



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Expte. nº 00175-2022

ÍNDICE DEL CLAUSULADO

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

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

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

LISTA PERSONAL SUBROGACIÓN

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 353144e3539cedb7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS
PROCEDIMIENTOS:
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO
ABREVIADO
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
Nº Expediente: 00175-2022

1. CONDICIONES GENERALES

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

1.2. La Universidad de Zaragoza pondrá a disposición del adjudicatario 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 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 Responsable del Contrato designado por el Órgano de Contratación en el apartado A del Cuadro-Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la presente contratación, quién determinará si procede o no. De ser autorizado, el contratista podrá, a su costa, completar, sustituir o reponer el equipamiento que se pone a su disposición mediante la adquisición e instalación de los aparatos, electrodomésticos, maquinaria, mobiliario, utillaje, etc. que estime oportuno para gestionar el servicio, aportando en ese momento las facturas correspondientes a los bienes adquiridos, pasando los mismos a ser propiedad de la Universidad de Zaragoza, quedando incorporados al inventario de la instalación.

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

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

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

1.5. La instalación cedida deberá contar con máquinas registradoras expendedoras de tickets o justificantes de pago para la explotación del servicio de cafetería, 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.

1.6. 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.

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 : 353144e3539cedb7

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=353144e3539cedb7>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 04-11-2022 13:59:39

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: 00175-2022

1.7. **El contratista deberá entregar** al / a la Responsable del Contrato designado/a por el Órgano de Contratación en el pliego de cláusulas administrativas particulares, una copia de las inspecciones y/o notificaciones realizadas a la instalación, por los organismos oficiales, a lo largo del contrato, asumir las obligaciones que de ellas se deriven y poner en conocimiento del citado Responsable de contrato las que pudieran ser, en su caso, competencia de la Universidad y/o afectar a la conservación y/o mantenimiento del edificio. El Responsable del Contrato lo pondrá en conocimiento del Servicio de Patrimonio, Compras y Contratación.

1.8. Así mismo, 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 (ventas) del Servicio de Cafetería, a los efectos de cálculo del valor estimado del contrato del siguiente procedimiento de adjudicación de dicha instalación.

1.9. 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.

1.10. 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.

1.11. La empresa adjudicataria, de acuerdo con la legislación vigente, deberá establecer las medidas necesarias para evitar las pérdidas y el desperdicio alimentario, con el objetivo de reducir el desecho a la basura de alimentos sin consumir y favorecer un mejor aprovechamiento de éstos, preferentemente dirigido al consumo humano.

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.

2. **OFERTA DE SERVICIO DE COMEDOR**

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

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

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

Se incluirá además un refuerzo (a elegir por el usuario) entre bocadillo o yogur. Y un día a la semana se ofrecerá la opción de huevo frito.

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

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

** Se valorará, en la forma establecida en el apartado J del Cuadro-Resumen del PCAP, la mejora del contenido (en relación con la variedad) establecido como mínimo en el desayuno, incrementando las opciones ofertadas y/o las opciones a elegir por el usuario (a excepción del día en que se ofrezca huevo frito).

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 : 353144e3539cedb7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
Nº Expediente: 00175-2022

- **Comida y Cena:** Consistirá, como mínimo, en dos opciones de primer plato (a elegir una o dos) y dos opciones de segundo (a elegir una). Además, se dispondrá de bufet de ensaladas, tanto en el servicio de comida como en el de cena.

** Se valorará, en la forma establecida en el apartado J del Cuadro-Resumen del PCAP, la inclusión de más opciones de elección en los primeros platos y en los segundos platos, tanto en las comidas como en las cenas.

➤ **Contenido de los primeros platos:**

- Servicio de comida: Contendrá semanalmente al menos 4 platos de verdura y 4 de legumbre, no pudiendo repetirse entre ellos el mismo tipo de producto base, ni el mismo plato en el menú semanal.
- Servicio de cena: Uno de los dos primeros platos consistirá en verdura.

➤ **Contenido de los segundos platos:**

Se ofrecerán productos diversos y en cantidad suficiente, y se incluirá, al menos, una opción de pescado tanto para el servicio de comida como el de cena, y entre los dos platos uno de ellos cocinado a la plancha u horno.

Además, los segundos platos incluirán, como mínimo, una guarnición. Las guarniciones serán variadas en contenido y elaboración (se detallará en el menú semanal).

** Se valorará, en la forma establecida en el apartado J del Cuadro-Resumen del PCAP, la mejora en las opciones de guarnición que deben ofrecerse en el segundo plato (comida y cena).

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

➤ **Postre:**

Se podrá elegir entre variedades de frutas y una opción de lácteos, ofreciendo la opción de lácteos desnatados. Semanalmente, en un servicio de cena (martes o miércoles) uno de los lácteos será vaso de leche.

** Se valorará, en la forma establecida en el apartado J del Cuadro-Resumen del PCAP, la oferta de inclusión de un postre casero para los servicios de comida y cena o, en su caso, si sólo se ofrece en uno de los servicios.

** También se valorará la inclusión en la oferta de postre la extensión a más días semanales de la oferta de vaso de leche (máximo de 5 días).

➤ **El pan** se ofrecerá del día sin precocinar.

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

Prevía autorización de la Dirección del Centro se atenderán las **dietas nutricionales** que soliciten los usuarios según los criterios y/o las condiciones recogidas en la Normativa del Colegio Mayor.

Se ofertarán tres **comidas o cenas tipo banquete** que se podrán realizar con motivo de las fiestas trimestrales del Colegio Mayor, en el periodo prenavideño o en otras fechas que el Consejo Colegial determine.

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 : 353144e3539cedb7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS
PROCEDIMIENTOS:
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO
ABREVIADO
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
Nº Expediente: 00175-2022

Durante el periodo estival.

El colegio mayor ofrece alojamiento para los estudiantes y otro personal que realiza actividades universitarias en el campus universitario durante los meses de julio, agosto y septiembre (hasta el comienzo del curso):

- Universidad de verano
- Celebraciones de congresos
- Programa de Intercambio de alojamientos
- Exámenes y/o trabajos académicos o de investigación

El contratista deberá prestar los servicios de comedor que sean considerados necesarios por la Dirección del Colegio Mayor (los días en que ofrezcan podrán ser no sucesivos).

Desayuno:

La cantidad diaria máxima a facturar como importe fijo por el servicio de desayuno durante el periodo estival para el colectivo de cursillistas de la Universidad de Verano, participantes en congresos, estudiantes u otro personal invitado será de 50,00 € (IVA excluido). El importe diario para el servicio de desayuno se considera para una ocupación media de hasta 40 personas diarias. Si se precisa servir desayuno a un número mayor de usuarios de la ocupación media, el importe fijo diario ofertado por el adjudicatario se incrementará proporcionalmente a la ocupación diaria del centro.

El desayuno contendrá la variedad y opciones a elegir por el usuario que las ofrecidas durante el curso académico.

Podrá sustituirse (previa autorización) por un servicio frío, que contendrá brik de leche o de zumo, repostería, fruta, más la opción elegida de refuerzo (bocadillo o yogur).

Comida y cena:

Podrá ofrecerse servicio de comida y/o cena para los colectivos que realicen actividades en el campus. El importe fijo máximo diario será de 190,00 € IVA excluido.

El importe fijo diario para comida o cena se estima para prestar servicio hasta un máximo de 80 personas (se podrá efectuar prorrateo en el importe fijo diario ofertado por el adjudicatario, si el número de servicios a ofrecer fuese inferior o superior a la cantidad establecida como máximo).

Respecto al Programa "Intercambio de Alojamientos", el servicio de desayuno se prestará mediante tarifas, en función del contenido (no sujeto al abono por importe fijo):

- **Desayuno completo:** La tarifa se establece en 2,73 € IVA excluido.
 - Contenido: café o infusión, leche o leche con cacao, zumo, fruta, cereales. El usuario además podrá elegir, una de estas cuatro opciones que se le deberán ofrecer.
 - (a) Pan + mantequilla + mermelada
 - (b) Pan + aceite de oliva + tomate natural
 - (c) Repostería
 - (d) Embutido

Además, deberá ofrecerse la opción de leche desnatada y de azúcar Moreno

- **Desayuno reducido:** La tarifa se establece en 1,63 € IVA excluido
 - Contenido: café o infusión, leche o leche con cacao y una pieza de repostería o tostadas
- **Café o café con leche:** La tarifa se establece en 1,05 € IVA excluido

*El número de servicios previstos para el Programa de intercambio es de 900 unidades.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 353144e3539cedb7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS
PROCEDIMIENTOS:
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO
ABREVIADO
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
Nº Expediente: 00175-2022

3. PRESENTACIÓN DE MENÚ DEL SERVICIO DE COMEDOR

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

En los menús deberá reflejarse la variedad de los alimentos y las distintas técnicas culinarias, en calidad suficiente y equilibrada, debiendo proporcionar al usuario la información nutricional de los menús ofertados, así como la especificación de alérgenos de los mismos, según especifica el Reglamento (UE) nº 1169/2011 o norma que lo sustituya.

Así mismo la denominación de los platos será concreta y comprensible.

4. NÚMERO DE PLAZAS Y DÍAS APROXIMADOS DE SERVICIO

En el Colegio Mayor Pablo Serrano el número máximo de plazas previsto, en régimen de pensión completa, es de 181. El número aproximado de servicios para el curso 2022-2023 y sucesivos se ha estimado en 19.306 desayunos, 24.177 comidas y 24.816 cenas.

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

Durante la época estival se prestará el servicio de comedor para personal que se aloje en el colegio por realizar actividades en el campus (cursillistas de la Universidad de Verano, congresos, etc.), y para el Programa "Intercambio de alojamientos".

Histórico de servicios prestados durante los cursos 2020-21 y 2021-22 Cursos académicos:

Curso 2020-21

16.772 desayunos, 23.298 comidas y 21.481 cenas (reducción de 31 plazas con motivo de Covid)

Curso 2021-22

*(desde septiembre de 2021 hasta 31 de mayo de 2022): 16.961 desayunos, 24.080 comidas y 22.908 cenas (reducción de 11 plazas con motivo de Covid)

Periodo estival:

Verano 2021

Universidad de verano: 285 servicios de desayuno; número de días de prestación de servicio: 7 días

Verano 2019

Universidad de verano: 366 servicios de desayuno; número de días de prestación de servicio: 20 días

Programa "Intercambio de alojamientos"

La prestación se realiza en 3 semanas (una en el mes de julio y 2 en agosto).

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 : 353144e3539cedb7

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=353144e3539cedb7>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 04-11-2022 13:59:39

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: 00175-2022

5. OFERTA DE SERVICIO DE CAFETERÍA

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

5.2 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", deberán ser selladas y visadas por el Órgano de Contratación, debiendo estar permanentemente expuestas en el local que se cede, en un lugar bien visible por los usuarios de este servicio.

5.3 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.

5.4 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 norma que lo sustituya). 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 norma que lo sustituya). 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 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 : 353144e3539cedb7

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=353144e3539cedb7>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 04-11-2022 13:59:39

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: 00175-2022

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.

5.5 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.

5.6 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. Además, se valorará de acuerdo con lo indicado en los criterios de adjudicación, la inclusión de un pack diario de desayuno y comida para los colegiales que se alojen al finalizar el periodo de evaluación ordinaria, de acuerdo con el calendario académico de cada curso.

5.7 Se valorará, de acuerdo con lo indicado en los criterios de adjudicación, que el licitador ofrezca las siguientes mejoras de servicio: mejora en los productos básicos de cafetería, así como mejoras medioambientales respecto del menaje y embalaje de los productos.

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.

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 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 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 : 353144e3539cedb7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS

PROCEDIMIENTOS:
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO
ABREVIADO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
Nº Expediente: 00175-2022

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

CAFÉS Y SIMILARES

Solo	1,05 €
Cortado	1,15 €
Con leche	1,25 €
Descafeinado solo	1,05 €
Descafeinado con leche	1,25 €
Vaso de leche (200 cc.)	1,05 €
Vaso de leche grande (290 cc)	1,25 €
Infusiones	1,10 €

REFRESCOS Y SIMILARES

Naranja o Limonada	1,60 €
Colas	1,60 €
Batidos embotellados	1,60 €
Agua Tónica	1,45 €
Agua mineral (con o sin gas).....	1,00 €
Zumos embotellados	1,60 €
Sidra (200 cc.)	1,20 €
Vaso de vino común	0,75 €
Vaso de vino doble (con o s/gas) ..	1,25 €
Cerveza de caña (200 cc.)	1,30 €
Cerveza 1/5	1,35 €
Cerveza 1/3	1,45 €

BOCADILLOS (pan ≈ 80 grs.)

Tortilla francesa (1 huevo)	1,30 €
Tortilla francesa (2 huevos).....	1,85 €
Tortillas variadas	1,85 €
Tortilla española	1,60 €
Queso manchego o similar	2,40 €
Jamón Serrano	2,40 €
Fiambres o embutidos.....	1,95 €
Productos enlatados (anchoas etc.).....	2,70 €
Panceta Plancha (1).....	1,90 €
Panceta Plancha con queso	2,35 €
Salchichas (2).....	1,85 €
Chorizo, Longaniza fritos	1,85 €
Hamburguesa simple	2,20 €

BOLLERÍA Y SIMILARES

Simple: bollo, croissant, palmera	1,00 €
Rellenas o cubiertas	1,10 €
Rellenas y cubiertas de chocolate	1,10 €
Tostada	1,05 €

SANDWICH

Mixto.....	2,10 €
Jamón de York.....	1,85 €
Vegetal.....	2,00 €
Queso.....	1,85 €
Especiales (cubanos, vegetales c/anchoas, escabeche, beicon y queso).....	2,65 €

DESAYUNO RÁPIDO (hasta las 11 H.)

Compuesto por una consumición del apartado "Cafés y similares" y otro de bollería simple del apartado "Bollería y similares" a elegir por el usuario entre las arriba indicadas..... 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 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 : 353144e3539cedb7



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

CONTRATO DE SERVICIOS
PROCEDIMIENTOS:
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO
ABREVIADO
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
Nº Expediente: 00175-2022

LISTA DE PLATOS COMBINADOS CAFETERÍAS ZARAGOZA (I.V.A. INCLUIDO)
(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 €

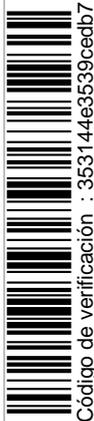
Se podrá servir un plato combinado "del día" al precio máximo de 6,30 € incluido pan, postre y agua del grifo.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 353144e3539cedb7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS
PROCEDIMIENTOS:
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO
ABREVIADO
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
Nº Expediente: 00175-2022

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

MENÚ DEL DÍA

DIA DE DE 2.02.....

PRIMER PLATO

.....
.....

SEGUNDO PLATO

.....
.....

POSTRE: Fruta del tiempo o producto lácteo

PAN (con opción de pan integral)

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 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 : 353144e3539cedb7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS
PROCEDIMIENTOS:
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO
ABREVIADO
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
Nº Expediente: 00175-2022

6. MODIFICACIÓN DE TARIFAS

La Universidad de Zaragoza, de estimarlo necesario, podrá aprobar una modificación de precios que, de producirse, incrementará, en su caso, las tarifas en la/s cantidad/es correspondiente/s, tomando como período y límite de modificación, El plazo de duración del contrato, incluido las posibles prórrogas.

7. HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES

La prestación del servicio de comedor y cafetería será durante todo el año y deberá adecuarse al funcionamiento del edificio y a las actividades programadas en el campus universitario. Será comunicado con la suficiente antelación al adjudicatario si se precisa servicio fuera del horario establecido y en periodos no lectivos.

Para garantizar el adecuado servicio al Colegio Mayor, la Dirección podrá exigir la ampliación o reducción de horarios de apertura, así como la habilitación de franjas horarias y/o zonas del comedor (y de la cafetería) preferentes o exclusivas para los colegiales y residentes del Colegio Mayor. Asimismo, la dirección velará por que el uso del comedor y de la cafetería no interfieran de forma negativa en la vida colegial, y podrá con ese fin, exigir que se restrinja la admisión de usuarios externos.

SERVICIO DE COMEDOR

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

Una vez aprobados, los horarios estarán expuestos a los usuarios.

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

Durante los fines de semana, festivos y días no lectivos, se prestará el servicio en las mismas condiciones que el resto de la semana. Con la autorización de la Dirección del colegio se podrán fijar unos "servicios mínimos" que, como norma general, será el sábado en el servicio de cena, consistiendo esta cena en pic-nic.

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

CAFETERÍA

Los cierres vacacionales, así como la ampliación o reducción del horario requerirán autorización expresa de la Dirección del colegio, y en su caso, del Vicerrector/a del Campus de Teruel.

En la cafetería, el horario en periodo lectivo, se prestará desde la apertura del servicio de desayuno hasta las 20:00 horas (de lunes a viernes). Los sábados se prestará desde el horario de inicio de desayuno hasta las 12 horas. Para el periodo estival y/o no lectivo se ajustará a la baja el horario de la cafetería, según las actividades de la Universidad de Verano, del Vicerrectorado y de los Centros del Campus.

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 la previsión de usuarios.

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 : 353144e3539cedb7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
Nº Expediente: 00175-2022

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.

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 modificar el horario de la prestación del servicio.

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.

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

8. NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO

Para el servicio de comedor del Colegio Mayor Universitario Pablo Serrano los licitadores deberán realizar la propuesta de personal que consideren oportuna, que, como mínimo, constará de un jefe de cocina, dos cocineros, tres auxiliares de servicio y dos auxiliares de limpieza (todos a jornada completa excepto un auxiliar de limpieza a media jornada).

Para la explotación de la cafetería, el personal que conste en la oferta del licitador que resulte adjudicatario y, en cualquier caso, el que se estime necesario para la atención del servicio.

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

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

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

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

Si el 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.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 353144e3539cedb7

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=353144e3539cedb7>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 04-11-2022 13:59:39

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: 00175-2022

10. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

10.1 Iniciada la prestación del servicio y durante todo 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.

10.2 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.

10.3 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.

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.

10.4 El contratista 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 12 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.

10.5 Se extremará la limpieza en todos sus aspectos, tanto en el lavado de la vajilla como en la limpieza de suelos y paredes. Especial atención se dedicará a la eliminación de grasas, olores, agentes patógenos e impregnaciones. Será obligatoria para el contratista 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.

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

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

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

10.7 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.

10.8 Semestralmente el contratista efectuará, a través de una empresa especializada, la desinfección, desinsectación y desratización de los locales, entregando al/a la 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.

10.9 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.

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



Código de verificación : 353144e3539cedb7

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=353144e3539cedb7>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 04-11-2022 13:59:39

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: 00175-2022

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 dedescalcificación

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.

10.10 Durante el periodo de ejecución del contrato será por cuenta del contratista el mantenimiento de la instalación de gas, si la hubiera.

10.11 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.

10.12 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.

10.13 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.

11. 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.

12. USUARIOS DEL SERVICIO

El servicio en las instalaciones cedidas estará destinado a toda la Comunidad Universitaria: profesorado, alumnos y personal de administración y servicios. No obstante, el concesionario estará obligado a atender aquellos servicios o grupos de otros Organismos o Instituciones, invitados por la Universidad. También podrá organizarse un servicio de transeúntes que se gestionará mediante vale o tique y que liquidará a los mismos precios que se hallen en vigor para los residentes.

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 : 353144e3539cedb7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS
PROCEDIMIENTOS:
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO
ABREVIADO
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
Nº Expediente: 00175-2022

13. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS.

La supervisión del servicio y las instalaciones será realizada por el 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 al contratista, firmándose por ambas partes el listado de dichos bienes que constituye el INVENTARIO de los mismos y que, a la finalización del contrato, el contratista deberá dejar en perfecto estado operativo y de limpieza, de acuerdo con lo establecido en el apartado 10 del presente pliego.

Asimismo, durante la ejecución del mismo, en cada periodo de contrato, se llevarán a cabo las actuaciones previstas en el párrafo primero del mencionado apartado 10 del presente pliego con el fin de comprobar que tanto el equipamiento propiedad de la Universidad, como las instalaciones están en perfecto estado operativo y de limpieza.

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.

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

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

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

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

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

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



Código de verificación : 353144e3539cedb7

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=353144e3539cedb7>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 04-11-2022 13:59:39

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: 00175-2022

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

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

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

15. SUBROGACIÓN. SERVICIO DE COMEDOR

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

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

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

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

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

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 : 353144e3539cedb7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS
PROCEDIMIENTOS:
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO
ABREVIADO
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
Nº Expediente: 00175-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I:

INVENTARIO EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA COMEDOR C.M.U. PABLO SERRANO DE TERUEL

Nº INVENTARIO	DENOMINACION	nº	Fecha Fra.	IMPORTE
158336	Línea de autoservicio.Tellssa con , fuente de agua fría Difrico Niagara 180, self baño María húmedo de 6 cubet. GN S 10000705 Con reserva inf. Vitrina refrigerada 3 niv. Mueble neutro dim.1200x700x850 mm.self bandejas-cubiertos-tolva de pan.Conjunto guías pasabandejas. Conjunto soporte luz y calor. Mesa self caja Distform	1	15/11/2011	12.508,00 €
158337	Mesa armario vajillero para comedor,mural con peto. Balda interm. e inferior.Puertas infer. Dim. 2100x600x850 mm.	1	15/11/2011	1.180,00 €
158338	Mesa armario vajillero para comedor,mural con peto. Balda interm. e inferior.Puertas infer. Dim. 2100x600x850 mm.	1	15/11/2011	1.180,00 €
158339	Carro desbarase bandejero doble capacid.	1	15/11/2011	855,50 €
158340	Carro desbarase bandejero doble capacid.	1	15/11/2011	855,50 €
230806	Carro desbarase bandejero doble capacid.	1	15/11/2011	855,50 €
230807	Carro de servicio Distform triple capacidad	1	15/11/2011	330,40 €
230808	Carro de servicio Distform triple capacidad	1	15/11/2011	330,40 €
230809	Carro de servicio Distform triple capacidad	1	15/11/2011	330,40 €
230833	Isla de ensaladas AiSI-304 cuba fría 4 GN 1/1 parrilla luz superior.Encimera de emplatado,movil con ruedas.Dim. 2,200 x 900 x 850 mm.	1	13/02/2013	12.071,40 €
8750	Taburetes alto Happy de Pedrali o similar	12	28/07/2011	792,96 €
227185	Estanteria metalica de 6 estantes	1	28/07/2011	88,50 €
227186	Estanteria metalica de 6 estantes	1	28/07/2011	88,50 €
227187	Estanteria metalica (6 estantes)	1	28/07/2011	88,50 €
227224	Barra cafetería de 60 cm de ancho forrada maera de Haya y Serpentin barril de cerveza	1	25/10/2011	5.095,24 €
227225	Mueble modular de 4,5 m y 60 cm anchura para soporte cafetera y otros aparatos	1	25/10/2011	2.950,00 €
227226	Mueble modular soporte vasos/botellas de 3,80 m x40 con banda intermedia de vidrio de 10mm	1	25/10/2011	2.242,00 €
230813	Microondas Sammic HM-1000 M	1	15/11/2011	372,88 €
230814	Botellero 3 puertas Infrico	1	15/11/2011	649,00 €
230815	Botellero 4 puertas Infrico	1	15/11/2011	649,00 €
230816	Microondas Sammic HM-1000 M	1	15/11/2011	372,88 €
230817	Lavavasos acer. Inox. 2 cestillos,dim. 430x475x650, dosificador abrillantador Fagor	1	15/11/2011	1.062,00 €
230818	Lavavajillas ac. inox.capac. 220 platos/h. dim. 600x600x820 Fagor	1	15/11/2011	1.770,00 €

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 : 353144e3539cedb7

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=353144e3539cedb7>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 04-11-2022 13:59:39

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: 00175-2022

230819	Cafetera de 3 cuerpos, mod. Mocay Lanotte	1	15/11/2011	2.360,00 €
230820	Máquina fabric. Cubitos hielo ITV-40	1	15/11/2011	1.121,00 €
230825	Fregadero acero inox, 2 pozas,escurridor	1	15/11/2011	826,00 €
230826	Molino de café Mocay	1	15/11/2011	236,00 €
230827	Molino de café Mocay	1	15/11/2011	236,00 €
230834	Bandeja fría expositora VTP-175 C ac.inoxpuert corr de vidrio dim. 1750x400x250mm	1	15/11/2011	1.003,00 €
227189 a 227196	Mesas cafet. Mod. Spritnik de pie central dimen 80X80 200X60X5	8	28/07/2011	1.085,60 €
8747 a 8749	Sillas de cafetería con brazos en polipropileno	32	28/07/2011	1.585,92 €
158322	Marmita a gas Fagor gama 900 MG-910 cap. 100 l. Dim. 850x900x850 mm	1	15/11/2011	4.130,00 €
158323	Sarten basculante Fagor Gama 905 SBG-950 cap. 80 l. dim. 850x900x850 mm	1	15/11/2011	5.049,22 €
158324	Horno convección a gas marca Convothem ogs 11/21. mod. OS 11/2.1 Dim. Ancho 1240 m,fondo mod. OS 11/2.1 Dim. Ancho 1217 m,fondo 1027 mm,altura 1120 mm.mixto a gas,cap. 20 bandejas GN 1/1	1	15/11/2011	17.330,66 €
158325	Soporte de horno,mesa Telsa inox. Aisi304, 10 guías GN1/1 Dim. 1260x1030x600 y cerrarm.	1	15/11/2011	1.593,00 €
158326	Mesa central de trabajo, Telsa inox. Aisi-304 reforzada. Zona infe. Div. En 2 con mesa caliente de 2500x600x850, mesa fría Infrico , dim 2500x1200x850 mm.Pasaplatos sup. 2 altu. 2500x1200x850 mm.Pasaplatos sup. 2 altu.	1	15/11/2011	5.156,60 €
158327	Cocina a gas Fagor gam 900 CG-940 H 6 quemadores, dim. 1275x900x290m	1	15/11/2011	3.260,34 €
158328	Plancha a gas Ftg-910-L hierro fund.dim Fagor 850x900x290 mm.	1	15/11/2011	2.275,04 €
158329	Freidora doble a gas mod. Fg 910 Dim. 850x900x850 mm	1	15/11/2011	4.430,90 €
158330	Mesa de trabajo mural con pozas y lavam. inox. De 2 piezas inox. Zona infer, 4 puertas bloq. Cajonero dim. 431x800x900	1	15/11/2011	4.625,60 €
158331	1275x900x560 (colocado bajo plancha 1 otro bajo cocina) cerr.cocin. Muebles bajo Fagor gama 900 Mb-915 inox Aisi-304. Cerram. Inf.con puertas Dim. Aisi-304. Cerram. Inf.con puertas Dim. 425x900x560 mm. (colocados bajo plancha) Elemento neutro Fagor gama 900 En-905 encimera de 2mm inox.Dim360x900x850jun freidora	2	15/11/2011	5.515,32 €
227089	Campana mural inox. Aisi-304 dimen: 3075x1500x850 mm.	1	17/10/2011	13.188,27 €
227208	Campana mural Dim. 4300x1100x850 mm.	1	17/10/2011	8.039,93 €
230810	Peladora de patatas Sammic PP-6	1	15/11/2011	1.067,90 €
230811	Cortadora de hortalizas Sammic CA-300Juego de 12 discos y rejillas equip. CA-300	1	15/11/2011	1.878,56 €
230812	Cortafiambres Sammic GCP-300	1	15/11/2011	767,00 €
230821	Microondas Dicore	1	15/11/2011	82,60 €
230835	Trituradora/batidora Sammic TR/BM 350,	1	15/11/2011	398,84 €
230839	Elemento mesa Telsa 3mm determinacion en zona horno vasculante y marmita	1	15/11/2011	1.550,52 €
245942	Tostador Sammic ST352 de cinta horizontal	1	19/01/2016	2.720,08 €
253420	CARRO DE SERVICIO 3 BANDEJA	1	12/11/2019	94,40 €
8796	Sillas Poli sw Julcar madera de haya	6	05/12/2011	608,88 €
9206	Sillas Poli sw Julcar madera de haya	6	22/11/2012	624,36 €
158313	Mesa melamina 200*80	1	05/12/2011	259,60 €
227227	Separador comedor autoservicio y comedor reservado con dobl.mobiliari. 3 hojas dim. 200x260x40 y(dos muebles de 3 hojas	1	25/10/2011	4.904,08 €
230831	Mesa melamina 200*80	1	22/11/2012	266,20 €
8723	Sillas Poli de Julcar madera haya	116	28/07/2011	10.676,64 €

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

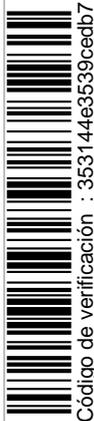
unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 04-11-2022 13:59:39

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 : 353144e3539cedb7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
Nº Expediente: 00175-2022

227159-227162	Mesas melamina dim. 200x85 cm.	4	28/07/2011	887,36 €
227163-227172	Mesas dimen. 200x85 cm.	10	28/07/2011	2.218,40 €
227173-227180	Mesas de melamina dim. 135x85 cm.	8	28/07/2011	1.557,60 €
230836	Mesa salida lavavajillas	1	15/11/2011	4.639,76 €
158319	Conjunto de estanterías de 3 cuerpos alum. de 4 niveles alt. Y fondo 560 mm. Ancho 3710	1	15/11/2011	1.241,36 €
158317-158318	conjunto estanterías para 2 cámaras Infricoalum. con 4 niveles de almacenaje 560mmde fondo.Estanter. Cámara refrigerac.2 de2127 mm y 1 de 1497 mm.Estanter.Cámaracongelac. 1 de 3327 mm y 3 de 1497 mm. 1 cámara panelable Taver o similar refrigeracióny congelación medidas: 3600x2130x2480 mm	1	15/11/2011	2.891,00 €
227228	Mueble en mad. Haya de 400x105x40.separador de zonas,con trasera vista y puerta abatible. milar, tapizado de tela, 3 plz. Dim. 213x77 cm.	3	25/10/2011	6.028,62 €
158332	Lavavajillas de cupula Fagor inox.capac. platos hasta 42 cm de diámetro para cestas500x50 mm.Dosificador de abrillantadordim. 675x675x1400 mm.	1	15/11/2011	4.639,76 €
158333	Armario vajillero Telsa Av1900 inox.dim.40x40x1,5 mm. Zona inf. sin suelo para ca-rros de vajilla. Estantes interior. Zona sup.dim. 1500x700x2200 mm.balda inf.dim.2200x700/400x850 mm.	1	25/11/2011	1.781,80 €
158334	Carro para almacenamiento y estocaje de	1	15/11/2011	548,70 €
158335	Carro para retirada residuos inox. Capac 6 cestas de dim.500x500 mm 4 ruedas dim.640x640x1700 mm.	1	15/11/2011	326,86 €
230836	Mesa salida lavavajillas cupula, inox.con guía para cesta 500x500mm.Parte inf. 2 baldas 1260x700x850mm	1	15/11/2011	1.097,40 €
230837	Mesa entrada lavavajillas cupula, inox.guía para cesta 500x500mm.Poza fregade.600x450mm.Zona desbarase cerrada conpuerta.aro y tape dim. 2800x700x850. 1 grifo ducha	1	15/11/2011	3.245,00 €
230838	Fregadero plonge inox. Poza lavaperolas dim. 600x500x350.Armario inf.con puert.para almacenar prod. Químicos dim. 1400x700x850 mm.1 grifo ducha, marca Telsa 2800	1	15/11/2011	2.377,70 €
158320	Armario panelable, refrigeración de 2 cuerpos y 3 puertas,Estanter. Interiores.Grupo frigorif.de techo dimen. 1000x1800x120 mm.	1	15/11/2011	4.130,00 €
158321	Mesa de trabajo mural con pozas y lavamanoEncimera en 2 piezas ac.inox. Poza de servi-cio de 500x500x300 mm y lavam. Con grifosanitario de 400x400x250 mm. Zona inferior cerrada con 4 puertas.Bloque cajo-negro gran capacid. Dimen.4450x800x900mm	1	15/11/2011	4.775,46 €
230822-230823	Estanterías metálicas (6 estantes)	2	15/11/2011	265,50 €
				198.318,90 €

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

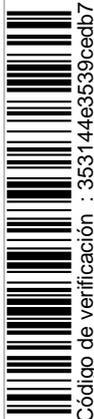
unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 04-11-2022 13:59:39

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 : 353144e3539cedb7

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=353144e3539cedb7>



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS
PROCEDIMIENTOS:
ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO
ABREVIADO
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
Nº Expediente: 00175-2022

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

A efectos únicamente informativos, se indica a continuación el gasto de energía de la instalación de hostelería que se licita, teniendo en cuenta los consumos de energía eléctrica obtenidos según la unidad de medida que establece el presente pliego, y debido a los servicios efectuados en los periodos que se detallan:

CAFETERIA COMEDOR DEL COLEGIO MAYOR UNIVERSITARIO PABLO SERRANO DE TERUEL

Periodo contrato	Consumo luz
01/9/2017 hasta 31/08/2018	10.589,55 euros
01/9/2018 hasta 31/08/2019	12.132,51 euros
01/09/2020 hasta 31/08/2021	10.144,20 euros

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



Código de verificación : 353144e3539cedb7



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00175-2022

LISTA PERSONAL SUBROGACIÓN

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LISTA PERSONAL SUBROGACIÓN

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

22

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

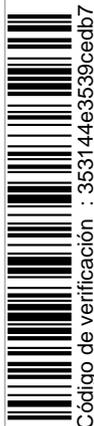
Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 04-11-2022 13:59:39

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 : 353144e3539ceb7

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=353144e3539ceb7>



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00175-2022

LISTA PERSONAL SUBROGACIÓN

LISTADO DE PERSONAL OBJETO DE SUBROGACIÓN. CMU PABLO SERRANO DE TERUEL

CONVENIO COLECTIVO	CATEGORIA	TIPO DE CONTRATO	JORNADA	ANTIGÜEDAD	VENCIMIENTO CONTRATO	SALARIO BRUTO MENSUAL	SALARIO BRUTO ANUAL 12 MESES
COLECTIVIDADES NACIONAL TERUEL	JEFE/A DE COCINA	300	40	20/10/2011		1.521,33 €	18.255,96 €
COLECTIVIDADES NACIONAL TERUEL	CAMARERO/A	300	40	16/09/2011		1.356,21 €	16.274,52 €
COLECTIVIDADES NACIONAL TERUEL	COCINERA/O	300	40	17/09/2014		1.302,20 €	15.624,24 €
COLECTIVIDADES NACIONAL TERUEL	LIMPIADOR/A	300	40	18/09/2017		1.230,73 €	14.768,70 €
COLECTIVIDADES NACIONAL TERUEL	LIMPIADOR/A	300	40	09/01/2022		1.219,31 €	14.631,72 €
COLECTIVIDADES NACIONAL TERUEL	COCINERA/O	389	40	13/09/2021		1.244,46 €	14.933,46 €
COLECTIVIDADES NACIONAL TERUEL	LIMPIADOR/A	389	40	14/09/2021		1.220,40 €	14.644,74 €
COLECTIVIDADES NACIONAL TERUEL	LIMPIADOR/A	501	20	10/01/2022	FIN DE CURSO	618,11 €	7.417,26 €
COLECTIVIDADES NACIONAL TERUEL	LIMPIADOR/A	410	40	14/09/2021		1.220,34 €	14.644,02 €

serunion 

Fdo. Xavier Rivera Medina
Director Regional

30/06/2022

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

23

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 04-11-2022 13:59:39

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 : 353144e3539ceb7

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=353144e3539ceb7>