



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

**CONTRATO DE SERVICIOS**

CONTRATO SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA: SI  NO

**TRAMITACIÓN EXPEDIENTE:**

Ordinaria  Urgente  Emergencia  Anticipada

**TIPO PROCEDIMIENTO:**

Abierto  Abierto simplificado  Abierto simplificado abreviado

RECURSO ESPECIAL: SI  NO

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

Expte. nº 00254-2022

**ÍNDICE DEL CLAUSULADO**

1. CONDICIONES GENERALES
2. OFERTA DE SERVICIO
3. PREPARACIÓN Y SERVICIOS DE COMIDAS
4. NÚMERO DE PLAZAS Y DÍAS APROXIMADOS DE SERVICIO
5. USUARIOS DEL COMEDOR
6. HORARIOS DE FUNCIONAMIENTO
7. NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO
8. EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL CONTRATISTA
9. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES
10. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS
11. ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DE CONTRATO

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

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  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

1

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 : 9f5eb570eae2cf4

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=9f5eb570eae2cf4>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 19-01-2023 13:23:58

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: 00254-2022

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

#### 1. CONDICIONES GENERALES

El objeto de este contrato es establecer las condiciones necesarias para la prestación del servicio de comedor (modalidad de autoservicio) de la Residencia Universitaria de Jaca. La prestación incluirá el traslado de los alimentos desde el lugar de preparación hasta el comedor de la Residencia, para el adecuado cumplimiento del servicio y con sujeción a las condiciones previstas en este pliego de prescripciones técnicas y al pliego de cláusulas administrativas particulares.

La Universidad de Zaragoza pondrá a disposición del adjudicatario el local e instalaciones que se indican a continuación, siendo responsabilidad del contratista la limpieza, conservación y mantenimiento necesario de todo el espacio cedido, no pudiendo el adjudicatario realizar obras por su cuenta o colocar aparatos que eleven el consumo de energía, sin el consentimiento de la Universidad de Zaragoza.

Concretamente la Residencia destina para su uso los espacios y bienes necesarios para la prestación del servicio:

- Las instalaciones fijas del comedor. Comedor y office, situados en planta calle.
- Almacén situado en el sótano, con capacidad suficiente para depositar utensilios y alimentos no perecederos.
- Tren de lavado para uso posterior a los servicios de comedor (ver apéndice 1 inventario).
- Servicios y vestuarios
- También cede el uso del mobiliario correspondiente a mesas, sillas del comedor (ver apéndice 1 inventario).
- Aparatos necesarios para mantener y aportar las temperaturas adecuadas a los alimentos a consumir (ver apéndice 1 inventario).
- El menaje necesario para las comidas. (ver apéndice 1 inventario).
- Espacio cerrado próximo al almacén, para el almacenaje de los productos empleados en la limpieza y desinfección.

Así mismo la Universidad de Zaragoza pondrá a disposición del adjudicatario el equipamiento, mobiliario y, en su caso, utillaje según el inventario adjunto a este pliego de prescripciones técnicas. (ver Apéndice I).

El adjudicatario repondrá a su costa los equipos, aparatos útiles o menaje en el caso de que los mismos no hayan alcanzado la vida útil señalada en la cláusula 9 "LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES" y/o exista incumplimiento, cumplimiento deficiente y no facilite pruebas documentales de lo establecido en el resto de apartados de la cláusula 9 de este pliego de prescripciones técnicas.

El contratista no podrá instalar en los locales, máquinas recreativas o de juegos, ni expendedoras de tabaco, ni expendedoras de bebidas o alimentos.

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

2

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 : 9f5eb570eae2cf4

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=9f5eb570eae2cf4>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 19-01-2023 13:23:58

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: 00254-2022

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

#### 2. OFERTA DE SERVICIO

Todos los servicios descritos a continuación deberán ser elaborados en las dependencias o instalaciones del adjudicatario, salvo en el caso de los desayunos, que se deberán preparar en las dependencias de la Residencia U. de Jaca. En ambos casos, no debe suponer una disminución en cuanto al buen estado, calidad y presentación de los productos.

El contenido mínimo de los servicios de desayuno, almuerzo y cena será el que se especifica a continuación:

• **Desayuno:**

Contendrá café, leche o yogur, cacao, zumo o fruta, cereales, repostería. El café podrá sustituirse por una infusión.

El usuario, además, podrá elegir una de estas dos opciones que se le deberán ofrecer:

- a) Pan +mantequilla + mermelada
- b) Pan + aceite de oliva + embutido

Previa autorización, podrán sustituirse las bebidas calientes por un brick de leche o de zumo. El resto del contenido será el mismo que el indicado en el punto anterior.

• **Almuerzo:** constará como mínimo de:

- a) Dos opciones de primer plato (a elegir uno)
- b) Dos opciones de segundo plato (a elegir uno).  
El segundo plato incluirá, como mínimo, una guarnición. Las guarniciones serán variadas en contenido y elaboración.
- c) Postre, que incluirá una pieza de fruta, o dos si son de tamaño menor (ciruelas, albaricoques, mandarinas, etc.), o un lácteo.
- d) Agua mineral y pan del día, no pudiendo ser pre-cocinado.

• **Cena:** en condiciones similares a las del almuerzo con menú normal.

Para los casos de salidas docentes, viajes, etc, tanto la comida como la cena podrán ser sustituidas, a petición de la Dirección del centro, por un servicio frío (pic-nic) que contendrá, como mínimo, los siguientes productos:

- Un bocadillo.
- Un sándwich.
- Dos piezas de fruta.
- Una botella de agua mineral de 500 cl.

Se valorará, en la forma establecida en el apartado J del Cuadro-Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la presente contratación, el incremento de contenido, detallado por servicios, sobre los mínimos establecidos en el desayuno, almuerzo y cena, según se indica en el apartado J del Cuadro Resumen el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares

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

3

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 : 9f5eb570eae2cf4



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

## CONTRATO DE SERVICIOS

### PROCEDIMIENTOS:

**ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO  
ABREVIADO**

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00254-2022

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

La empresa adjudicataria presentará a la Administración de la Residencia una propuesta de menús propios de la temporada con una semana de antelación, firmada por el representante legal de la empresa adjudicataria, con información sobre técnicas culinarias, alimentos frescos, congelados, precocinados, aceites, guarnición, etc. para su aprobación y, una vez aprobada, se expondrá en lugar bien visible a los usuarios del servicio

La empresa contará con menús adaptados para las personas que aleguen sufrir problemas de salud, tales como: alergias, intolerancias (lactosas, colorantes, glucosa, huevo, etc.) Igualmente, para la demanda de dietas nutricionales vegetarianas, veganas, etc. o las que, por razón de salud o religión, soliciten los usuarios.

Estos menús especiales, adecuados a las necesidades o preferencias de los usuarios, existirán diariamente, siempre que la Dirección del Centro lo haya comunicado previamente al adjudicatario.

Con una semana de antelación deberá comunicarse el número de menús que se prevén necesarios para la semana siguiente, confirmando los números definitivos de los tres servicios, el día anterior a la prestación de los mismos.

En caso de que algún comensal necesitara una dieta específica, como una astringente, en el mismo día, estará previsto poder solicitarla el mismo día y siempre que se haga antes de las 10:00 horas de la mañana.

Todos los menús especiales deberán estar claramente etiquetados con expresa indicación de a qué tipo de usuarios puede servirse.

### 3. PREPARACIÓN Y SERVICIOS DE COMIDAS

Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas, teniendo en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.

En cuanto a la calidad de los productos, todas las materias primas y los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a la normativa legal y al Código Alimentario Español.

Se controlará en todo momento la fecha de caducidad o de consumo preferente de los alimentos y el grado de madurez y salubridad de la fruta, así como la continuidad en la cadena de frío en los congelados, en su caso.

Corresponderá al adjudicatario el traslado de los alimentos desde el lugar de preparación hasta el comedor de la Residencia; se utilizarán recipientes adecuados al objeto de facilitar el traslado de la comida. Igualmente será responsable de su reparto, asegurando que las comidas lleguen en perfectas condiciones, en lo referente a cantidades prescritas, calidad, higiene, temperatura y puntualidad.

### 4. NÚMERO DE PLAZAS Y DÍAS APROXIMADOS DE SERVICIO

El número máximo de plazas de la Residencia Universitaria de Jaca es de 130 plazas.

El número de días previstos de apertura de la Residencia durante al año 2023 es de 207 días.

Durante este periodo el número total de servicios previstos es de 8.748 desayunos y 8.250 almuerzos/cenas entre los dos servicios.

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

4

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 : 9f5eb570eae2cf4

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=9f5eb570eae2cf4>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 19-01-2023 13:23:58

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: 00254-2022

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

El número de servicios a facturar será en los servicios de desayunos, comidas y cenas, la cifra más alta entre los solicitados y los realmente consumidos en el transcurso del mes. El recuento de los mismos se realizará diariamente por el personal de Recepción de la Residencia, quedando anotado en una hoja de registro mensual. Finalizado el mes, se entregará una copia de la hoja de registro, con visto bueno de la Administración de la Residencia, a la empresa adjudicataria, siempre que lo solicite, quedando el documento original en la Administración de la Residencia.

En la Residencia Universitaria de Jaca, el servicio de comedor se realizará, básicamente, con objeto de la celebración de los Cursos de Verano, Cursos de Español, o en aquellas otras fechas en que se celebren actividades como cursillos, reuniones, congresos, coloquios, temporada de esquí, etc. o que en su momento se demande, siempre a partir de un mínimo de 20 comensales por servicio.

#### 5. USUARIOS DEL COMEDOR

Serán usuarios del Servicios del Comedor (modalidad de autoservicio) los profesores, estudiantes, personal de Administración y Servicios y miembros de la Comunidad Universitaria, invitados que participen en los Cursos de Verano y Cursos de Español y participantes en otras actividades que se celebren como cursillos, reuniones, congresos, coloquios. Asimismo, también serán considerados usuarios, los grupos o personas individuales que previamente lo soliciten, relacionados con el mundo de las artes, las ciencias, el deporte y sociedad en general, y tengan la autorización previa de la Dirección de la Residencia.

#### 6. HORARIOS DE FUNCIONAMIENTO

Los horarios mínimos de servicio serán:

- Desayuno: 8:00 a 9:30 horas
- Almuerzo: 14:00 a 15:00 horas
- Cena: 21:00 a 22:00 horas

#### 7. NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO

Para la gestión del servicio de comedor el adjudicatario deberá proveer el personal de manipulación y reparto del servicio de manutención, que será de tipo autoservicio, acorde con la ocupación de la Residencia y servicio del comedor y que sea necesaria para la correcta ejecución del contrato.

El personal que atienda el servicio de comedor, llevará el atuendo adecuado y en perfecto estado de limpieza. Deberá cumplir las debidas medidas higiénicas, guardando siempre un trato exquisito con los usuarios de servicio.

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

5

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 : 9f5eb570eae2cf4



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

## CONTRATO DE SERVICIOS

### PROCEDIMIENTOS:

**ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO  
ABREVIADO**

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00254-2022

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

#### 8. EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL ADJUDICATARIO

El adjudicatario recibirá de la Universidad de Zaragoza, el suministro de agua, electricidad y gas existentes en las instalaciones de la Universidad, y que sean necesarios para la realización de los servicios.

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

El adjudicatario asume todas las obligaciones en cuanto al uso, limpieza, higiene, conservación de los enseres sean o no propiedad de la empresa, siendo responsables de la limpieza de los espacios, de forma que estarán limpios y presentables, no permitiéndose excesos de ruidos, humos ni malos olores.

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

El adjudicatario será responsable de la limpieza de todos los espacios ocupados, incluidas las zonas exteriores (en su caso).

Después de cada jornada de trabajo, o antes si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados (mesas, recipientes, elementos desmontables de máquinas, cuchillos, etc.) que hayan tenido contacto con los alimentos. Los útiles y maquinaria que no se empleen cotidianamente serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.

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 como el mantenimiento, deberá realizarse según normas específicas aplicables al tipo de edificio, debiendo el adjudicatario hacerse cargo de cualquier deterioro que pudiera producirse, incluso manchas, roces, golpes o cualquier desperfecto ocasionado en el desarrollo de los servicios prestados. Los productos utilizados para la limpieza deberán estar debidamente envasados y tener sus respectivas etiquetas y fichas técnicas, de acuerdo con la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales, siendo aconsejable que dichos productos sean de origen ecológico y biodegradable.

Atendiendo a las exigencias de la política ambiental de la Universidad de Zaragoza, el adjudicatario deberá llevar a cabo la separación selectiva de los residuos generados en el comedor. A tal efecto, deberán separarse y destinar a su contenedor correspondiente dichos residuos.

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

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

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

6

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 : 9f5eb570eae2cf4



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

## CONTRATO DE SERVICIOS

### PROCEDIMIENTOS:

**ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO SIMPLIFICADO  
ABREVIADO**

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Nº Expediente: 00254-2022

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

La supervisión del servicio y las instalaciones será realizada por el Administrador de la Residencia, como Responsable del Contrato designado por el Órgano de Contratación. El contratista recibirá de él 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 bienes, de los que constituyen el INVENTARIO que el contratista vaya a utilizar para la prestación del servicio, y que, a la finalización del contrato, deberá dejar en perfecto estado operativo y de limpieza.

Asimismo, durante su ejecución se llevarán a cabo las actuaciones previstas con el fin de comprobar que tanto el citado equipamiento propiedad de la Universidad, como las instalaciones están en perfecto estado operativo y de limpieza.

#### 11. ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DEL CONTRATO.

Antes de la finalización del contrato, 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 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 adjudicatario o persona que este designe.

Si los resultados de la inspección no fueran satisfactorios, la Universidad requerirá al adjudicatario saliente su reparación y reposición inmediata.

De las revisiones mencionadas se realizarán informes de los que se dará traslado inmediato al adjudicatario, para que en el plazo de 10 días y, en cualquier caso, antes de la finalización del contrato, sean subsanadas las posibles anomalías detectadas.

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 treinta días después de la fecha de finalización del contrato no se hubiesen subsanado las anomalías arriba indicadas, la Universidad realizará las acciones necesarias para su reposición o reparación, por sus propios medios o encargo a empresa especializada, imputando su cuantía al adjudicatario saliente mediante ejecución de la garantía definitiva y, en su caso, complementaria constituida y depositada en la Universidad.

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

7

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 : 9f5eb570eae2cf4



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

**CONTRATO DE SERVICIOS**

**PROCEDIMIENTOS:**

**ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO  
SIMPLIFICADO ABREVIADO**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**Nº Expediente: 00254-2022**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I**

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

COMEDOR RESIDENCIA UNIVERSITARIA DE JACA						
Nº INVENTARIO	DENOMINACIÓN	nº	Fecha Fra.	IMPORTE	ALTA /BAJA	ZONA
132672	Horno Zanussi	1	01/01/1990	211,09 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COCINA
132675	Mesa mostrador acer. Inox, ancho 0,60 x 3m.	1	01/01/1990	404,01 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COCINA
132677	Mesa mostrador acer. Inox, ancho 0,60x 2m.	1	01/01/1990	404,01 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COCINA
132679	Mesa acer. Inox, ancho 0,50x1,50 con fregadero	1	01/01/1990	126,76 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COCINA
132680	Fregadero	1	01/01/1990	175,91 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COCINA
132681	Lavaplatos industrial San Marino	1	01/01/1990	1.407,28 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COCINA
139715	Carro auxiliar	1	01/01/1990	0,01 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COCINA
132673- 132674- 132682	Mesa mostrador acer. Inox, ancho 0,70x1,60	3	01/01/1990	1.212,03 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COCINA
4456	Mesa de comedor 128x80	23	06/02/1996	1.859,19 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COMEDOR
4458	Sillas madera haya	94	06/02/1996	5.955,33 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COMEDOR
4459	Ventiladores techo Sy P	2	06/02/1996	227,14 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COMEDOR
132658	Congelador industrial Eurast	1	01/01/1990	703,64 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COMEDOR
132659	Mesa mostrador de acero inoxidable ancho 0,70 x 1,20	1	01/01/1990	404,01 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COMEDOR
132665	Mesa mostrador de acero inoxidable ancho 0,70 m. largo 1,50 m.	1	01/01/1990	499,07 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COMEDOR
132666	Dispensador de leche	1	01/01/1990	0,00 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COMEDOR
132668	Cómoda de madera ancho 0,80 m largo x 3,50 m	1	01/01/1990	202,81 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COMEDOR
132676	Mesa mostrador acer. Inox, ancho 0,70 x 1,30	1	01/01/1990	404,01 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COMEDOR
132680	Mesa acero inoxidable ancho 0,70 m. x150 l	1	01/01/1990	126,76 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COMEDOR
139714	Carro auxiliar	1	01/01/1990	0,01 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COMEDOR

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

8

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 : 9f5eb570eae2cf4

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=9f5eb570eae2cf4>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 19-01-2023 13:23:58

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: 00254-2022**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I**

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

139890	Porta-cubiertos y bandejas	1	25/08/1997	6,01 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COMEDOR
139891	Carro auxiliar	1	25/08/1997	6,01 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COMEDOR
132660-132661	Mesas calientes de hacer inox. Ancho 0,70x 1,50 l	2	01/01/1990	3.672,86 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COMEDOR
132662-63-64	Self-service (Mesa mostrad. Hacer inox. Ancho 0,70x1,50	3	01/01/1990	1.212,03 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COMEDOR
139892-139893	Carro bandejas	2	25/08/1997	12,02 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COMEDOR
158407-158408	Termo	2	23/05/2006	1.009,20 €	ALTA	EQUIPAMIENTO COMEDOR
	Bandejas de cubiertos.	3				UTILES COCINA
	Paleta grande de madera.	1				UTILES COCINA
	Par guantes para horno.	1				UTILES COCINA
	Batidora industrial.	1				UTILES COCINA
	Bandejas de aluminio para horno	19				UTILES COCINA
	Perolas de metal con sus tapas.	13				UTILES COCINA
	Tapas bandeja de metal. (4 de ellas en mesa caliente comedor)	13				UTILES COCINA
	Cazos grandes mango de metal para cocinar.	2				UTILES COCINA
	Sartenes grandes, diferentes tamaños.	4				UTILES COCINA
	Chinos, 2 con mango y 2 para limpiar verdura.	4				UTILES COCINA
	Coladores de metal grandes y 1 pequeño.	2				UTILES COCINA
	Batidoras manuales de metal.	3				UTILES COCINA
	Raseras de metal.	7				UTILES COCINA
	Cazos soperos de metal para servir de diversos tamaños.	8				UTILES COCINA
	Colador.	1				UTILES COCINA
	Pinzas metálicas.	2				UTILES COCINA
	Trinchante.	1				UTILES COCINA
	Tijera metálica.	3				UTILES COCINA
	Barra de afilar.	1				UTILES COCINA
	Cuchillos de cocina, diferentes medidas.	9				UTILES COCINA
	Fuentes de cristal.	12				UTILES COCINA
	Tablas de cortar.	2				UTILES COCINA
	Máquina de cortar fiambre.	2				UTILES COCINA
	Guante de malla.	1				UTILES COCINA
	Calentador Ufesa	1				UTILES COCINA
	Carro de aluminio.	1				UTILES COCINA
	Cucharones.	2				UTILES COCINA
	Bandejas para calentar comida, para mesa caliente.	5				UTILES COCINA
	Cazuela aluminio fondo ovalado	1				UTILES COCINA
	Platos hondos	235				UTILES COMEDOR
	Platos llanos	243				UTILES COMEDOR

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

9

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: 19-01-2023 13:23:58

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 : 9f5eb570eae2cf4

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=9f5eb570eae2cf4>



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

**CONTRATO DE SERVICIOS**

**PROCEDIMIENTOS:**

**ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO  
SIMPLIFICADO ABREVIADO**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**Nº Expediente: 00254-2022**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**APÉNDICE I**

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

	Platos de desayuno	102			UTILES COMEDOR
	Platos de postre	157			UTILES COMEDOR
	Vasos de cristal	60			UTILES COMEDOR
	Bandejas de cubiertos.	5			UTILES COMEDOR
	Copas de cristal	27			UTILES COMEDOR
	Tazones	80			UTILES COMEDOR
	Tenedores pequeños	23			UTILES COMEDOR
	Cucharillas	83			UTILES COMEDOR
	Cucharas	90			UTILES COMEDOR
	Tenedores	104			UTILES COMEDOR
	Cuchillos	90			UTILES COMEDOR
	Cuencos pequeños de cristal	9			UTILES COMEDOR
	Cuencos pequeños de cerámica	29			UTILES COMEDOR
	Jarras de agua de plástico	7			UTILES COMEDOR
	Jarras de agua de cristal	2			UTILES COMEDOR
	Jarras metálicas con tapa	1			UTILES COMEDOR
	Jarras metálicas sin tapa	9			UTILES COMEDOR
	Termos	3			UTILES COMEDOR
	Microondas	1			UTILES COMEDOR
	Tostadora	1			UTILES COMEDOR
	Pinzas metálicas para servir bollería	3			UTILES COMEDOR
	Pinza bola helado	1			UTILES COMEDOR
	Servilleteros metálicos grandes	2			UTILES COMEDOR
	Espátula de metal	1			UTILES COMEDOR
	Bandejas de madera	96			UTILES COMEDOR
	Saleros	5			UTILES COMEDOR
	Bandejas de mimbre	2			UTILES COMEDOR
	Cestillas pequeñas de mimbre	6			UTILES COMEDOR

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

10

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 : 9f5eb570eae2cf4



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

**CONTRATO DE SERVICIOS**

**PROCEDIMIENTOS:**

**ABIERTO/ABIERTO SIMPLIFICADO/ABIERTO  
SIMPLIFICADO ABREVIADO**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**Nº Expediente: 00254-2022**

**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**

CUADRO LECTURAS RESIDENCIA UNIVERSITARIA DE JACA DESDE 2017		
PERIODO LECTURA	IMPORTE POR LECTURA	IMPORTE POR CURSO
Septiembre-Diciembre 2017	415,24	
Enero-Abril 2018	473,70	2064,57
Mayo-Agosto 2018	1175,63	
Septiembre-Diciembre 2018	532,35	
Enero-Abril 2019	332,55	2302,51
Mayo-Agosto 2019	1437,61	
Septiembre-Diciembre 2019	482,03	
Enero-Abril 2020	251,77	733,80
Mayo-Agosto 2020	0,00	
Septiembre-Diciembre 2020	0,00	
Enero-Abril 2021	0,00	0,00
Mayo-Agosto 2021	0,00	
Septiembre-Diciembre 2021	1554,59	
Enero-Abril 2022	811,62,	4156,73
Mayo-Agosto 2022	1790,52	

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

11

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 : 9f5eb570eae2cf4

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=9f5eb570eae2cf4>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA

Cargo: Gerente

Fecha: 19-01-2023 13:23:58

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>