



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 00081-2020

ÍNDICE DEL CLAUSULADO

1. **CONDICIONES GENERALES**
2. **OFERTA DE SERVICIO DE COMEDOR**
3. **PRESENTACIÓN DE MENÚ**
4. **NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO**
5. **NÚMERO DE PLAZAS Y DÍAS APROXIMADOS DE SERVICIO**
6. **HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES**
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. **SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS**
11. **USUARIOS DEL SERVICIO**
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
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



Código de verificación : 4866b284a1bb9fa3

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=4866b284a1bb9fa3>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente
Fecha: 04-06-2021 12:10:04



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00081-2021

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1.- CONDICIONES GENERALES:

Es objeto de este contrato la prestación del **servicio de comedor (desayuno, comida y cena) del Colegio Mayor Universitario Pedro Cerbuna de Zaragoza**, incluyendo la organización, gestión, explotación y, en su caso, el 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 la cláusula 8 de este pliego de prescripciones técnicas.

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

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.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza
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 : 4866b284a1bb9fa3

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=4866b284a1bb9fa3>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 04-06-2021 12:10:04

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



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

2.- OFERTA DE SERVICIO 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.

- (a) Pan + mantequilla + mermelada
- (b) Pan + aceite de oliva + tomate natural
- (c) Repostería

Se incluirá además un refuerzo entre: bocadillo, sándwich, huevo o yogur (a elegir por el usuario).

Además, deberá disponer de la opción de pan integral, leche desnatada, leche sin lactosa y alguna bebida vegetal que sustituya a la leche, así como de azúcar moreno integral de caña de comercio justo y edulcorantes aptos para personas con diabetes.

Podrá sustituirse (previa autorización por parte del Colegio Mayor) por un servicio frío, conteniendo un brik 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) y tres opciones de segundo (a elegir una). Además, en las cenas se ofrecerá todos los días un buffet de ensaladas, de forma complementaria.

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

- Contenido de los primeros platos: Tanto en el servicio de comida como en el de 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 indicada en los criterios de adjudicación establecidos en el PCAP, la inclusión de más opciones de guarnición tanto en la comida como en la cena.
- Postre: 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 establecidos en el PCAP, la inclusión de un postre casero en las opciones de postre (comida y cena).
- 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.
- El pan se ofrecerá del día y deberá existir la opción de que sea integral.
- 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.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza
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 : 4866b284a1bb9fa3



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00081-2021

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Previa 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 indicada en los criterios de adjudicación establecidos en el PCAP, la realización de Jornadas Gastronómicas para los residentes a lo largo del curso académico, en comidas o cenas, y la celebración en el Colegio de cursos de formación para los residentes.

3.- PRESENTACIÓN DE MENÚ DEL SERVICIO DE COMEDOR:

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

Los menús deberán reflejar variedad de alimentos y distintas técnicas culinarias, siendo la denominación de los platos concreta y comprensible.

La composición de cada menú deberá ser completa, equilibrada, suficiente y variada, debiendo proporcionar al usuario la información nutricional de los menús ofertados, así como la especificación de alérgenos de los mismos (según especifica el Reglamento (UE) Nº 1169/2011.

4.- NÚMERO DE PLAZAS Y DÍAS APROXIMADOS DE SERVICIO:

En el Colegio Mayor Pedro Cerbuna el número máximo de plazas, en régimen de pensión completa, es de 260.

El número aproximado de servicios para el curso 2021-2022 se ha estimado en 40.000 desayunos, 46.500 comidas y 43.000 cenas.

Histórico de servicios durante cursos anteriores:

- Curso 2016/17: 39.245 desayunos, 45.312 comidas y 43.275 cenas.
- Curso 2017/18: 39.430 desayunos, 44.705 comidas y 42.968 cenas.
- Curso 2018/19: 36.318 desayunos, 44.955 comidas y 39.960 cenas.
- Curso 2019/2020:

Desde septiembre de 2019 a Marzo 2020: 22.006 desayunos, 28.503 comidas y 24.855 cenas.

- Curso 2020/21. El colegio no se ha llenado al 100%, contando con 225 comensales.

Desde septiembre de 2020 a febrero de 2021: 19.529 desayunos, 24.111 comidas y 19.759 cenas.

Se prestará servicio ordinario para los colegiales desde la víspera del primer día lectivo del curso académico hasta el día 30 de junio, exceptuando los periodos no lectivos en las vacaciones de Navidad y Semana Santa.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza
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 : 4866b284a1bb9fa3



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00081-2021

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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 intervalo 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 pic-nic.

En los periodos 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 Pedro Cerbuna, los licitadores deberán realizar la propuesta de personal que consideren oportuna, que, como mínimo, constará de un jefe de cocina, 2 cocineros, un ayudante de cocina y cinco auxiliares de servicio (todos ellos a jornada completa).

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
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 : 4866b284a1bb9fa3

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=4866b284a1bb9fa3>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente
Fecha: 04-06-2021 12:10:04

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



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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 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.

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.

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.

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.

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.

8.6. Semestralmente el adjudicatario efectuará, a través de una empresa especializada, la **desinfección, 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

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza
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 : 4866b284a1bb9fa3



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00081-2021

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

Será por cuenta del 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, 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.

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

8.9. 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.

8.10. 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.

8.11. 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.

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.

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.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza
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 : 4866b284a1bb9fa3

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=4866b284a1bb9fa3>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente
Fecha: 04-06-2021 12:10:04

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



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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 en el apartado A.3 del Cuadro-Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares. 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.

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.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza
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 : 4866b284a1bb9fa3



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00081-2021

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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.

13.- SUBROGACIÓN. SERVICIO DE COMEDOR

Al objeto de salvaguardar los derechos de subrogación determinados por la legislación vigente que pudieran corresponder a los trabajadores, se adjuntan al presente pliego la lista de los trabajadores que prestan servicio en el comedor con el actual contratista, facilitada por el mismo.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza
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 : 4866b284a1bb9fa3

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=4866b284a1bb9fa3>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente
Fecha: 04-06-2021 12:10:04

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: 00081-2021

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I:

INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA

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



Código de verificación : 4866b284a1bb9fa3

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=4866b284a1bb9fa3>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente
Fecha: 04-06-2021 12:10:04



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I

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

COMEDOR COLEGIO MAYOR UNIVERSITARIO PEDRO CERBUNA

DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
COCINA			
Mesa mostrador de acero inoxidable ancho 0,70 m. largo 4 m.	NO3467	01/01/1990	682,69 €
Mesa mostrador de acero inoxidable ancho 4,00x0,50 m	NO3468	01/01/1990	599,94 €
Campana extractora	NO3476	01/01/1990	663,31 €
Fregadera con 2 pozas y escurridores	NO3477	01/01/1990	475,82 €
Cámara frigorífica Coreco AC1303	130680	01/01/1990	0,00 €
Balanza Mobba	130684	01/01/1990	562,91 €
Cámara frigoríficas MAYMAR de cuatro cuerpos	130687	01/01/1990	0,00 €
Freidora eléctrica 30 + 30 lts. Jemi	167512	01/09/2002	3.230,00 €
Plancha (Fry top liso) a gas 1 módulo Zanussi	167513	01/09/2002	2.070,00 €
Vano abierto para plancha 1 módulo Zanussi	167514	01/09/2002	485,00 €
Cocina a gas 4 fuegos Zanussi	167515- 167516	01/09/2002	6.970,00 €
Vano abierto para cocina gas Zanussi	167517- 167518	01/09/2002	1.930,00 €
Mesa de trabajo central 800*900*850 mm.	167519	01/09/2002	475,00 €
Marmita gas, baño maría	167521- 167522	01/09/2002	17.950,00 €
Sartén volcable a gas 80 lts. Zanussi	167523	01/09/2002	4.370,00 €
Horno vaporizador CMO 102 Gas mesa apoyo+accesor.	257510	10/07/2019	20.662,00 €
Horno de convección a gas de 20 bandejas GN 2/1 Zanussi	167524	27/02/2003	17.040,00 €
Cortadora de fiambre, cuchilla de 250 mm. Braher	167527	01/09/2002	1.080,00 €
Cortadora de hortalizas Sammic	167528	01/09/2002	1.295,00 €
Peladora de patatas 12 kg. Trifásica Sammic	167529	01/09/2002	1.375,00 €
Bloque motor + brazo batidor + brazo triturador Sammic	167530	01/09/2002	495,00 €
Picadora de carne Sammic	167531	01/09/2002	655,00 €
Mesa de trabajo,encimera de 2,5mm.cerrada 3 puertas	240801	03/10/2014	3.204,08 €
Mesa de trabajo,encimera de 2,5mm cerrada3 puer 2,90x0,60	240802	02/10/2014	3.204,08 €
Mesa acero inox abierta con estante inferior 180x0,56	S/Nº	01/01/1990	0,00 €
Fregadero 2 pozas y escurridor 1,90 x 0,70 cm	S/Nº	01/01/1990	0,00 €
Mesa hacer inox. Con estante inferior 1,90 x 0,70 cm	S/Nº	01/01/1990	0,00 €
Fregadero y poza 0,83 x 0,60 cm	S/Nº	01/01/1990	0,00 €
Mesa de acero inox cerrada 3 puertas 2,86 x 0,70	S/Nº	01/01/1990	0,00 €
Mesa de acero inox cerrada 2 puertas 1,70 x 0,70	S/Nº	01/01/1990	0,00 €
Mesa central hacer. Inox. Abierta con estante	S/Nº	01/01/1990	0,00 €
OFFICE			
Campana Extractor	128994	11/06/1998	6,01 €

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

Cargo: Gerente

Fecha: 04-06-2021 12:10:04



Código de verificación : 4866b284a1bb9fa3



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I

INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA

Armario puertas acero inox. 2 puertas y 4 estantes 1,92x0,77	128995	11/06/1998	6,01 €
Carro distribuidor Eurast-200	134828	15/10/1993	1.496,52 €
Carro distribuidor Eurast-100	134829	15/10/1993	895,51 €
Vitrina refrigerada autoserv. con base y encastre mesa 1,67x0,8	240803	03/10/2014	6.936,93 €
Mesa caliente de acero inoxidable con 3 puertas correderas 3x0,	131077	01/01/1990	1.493,89 €
Mesa caliente con 4 recipientes mostrador de acero inoxidable a	131078	01/09/2000	579,06 €
Fregadero de acero inoxidable con 3 pozas y escurridor	131080	01/01/1900	622,26 €
Fregadero de acero inoxidable y escurridor	131081	01/01/1900	622,26 €
Termo para leche 24 lts. Klaxon	167525	01/09/2002	995,00 €
Termo para leche 16 lts. Klaxon	167526	01/09/2002	995,00 €
Mesa de entrada de lavavajillas con 1 poza de 2000*700*850m	167532	01/09/2002	1.365,00 €
Mesa de salida del lavavajillas especial de 1200 mm.	167533	01/09/2002	690,00 €
Lavavajillas eléctrico de cesto arrastrado Zanussi	167534	15/03/2001	10.110,00 €
Mesa alum. Abierta con estante inferior 1,65x0,85 cm	S/Nº	01/01/1990	0,00 €
Expositor con 2 estantes 3,12x 0,30 cm	S/Nº	01/01/1990	0,00 €
Armario cestas de vasos elevador	S/Nº	01/01/1990	0,00 €
Expositor para cubiertos y bandejas	S/Nº	01/01/1990	0,00 €
Mesa alum. Con estante inferior (mesa mostrador) 1,88x0,65cm	S/Nº	01/01/1990	0,00 €
Recoge bandejas fijo 1,46x100 cm	S/Nº	01/01/1990	0,00 €
Mesa vaciar bandejar, 2 orificios 2,31x0,70 cm	S/Nº	01/01/1990	0,00 €
Expositor de dos baldas 1,53 x 0,25 cm	S/Nº	01/01/1990	0,00 €
Mesa cortar pan + maquina cortar pan 0,59 x 0,66 cm	S/Nº	01/01/1990	0,00 €
COMEDOR INVITADOS			
Mesa de madera ancho 0,70 m. largo 7 m.	131566	01/01/1990	49,69 €
Armario de cristal y madera con balda ancho 0,50 m. largo 2m.	131565	01/01/1990	37,27 €
Estantería de madera y cristal con baldas y puertas; 0,50 x 1,70	131156	01/01/1990	106,70 €
Silla de madera	NO4691	11/06/1998	0,00 €
Sofás de 1de dos y 1 de 3 cuerpos color verde	142168	02/11/1994	150,25 €
Mesa auxiliar de cristal	142170	02/01/1994	150,25 €
COMEDOR			
Torno de control usuarios comedor	257511	10/07/2019	4.119,50 €
mesas plegables MPRO 180x74	12363	28/02/2019	720,00 €
sillas tubo aluminio M173 color granate	12364	28/02/2019	1.239,60 €
Mesa de comedor de metal, formica ancho 0,50 m. largo 1,50m	NO3495	01/01/1990	9.027,20 €
Sillas de madera	NO3496	01/01/1990	6.666,24 €
Horno microondas Sammic	128996	11/06/1998	6,01 €
Horno microondas Sammic	128997	11/06/1998	6,01 €
Isla de ensaladas,inox. con luz,4 ruedas dim. 1800x800x850mm	223319	25/01/2011	12.071,40 €
Armario fuente agua fría	128998	11/06/1998	6,01 €
		TOTAL	150.644,41 €

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

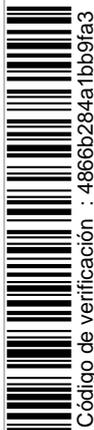
Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 04-06-2021 12:10:04



Código de verificación : 4866b284a1bb9fa3



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00081-2021

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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
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



Código de verificación : 4866b284a1bb9fa3

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=4866b284a1bb9fa3>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente
Fecha: 04-06-2021 12:10:04

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: 00081-2021

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
APÉNDICE II
INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
SOBRE DATOS DE 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 de las instalaciones de hostelería que se licitan, teniendo en cuenta los consumos obtenidos según la unidad de medida que establece el presente pliego y según los servicios efectuados en los periodos que se detallan:

CMU PEDRO CERBUNA. GASTOS LUZ

Periodo contrato (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo luz
2017-2018	9.033,79 €
2018-2019	9.345,61 €
2019-2020 (hasta 14 de marzo fecha cierre COVID)	5.387,66 €

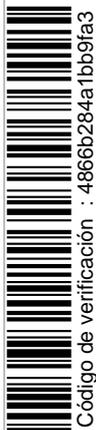
CMU PEDRO CERBUNA. GASTOS GAS

Periodo contrato (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo gas
2017-2018	3.303,05 €
2018-2019	2.642,87 €
2019-2020 (hasta 14 de marzo fecha cierre COVID)	2.034,12 €

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



Código de verificación : 4866b284a1bb9fa3

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=4866b284a1bb9fa3>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 04-06-2021 12:10:04

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: 00081-2021

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LISTA PERSONAL SUBROGACIÓN



Código de verificación : 4866b284a1bb9fa3

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=4866b284a1bb9fa3>

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

Cargo: Gerente

Fecha: 04-06-2021 12:10:04

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: 00081-2021

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LISTA PERSONAL SUBROGACIÓN

C. contrato	Vto. contrato	Nombre cat.	Fecha ant.	%Sal.	Bajas IT	Salario bruto anual	Observac.
300		LIMPIADORA	19/09/2005	Jorn.completa		16764	
300		LIMPIADORA	19/09/2009	Jorn.completa		16764	
300		COCINERO	23/09/2002	Jorn.completa		18199,84	
300		LIMPIADORA	19/09/2005	Jorn.completa		16764	
300		COCINERO	18/10/2002	Jorn.completa		20006,08	
300		LIMPIADORA	01/09/2003	Jorn.completa		16764	
300		LIMPIADORA	21/09/2009	Jorn.completa		16764	
540	28/01/2024	COCINERO	25/11/2008	25% JORNADA		6000	Jub.parcial Cotiza por 1800 este año
300		COCINERA	17/09/2007	Jorn.completa		18199,84	
189		LIMPIADORA	01/10/2020	Jorn.completa		15573,96	Contrato relevo. Bc mínima 1437,72 Contrato hasta 28-01-2026

zaragoza 15 de marzo 2021

Plantilla Cocina Comedor Colegio Mayor Pedro Cerbuna

Miguel Antón

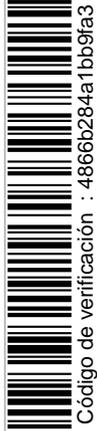


Nuevas Tecnologías de catering s.l

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



Código de verificación : 4866b284a1b59fa3