

Código de verificación : dfa42bc6ce6c2378

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/?codigoVerificacion=dfa42bc6ce6c2378>



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS

CONTRATO SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA: SI ☐ NO ☒

TRAMITACIÓN EXPEDIENTE:

Ordinaria ☒ Urgente ☐ Emergencia ☐ Anticipada ☐

TIPO PROCEDIMIENTO:

Abierto ☐ Abierto simplificado ☒ Abierto simplificado abreviado ☐

RECURSO ESPECIAL: SI ☐ NO ☒

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Expte. nº 00202-2019

ÍNDICE DEL CLAUSULADO

1. CONDICIONES GENERALES
2. OFERTA DE SERVICIO
3. MODIFICACIONES DE TARIFAS
4. HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES
5. NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO
6. EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL ADJUDICATARIO
7. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES
8. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS
9. OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO
10. GESTIÓN DE RESIDUOS
11. USUARIOS DEL SERVICIO
12. ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DEL CONTRATO, ENTREGA DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, MAQUINARIA Y, EN SU CASO, MENAJE

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

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

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

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 31-07-2019 14:57:42



Código de verificación : dfa42bc6ce6c2378

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/?codigoVerificacion=dfa42bc6ce6c2378>

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 31-07-2019 14:57:42



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00202-2019

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. CONDICIONES GENERALES

1.1. Es objeto de este contrato es la prestación del servicio en las instalaciones de hostelería destinadas a Bar en la Facultad de Medicina. 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 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 dicha cláusula.

1.4. En el caso de la mejora de las instalaciones y de la inversión en equipamiento y/o mobiliario ofertado por el adjudicatario en la licitación, éste deberá proceder tanto a efectuar la mejora de las instalaciones como a la incorporación e instalación de equipamiento y/o mobiliario en los seis primeros meses del periodo de vigencia del contrato, quedando estos últimos incorporados al inventario de la instalación, para lo que el adjudicatario deberá aportar la factura o documentación correspondiente en el citado plazo de 6 meses. Asimismo, deberá aportar en dicho plazo la factura o documentación correspondiente a la mejora de las instalaciones realizada.

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.

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

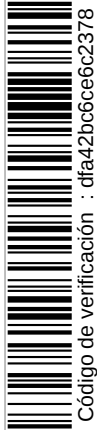
unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 31-07-2019 14:57:42



Código de verificación : dfa42bc6ce6c2378



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00202-2019

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1.6. La instalación cedida podrá contar con máquinas registradoras expendedoras de tickets o justificantes de pago, que se entregarán a los usuarios del servicio, aun en el caso de que no les sean requeridos.

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

1.8. **El adjudicatario deberá entregar** en el Servicio de Patrimonio, Compras y Contratación, 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 de la Universidad las que pudieran ser, en su caso, de su competencia y/o afectar a la conservación y/o mantenimiento del edificio.

1.9. **Así mismo, el adjudicatario deberá presentar** en el Servicio de Patrimonio, Compras y Contratación, a lo largo del mes siguiente a la finalización de cada año contractual, una declaración responsable del volumen anual de negocio (ventas) del servicio efectuado en la instalación, a los efectos de cálculo del valor estimado del contrato del siguiente procedimiento de adjudicación de dicha instalación.

1.10. En el caso de que el servicio objeto del contrato hubiese de ser cerrado por fuerza mayor, obras o reformas durante el tiempo de vigencia de este contrato, la Universidad de Zaragoza informará al contratista en el plazo más breve posible y regularizará las condiciones económicas en la parte proporcional correspondiente.

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

2. OFERTA DE SERVICIO

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

Con independencia de los artículos contenidos en la lista de productos básicos podrán expendirse otros productos cuyo precio tendrá el carácter de "controlado" y también deberán estar previamente autorizados por el Órgano de Contratación.

Tanto las listas de productos básicos como las de los productos "controlados" deberán ser selladas y visadas por el Órgano de Contratación, debiendo estar permanentemente expuestas en un lugar bien visible por los usuarios de este Servicio en el local que se cede.

El servicio que atienda peticiones fuera del local cedido (se entiende que a: despachos, salas de reuniones, o cualquier ubicación de los distintos edificios universitarios), podrá ser facturado con un 20% de recargo, por desplazamiento, respecto a las tarifas de explotación vigentes.

El adjudicatario deberá proporcionar al usuario la información nutricional de los menús que se oferten, 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.

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



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

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

Nº Expediente: 00202-2019

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen 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.

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

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 apartado J del Cuadro-Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares, que el licitador ofrezca ampliación del citado horario mínimo.

El contenido mínimo del "Desayuno rápido" será el que se especifica a continuación:

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

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



Código de verificación : dfa42bc6ce6c2378



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00202-2019

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LISTA DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS BÁSICOS DE CAFETERÍA (I.V.A. INCLUIDO) ZARAGOZA (DEL 01-9-2019 AL 31-8-2020)

CAFÉS Y SIMILARES

Solo	0,90 €
Cortado.....	1,00 €
Con leche.....	1,10 €
Descafeinado solo	0,90 €
Descafeinado con leche	1,10 €
Vaso de leche (200 cc.)	0,85 €
Vaso de leche grande (290 cc).....	1,05 €
Infusiones	1,05 €

REFRESCOS Y SIMILARES

Naranja o Limonada.....	1,30€
Colas.....	1,30€
Batidos embotellados	1,30 €
Tónica.....	1,30€
Agua mineral (500 cc)	0,85 €
Zumos embotellados	1,30 €
Sidra (200 cc.)	0,95 €
Vaso de vino común	0,65 €
Vaso de vino doble (con o s/gas)	1,15 €
Cerveza de caña (200 cc.).....	1,20 €
Cerveza 1/5.....	1,30 €
Cerveza 1/3.....	1,40 €

BOCADILLOS (pan ≈ 80 grs.)

Tortilla francesa (1 huevo)	1,20 €
Tortilla francesa (2 huevos).....	1,70 €
Tortillas variadas	1,70 €
Tortilla española.....	1,35 €
Queso manchego o similar	2,20 €
Jamón Serrano.....	2,20 €
Fiambres o embutidos	1,80 €
Productos enlatados (anchoas etc.).....	2,55 €
Panceta Plancha (1).....	1,80 €
Panceta Plancha con queso.....	2,15 €
Salchichas (2).....	1,70 €
Chorizo, Longaniza fritos.....	1,70 €
Hamburguesa simple	1,95 €

BOLLERÍA Y SIMILARES

Simple: bollo, croissant, palmera	0,95 €
Rellenas o cubiertas.....	1,05 €
Rellenas y cubiertas de chocolate.....	1,05 €
Tostada	0,95 €

SANDWICH

Mixto	1,95 €
Jamón de York	1,70 €
Vegetal	1,85 €
Queso.....	1,70 €
Especiales (cubanos, vegetales c/anchoas, escabeche, beicon y queso)	2,45 €

DESAYUNO RÁPIDO (hasta las 11 H.)

Compuesto por una consumición del apartado Cafés o similares y otro de bollería a elegir por el usuario entre las arriba indicadas (excepto especiales).....1,80 €

OBSERVACIONES

Las cantidades especificadas entre paréntesis, serán siempre como mínimo.
La bollería servida será del día.
El resto de productos no reflejados en esta lista deberán estar autorizados en lista aparte.

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

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 31-07-2019 14:57:42



Código de verificación : dfa42bc6ce6c2378



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00202-2019

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

3. MODIFICACIÓN DE TARIFAS

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

4. HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES

Los horarios mínimos de servicio serán:

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

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

En el periodo estival, el cierre no podrá exceder de un mes entre el 15 de julio y el 31 de agosto, incluido el periodo de cierre obligatorio aprobado por la Universidad, debiendo estar de acuerdo el Centro. En caso de coincidencia en las fechas de cierre de las instalaciones de cada turno y grupo que a continuación se indican, será el Rectorado quien, en última instancia, decidirá el periodo de cierre definitivo para cada instalación.

Los cierres para el periodo estival se autorizarán con las siguientes matizaciones:

- Para los servicios ubicados en el **Campus de la Plaza San Francisco**, los turnos se organizarán del siguiente modo:

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

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

- 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.

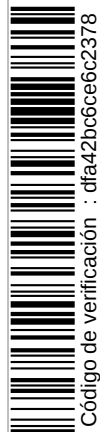
En el caso de que la calificación sea diferente (bar, cafetería o cafetería-comedor), se procurará diversificar la oferta en cada turno, con el fin de ofrecer un mayor y mejor servicio.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : dfa42bc6ce6c2378



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00202-2019

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

- Para el **resto de Centros de Zaragoza**, así como para los **Colegios Mayores Universitarios**, se aplicará la norma general arriba indicada para el periodo estival.

- De igual forma se procederá para las instalaciones de **Huesca y Teruel**, salvo que, cuando el servicio afecte simultáneamente a dos o más Centros, deberá figurar en la solicitud el Vº Bº del Vicerrector del Campus correspondiente.

5. NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO

Para la explotación del servicio que se preste, los licitadores deberán realizar la propuesta de personal que consideren oportuna, debiendo el licitador que resulte adjudicatario incorporar al servicio el personal que conste en su oferta y, en cualquier caso, el que se estime necesario para la atención del servicio, en función del tipo de instalación.

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

Los gastos de energía (gas y electricidad), y teléfono serán por cuenta del adjudicatario, repercutiendo la Universidad los costes correspondientes a los consumos de energía eléctrica, gas y, en el caso de que exista equipo medidor, también el de consumo de agua.

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

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

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

7. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

1.1. 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.

1.2. 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.

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



Código de verificación : dfa42bc6ce6c2378



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00202-2019

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1.3. El adjudicatario 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.

1.4. La empresa adjudicataria será responsable de la limpieza de todos los espacios ocupados, incluidas, en su caso, 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.

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

1.6. 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.

1.7. 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 chicles y estado de pilotos, regeneración de descalcificadoras, estado y limpieza de toberas y brazos de grupos de lavado, cubas de aparatos de lavado y equipos de iluminación.

Será por cuenta del 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.

Asimismo, 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.

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

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

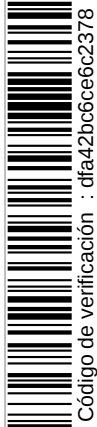
unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 31-07-2019 14:57:42



Código de verificación : dfa42bc6ce6c2378



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00202-2019

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1.9. 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.

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

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

8. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS

La supervisión del servicio y las instalaciones será realizada por el Administrador de la Facultad de Medicina, designado por el Órgano de Contratación como Responsable del Contrato, tal y como figura en el apartado A.3 del Cuadro-Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares. El adjudicatario recibirá de ésta 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.

9. GESTIÓN DE RESIDUOS

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 11 de julio, de residuos y suelos contaminados. A tal efecto, deberán separarse los siguientes residuos:

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

10. USUARIOS DEL SERVICIO

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

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



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00202-2019

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

- Inspeccionar el estado de las instalaciones por personal del Servicio de Mantenimiento.
- Comprobar el estado de equipos y mobiliario por parte de la Universidad o de una empresa especializada contratada por la misma.
- Revisar, comprobar y controlar el inventario de equipos y mobiliario de la instalación por el Administrador del Centro, **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 su presencia, 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, con la garantía suficiente y documentada 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 inmediato 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 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 11
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

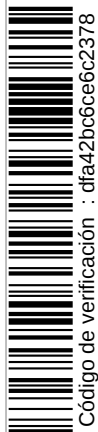
unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 31-07-2019 14:57:42



Código de verificación : dfa42bc6ce6c2378



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00202-2019

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I:

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

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



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00202-2019

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
APÉNDICE I:
INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE
EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA
DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

BAR FACULTAD DE MEDICINA

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
	PROPIEDAD UNIVERSIDAD			
19	Mesa de comedor de plástico, madera, 18 de 1,30 x 1 m. y 1 de 1 x 1 m.	NO0049	01/01/1990	1.987,47 €
68	Silla de plástico	NO4568	10/06/1997	6,01 €
1	Termo Acumulador Eléctrico Thermor, 30 litros	139718	31/07/1996	364,71 €
1	Campana extractora 1500x750x600 mm, 3 filtros	139719	31/07/1996	1.786,69 €
1	Freidora Fryland	139717	08/07/1996	536,48 €
1	Frigorífico	245365	15/01/2016	685,00 €
1	Mesa de trabajo	S/nº	01/08/2014	487,00 €
1	Cortadora de fiambres	S/nº	28/07/2017	-
1	Máquina de hielo	S/nº	28/07/2017	-
1	Lavavajillas	S/nº	28/07/2017	-
1	Plancha para bocadillos calientes	S/nº	28/07/2017	-
1	Arcón congelador	S/nº	28/07/2017	-
			Total	5.853,36 €

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

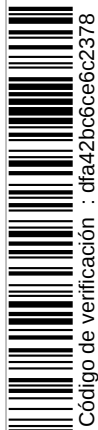
unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 31-07-2019 14:57:42



Código de verificación : dfa42bc6ce6c2378



Código de verificación : dfa42bc6ce6c2378

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/?codigoVerificacion=dfa42bc6ce6c2378>



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00202-2019

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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: 31-07-2019 14:57:42



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00202-2019

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE II:

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

A efectos únicamente informativos, se indica a continuación el gasto de energía (luz) de la instalación de hostelería que se licita, teniendo en cuenta los consumos de energía eléctrica obtenidos según la unidad de medida que establece el presente pliego.

BAR DE LA FACULTAD DE MEDICINA

Periodo contrato	Consumo luz
Enero 2017-Agosto 2017	1.436,91 €
Septiembre 2017-Agosto 2018	2.227,90 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza