE I:

### INVENTARIO

### EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA

#### LOTE 1: CAFETERÍA COMEDOR EINA, EDIFICIO BETANCOURT

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
1	Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250	s/nº	23/7/02	501,97 €
1	Exprimidor de agrios ZUMMITO	167304	23/7/02	2.858,41 €
1	Lavavasos Zanussi LB040Q	167319	23/7/02	751,68 €
1	Fabricador de cubitos Zanussi CIM67W	167322	23/7/02	1.072,54 €
1	Sotobanco bajo mostrador SM40250 de 2500x400x850	167323	23/7/02	1.220,05 €
1	Sotobanco bajo mostrador SM40260 de 2600x400x850	167324	23/7/02	1.239,97 €
1	Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250	s/nº	23/7/02	211,09 €
2	Botellero frigorífico BF25040 de 2500x400x850	167315 y 167316	23/7/02	2.718,98 €
1	Vitrina expositora refrigerada	236623	4/6/15	1.280,17 €
292	Silla apilable s/brazos, patas en tubo de acero cromado, asiento y respaldo en madera natural contrachapada y curvada, superf. en haya	6915	23/7/02	18.765,09 €
64	Sillas cromo/haya	6981	31/1/03	3.929,60 €
73	Mesa de 1400x800x720, encimera de aglomerado revestido de melanina gris antracita, patas en tubo metálico	167347 a 167419	23/7/02	11.008,40 €
2	Biombos 100XH 160 cm oerf. Aluminio y frene	173557-173558	9/10/03	633,68 €
2	Biombos 100XH 160 cm oerf. Aluminio y frene	173559-173560	9/10/03	633,68 €
1	Carro 5 bandejas BMS-5,1 conjunto guías carro 5 bandj.1conj.g.c. 3 band.	160150	31/1/11	2.254,98 €
10	Cubetas GN 1/1 x 200 mm	s/nº	31/1/11	336,30 €
10	Cubetas GN 1/1 x 150 mm y 10 tapas GN 1/1	s/nº	31/1/11	526,28 €
1	Horno microondas HM1010 de 490x345x321	167330	23/7/02	622,88 €
1	Sotobanco estantería SE60250 de 2500x600x1050	167346	23/7/02	1.040,67 €
1	Biombo 100XH 160 cm oerf. Aluminio y frene	173561	9/10/03	316,99 €
TOTAL				233.626,56 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA  
Cargo: Gerente  
Fecha: 23-02-2018 12:00:22



Código de verificación : 6e00958f2b962ad8



Nº Expediente: 00012-2018

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I:**

**INVENTARIO**

**EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA**

**LOTE 2: CAFETERIA EDIFICIO LORENZO NORMANTE**

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha fra	Importe
<b>PROPIEDAD UNIVERSIDAD</b>				
<b>EQUIPAMIENTO ZONA BARRA-CAFETERIA</b>				
29	Sillas apilables sin apoyabrazos, en haya proteg. Con barniz de poliutera, equip.z.barra-caf	7216	9/9/03	515,13 €
22	Mesas cafetería	S/Nº	9/9/03	0,00 €
35	Sillas modul 20F (PT) azul	10995	15/7/14	1.439,90 €
<b>CAP. 1 EQUIPAMIENTO ZONA ALMACEN</b>				
1	Estanteria almacenamiento ( zona de almacen)con 4 estantes med. 1.305x550x1.700 mm.	171857	9/9/03	222,00 €
1	Estanteria almacenamiento ( zona de almacen)con 4 estantes med. 895x550x1.700 mm.	171858	9/9/03	189,08 €
1	Estanteria almacenamto. (zona almacen) con 4 estantes	171859	9/9/03	189,00 €
<b>CAP. 2 EQUIPAMIENTO ZONA CONSERVACION</b>				
1	Armario frigorífico refrigeración (para zon. Conservac.)med. 1240x810x1940 mm.	171860	9/9/03	1.608,92 €
1	Estanteria racionamiento, con 4 estantes med. 895x550x1750mm.	171862	9/9/03	189,00 €
<b>CAP. 3 EQUIPAMIENTO ZONA COCINA</b>				
1	Mesa preparación + buc de 4 cajones	171863	9/9/03	4.011,00 €
1	Armario vajillero colgante, mural cerrado a medida, en acero inox. 18/10, med. 2000x400x700mm	171864	9/9/03	927,00 €
1	Bajomostador frigorífico (botellero) en acero inox. 18/10, 3 puertas, med. 2025x615x895mm	171865	9/9/03	1.247,00 €
1	Campana c. Humos, cabina motor extracción, metro lineal chapa galvaniz. Y m.l. Ch.ac.inox	171866	9/9/03	7.741,00 €
1	Fry-top liso electrico, en ac. Inox. 18/10, plancha cocción hierro f. Med. 800x900x280 mm.	171867	9/9/03	2.816,00 €
1	Mueble base cerrado dos puertas y elemento neutro, med. 400x900x280 mm	171868	9/9/03	1.002,00 €
1	Mueble base cerrado dos puertas y elemento neutro	171869	9/9/03	1.002,00 €
1	Cocina 4 placas+ horno electrico med. 800x900x900mm	171870	9/9/03	3.560,00 €
1	Freidora electrica 2 cubas. Med, 800x900x900mm	171871	9/9/03	3.564,00 €
1	Marmita electrica, calentam indirecto aisi 304 med. 800x900x900mm	171872	9/9/03	5.194,00 €
<b>CAP. 4 EQUIPAMIENTO ZONA LAVADO</b>				
1	Tren de lavado, mesa recep. Sucio+lavavajill. de capota+mesa salida lavavajillas	171873	9/9/03	6.803,00 €
1	Modulo estanteria almacenamiento, med. 895x550x1700mm	171874	9/9/03	189,00 €

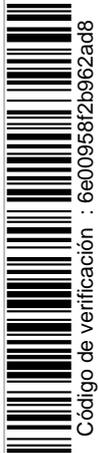
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 15  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA  
Cargo: Gerente  
Fecha: 23-02-2018 12:00:22



Código de verificación : 6e00958f2b962ad8



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

Contrato SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios  
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00012-2018

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I:**

**INVENTARIO**

**EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA**

**LOTE 2: CAFETERIA EDIFICIO LORENZO NORMANTE**

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha fra	Importe
<b>CAP. 5 EQUIPAMIENTO ZONA AUTOSERVICIO</b>				
1	Mb equipam. ,mueb. Portabandejas+mb.refriger.+vitrina refriger.+correbandej.lin.+mb baño	171875	9/9/03	13.250,00 €
1	Carro para 20 bandejas	171876	9/9/03	818,00 €
1	Carro para 20 bandejas	171877	9/9/03	818,00 €
<b>CAP. 6 EQUIPAMIENTO ZONA BARRA-CAFETERIA</b>				
1	Estanteria sotabando	171878	9/9/03	578,00 €
1	Estanteria sotabando	171879	9/9/03	578,00 €
1	Estanteria sotabando,	171880	9/9/03	578,00 €
1	Estanteria sotabando,	171881	9/9/03	578,00 €
1	Mueble cafetero,	171882	9/9/03	1.276,00 €
1	Botellero frigorifico,	171887	9/9/03	1.037,00 €
1	Botellero frigorifico,	171888	9/9/03	1.037,00 €
1	Botellero frigorifico,	171889	9/9/03	1.037,00 €
1	Mesa fregadero	171890	9/9/03	1.096,00 €
1	Mesa fregadero	173200	9/9/03	1.451,00 €
1	Fabricador de hielo, m. Granita	173203	9/9/03	1.529,00 €
1	lavavajillas Winterhalter ClassedQ Hydro-400 LAVAVASOS	160176	28/2/13	2.836,00 €
1	Caldera agua caliente sanitaria de 100 litros	160177	28/2/13	824,00 €
1	Encimera barra bar	173205	9/9/03	4.111,04 €
<b>TOTAL</b>				<b>75.841,07 €</b>

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: 23-02-2018 12:00:22



Código de verificación : 6e00958f2b962ad8



Servicio de  
Patrimonio, Compras  
y Contratación  
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios  
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00012-2018

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I:**

**INVENTARIO**

**EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA**

**LOTE 3: CAFETERIA FACULTAD CC HUMANAS Y SOCIALES DE TERUEL**

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
<b>PROPIEDAD UNIVERSIDAD</b>				
1	Mesa mostrador de acero inoxidable, ancho 0,50 m., largo 1,30 m.	132998	1/1/89	355,53 €
1	Mesa mostrador de acero inoxidable, ancho 0,50 m., largo 1,30 m.	133008	2/1/89	355,53 €
1	Cámara para bebidas Coreco	132999	13/11/97	450,97 €
1	Cámara para bebidas Coreco	133000	13/11/97	450,97 €
1	Calentador de agua Thermor	133003	1/1/90	162,57 €
1	Frigorífico industrial Coreco	133004	1/1/90	812,88 €
1	Cocina industrial Granita	133005	1/1/90	975,45 €
1	Campana Extractora de acero inoxidable Mod. 2.500	126854	31/12/97	1.603,50 €
1	Freidora Z Wolk E 343	133007	1/1/90	162,57 €
1	Fregadero	133009	1/1/90	162,57 €
1	Microondas Laher	133011	1/1/90	227,61 €
1	Lavavajillas mod. N700 F marc. Romagsa	203133	9/11/07	1.879,20 €
2	Expositores de tapas dim. 0,27 x100 cm.	161454-161455	6/3/13	400,00 €
1	Expositor de repostería de cristal dim. 0,18x1,20 cm.	161456	1/1/07	90,00 €
1	Fregaplatos semi-industrial, Linea blanca (LC) 80	161457	6/3/13	700,00 €
1	Corta fiambres Cosfri	161458	6/3/13	400,00 €
1	Mesa de acero inox. De 0,70x 0,85 cm.	161459	1/1/07	400,00 €
1	Mueble de aglomerado para productos químicos de 0,59x2,40cm	161460	6/3/13	380,00 €
1	Estantería de aglomerado de la cafetería dim. 0,97 x0,91 cm.	161461	6/3/13	166,66 €
1	Estantería de aglomerado de la cafetería dim. 0,97 x0,91 cm.	161462	6/3/13	166,66 €
1	Estantería de aglomerado de la cafetería dim. 1,20 x 1,60 cm.	161463	1/1/07	166,66 €
6	Mesa de comedor de metal, formica	NO3532	1/1/89	1.148,92 €
28	Silla de metal, formica	NO3533	1/1/89	919,13 €
			<b>Total</b>	<b>12.537,38 €</b>

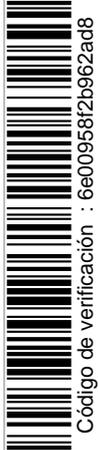
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 17  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

**unizar.es**

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA  
Cargo: Gerente  
Fecha: 23-02-2018 12:00:22



Código de verificación : 6e00958f2b962ad8



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

Contrato SERVICIOS  
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios  
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00012-2018

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE II:

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

A efectos únicamente informativos, se indica a continuación el gasto de energía (luz y gas) de las instalaciones de hostelería que se licitan, teniendo en cuenta los consumos de energía eléctrica y de gas obtenidos según la unidad de medida que establece el presente pliego, apartado 3, y debido a los servicios efectuados en los periodos que se detallan:

#### LOTE 1: CAFETERÍA-COMEDOR DE LA EINA, EDIFICIO BETANCOURT

(Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo luz	Consumo gas
2014-2015	18.635,39 €	4.507,53 €
2015-2016	17.192,56 €	3.630,63 €
2016-2017	16.324,45 €	3.859,02 €

#### LOTE 2: CAFETERÍA DE FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA, EDIFICIO LORENZO NORMANTE

(Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo luz
2015-2016	7.256,66 €
2016-2017	6.804,50 €

#### LOTE 3: CAFETERÍA FACULTAD CC HUMANAS Y SOCIALES DE TERUEL

(Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo luz
2014-2015	2.091,98 €
2015-2016	1.952,99 €
2016-2017	1.745,27 €

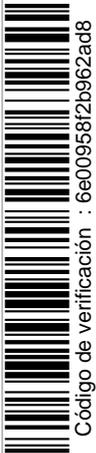
**unizar.es**

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

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA  
Cargo: Gerente  
Fecha: 23-02-2018 12:00:22



Código de verificación : 6e00958f2b962ad8