



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

<b>CONTRATO DE SERVICIOS</b>			
<b>CONTRATO SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA:</b> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
<b>TRAMITACIÓN EXPEDIENTE:</b>			
Ordinaria <input checked="" type="checkbox"/>	Urgente <input type="checkbox"/>	Emergencia <input type="checkbox"/>	Anticipada <input type="checkbox"/>
<b>TIPO PROCEDIMIENTO:</b>			
Abierto <input checked="" type="checkbox"/>	Abierto simplificado <input type="checkbox"/>	Abierto simplificado abreviado <input type="checkbox"/>	
<b>RECURSO ESPECIAL:</b> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

Expte. nº 00084-2022

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

**LOTE 1 CAFETERÍA EDIFICIO “A” ADA BYRON EINA**

**LOTE 2 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO “C” TORRES QUEVEDO EINA**

**LOTE 3 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO “B” BETANCOURT EINA**

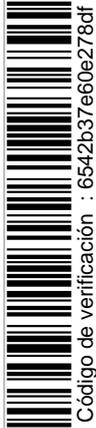
**LOTE 4 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO LORENZO NORMANTE  
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA**

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA  
Cargo: Gerente  
Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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: 00084-2022

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### ÍNDICE DEL CLAUSULADO

1. CONDICIONES GENERALES
2. OFERTA DE SERVICIO
  - LISTA DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS BÁSICOS DE CAFETERÍA
  - LISTA DE PLATOS COMBINADOS CAFETERÍAS ZARAGOZA
  - MENÚ DEL DÍA
3. MODIFICACIONES DE TARIFAS
4. HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES
5. NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO
6. EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL CONTRATISTA
7. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES
8. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS
9. GESTIÓN DE RESIDUOS
10. USUARIOS DEL SERVICIO
11. ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DEL CONTRATO, ENTREGA DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, MAQUINARIA Y, EN SU CASO, MENAJE

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

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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 6542b37e60e278df



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

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

Nº Expediente: 00084-2022

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### 1. CONDICIONES GENERALES

1.1. Es objeto de este contrato es la prestación del servicio en las instalaciones de hostelería en los edificios de la Universidad de Zaragoza desglosado en cuatro lotes:

**Lote 1 Cafetería Edificio "A" Ada Byron EINA, Lote 2 Cafetería Comedor Edificio "C" Torres Quevedo EINA, Lote 3 Cafetería Comedor Edificio "B" Betancourt EINA y Lote 4 Cafetería Comedor Facultad de Economía y Empresa.**

Dicha prestación de servicio incluye organización, gestión, explotación y, en su caso, equipamiento, mobiliario y menaje de hostelería que sea necesario para el adecuado cumplimiento del servicio.

1.2. Clasificación de instalaciones. - Se entenderá como bares universitarios aquellas instalaciones de la Universidad de Zaragoza adecuadas para expender bebidas, bocadillos y tapas. Las que figuren como cafeterías o cafetería/comedor deberán expender, además de lo referido, platos combinados; y en las que así se haga constar en los pliegos de condiciones, también deberán ofrecer Menú del día.

La Universidad de Zaragoza se reserva el derecho de modificar la clasificación de las instalaciones a mayor o menor por necesidades del servicio o requerimiento de autoridad, procediéndose a las obras o reformas que fuesen necesarias. En tal caso, el presupuesto ofertado o garantía definitiva del servicio modificado lo serían también de modo proporcional.

1.3. La Universidad de Zaragoza pondrá a disposición del contratista el local, instalaciones, mobiliario y, en su caso, equipamiento, según inventario adjunto a este pliego de prescripciones técnicas, siendo responsabilidad del contratista la limpieza, conservación y mantenimiento necesario tanto del equipamiento como de todo el espacio cedido, no pudiendo el contratista realizar obras por su cuenta o colocar aparatos que eleven el consumo de energía, sin el consentimiento de la Universidad de Zaragoza.

En el caso de que el contratista considere insuficiente el equipamiento cedido, formulará solicitud razonada de ampliación/sustitución al / a la Responsable del Contrato designado/a por el Órgano de Contratación en el apartado A.3 del Cuadro-Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares, quién determinará si procede o no. De ser autorizado, el contratista podrá, a su costa, ampliar o sustituir el equipamiento que se pone a su disposición mediante la adquisición e instalación de los aparatos, electrodomésticos, maquinaria, mobiliario, utillaje, etc. que estime oportuno para gestionar el servicio, aportando en ese momento las facturas correspondientes a los bienes adquiridos, pasando los mismos a ser propiedad de la Universidad de Zaragoza, quedando incorporados al inventario de la instalación.

1.4. Se valorará, de acuerdo con lo indicado en el en el apartado J del Cuadro-Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares, que el licitador ofrezca inversión en equipamiento y/o mobiliario y mejoras de las instalaciones. En el caso de que el contratista las haya ofertado, deberá proceder tanto a efectuar la mejora de las instalaciones como a la incorporación e instalación de equipamiento y/o mobiliario en los seis primeros meses del período de vigencia del contrato, quedando estos últimos incorporados al inventario de la instalación, para lo que el contratista deberá aportar la factura o documentación correspondiente en el citado plazo de 6 meses.

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

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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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: 00084-2022

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**1.5.** En aquellos sitios en que fuera posible la instalación de un servicio de terraza, el contratista solicitará autorización expresa al/a la Responsable del Contrato. En cualquier caso, el mobiliario, equipamiento y limpieza de la zona será de su cuenta, al igual que la posible exacción de tasas que pudiera derivarse de dicha instalación. No podrán aplicarse precios distintos de los que figuren aprobados para los productos consumidos en el interior de la instalación. No podrán utilizarse recipientes de vidrio o de cualquier otra clase que puedan resultar peligrosos fuera de las instalaciones de hostelería, y los usuarios no podrán sacar los citados recipientes de dichas instalaciones, debiendo utilizar vajillas, vasos y/o cubiertos de plástico. A tal efecto, el contratista deberá colocar un cartel informativo para los usuarios.

**1.6.** La instalación cedida podrá contar con máquinas registradoras expendedoras de tickets o justificantes de pago, que se entregarán a los usuarios del servicio, aun en el caso de que no les sean requeridos. Se podrán implementar modelos de gestión para agilizar el proceso de pedidos y pagos, a través de proveedores de servicios de pago on line o sistemas similares con la misma finalidad, lo cual se valorará de acuerdo con lo establecido en el apartado J del Cuadro-Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

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

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

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

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

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

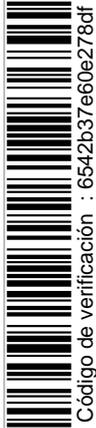
**1.12.** De conformidad con el artículo 126.5.b) de la LCSP, cada referencia realizada en este pliego a especificaciones técnicas contenidas en normas nacionales que incorporen normas europeas, a evaluaciones técnicas europeas, a especificaciones técnicas comunes, a normas internacionales, a sistemas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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### 2. OFERTA DE SERVICIO

**2.1.** El servicio a los usuarios se prestará mediante tarifas de explotación, es decir, mediante los precios de los productos que el adjudicatario deberá aplicar a los usuarios, que serán los que figuran en la lista de productos básicos, la lista de platos combinados de cafeterías y del menú del día de los servicios de cafetería-comedor que se relaciona a continuación, y cuyos importes se entienden aceptados por el adjudicatario, no pudiendo ser modificados por éste sin previa autorización del Órgano de Contratación.

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

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

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

**2.4.** Los productos utilizados por el contratista deberán ser de calidad, disponiendo de variedad suficiente y asegurando la rotación de los lotes de productos con el fin de asegurar un grado óptimo de frescura, evitando el despilfarro de alimentos, debiendo proporcionar al usuario la información nutricional de los productos que se oferten, así como la especificación de alérgenos de los mismos (según especifica el Reglamento (UE) Nº 1169/2011, o equivalente). Como alternativa para evitar el despilfarro de alimentos será que el contratista dé la opción a los usuarios de poder llevarse los alimentos que no hayan consumido in situ.

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

También se dará prioridad a los productos ecológicos (provenientes de la agricultura ecológica según lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo, o equivalente). En los casos en los que sea posible, el contratista informará a los usuarios de la huella ecológica de los productos que se ofrecen y se consumen.

Deberá ofrecerse leche entera y semidesnatada y disponer de leche sin lactosa y de alguna bebida vegetal (avena, arroz, soja u otras) que sustituya a la leche, sin que eso suponga un aumento del precio.

También se deberá disponer de azúcar moreno integral de caña y edulcorantes aptos para personas con diabetes, sin que eso suponga un aumento del precio.

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

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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19



Código de verificación : 6542b37e60e278df



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

La carne y el pescado que se sirva como plato principal será exclusivamente fresco. Se considera carne fresca a aquella que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos a la refrigeración, la congelación o la ultracongelación, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada. Se considera pescado fresco aquel sin transformar, entero o preparado, incluido los productos embalados al vacío en atmósfera modificada, que no haya sido sometido Desayuno rápido a ningún tratamiento distinto de la refrigeración para garantizar su conservación.

### 2.5. Servicio de Desayuno rápido y Menú del día:

**Desayuno rápido:** Este servicio deberá realizarse, como mínimo, hasta las 11:00 h, no pudiendo superar las 13:00 horas. Su contenido mínimo será el que se especifica a continuación:

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

**Menú del día:** Estará compuesto de dos platos, postre, pan y agua del grifo, y constará como mínimo de:

- Un primer plato, a elegir entre dos opciones,
- Un segundo plato, a elegir entre dos opciones, en el que se incluirá guarnición preferentemente verdura/hortaliza,
- Un postre. Incluirá una pieza de fruta fresca de temporada o dos si son de tamaño menor (ciruelas, albaricoques, mandarinas, etc.) o un lácteo, a elección del usuario. Al menos el 30% de la fruta servida de postre será de circuito corto.
- Pan (con opción de pan integral al mismo precio) y
- Agua del grifo.

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

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

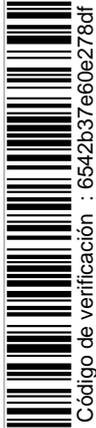
En el caso de incluir en la oferta de mejoras de servicio productos de comercio justo (entendiendo como tales aquéllos que están producidos y comercializados en consonancia con la descripción establecida por el Parlamento Europeo en la Resolución sobre Comercio Justo y Desarrollo (A6-0207/2006) o norma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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 6542b37e60e278df



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

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

Nº Expediente: 00084-2022

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

Las mejoras de servicio ofertadas por el contratista deberán estar permanentemente expuestas en el local que se cede en un lugar bien visible por los usuarios de este servicio para conocimiento de éstos. En el caso de las mejoras que puedan conllevar el incremento de precio de un 20% establecido en los párrafos anteriores, el precio a aplicar a los productos, platos combinados o menús del día resultantes deberá también estar expuesto junto a ellos con indicación además del sello o etiquetado que le corresponda.

Si el contratista ha ofertado productos de comercio justo, deberá informar también en qué consisten los mismos. Igualmente procederá cuando ofrezca productos de temporada, de proximidad (o de circuito corto) o ecológicos, así como productos saludables (bajos en grasa, sal azúcares), incluido el tipo de etiquetaje de las carnes y pescados ofertados.

El contratista podrá presentar y promocionar todos estos productos en forma de "productos estrella" para invitar a su consumo por parte de los usuarios, ayudando de esta forma a la reducción del consumo de alimentos menos saludables.

En caso de ofertar mejoras relativas a platos combinados y/o menús alternativos para celíacos u otras intolerancias alimenticias, deberán adoptarse por parte del contratista las medidas higiénicas necesarias para evitar las contaminaciones cruzadas de alimentos, utensilios, superficies, etc., de acuerdo con la normativa vigente.

El cumplimiento de todas las mejoras ofertadas por el contratista podrá ser objeto de supervisión por parte del/de la Responsable del contrato, que efectuará las inspecciones que considere oportunas.

Los precios unitarios que el contratista deberá aplicar a los usuarios según la clasificación de la instalación que le corresponda, de las que se indican en el presente pliego, son los que figuran en la lista de productos básicos, la lista de platos combinados de cafeterías y del menú del día de los servicios de cafetería-comedor siguientes:

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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: 00084-2022

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

#### CAFÉS Y SIMILARES

Solo .....	1,00 €
Cortado .....	1,10 €
Con leche .....	1,20 €
Descafeinado solo .....	1,00 €
Descafeinado con leche .....	1,20 €
Vaso de leche (200 cc.) .....	1,00 €
Vaso de leche grande (290 cc) ....	1,20 €
Infusiones .....	1,10 €

#### REFRESCOS Y SIMILARES

Naranja o Limonada .....	1,50 €
Colas .....	1,50 €
Batidos embotellados .....	1,50 €
Agua Tónica .....	1,40 €
Agua mineral (con o sin gas) .....	1,00 €
Zumos embotellados .....	1,50 €
Sidra (200 cc.) .....	1,10 €
Vaso de vino común .....	0,70 €
Vaso de vino doble (con o s/gas) ..	1,20 €
Cerveza de caña (200 cc.) .....	1,30 €
Cerveza 1/5 .....	1,40 €
Cerveza 1/3 .....	1,50 €

#### BOCADILLOS (pan ≈ 80 grs.)

Tortilla francesa (1 huevo) .....	1,30 €
Tortilla francesa (2 huevos) .....	1,80 €
Tortillas variadas .....	1,80 €
Tortilla española .....	1,45 €
Queso manchego o similar .....	2,35 €
Jamón Serrano .....	2,35 €
Fiambres o embutidos .....	1,90 €
Productos enlatados (anchoas etc.) ..	2,70 €
Panceta Plancha (1) .....	1,90 €
Panceta Plancha con queso .....	2,30 €
Salchichas (2) .....	1,80 €
Chorizo, Longaniza fritos .....	1,80 €
Hamburguesa simple .....	2,10 €

#### BOLLERÍA Y SIMILARES

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

#### SANDWICH

Mixto .....	2,05 €
Jamón de York .....	1,80 €
Vegetal .....	1,95 €
Queso .....	1,80 €
Especiales (cubanos, vegetales c/anchoas, escabeche, beicon y queso) .....	2,60 €

#### DESAYUNO RÁPIDO (hasta las 11 H.)

Compuesto por una consumición del apartado Cafés o similares y otro de bollería simple a elegir por el usuario entre las arriba indicadas (excepto especiales) ..... 1,95 €

#### OBSERVACIONES

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

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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 6542b37e60e278df



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

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

Nº Expediente: 00084-2022

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

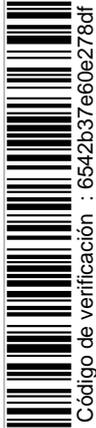
Se podrá servir un plato combinado "del día" al precio máximo de 6,30 € incluido pan, postre y agua del grifo.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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 Património, Compras y Contratación  
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00084-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

SERVICIOS DE CAFETERÍA-COMEDOR (I.V.A. INCLUIDO) ZARAGOZA  
(DEL 01-9-2022 AL 31-8-2023)  
MENÚ DEL DÍA

DIA ..... DE ..... DE 2.0.....

PRIMER PLATO

SEGUNDO PLATO

.....  
.....

.....  
.....

POSTRE: Fruta del tiempo o producto lácteo

PAN (opción de pan integral al mismo precio)

CON AGUA DEL GRIFO .....6,30 €

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

BONO DEL MENÚ DEL DÍA

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

El contenido mínimo del “menú del día” será el que se especifica a continuación:

- Un primer plato a elegir entre dos opciones.
- Un segundo plato a elegir entre dos opciones, en el que se incluirá guarnición preferentemente verdura/hortaliza.
- Un postre. Incluirá una pieza de fruta fresca de temporada o dos si son de tamaño menor (ciruelas, albaricoques, mandarinas, etc.) o un lácteo, a elección del usuario. Al menos el 30% de la fruta servida de postre será de circuito corto.
- Pan (con opción de pan integral al mismo precio).
- Agua del grifo.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19



Código de verificación : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>



Servicio de  
Patrimonio, Compras  
y Contratación  
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00084-2022

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### 3. MODIFICACIÓN DE TARIFAS

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

### 4. HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES

Los **horarios mínimos de servicio** serán:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

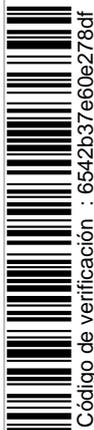
Los **cierres vacacionales** deberán estar autorizados por la Universidad, realizándose durante los periodos no lectivos de Navidad, Semana Santa y verano, pudiendo establecer la Universidad un turno único de cierre de las instalaciones en dichos periodos, como medida de fomento de ahorro del gasto público.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 6542b37e60e278df



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

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

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

- Para las instalaciones ubicadas en el **Campus Río Ebro**, los turnos se organizarán del siguiente modo:

- Cuando haya en funcionamiento hasta tres instalaciones, como mínimo permanecerá abierta una.

- Cuando haya más de tres instalaciones en funcionamiento, permanecerán abiertas dos, al menos. En el caso de que la calificación sea diferente (bar, cafetería o cafetería-comedor), se procurará diversificar la oferta en cada turno, con el fin de ofrecer un mayor y mejor servicio.

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

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

El contratista deberá anunciar expresamente las fechas autorizadas de cierre vacacional de la instalación que corresponda (Navidad, Semana Santa o estival) en un lugar bien visible por los usuarios del servicio en el local que se cede.

### 5. NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO

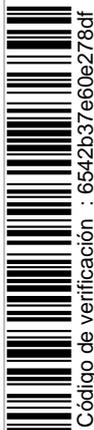
Para la explotación del servicio que se preste, los licitadores deberán realizar la propuesta de personal que consideren oportuna, debiendo el contratista incorporar al servicio el personal que conste en su oferta y, en cualquier caso, el que se estime necesario para la atención del servicio, en función del tipo de instalación, así como el mobiliario, equipamiento, menaje de hostelería, útiles y complementos necesarios para la ejecución del contrato según normativa vigente e instalación adjudicada.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 6542b37e60e278df



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

El precio de la unidad de medida de KW /h, en electricidad, y m3/N, en gas, registrados en los equipos de medida internos instalados, se 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.

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

Asimismo, el contratista también podrá, a su costa, realizar comprobaciones o instalar nuevos equipos de medida, previa autorización y bajo la supervisión del responsable designado por la Oficina Verde de la Universidad de Zaragoza. Estos equipos deberán ser colocados por un instalador autorizado que emitirá la correspondiente certificación, siendo presentada la misma a la Universidad de Zaragoza. Sin este requisito, la Universidad retirará de inmediato los equipos propiedad del contratista, volviendo a colocar los anteriores.

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

**7.1.** Iniciada la prestación del servicio y durante toda el periodo de ejecución del contrato, el local e instalaciones deberán estar en perfectas condiciones de higiene y limpieza, observándose en todo momento la normativa vigente al respecto, siendo de cuenta del contratista los gastos de limpieza, conservación y mantenimiento del local, observándose igual norma respecto al mobiliario, equipamiento o utillaje y que, en caso de deterioro, habrá de reparar o reponer, a su costa, en análogas condiciones.

**7.2.** El contratista repondrá y/o reparará a su costa los equipos, y/o el mobiliario existente en la instalación, en el caso de que los mismos no hayan alcanzado la vida útil señalada en este apartado, y/o exista incumplimiento, cumplimiento deficiente o no facilite pruebas documentales de lo establecido en el mismo.

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

**7.4.** El contratista deberá tener especial cuidado en la utilización de productos de limpieza que no sean agresivos ni deterioren zonas o partes del edificio: suelos, paredes, pilares, columnas, ventanas, etc., por lo que tanto su limpieza o mantenimiento como el pintado de paredes deberá realizarse según normas específicas aplicables al tipo de edificio, debiendo el contratista hacerse cargo de cualquier deterioro que pudiera producirse, incluso manchas, roces, golpes o cualquier desperfecto ocasionado en el desarrollo de los servicios prestados.

Se extremará la limpieza en todos sus aspectos, tanto en el lavado de la vajilla dedicándose especial atención a la eliminación de grasas, olores, agentes patógenos e impregnaciones. Será obligatoria para la empresa adjudicataria la limpieza superficial de los cuadros eléctricos y de la grasa acumulada en los mecanismos allí instalados. Esta operación se llevará a cabo tantas veces como sea necesario con el fin de garantizar el perfecto estado de dicha instalación.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19



Código de verificación : 6542b37e60e278df



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Todos los productos utilizados para las limpiezas arriba indicadas deberán estar debidamente envasados y tener sus respectivas etiquetas y fichas técnicas, de acuerdo con la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales, siendo aconsejable que dichos productos sean de origen ecológico y biodegradable

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

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

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

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

**7.8.** Semestralmente el contratista efectuará, a través de una empresa especializada, la desinfección, desinsectación y desratización de los locales, entregando al Responsable del Contrato el justificante de la empresa que lo haya realizado. Estas actuaciones se llevarán a cabo en fechas y horas adecuadas para ello. En el caso de que lo hiciera la Universidad dentro de su programación general, se facilitará el acceso a la empresa.

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

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

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

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

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

**7.12.** El pintado de los locales lo realizará el contratista, como mínimo, una vez al año. El abrillantado del suelo se realizará cuando el estado del pavimento lo requiera.

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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19



Código de verificación : 6542b37e60e278df



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### 8. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS

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

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

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

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

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

### 9. GESTIÓN DE RESIDUOS

Atendiendo a las exigencias de la política ambiental, el contratista deberá establecer medidas para la minoración de los residuos que genera la prestación de este servicio, así como llevar a cabo la separación selectiva de los residuos generados, en los términos expresados en la Ley 22/2011, de 11 de julio, de residuos y suelos contaminados o con la legislación vigente en cada momento. A tal efecto, deberán separarse los siguientes residuos:

- Papel y cartón y envases de esos materiales.
- Plásticos y envases de plástico
- Vidrio
- Aceites usados
- Residuos orgánicos (posos de café, restos de comida, descartes...) para posibilitar su compostaje y su posible reutilización como fertilizantes.

### 10. USUARIOS DEL SERVICIO

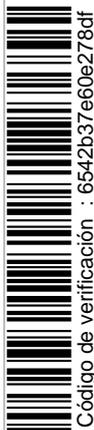
El servicio en las instalaciones cedidas estará destinado a toda la Comunidad Universitaria: profesorado, alumnos y personal de administración y servicios. No obstante, el contratista estará obligado a atender aquellos servicios o grupos de otros Organismos o Instituciones, invitados por la Universidad.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 6542b37e60e278df



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

- Inspeccionar el estado de las instalaciones por personal del Servicio de Mantenimiento.
- Comprobar el estado de equipos y mobiliario por parte de la Universidad o de una empresa especializada contratada por la misma.
- Revisar, comprobar y controlar el inventario de equipos y mobiliario de la instalación por el/la Responsable del Contrato, o persona en quien delegue, **MEDIANTE EL INVENTARIO QUE, ACTUALIZADO, FIGURE EN EL EXPEDIENTE** en la fecha más próxima a la finalización del contrato.

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

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

Si los resultados de la inspección no fueran satisfactorios y/o no se presentarán los documentos exigidos en este párrafo, la Universidad requerirá al contratista saliente su reparación, reposición o saneamiento inmediato, con la garantía suficiente y documentada para que el contratista entrante quede amparado por la garantía documentada de la reparación o reposición, en el caso de detectarse fallos de funcionamiento al inicio inmediato de la nueva contratación.

El contratista dará cuenta inmediata de la ejecución de las acciones de subsanación de dichas anomalías al/a la Responsable de contrato, una vez realizadas.

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

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 16  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19



Código de verificación : 6542b37e60e278df



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

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

Nº Expediente: **00084-2022**

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE I:

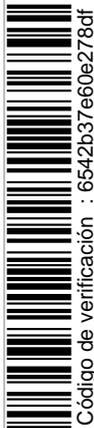
#### INVENTARIO EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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: **00084-2022**

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE I

#### LOTE 1: CAFETERÍA EDIFICIO "A" ADA BYRON EINA

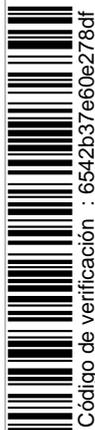
Nº INVENTARIO	DENOMINACIÓN	Nº	Fecha Fra.	IMPORTE
203715	Freidora Eléctrica Top. Modelo Zanussi MFE1S12. Dimensiones 350x700x275 mm	1	15/9/00	982,65 €
203718	Lavamanos de pared, mod. Gala LM55,500x500x340m	1	15/9/00	261,44 €
203719	Dosificador de jabón. Modelo Soft Care DD. Capacidad 1 Litro	1	15/9/00	36,06 €
203720	Dosificador de papel Modelo Zanussi LDC. Dimensiones 250x110x270 mm.	1	15/9/00	58,60 €
186967	Mesa soporte horno,ac.inox.,estante inf.encim. Con peto posterior. Dim. 900x700x850	1	9/8/07	586,96 €
154253	Mesa de trabajo inox. SPC 1200	1	15/9/00	668,45 €
154254	Mesa fregadero inox. SPC 340/70	1	15/9/00	2.068,17 €
154255	Armario Vajilla mural	1	15/9/00	1.023,42 €
154256	Armario Vajilla mural	1	15/9/00	1.023,42 €
154257	Mesa de prelavado mod. SPC	1	15/9/00	817,79 €
247610	Horno Selfcookingcenter 5 senses, vaporizador comb	1	3/11/16	11.107,80 €
SN	Kit accesorios varios del horno	1	3/11/16	1.950,00 €
203743	Campana de 2 m.	1	15/9/00	901,84 €
160154	Combinado Sammic TR BM 350 con accesorios	1	25/11/11	802,40 €
203716	Armario frigorífico. Modelo Infrico AEN220. Dimensiones 1500x810x2050 mm.	1	15/9/00	2.123,08 €
203717	Lavavajillas de cupula. Modelo Zanussi LS32. Dimensiones 600x600x820 mm	1	15/9/00	1.271,14 €
201818	Exprimidor de zumos marca zummo mod. Z-14	1	30/10/06	3.561,20 €
203723-203724-25	Botellero frigorífico. Modelo BF200. Dimensiones 2000x550x850 mm.	3	15/9/00	2.524,25 €
247611	Fabricador Hielo infrico	1	3/11/16	1.824,68 €
154258	Estantería bar SPC est 3000	1	15/9/00	896,01 €
154259	Estantería bar SPC est 2700	1	15/9/00	805,93 €
154260	Estantería bar SPC est 2700	1	15/9/00	805,93 €
154261	Sotobanco cafetero inox. SPC 3500	1	15/9/00	1.540,75 €
154262	Sotobanco cafetero inox. SPC 3000	1	15/9/00	1.272,90 €
154263	Mesa fregadero contraestrador inox. SPC 3900	1	15/9/00	1.475,57 €
154264	Mesa fregadero contraestrador inox. SPC 3900	1	15/9/00	1.475,57 €
203733	Estanteria metálica con 4 estantes Dim. (176x90x55)	1	15/9/00	375,00 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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: **00084-2022**

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

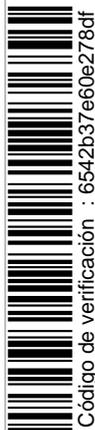
203736-37-38-39	Vitrina neutras Dimens. (103x28x17)	4	15/9/00	1.111,96 €
203740	Vitrina mural mod. Infrico Dimens. (134x106x58)	1	15/9/00	1.533,74 €
7946	Mesas	36	15/9/00	3.009,20 €
7947	sillas	142	15/9/00	3.261,43 €
203741	Carro para depositar bandejas 20 Unidades en c/u	1	15/9/00	529,91 €
203742	Carro para depositar bandejas 20 Unidades en c/u	1	15/9/00	529,91 €
203730	Estantería metálica para pan, bandejas y cubiertos (Línea de autoservicio Zanussi)	1	15/9/00	1.496,93 €
203731	Vitrina fria Dim. (200x185x79)(Línea de autoservicio Zanussi)	1	15/9/00	1.159,51 €
203732	Encimera metálica para mantener comida caliente "Baño María" (Línea de autoservicio Zanussi)	1	15/9/00	835,12 €
230945	Vitrina expositora de tapas refrigerada/neutra de 3 unid. 1400x415x400(8b)	1	11/9/12	2.318,40 €
268285	Cocina eléctrica 4 Pl 800x930x900	1	21/9/21	3.206,50 €
268286	Plancha eléctrica 800x750x900	1	21/9/21	2.167,11 €
				<b>63.400,73 €</b>

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 6542b37e60e278df



Servicio de  
Patrimonio, Compras  
y Contratación  
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00084-2022

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE I

#### LOTE 2: CAFETERÍA COMEDOR EDIFICO "C" TORRES QUEVEDO EINA

Nº INVENTARIO	DENOMINACION	Nº	Fecha Fra.	IMPORTE
1840	Mesa mostrador de metal ancho 0,70 m. largo 2 m.,	2	01/01/1986	241,68 €
4581	Mesa formica, madera	27	27/08/1997	84,14 €
4582	Silla metal, plástico	31	27/08/1997	288,49 €
5175	Silla de estructura metálica, con asiento y respaldo de polipropileno blanco	37	13/01/1999	916,54 €
114432	Lavaplatos de acero inoxidable industrial Silano Romag	1	01/01/1986	1.688,74 €
114638	Mesa mostrador de acero inox., ancho 0,70 m. largo 1,70 m., c/cajones	1	01/01/1986	399,71 €
114639	Mueble cafetero	1	01/01/1986	427,60 €
114641	Aparador de acero inox., ancho 0,50 m. largo 2 m., c/baldas	1	01/01/1986	152,11 €
114642	Aparador de acero inox., ancho 0,50 m. largo 1,70 m., c/baldas	1	01/01/1986	152,11 €
114648	Mesa mostrador, acero inox., c/fregadero (seno, peto, trasero, perfil aguas)	1	01/01/1986	371,83 €
114649	Mesa mostrador, acero inox., c/fregadero (seno, peto, trasero, perfil aguas)	1	01/01/1986	371,83 €
139894	Mesa mostrador, acero inox., c/fregadero (seno, peto, trasero, perfil aguas)	1	01/01/1986	371,83 €
161466	Descalcificador D-12	1	25/02/2013	217,80 €
161467	Carro bandejero de 3 cuerpos (33 bandejas)	1	25/02/2013	1.718,20 €
230954	Armario de 2 módulos de 2 puert batientes ac. Inox. 900x10x640	1	11/09/2012	495,60 €
114643-44	Botelleros	2	01/01/1986	0,00 €
1823	Conjunto 3 estanterías ac inox. 0,45 m.ancho (2de2 m.,1d3,4 m.)estan en camaras	1	01/01/1986	342,25 €
1837	Mesa mostrador de acero inox., ancho 0,70 m. largo 1,50 m., c/fregadero	1	01/01/1990	260,28 €
1839	Mesa mostrador de acero inox., ancho 0,70 m. largo 1,50 m., c/fregadero	1	01/01/1990	260,28 €
1844	Frega manos de acero inox.	1	01/01/1986	260,28 €
1853	Peladora de patatas de 6 kg. de capacidad Fammic M-6	1	01/01/1986	211,09 €
1854	Campana extractora	1	01/01/1986	351,82 €
1855	Cámara congelación industrial 5 grados C.	1	01/01/1986	933,02 €
1856	Cámara congelación industrial -20 grados C.	1	01/01/1986	1.216,24 €
1857	Cámara congelación industrial 10 grados C.	1	01/01/1986	1.568,98 €
161465	Campana extractora para horno racional	1	25/02/2013	3.446,08 €
161468	Freidora Fagor Fe-710 2 cubas de 15 litros	1	25/02/2013	5.348,20 €
202759	Marmita a Gas modelo MG-95 marca Repagás	1	#####	4518,2
203791	Marmita a gas Fagor MG9-15 GN con grifo de llenar y vaciar, dim. 800x900x850	1	07/05/2008	4.518,20 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

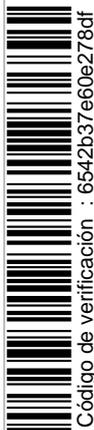
**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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



Código de verificación : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

203792	Horno Rational CM-62	1	07/05/2008	9.526,00 €
230946	Armario formado x 2 cuerpos con 2 puert. Batientes ac. Inox. 1522x15x485	1	11/09/2012	519,60 €
230947	Armario formado x 2 cuerpos con 2 puert. Batientes ac. Inox. 1038x15x680	1	11/09/2012	519,60 €
230948	Armario formado x 2 cuerpos con 2 puert. Batientes ac. Inox. 1498x40x485	1	11/09/2012	779,40 €
230949	Armario formado x 1 cuerpo con 2 puert. correderas ac. Inox. 1489x40x640	1	11/09/2012	335,40 €
230950	Armario formado x 1 cuerpo con 2 puert. Batientes ac. Inox. 1578x15x485	1	11/09/2012	259,80 €
230951	Armario formado x 1 cuerpo con 2 puert. Batientes ac. Inox. 1498x40x640	1	11/09/2012	335,40 €
230955	Carro dispensador cestas de vasos 650x720x926	1	11/09/2012	1.039,50 €
247604	Estantería-Cámara 1 3904x470x1670 4 niveles	1	03/11/2016	882,09 €
247605	Estantería-Cámara 1 3904x470x1670 4 niveles	1	03/11/2016	882,09 €
247606	Estantería-Cámara 2 1922x470x1670 4 niveles	1	03/11/2016	508,20 €
247607	Estantería-Cámara 2 1480x470x1670 4 niveles	1	03/11/2016	358,16 €
247608	Estantería-Cámara 3 de 1752x470x1670 4 niveles	1	03/11/2016	475,53 €
247609	Estantería-Cámara 3 de 1752x470x1670 4 niveles	1	03/11/2016	475,53 €
SN	Congelador split para cámara 1 de frío, mod. MSH-NF 2026	1	03/11/2016	2.830,50 €
SN	Congelador mod. MSH-NF-1018 para cámara 2	1	03/11/2016	2.252,50 €
SN	congelador para cámara 3 Impafri mod. BSH-HF-2034	1	03/11/2016	2.329,00 €
SN	Split de pared en cocina caset en exterior super Dc INVERTER MOD. MuPr 24-H6	1	03/11/2016	1.940,00 €
SN	Mesa para soporte horno con medidas 90x90x70	1	-	0,00 €
SN	Mesa de trabajo (junto freidora) de 80x70x60	1	-	0,00 €
SN	Estantes de pared en acero inox. Aprox. 120x30 cm.	11	-	0,00 €
SN	Mesa de trabajo (junto plancha) de 80x40x105 marca Eurast	1	-	0,00 €
1821	Mesa de comedor de metal, formica	70	01/01/1998	9.473,97 €
1822	Silla de metal, plástico	193	01/01/1998	5.959,77 €
114427	Aparador de metal, c/baldas, puertas (para bandejas, cubiertos y platos)	1	01/01/1998	141,05 €
114428	Carro de transporte de comidas con ruedas	2	01/01/1998	131,65 €
161452	Carro 3 estantes cs-309 5860309	1	02/09/2010	510,70 €
161469	Módulo mostrador Autoservicio(reformado y forra. Inox) Mesa caliente	1	25/02/2013	2.541,00 €
180832	Horno mixto convección vpor marca Inoxtren con 1 soporte de GN 1/1	1	30/11/2006	7.470,40 €
230941	Carro dispensador de platos acero inox. 920x895x950	1	11/09/2012	1.212,60 €
230942	Carro dispensador de platos acero inox. 920x895x950	1	11/09/2012	1.212,60 €
230943	Armario de pie puertas correderas 1400x600x1900 ace. Inox.4 est.4puertas	1	11/09/2012	1.074,15 €
SN	Mueble de acer. Inox. En forma de L	1	01/01/1998	0,00 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

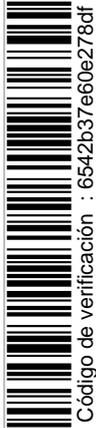
**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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



Código de verificación : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>



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

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

Nº Expediente: **00084-2022**

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

114431	Encimera acero inox., ancho 0,70 m. largo 4,50 m., c/mostrador, fregadero	1	01/01/1986	221,83 €
211104	Lavavajillas capota con descalcificador	1	02/09/2009	3.480,00 €
230944	Armario de pie puertas correderas 1800x600x1900 ace. Inox.4 est.4puertas	1	11/09/2012	1.353,00 €
230952	Armario de pie puert correderas 1800x600x1900 ace. Inox. 4 estant	1	11/09/2012	1.353,00 €
230953	Armario 1 modulo con 2 puert. Batientes ac. Inox. 1560x15x680	1	11/09/2012	259,80 €
				<b>93.776,95 €</b>



Código de verificación : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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: **00084-2022**

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE I

#### LOTE 3: CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO "B" BETANCOURT EINA

Nº INVENTARIO	DENOMINACION	Nº	Fecha Fra.	IMPORTE
167242	Recinto frigorífico desmont 5830x4550x2480 comp por cámara refrigeración y cámara congelación c/ antecámara refrigerada	1	23/7/02	1.173,48 €
167243	Estantería c/cuatro estantes Mod.190 de 4011x500x1760	2	23/7/02	586,74 €
167246	Estantería c/cuatro estantes Mod.175 de 2560x500x1760	1	23/7/02	399,62 €
167244 y 167245	Estantería c/cuatro estantes Mod.190 de 4011x500x1760	2	23/7/02	399,71 €
167249	Estantería c/cuatro estantes Mod.166 de 1650x500x1760	1	23/7/02	325,23 €
167247 y 167248	Estantería c/cuatro estantes Mod.170 de 2000x500x1760	2	23/7/02	710,86 €
167250	Peladora de patatas Zanussi T10S + base c/filtro peladora SSFT15	1	23/7/02	1.474,82 €
SN	Pileta inox. para rejillas Zanussi PX1 + rejilla GX1	1	23/7/02	371,83 €
SN	Fregadero Zanussi LG1426S dos senos + entrepaño fregadero RL1400S + grifo de palanca RB34G + sifón para fregadero SP2	1	23/7/02	241,68 €
167251	Estante de pared c/soporte Zanussi MS204 de 20000x700x900	1	23/7/02	206,02 €
167253	Mesa de trabajo Zanussi TG2010S de 2000x700x900 + entrepaño mesa RI2000S 1880x540x40	1	23/7/02	1.323,51 €
167252	Estante de pared c/soporte Zanussi MS204 de 20000x400x60	1	23/7/02	206,02 €
167255	Cortadora de carne-gravedad Zanussi AG30	1	23/7/02	563,76 €
167256	Mesa refrigerada c/alzatina Zanussi TRMA224A	1	23/7/02	2.529,26 €
SN	Fregadero Zanussi LG716S un seno + entrepaño fregadero RL700S + grifo de palanca RB34G + sifón para fregadero SP2	1	23/7/02	105,54 €
167257	Encimera esquina Zanussi TGAS de 750x750x900 + entrepaño inferior mesa esquina RITGAS de 618x537x40	1	23/7/02	512,95 €
167260	Mesa de trabajo Zanussi TG1610S de 1600x700x900 + entrepaño mesa RI1600S 1680x540x40	1	23/7/02	1.288,70 €
SN	Fregadero Zanussi LG716S un seno + entrepaño fregadero RL700S + grifo de palanca RB34G + sifón para fregadero SP2	1	23/7/02	2.019,40 €
167261	Mesa de trabajo Zanussi TG1410S de 1400x700x900 + entrepaño mesa RI1400S 1280x540x40	1	23/7/02	325,03 €
167263	Horno convección-vapor eléctrico Zanussi FCV102E3+soporte+kit guías soporte+10 bandejasGNT2165+10 bandejasGNT2165P+2 filtros	1	23/7/02	8.979,10 €
SN	Pileta inox. para rejillas Zanussi PX1 + rejilla GX1	1	23/7/02	288,49 €
223320	Mesa caliente 2000 x 700x 850 mm.	1	31/1/11	1.156,40 €
167264	Campana mural para vahos Zanussi EPF1616	1	23/7/02	1.197,12 €
167265	Mesa de trabajo Zanussi TG1810S de 1800x700x900 + entrepaño mesa RI1800S	1	23/7/02	373,75 €
167266	Campana central 214661002 de 5 módulos y 10 filtros + extracción campana 214661003 + Cabina cubik	1	23/7/02	8.069,84 €
SN	Pileta inox. para rejillas Zanussi PX18 + 6 rejillas GX6	2	23/7/02	0,00 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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: **00084-2022**

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

SN	Pileta inox. para rejillas Zanussi PX14 + 4 rejillas GX7	2	23/7/02	520,56 €
167267	Fry-top a gas Zanussi HRG800 de 800x900x230	1	23/7/02	1.243,06 €
167268	Base mueble neutro Zanussi V800 de 800x900x620 + 2 puertas para vano Zanussi HPOV de 400x420	1	23/7/02	290,23 €
167269	Cocina a gas Zanussi HCFG1610 de 1600x900x850	1	23/7/02	3.421,54 €
167270	Marmita cilíndrica a gas Zanussi HPNGD816 de 800x900x850, capacidad 150lts.	1	23/7/02	2.692,13 €
167271	Marmita cilíndrica a gas Zanussi HPNGI816 de 800x900x850, capacidad 150lts.	1	23/7/02	3.988,08 €
SN	Sartén volcable a gas Zanussi HBRG815 de 1200x900x230 + base para sartén volcable SB1000 de 1200x900x620	1	23/7/02	501,97 €
167273	Freidora a gas Zanussi HFRG830 de 800x900x850 de dos cubas + 2 parrillas fondo Zanussi HGFVFR de 20 lts.	1	23/7/02	1.055,46 €
167262	Mesa de trabajo Zanussi TG1410S de 1400x700x900 + entrepaño mesa RI1400S 1280x540x40	1	23/7/02	325,03 €
SN	Fregadero de ollas Zanussi VLP1201S de 1200x700x900 + grifo ducha palanca en encimera RB34GD + 2 sifones para fregadero SP2	1	23/7/02	439,77 €
SN	Pileta inox. para rejillas Zanussi PX12 + 2 rejillas Zanussi GX6	1	23/7/02	439,77 €
167274	Mesa entrega c/orificio y estante Zanussi TS17DRT de 1700x800x875	1	23/7/02	1.631,42 €
167275	Mesa de prelavado con cuba Zanussi ATV8 + alzatina para mesa de 800 + 1 kit ducha sobre encimera + 1 válvula de cierre de descarga	1	23/7/02	1.073,93 €
160178	Campana en acer. Inox.con cabina adaptación al tren de lavado	1	8/3/13	9.317,00 €
167276	Lavavajillas cesto arrastrado top Zanussi RT142ED de 1725x800x1820	1	23/7/02	10.704,48 €
167277	Tunel de secado serie top Zanussi HABETDX	1	23/7/02	2.075,47 €
SN	Curva mecanizada a 90º Zanussi ACMM90 de 850x850x900	1	23/7/02	9.526,00 €
167278	Mesa de rodillos sobre patas Zanussi ARF16+elemento de cierre+guía porta cestos+microinterruptor fin de carrera	1	23/7/02	821,98 €
SN	Pileta inox. para rejillas Zanussi PX12 + 2 rejillas Zanussi GX6	1	23/7/02	1.216,24 €
167279	Portabandejas Zanussi DLPV de 900x810x1400 con repisa para el portacubiertos y la panera	1	23/7/02	425,95 €
167280	Portacubiertos Zanussi DLP de 675x500x400 con 20 contenedores para cubiertos	1	23/7/02	210,19 €
167272	Elemento neutro Zanussi HN400 de 400x900x230 + base mueble neutro Zanussi V400 de 400x900x620 + puerta para vano Zanussi HPOV	1	23/7/02	233,16 €
167281	Panera Zanussi DLT de 675x750x500	1	23/7/02	549,14 €
SN	Kit terminal izquierdo Zanussi DLKTS en acero inox.	1	23/7/02	0,00 €
SN	Elemento neutro Zanussi DL14NA de 1400x810x900	1	23/7/02	0,00 €
SN	Angulo interno a 90º Zanussi DLAI90	1	23/7/02	221,83 €
167282	Baño maría c/armario caliente Zanussi DL21C de 2100x810x900	1	23/7/02	2.942,69 €
167283	Repisa c/iluminación y calefacción para mantener la tª de los alimentos + 2 montantes para dos repisas + 2 repisas de cristal	1	23/7/02	342,43 €
167284	Elemento refrigerado c/cuba Zanussi DL21F de 2100x810x900 con dos puertas abatibles c/cerradura	1	23/7/02	3.738,22 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 24  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

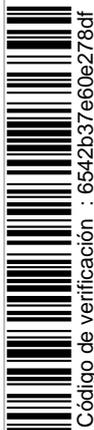
**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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



Código de verificación : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>



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

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

Nº Expediente: **00084-2022**

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

167285	Vitrina refrigerada s/plano frío Zanussi DLLLVT21F de 2005x800x1170	1	23/7/02	8.516,26 €
SN	Caja derecha Zanussi DLCD c/toma corriente múltiple para conexión de carros térmicos	1	23/7/02	0,00 €
SN	Kit terminal derecho Zanussi DLKTD en acero inox.	1	23/7/02	0,00 €
SN	Apoyabandejas angulo interno Zanussi DLSA14S90 de 1500x350 + 2 cabezales apoyabandejas Zanussi DLTSC	1	23/7/02	0,00 €
SN	Apoyabandejas angulo interno Zanussi DLSA21D90 de 2100x350	1	23/7/02	0,00 €
SN	Apoyabandejas Zanussi DLS21 de 2100 mm.	1	23/7/02	9.473,97 €
SN	Apoyabandejas Zanussi DLS14 de 1400 mm.	1	23/7/02	5.959,77 €
167341	Mesa de trabajo Zanussi TG1210S de 1200x700x900 + entrepaño mesa RI1200S de 1080x540x40	1	23/7/02	311,81 €
167300	Sotobanco estantería SE60300 de 3000x600x1050	1	23/7/02	974,64 €
SN	Barandilla de separación BS12 de 1200 mm.	4	23/7/02	98,73 €
167286	Sotobanco estantería SE60350 de 2500x350x1050	1	23/7/02	1.095,96 €
167288	Sotobanco estantería SE60350 de 2500x350x1050	1	23/7/02	2.191,92 €
167289	Sotobanco cafetero SC60400 de 4000x600x1050	1	23/7/02	1.802,20 €
167297	Molino dosificador MD60A	1	23/7/02	275,84 €
167299	Sotobanco estantería SE60300 de 3000x600x1050	1	23/7/02	974,64 €
167305	Sotobanco cafetero SC60350 de 3500x600x1050	1	23/7/02	1.475,22 €
167296	Molino dosificador MD60A	1	23/7/02	275,84 €
167306	Sotobanco bajomostrador SM40200 de 2000x400x850	1	23/7/02	697,17 €
167310 a 167313	Botellero frigorífico BF25040 de 2500x400x850	4	23/7/02	5.437,96 €
167307	Sotobanco bajomostrador SM40200 de 2000x400x850	1	23/7/02	697,17 €
SN	Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250	1	23/7/02	0,00 €
167318	Lavavasos Zanussi LB040Q	1	23/7/02	751,68 €
167320 y 167321	Fabricador de cubitos Zanussi CIM67W	2	23/7/02	2.145,08 €
SN	Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250	1	23/7/02	0,00 €
SN	Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250	1	23/7/02	0,00 €
167301 a 167303	Sotobanco estantería SE60300 de 3000x600x1050	3	23/7/02	2.923,92 €
167325 a 167327	Carro para 20 bandejas Zanussi SCV20 de 870x540x1460	3	23/7/02	1.501,26 €
167328 y 167329	Mesa de trabajo Zanussi TG2000S de 2000x700x900 + entrepaño mesa Zanussi RI2000S de 1880x540x40	2	23/7/02	764,22 €
167308	Sotobanco bajomostrador SM40200 de 2000x400x850	1	23/7/02	697,17 €
236622	Vitrina expositora refrigerada	1	4/6/15	1.280,17 €
167309	Sotobanco bajomostrador SM40200 de 2000x400x850	1	23/7/02	697,17 €
167331	Horno microondas HM1010 de 490x345x321	1	23/7/02	622,88 €
SN	Lavamanos Zanussi LP55+dosificador de jabón Zanussi DD+dosificador de papel Zanussi LDC+peto adicional para dosif.papel y jabón	1	23/7/02	399,71 €
167332	Mesa refrigerada c/alzatina Zanussi TRNA132A	1	23/7/02	1.778,98 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

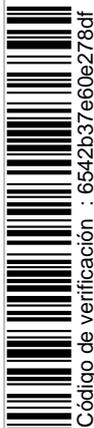
**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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



Código de verificación : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>



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

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

Nº Expediente: **00084-2022**

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

167258	Encimera esquina Zanussi TGAS de 750x750x900 + entrepaño inferior mesa esquina RITGAS de 618x537x40	1	23/7/02	512,95 €
SN	Fregadero Zanussi LG716S un seno + entrepaño fregadero RL700S + grifo de palanca RB34G + sifón para fregadero SP2	1	23/7/02	371,83 €
167254	Mesa de trabajo Zanussi TG2010S de 2000x700x900 + entrepaño mesa RI2000S 1880x540x40	1	23/7/02	399,51 €
167334	Campana mural 214662001 en acero inox. + extracción 214662002	1	23/7/02	2.456,88 €
167335	Cocina a gas con horno Zanussi PCFG700 de 700x700x850	1	23/7/02	1.523,54 €
167336	Fry-top a gas plancha lisa Zanussi PRGV700 de 700x700x850 + 2 puertas para vano Zanussi PPOV de 350x420	1	23/7/02	1.292,47 €
SN	Elemento neutro Zanussi PN350 de 350x700x250+base neutra Zanussi PV350 de 350x700x600+1 puerta para vano Zanussi PPOV	1	23/7/02	316,64 €
167337	Freidora a gas Zanussi PFRG350 de 350x700x850 de una cuba	1	23/7/02	1.297,34 €
167338	Mesa de trabajo Zanussi TG1010S de 1000x700x900 + entrepaño mesa Zanussi RI1000S de 880x540x40	1	23/7/02	290,23 €
167339	Mesa caliente eléctrica Zanussi TCD1400S de 1400x700x850	1	23/7/02	1.492,92 €
167340	Mesa inox. c/seno Zanussi TL1410SS+entrepaño mesa+grifo palanca en fregadero caño corto+sifón para mesa preparación	1	23/7/02	597,17 €
167259	Encimera esquina Zanussi TGAS de 750x750x900 + entrepaño inferior mesa esquina RITGAS de 618x537x40	1	23/7/02	512,95 €
167287	Sotobanco estantería SE60350 de 2500x350x1050	1	23/7/02	2.191,92 €
236619	Estantería de inox. 2860x300 mm.	1	3/6/15	420,00 €
236618	estantería de inox. 2000x300mm	1	3/6/15	400,00 €
167333	Mesa refrigerada con alzatina Zanussi TRNA183A	1	23/7/02	2.209,80 €
167342	Mesa servicio c/alzatina izquierda Zanussi TVS14SS de 1400x715x875 + entrepaño inferior RI14 + 1 Kit ducha sobre encimera DC	1	23/7/02	900,62 €
167343	Lavavajillas de capota Zanussi LS8	1	23/7/02	2.379,62 €
167344	Mesa de servicio con patas Zanussi TAM12S de 1200x600x875 + entrepaño inferior Zanussi RI12 de 1200mm.	1	23/7/02	295,80 €
167345	Sotobanco cafetero SC60250 de 2500x600x1050	1	23/7/02	1.296,74 €
167298	Molino dosificador MD60A	1	23/7/02	275,84 €
167314	Botellero frigorífico BF25040 de 2500x400x850	1	23/7/02	1.349,49 €
SN	Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250	1	23/7/02	501,97 €
167319	Lavavasos Zanussi LB040Q	1	23/7/02	751,68 €
167322	Fabricador de cubitos Zanussi CIM67W	1	23/7/02	1.072,54 €
167323	Sotobanco bajomostrador SM40250 de 2500x400x850	1	23/7/02	1.220,05 €
167324	Sotobanco bajomostrador SM40260 de 2600x400x850	1	23/7/02	1.239,97 €
SN	Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250	1	23/7/02	211,09 €
167315 y 167316	Botellero frigorífico BF25040 de 2500x400x850	2	23/7/02	2.718,98 €
236623	Vitrina expositora refrigerada	1	4/6/15	1.280,17 €
6915	Silla apilable s/brazos, patas en tubo de acero cromado, asiento y respaldo en madera natural contrachapada y curvada, superf. en haya	292	23/7/02	18.765,09 €

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

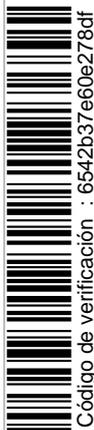
**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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



Código de verificación : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>



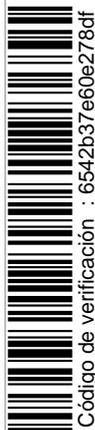
Servicio de  
Patrimonio, Compras  
y Contratación  
**Universidad Zaragoza**

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

Nº Expediente: **00084-2022**

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

6981	Sillas cromo/haya	64	31/1/03	3.929,60 €
167347 - 167419	Mesa de 1400x800x720, encimera de aglomerado revestido de melanina gris antracita, patas en tubo metálico	73	23/7/02	11.008,40 €
173557 - 173558	Biombos 100XH 160 cm oerf. Aluminio y frene	2	9/10/03	633,68 €
173559 - 173560	Biombos 100XH 160 cm oerf. Aluminio y frene	2	9/10/03	633,68 €
160150	Carro 5 bandejas BMS-5,1 conjunto guías carro 5 bandj.1conj.g.c. 3 band.	1	31/1/11	2.254,98 €
SN	Cubetas GN 1/1 x 200 mm	10	31/1/11	336,30 €
SN	Cubetas GN 1/1 x 150 mm y 10 tapas GN 1/1	10	31/1/11	526,28 €
167346	Sotobanco estantería SE60250 de 2500x600x1050	1	23/7/02	1.040,67 €
173561	Biombo 100XH 160 cm oerf. Aluminio y frene	1	9/10/03	316,99 €
				<b>219.824,30 €</b>



Código de verificación : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 27  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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: **00084-2022**

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE I

#### LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO LORENZO NORMANTE. FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA.

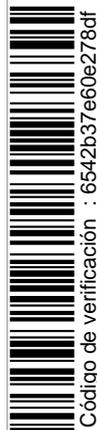
Nº INVENTARIO	DENOMINACION	Nº	Fecha Fra.	IMPORTE
7216	Sillas apilables sin apoyabrazos, en haya proteg. Con barniz de poliutera, equip. z. barra-caf	29	9/9/03	515,13 €
SN	Mesas cafetería	22	9/9/03	0,00 €
10995	Sillas modul 20F (PT) azul	35	15/7/14	1.439,90 €
171857	Estantería almacenamiento ( zona de almacen)con 4 estantes med. 1.305x550x1.700 mm.	1	9/9/03	222,00 €
171858	Estantería almacenamiento ( zona de almacen)con 4 estantes med. 895x550x1.700 mm.	1	9/9/03	189,08 €
171859	Estantería almacenamto. (zona almacen) con 4 estantes	1	9/9/03	189,00 €
171860	Armario frigorífico refrigeración (para zon. Conservac.)med. 1240x810x1940 mm.	1	9/9/03	1.608,92 €
171862	Estantería racionamiento, con 4 estantes med. 895x550x1750mm.	1	9/9/03	189,00 €
171863	Mesa preparación + buc de 4 cajones	1	9/9/03	4.011,00 €
171864	Armario vajillero colgante, mural cerrado a medida, en acero inox. 18/10, med. 2000x400x700mm	1	9/9/03	927,00 €
171865	Bajomostador frigorífico (botellero) en acero inox. 18/10, 3 puertas, med. 2025x615x895mm	1	9/9/03	1.247,00 €
171866	Campana c. Humos, cabina motor extracción, metro lineal chapa galvaniz. Y m.l. Ch.ac.inox	1	9/9/03	7.741,00 €
171867	Fry-top liso eléctrico, en ac. Inox. 18/10, plancha cocción hierro f. Med. 800x900x280 mm.	1	9/9/03	2.816,00 €
171868	Mueble base cerrado dos puertas y elemento neutro, med. 400x900x280 mm	1	9/9/03	1.002,00 €
171869	Mueble base cerrado dos puertas y elemento neutro	1	9/9/03	1.002,00 €
171870	Cocina 4 placas+ horno eléctrico med. 800x900x900mm	1	9/9/03	3.560,00 €
171871	Freidora eléctrica 2 cubas. Med, 800x900x900mm	1	9/9/03	3.564,00 €
171872	Marmita eléctrica, calentamiento indirecto aisi 304 med. 800x900x900mm	1	9/9/03	5.194,00 €
171873	Tren de lavado, mesa recep. Sucio+lavavajill. de capota+mesa salida lavavajillas	1	9/9/03	6.803,00 €
171874	Modulo estantería almacenamiento, med. 895x550x1700mm	1	9/9/03	189,00 €
171875	Mb equipam. ,mueb. Portabandejas+mb.refriger.+vitrina refriger.+correbandedj.lin.+mb baño	1	9/9/03	13.250,00 €
171876	Carro para 20 bandejas	1	9/9/03	818,00 €
171877	Carro para 20 bandejas	1	9/9/03	818,00 €
171878	Estantería sotabando	1	9/9/03	578,00 €
171879	Estantería sotabando	1	9/9/03	578,00 €
171880	Estantería sotabando,	1	9/9/03	578,00 €
171881	Estantería sotabando,	1	9/9/03	578,00 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 28  
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 : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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>



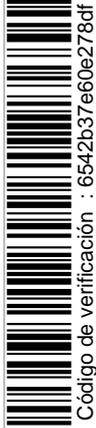
Servicio de  
Patrimonio, Compras  
y Contratación  
**Universidad Zaragoza**

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

Nº Expediente: **00084-2022**

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

171882	Mueble cafetero,	1	9/9/03	1.276,00 €
171887	Botellero frigorifico,	1	9/9/03	1.037,00 €
171888	Botellero frigorifico,	1	9/9/03	1.037,00 €
171889	Botellero frigorifico,	1	9/9/03	1.037,00 €
171890	Mesa fregadero	1	9/9/03	1.096,00 €
173200	Mesa fregadero	1	9/9/03	1.451,00 €
173203	Fabricador de hielo, m. Granita	1	9/9/03	1.529,00 €
160176	lavavajillas Winterhalter ClassedQ Hydro-400 LAVAVASOS	1	28/2/13	2.836,00 €
160177	Caldera agua caliente sanitaria de 100 litros	1	28/2/13	824,00 €
173205	Encimera barra bar	1	9/9/03	4.111,04 €
				<b>75.841,07 €</b>



Código de verificación : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 29  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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: **00084-2022**

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

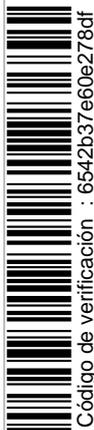
### APÉNDICE II: INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DE GASTO DE ENERGÍA DE LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 30  
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 : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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: **00084-2022**

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE II

A efectos únicamente informativos, se indica a continuación el gasto de energía de las instalaciones de hostelería que se licitan, teniendo en cuenta los consumos obtenidos según la unidad de medida que establece el presente pliego y según los servicios efectuados en los periodos que se detallan por lotes:

#### LOTE 1: CAFETERÍA EDIFICIO "A" ADA BYRON EINA,

Periodo contrato	Consumo luz
1/9/2017 hasta 31/08/2018	12.859,96 euros
1/9/2018 hasta 31/08/2019	12.454,10 euros
1/9/2019 hasta marzo 2020, por cierre confinamiento	5.885,09 euros

#### LOTE 2: CAFETERÍA COMEDOR EDIFICO "C" TORRES QUEVEDO EINA

Periodo contrato	Consumo luz	Consumo gas
1/9/2017 hasta 31/08/2018	14.167,60 €	1.665,32 €
1/9/2018 hasta 31/08/2019	16.381,59 €	1.803,71 €
1/9/2019 hasta marzo 2020, por cierre confinamiento	2.341,23 €	1.097,92 €

#### LOTE 3: LOTE 3 CAFETERÍA COMEDOR EDIFICIO "B" BETANCOURT EINA

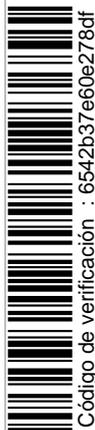
Periodo contrato	Consumo luz	Consumo gas
1/9/2017 hasta 31/08/2018	14.900,29 €	4.278,70 €
1/9/2018 hasta 31/08/2019	14.461,69 €	3.580,82 €
1/9/2019 hasta marzo 2020, por cierre confinamiento	6.832,66 €	2.613,31 €

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 31  
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 : 6542b37e60e278df



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

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

Nº Expediente: **00084-2022**

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**LOTE 4: CAFETERÍA COMEDOR LORENZO NORMANTE FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA.  
ZARAGOZA**

Periodo contrato	Consumo luz
1/9/2017 hasta 31/08/2018	
1/9/2018 hasta 31/08/2019	9.410,98 €
1/9/2019 hasta marzo 2020, por cierre confinamiento	



Código de verificación : 6542b37e60e278df

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=6542b37e60e278df>

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 32  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 15-07-2022 11:10:19

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>