



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 00048-2023

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

LOTE 1 BAR FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

LOTE 2 BAR CMU RAMÓN ACÍN

LOTE 3 BAR CMU PEDRO CERBUNA

LOTE 4 BAR EDIFICIO TORRES QUEVEDO "C" EINA"

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



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e9b77641c6f5b2fd>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:30

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: 00048-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

ÍNDICE DEL CLAUSULADO

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

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

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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e9b77641c6f5b2fd>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente
Fecha: 16-05-2023 09:53:30

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



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. CONDICIONES GENERALES

1.1. 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.

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

Lote 1 Bar Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación (Huesca), Lote 2 Bar CMU Ramón Acín (Huesca), Lote 3 Bar CMU Pedro Cerbuna (Zaragoza) y Lote 4 Bar Edificio Torres Quevedo "C" de la Escuela de Ingeniería y Arquitectura (EINA).

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

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

La Universidad de Zaragoza se reserva el derecho de modificar la clasificación de las instalaciones a mayor o menor por necesidades del servicio o requerimiento de autoridad, procediéndose a las obras o reformas que fuesen necesarias. En tal caso, se regularizarán las condiciones económicas en la parte proporcional correspondiente.

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

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

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

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



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00048-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

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

1.7. La instalación cedida podrá contar con máquinas registradoras expendedoras de tickets o justificantes de pago, que se entregarán a los usuarios del servicio, aun en el caso de que no les sean requeridos. **Se valorará**, de acuerdo con lo establecido en el apartado J del Cuadro-Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, **que el licitador oferte 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.**

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

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

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

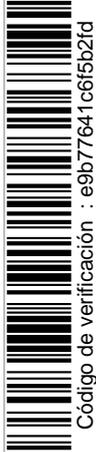
1.11. En el caso de que el servicio objeto del contrato hubiese de ser cerrado por fuerza mayor, obras o reformas durante el tiempo de vigencia de este contrato, la Universidad de Zaragoza informará al contratista en el plazo más breve posible y regularizará las condiciones económicas en la parte proporcional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

1.12. 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.

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



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e9b77641c6f5b2fd>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:30

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



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

2. OFERTA DE SERVICIO

2.1. El servicio a los usuarios se prestará mediante tarifas de explotación, es decir, mediante los precios de los productos que el adjudicatario deberá aplicar a los usuarios, que serán los que figuran en la lista de productos básicos 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.

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

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

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

2.4. Los productos utilizados por el contratista deberán ser de calidad, disponiendo de variedad suficiente y asegurando la rotación de los lotes de productos con el fin de asegurar un grado óptimo de frescura, evitando el despilfarro de alimentos, debiendo proporcionar al usuario la información nutricional de los productos que se oferten, así como la especificación de alérgenos de los mismos (según especifica el Reglamento (UE) N° 1169/2011, o equivalente).

Como alternativa para evitar el despilfarro de alimentos será que el contratista dé la opción a los usuarios de poder llevarse los alimentos que no hayan consumido in situ.

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

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

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

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

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

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

La carne y el pescado que se sirva 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, incluidos los productos embalados al vacío en atmósfera modificada, que no haya sido sometido a ningún tratamiento distinto de la refrigeración para garantizar su conservación.

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



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e9b77641c6f5b2fd>



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

2.5. Servicio de Desayuno rápido:

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.

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

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

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

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

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

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

En caso de ofertar mejoras para celíacos u otras intolerancias alimenticias, deberán adoptarse por parte del contratista las medidas higiénicas necesarias para evitar las contaminaciones cruzadas de alimentos, utensilios, superficies, etc., de acuerdo con la normativa vigente.

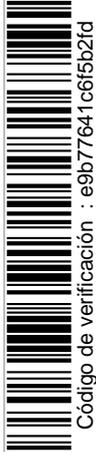
El cumplimiento de todas las mejoras ofertadas por el contratista podrá ser objeto de supervisión por parte del/de la Responsable del contrato, que efectuará las inspecciones que considere oportunas.

Los precios unitarios que el contratista deberá aplicar a los usuarios según la clasificación de la instalación que le corresponda, de las que se indican en el presente pliego, son los que figuran en la lista de productos básicos siguientes:

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



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e9b77641c6f5b2fd>



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00048-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

CAFÉS Y SIMILARES

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

REFRESCOS Y SIMILARES

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

BOCADILLOS (pan ≈ 80 grs.)

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

BOLLERÍA Y SIMILARES

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

SANDWICH

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

DESAYUNO RÁPIDO (hasta las 11 H.)

Compuesto por una consumición del apartado Cafés o similares y otro de bollería simple a elegir por el usuario entre las arriba indicadas 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 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



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e9b77641c6f5b2fd>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:30

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: 00048-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LISTA DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS BÁSICOS (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 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



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e9b77641c6f5b2fd>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:30

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: 00048-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

3. MODIFICACIÓN DE TARIFAS

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

4. HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES

Los **horarios mínimos de servicio** serán:

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

No obstante, lo establecido en los puntos anteriores, **por necesidades o situaciones especiales, actividades programadas por medidas adoptadas por situaciones de excepcionalidad, la presencialidad en el Centro u otras circunstancias, se podrán incrementar o minorar dichos horarios** con autorización expresa de la Dirección del Centro, y previo aviso a los usuarios.

En tal caso, se establecerá como **franja horaria de obligado cumplimiento** la siguiente:

- En periodo lectivo: de 09,00h. a 17,00h. de lunes a viernes.
- En periodo no lectivo: no se establece franja horaria obligatoria, sino la autorizada expresamente por la Dirección del Centro.

Se podrán consultar los periodos lectivos y no lectivos del calendario académico de la Universidad para cada curso académico en el siguiente enlace:

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

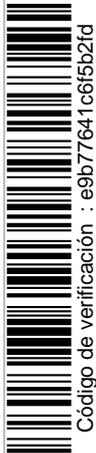
Con respecto a los **sábados**, en caso de necesidades o situaciones especiales, actividades programadas u otras circunstancias, igualmente la Dirección del Centro podrá autorizar expresamente la prestación de este servicio en el horario imprescindible.

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

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



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e9b77641c6f5b2fd>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente
Fecha: 16-05-2023 09:53:30

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



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

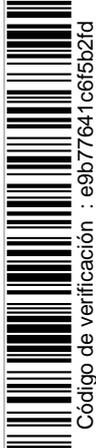
5. NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO

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

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



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

El precio de la unidad de medida de KW /h, en electricidad, y m³/N, en gas, registrados en los equipos de medida internos instalados, se 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, en su caso, será la que figure conforme a lo dispuesto en las ordenanzas municipales.

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

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

7. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

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

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

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

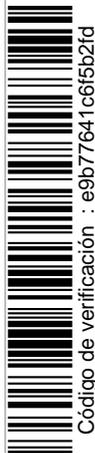
7.4. El contratista deberá tener especial cuidado en la utilización de productos de limpieza que no sean agresivos ni deterioren zonas o partes del edificio: suelos, paredes, pilares, columnas, ventanas, etc., por lo que tanto su limpieza o mantenimiento como el pintado de paredes deberá realizarse según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

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

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



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

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

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

7.7. 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 9 del presente pliego, evitando que envases y plásticos vayan a parar a otros lugares, en especial las láminas de agua situadas cerca de las cafeterías correspondientes.

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

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

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

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

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

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

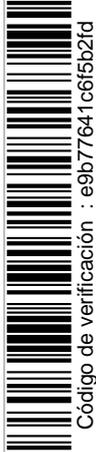
7.12. El pintado de los locales lo realizará el contratista, como mínimo, una vez al año. El abrillantado del suelo se realizará cuando el estado del pavimento lo requiera.

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

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



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

8. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS

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

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

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

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

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

9. GESTIÓN DE RESIDUOS

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

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

10. USUARIOS DEL SERVICIO

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

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



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00048-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I:

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

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



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e9b77641c6f5b2fd>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:30

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



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I

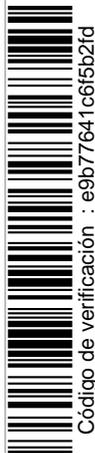
LOTE 1: BAR FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

Nº INVENTARIO	DENOMINACIÓN	Nº	Fecha Fra.	IMPORTE	ALTA/BAJA
4566	Mesa bar de hierro y mármol	3	1/1/90	192,32 €	ALTA
4567	Silla de hierro	20	1/1/90	300,51 €	ALTA
129016	Mesa lisa de trabajo acero inox., de 1800x1300 mm. c/peto haciendo ángulo	1	1/1/90	751,22 €	ALTA
139697	Encimera recta, acero inox. 18/8 de 7110x500 mm.	1	1/1/90	1.050,09 €	ALTA
139698	Mueble cafetero de 1400 mm. en acero inox.	1	1/1/90	471,19 €	ALTA
139699	Mesa fregadero a.inox.1500x550x850mm.c/peto,fregadero doble,escurridor.	1	1/1/90	525,04 €	ALTA
139703	Campana semiindustrial acero inox. CMI-L800 con conducto	1	1/1/90	480,81 €	ALTA
139704	Vitrina expositora de bollería 1000x200 mm	1	21/11/91	853,53 €	ALTA
139705	Vitrina expositora de bollería 1000x200 mm	1	21/11/91	853,53 €	ALTA
139706	Vitrina expositora refrigerada Comersa ET-7 1820x270x280 mm	1	1/1/90	269,25 €	ALTA
162857	Arcón congelador	1	4/9/02	317,00 €	ALTA
217042	Horno-Microondas Teka	1	21/11/08	74,04 €	ALTA
250803	Botellero EBI-250	1	22/7/21	1.612,69 €	ALTA
250804	Lavavasos E-40	1	22/7/21	1.272,92 €	ALTA
250805	Plancha sobremesa eléctrica	1	22/7/21	248,77 €	ALTA
250806	Placa vitrocerámica	1	22/7/21	327,18 €	ALTA
250807	Armario vajilla Inox	1	22/7/21	1.016,40 €	ALTA
250808	Armario limpieza resina	1	22/7/21	302,50 €	ALTA
263787	Frigorífico minibar Corberó CFMMB42BL	1	3/12/21	129,00 €	ALTA
SN	Cierre lateral campana	1	22/7/21	181,50 €	ALTA
TOTAL				11.229,49 €	

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



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e9b77641c6f5b2fd>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:30

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: **00048-2023**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I

LOTE 2: BAR CMU RAMÓN ACÍN

Nº INVENTARIO	DENOMINACIÓN	Nº	Fecha Fra.	IMPORTE
215507	Fabricador de cubitos	1	4/11/09	1.102,00 €
SD	Barra apoya-pies cilíndrica acero inox.	1	-	-
SD	Botellero mixto de 2,50 x 0,60 x 0,85 m.	1	-	-
SD	Campana extractora para cocina y freidora	1	-	-
SD	Chapa aluminio perforada color blanco protección parte posterior barra bar	1	-	-
SD	Cortadora de fiambres modelo 250	1	-	-
SD	Encimera para mostrador del bar	1	-	-
SD	Estantería para la cámara, Erectra	1	-	-
SD	Fregadero dos senos y escurridor	1	-	-
SD	Freidora de sobremesa Fagor FI-10	1	-	-
SD	Grifo con fregadero	1	-	-
SD	Horno microondas Toshiba 720	1	-	-
SD	Instalación frigorífica completa en la cámara frigorífica, grupo de condensación por agua o aire	1	-	-
SD	Mesa Auxiliar trabajo con café	1	-	-
SD	Mesa lisa auxiliar de 2,40 x 0,60x 0,85 m.	1	-	-
SD	Mesa SIX 692 gris, 0,70 x 0,70 m.	6	-	-
SD	Módulo FAST-FOOD rojo y negro 1 PR	2	-	-
SD	Molinillo café automático Faema	1	-	-
SD	Mueble cafetero de 1,50 x 0,55 x 1,10 m.	1	-	-
SD	Mueble de 1,50 x 0,55 x 1,10 m. para soporte termo leche, microondas y máquina registradora	1	-	-
SD	Silla negra	2 4	-	-
SD	Soporte fregadero	1	-	-
SD	Termo de leche Campeona	1	-	-
TOTAL				1.102,00 €

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

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:30

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 : e9b77641c6f5b2fd

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e9b77641c6f5b2fd>



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: **00048-2023**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I

LOTE 3: BAR C.M.U. PEDRO CERBUNA

Nº INVENTARIO	DENOMINACION	Nº	Fecha Fra.	IMPORTE
3492	Cocina industrial Fagor	1	31/12/1985	422,19 €
3494	Calentador de agua	1	31/12/1985	175,91 €
8269	Sillones Teseo Naranja	20	11/09/2009	731,67 €
8270	Sillas Fedra Naranja	20	11/09/2009	677,73 €
8280	Mesas	10	11/09/2009	970,57 €
11425	Puffs negros	4	01/11/2015	0,00 €
11426	Mesas auxiliar de centro	3	01/11/2015	0,00 €
130669	Campana extractora Angar	1	31/12/1985	351,82 €
130670	Armario Frigorífico de 4 puertas (Otero)	1	31/12/1985	351,82 €
139676	Carro bandejero en acero inox	1	31/12/1992	1.000,38 €
240805	Sofa	1	01/11/2015	0,00 €
SN	Mesas altas	2	-	-
SN	Taburetes altos	3	-	-
TOTAL				4.682,09 €

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

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:30

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 : e9b77641c6f5b2fd

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e9b77641c6f5b2fd>



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
APÉNDICE I
LOTE 4: BAR EDIFICIO TORRES QUEVEDO "C" EINA

Nº INVENTARIO	DENOMINACIÓN	Nº	Fecha Fra.	IMPORTE
1840	Mesa mostrador de metal ancho 0,70 m. largo 2 m.,	2	01/01/1986	241,68 €
4581	Mesa formica, madera	27	27/08/1997	84,14 €
4582	Silla metal, plástico	24	27/08/1997	288,49 €
5175	Silla de estructura metálica, con asiento y respaldo de polipropileno blanco	29	13/01/1999	916,54 €
114432	Lavaplatos de acero inoxidable industrial Silano Romag	1	01/01/1986	1.688,74 €
114638	Mesa mostrador de acero inox., ancho 0,70 m. largo 1,70 m., c/cajones	1	01/01/1986	399,71 €
114639	Mueble cafetero	1	01/01/1986	427,60 €
114641	Aparador de acero inox., ancho 0,50 m. largo 2 m., c/baldas	1	01/01/1986	152,11 €
114642	Aparador de acero inox., ancho 0,50 m. largo 1,70 m., c/baldas	1	01/01/1986	152,11 €
114643	Botelleros	1	01/01/1986	0,00 €
114648	Mesa mostrador, acero inox., c/fregadero (seno, peto, trasero, perfil aguas)	1	01/01/1986	371,83 €
114649	Mesa mostrador, acero inox., c/fregadero (seno, peto, trasero, perfil aguas)	1	01/01/1986	371,83 €
139894	Mesa mostrador, acero inox., c/fregadero (seno, peto, trasero, perfil aguas)	1	01/01/1986	371,83 €
161466	Descalcificador D-12	1	25/02/2013	217,80 €
161467	Carro bandejero de 3 cuerpos (33 bandejas)	1	25/02/2013	1.718,20 €
230954	Armario de 2 módulos de 2 puert batientes ac. Inox. 900x10x640	1	11/09/2012	495,60 €
161465	Campana extractora para horno rational	1	25/02/2013	3.446,08 €
203792	Horno Rational CM-62	1	07/05/2008	9.526,00 €
211104	Lavavajillas capota con descalcificador	1	02/09/2009	3.480,00 €
SN	Fabricador de Hielo marca ITV modelo ORION 80A	1	SD	0,00 €
230945	Vitrina expositora de tapas refrigerada/neutra de 3 unid. 1400x415x400(8b)	1	11/09/2012	2.318,40 €
TOTAL				26.668,69 €

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

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:30



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: **00048-2023**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
APÉNDICE II**

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

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



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e9b77641c6f5b2fd>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:30

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: **00048-2023**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS APÉNDICE II

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

LOTE 1: BAR FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

Periodo contrato	Consumo luz
2016-2017	2.011,67
2017-2018	1.369,10
2018-2019	1.686,13
2019-2020 Hasta 14 marzo por cierre confinamiento en Luz-Gas	727,57
2021-2022 (nov.21 a abr.22)	843,05

LOTE 2: BAR C.M.U. RAMÓN ACÍN

Periodo contrato	Consumo luz
2016-2017	1.219,01
2017-2018	1.224,06
2018-2019	1.368,37
2019-2020 Hasta 14 marzo por cierre confinamiento en Luz-Gas	667,77
2021-2022	5.321,85

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 : e9b77641c6f5b2fd

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e9b77641c6f5b2fd>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:30

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: **00048-2023**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
APÉNDICE II**

LOTE 3: BAR C.M.U. PEDRO CERBUNA

Periodo contrato	Consumo luz
2016-2017	1.741,01
2017-2018	1.791,81
2018-2019	2.138,13
2019-2020 Hasta 14 marzo por cierre confinamiento en Luz-Gas	994,09
2020-2021	903,11
2021-2022	4.734,88

LOTE 4: BAR EDIFICIO TORRES QUEVEDO "C" EINA

Periodo contrato	Consumo luz	Consumo gas
2016-2017	13.941,74	2.386,14
2017-2018	14.167,60	1.655,32
2018-2019	16.381,59	1.803,71
2019-2020 Hasta 14 marzo por cierre confinamiento en Luz-Gas	2.341,23	1.097,92

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : e9b77641c6f5b2fd

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e9b77641c6f5b2fd>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:30

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>