



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

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

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

Expte. nº 00059-2023

**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 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE CIENCIAS EDIFICIO "A"**

**LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA**

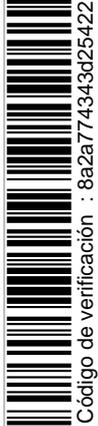
**LOTE 3 CAFETERÍA-COMEDOR EDIFICIO BETANCOURT "B" EINA"**

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

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=8a2a774343d25422>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:36

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: 00059-2023

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

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

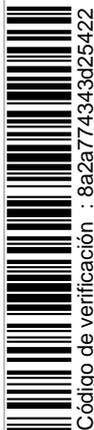
**APÉNDICE II: INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DE GASTO DE ENERGÍA (LUZ Y GAS) DE LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS ANUALES**

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422



## 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 tres lotes:

Lote 1: Cafetería-Comedor de la Facultad de Ciencias Edificio "A" (Zaragoza), Lote 2: Cafetería-Comedor de la Facultad de Veterinaria (Zaragoza) y Lote 3: Cafetería-Comedor Edificio Betancourt "B" de la Escuela de Ingeniería y Arquitectura, EINA (Zaragoza)

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.

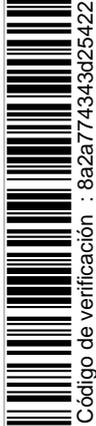
**1.5. Se valorará,** de acuerdo con lo indicado en el en el apartado J del Cuadro-Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares, **que el licitador ofrezca inversión en equipamiento y/o mobiliario y mejoras de las instalaciones. En el caso de que el contratista las haya ofertado, deberá 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 periodo 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

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422



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

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

**1.10.** 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

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### 2. OFERTA DE SERVICIO

**2.1.** El servicio a los usuarios se prestará mediante tarifas de explotación, es decir, mediante los precios de los productos que el adjudicatario deberá aplicar a los usuarios, que serán los que figuran en la lista de productos básicos, la lista de platos combinados de cafeterías y del menú del día de los servicios de cafetería-comedor que se relaciona a continuación, y cuyos importes se entienden aceptados por el 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.

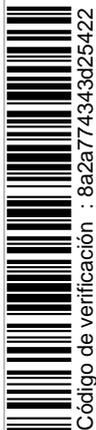
Para el aliño o para el uso en crudo por los usuarios, se utilizará siempre aceite de oliva virgen extra. Para las frituras se utilizará aceite de oliva o aceite de girasol con alto contenido en ácido oleico.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

La carne y el pescado que se sirva como plato principal será exclusivamente fresco. Se considera carne fresca a aquella que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos a la refrigeración, la congelación o la ultracongelación, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada. Se considera pescado fresco aquel sin transformar, entero o preparado, 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.

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

#### Desayuno rápido:

Este servicio deberá realizarse, como mínimo, hasta las 11:00 h, no pudiendo superar las 13:00 horas.

Su contenido mínimo será el que se especifica a continuación:

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

#### Menú del día:

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

- Un primer plato, a elegir entre dos opciones,
- Un segundo plato, a elegir entre dos opciones, en el que se incluirá guarnición preferentemente verdura/hortaliza,
- Un postre. Incluirá una pieza de fruta fresca de temporada o dos si son de tamaño menor (ciruelas, albaricoques, mandarinas, etc.) o un lácteo, a elección del usuario.

Al menos el 30% de la fruta servida de postre será de circuito corto.

- Pan (con opción de pan integral al mismo precio) y
- Agua del grifo.

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

**2.6. 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, mejoras en los platos combinados, en los platos combinados “del día” y en el “menú del día”, así como mejoras medioambientales respecto del menaje y embalaje de los productos y mejoras de ampliación del horario mínimo del servicio de “desayuno rápido”.**

En el caso de incluir en la oferta de mejoras de servicio productos de comercio justo (entendiendo como tales aquéllos que están producidos y comercializados en consonancia con la descripción establecida por el Parlamento Europeo en la Resolución sobre Comercio Justo y Desarrollo (A6-0207/2006) o 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.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422



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

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

Nº Expediente: 00059-2023

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

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

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

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

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

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

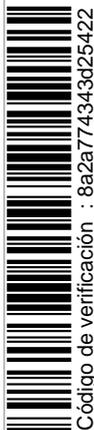
Los precios unitarios que el contratista deberá aplicar a los usuarios según la clasificación de la instalación que le corresponda, de las que se indican en el presente pliego, son los que figuran en la lista de productos básicos, la lista de platos combinados de cafeterías y del menú del día de los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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=8a2a774343d25422>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:36

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: 00059-2023

## 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.

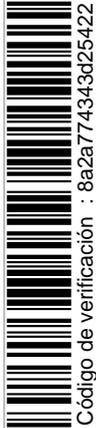
El resto de productos no reflejados en esta lista deberán estar autorizados en lista aparte.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422



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

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

**Nº Expediente: 00059-2023**

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

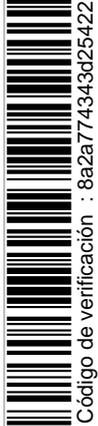
Se podrá servir un plato combinado "del día" al precio máximo de 6,30 € incluido pan, postre y agua del grifo.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=8a2a774343d25422>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:36

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: 00059-2023

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

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

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

**PRIMER PLATO**

**SEGUNDO PLATO**

.....  
.....

.....  
.....

POSTRE: Fruta del tiempo o producto lácteo  
PAN (opción de pan integral al mismo precio)

CON AGUA DEL GRIFO .....6,30 €  
  
CON AGUA MINERAL ..... 6,80 €  
CON CAÑA ..... 7,00 €  
CON VASO DE VINO DOBLE (CON O SIN GAS)..... 7,05 €  
CON CERVEZA (1/5) ..... 7,15 €  
CON CERVEZA (1/3) ..... 7,25 €

**BONO DEL MENÚ DEL DÍA**

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

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

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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=8a2a774343d25422>

Firmado por: ALBERTO GIL  
Cargo: Gerente  
Fecha: 16-05-2023 09:53:36



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

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

Nº Expediente: **00059-2023**

## 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 periodo y límite de modificación, el que aparece en el apartado D del Cuadro-Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares.

### 4. HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES

Los **horarios mínimos de servicio** serán:

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

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

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

No obstante, lo establecido en los puntos anteriores, **por necesidades o situaciones especiales, actividades programadas 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.

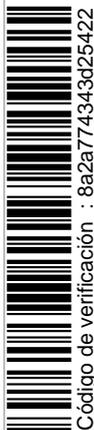
Los **cierres vacacionales** deberán estar autorizados por la Universidad, realizándose durante los periodos no lectivos de Navidad, Semana Santa y verano, pudiendo establecer la Universidad un turno único de cierre de las instalaciones en dichos periodos, como medida de fomento de ahorro del gasto público.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422



## 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

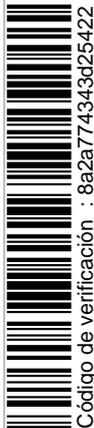
Para la explotación del servicio que se preste, los licitadores deberán realizar la propuesta de personal que consideren oportuna, debiendo el contratista incorporar al servicio el personal que conste en su oferta y, en cualquier caso, el que se estime necesario para la atención del servicio, en función 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 12  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422



## 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 Responsable del Contrato aclaración y/o revisión del resultado de las mediciones indicadas, quien lo pondrá en conocimiento de la Oficina Verde de la Universidad de Zaragoza para que informe al respecto.

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

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

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

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

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

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

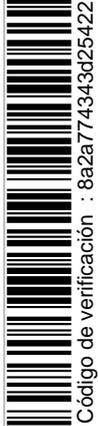
Se extremará la limpieza en todos sus aspectos, tanto en el lavado de la vajilla dedicándose especial atención a la eliminación de grasas, olores, agentes patógenos e impregnaciones. Será obligatoria para la empresa adjudicataria la limpieza superficial de los cuadros eléctricos y de la grasa acumulada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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422



## 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.

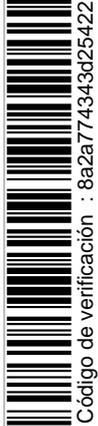
**7.13.** El contratista será responsable del deterioro del mobiliario, material e instalaciones, ocasionado por su personal, reparándolo a su cargo, debiendo indemnizar por los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422



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

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

Nº Expediente: **00059-2023**

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

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

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

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

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

### 9. GESTIÓN DE RESIDUOS

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

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

### 10. USUARIOS DEL SERVICIO

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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422



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

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

Nº Expediente: **00059-2023**

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE I:

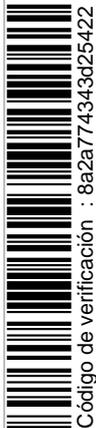
#### INVENTARIO EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=8a2a774343d25422>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:36

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: CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE CIENCIAS EDIFICIO "A"

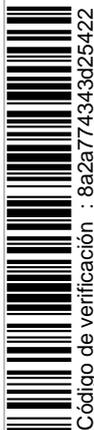
| Nº INVENTARIO | DENOMINACIÓN   | Nº | Fecha Fra. | IMPORTE    |
|---------------|--|----|------------|------------|
| 178020        | Arc. Congelador horizontal, marca ED-AB425 acero, cap. 470 l. equip. Cestas dimens. 1,370x695x850                    | 1  | 31/03/2005 | 474,15 €   |
| 178021        | Estantería modular en acero esmaltado, 5 estantes de 1,5 mm. espesor, Marc. PS-E5, Dim. 2,300x400x2000               | 1  | 31/03/2005 | 243,60 €   |
| 178022        | Estantería modular en acero esmaltado, 5 estantes de 1,5 mm. espesor, Marc. PS-E5, Dim. 1600x400x2000                | 1  | 31/03/2005 | 160,95 €   |
| 178023        | Estantería modular en acero esmaltado, 5 estantes de 1,5 mm. espesor, Marc. PS-E5, Dim. 4800x400x2000                | 1  | 31/03/2005 | 400,20 €   |
| 178024        | Estantería modular con escalerillas de alum. 4 estant. Con bandej. Marca TD-E4 Dim. 1816x480x1700                    | 1  | 31/03/2005 | 421,08 €   |
| 178025        | Estantería modular con escalerillas de alum. 4 estant. Con bandej. Marca TD-E4 Dim. 2226x480x1700                    | 1  | 31/03/2005 | 459,36 €   |
| 178026        | Estantería modular con escalerillas de alum. 4 estant. Con bandej. Marca TD-E4 Dim. 1291x480x1700                    | 1  | 31/03/2005 | 267,96 €   |
| 178027        | Botellero frigoríf. IO-EB2500 Marc. Intecno. Acero inox. 18/10 AISI 304. volumen 475 l. 5p. corred Dim. 2429x550x850 | 1  | 31/03/2005 | 1.007,46 € |
| 178028        | Botellero frigoríf. IO-EB2500 Marc. Intecno. Acero inox. 18/10 AISI 304. volumen 475 l. 5p. corred Dim. 2429x550x851 | 1  | 31/03/2005 | 1.007,46 € |
| 178029        | Botellero frigoríf. IO-EB2500 Marc. Intecno. Acero inox. 18/10 AISI 304. volumen 475 l. 5p. corred Dim. 2429x550x852 | 1  | 31/03/2005 | 1.007,46 € |
| 178030        | Botellero frigoríf. IO-EB2500 Marc. Intecno. Acero inox. 18/10 AISI 304. volumen 475 l. 5p. corred Dim. 2429x550x853 | 1  | 31/03/2005 | 1.007,46 € |
| 178031        | Fabricador de hielo HR-SP3725, marc. Kastel/Intecno, 25 Kg. Capac. Dim. 500x585x880                                  | 1  | 31/03/2005 | 1.144,05 € |
| 178032        | Fabricador de hielo HR-SP3725, marc. Kastel/Intecno, 25 Kg. Capac. Dim. 500x585x880                                  | 1  | 31/03/2005 | 1.144,05 € |
| 178033        | Lavavajillas industrial IA-P4028, marc. Intecno acero inox. 18/8 con cesto de 400x400 Dim. 456x495x730               | 1  | 31/03/2005 | 1.252,80 € |
| 178034        | Lavavajillas industrial IA-P4028, marc. Intecno acero inox. 18/8 con cesto de 400x400 Dim. 456x495x730               | 1  | 31/03/2005 | 1.252,80 € |

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422



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

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

Nº Expediente: **00059-2023**

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

|        |   |   |            |             |
|--------|---|---|------------|-------------|
| 178035 | Molino café As-K6, marca Inteco capac. De moltur. 10 Kg/hora, dim. 200x350x515  | 1 | 31/03/2005 | 254,04 €    |
| 178036 | Molino café As-K6, marca Inteco capac. De moltur. 10 Kg/hora, dim. 200x350x515  | 1 | 31/03/2005 | 254,04 €    |
| 178037 | Maquina café GA-KB2003 marc. GAGGIA, de 3 grupos, dim. 1016x560x460   | 1 | 31/03/2005 | 3.270,33 €  |
| 178038 | Maquina café GA-KB2003 marc. GAGGIA, de 3 grupos, dim. 1016x560x460   | 1 | 31/03/2005 | 3.270,33 €  |
| 178039 | Termo de leche GA-T7 marc. GAGGIA en acero inox. Capac. 7 l. Dim. 260x440x460   | 1 | 31/03/2005 | 351,48 €    |
| 178040 | Termo de leche GA-T7 marc. GAGGIA en acero inox. Capac. 7 l. Dim. 260x440x460   | 1 | 31/03/2005 | 351,48 €    |
| 178041 | Horno mixto OS-CVM20G Conv. Vapor marca OLIS/Inteco en acero inox. Gas, puerta dob. Cristal, con 10 bandejas G.N. 2/1 e 40 y 10 bandejas G.N. 2/1 de 40 perforadas Dim. 1160x920x1150 con mesa soporte y pistola-ducha fija para limp.      | 1 | 31/03/2005 | 10.457,40 € |
| 178042 | Campana extractora IN-CEH para horno acero inox. Dim. 1200x1400x400   | 1 | 31/03/2005 | 2.175,00 €  |
| 178043 | Plancha rápida OS-9404 FTG Fry-top marc. Olis/Inteco ser. 900 INNO, en acero inox. Con placa para asar y patas regulables, cajón recoge-grasas, func. A gas con quemadores hacer. Inox. soporte inferior de dos puer. dim. 800x900x860/900. | 1 | 31/03/2005 | 2.333,34 €  |
| 178044 | Cocina industrial OS-9604 CG marc. Olis/Inteco acer inox. 18/10 AISI 304, con parrillas fund. Esmalt. 6 quemadores niquelad. de gas, bandeja recoge grasas, suport. Inf. de 3 puertas Dim. 1200x900x860/900.                                | 1 | 31/03/2005 | 2.842,29 €  |
| 178045 | Marmita autococedora OS-9404PGI150 mac. Olis/Inteco serie 900 INNO inox, 18/10 Aisi 304, a gas, cuba de intercambio inox. tapa y contratapa apert. Graduable con grifo de llenado cap. 150 l- dim. 800x900x860/900                          | 1 | 31/03/2005 | 4.209,97 €  |
| 178046 | Elemento neutro OS-9204ENC marc. Olis/Inteco serie 900 de inox. Patas regulab. 1 cajón Para poner cubetas G.N. 1/1 y armario inf. De 1 puerta dim. 400x900x860/900.   | 1 | 31/03/2005 | 963,96 €    |
| 178047 | Elemento neutro OS-9204ENC marc. Olis/Inteco serie 900 de inox. Patas regulab. 1 cajón Para poner cubetas G.N. 1/1 y armario inf. De 1 puerta dim. 400x900x860/900.   | 1 | 31/03/2005 | 963,96 €    |

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

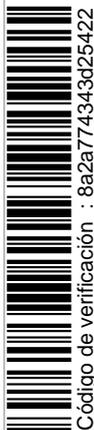
**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:36

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 : 8a2a774343d25422

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=8a2a774343d25422>

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

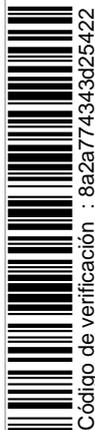
|                    |   |    |            |             |
|--------------------|---|----|------------|-------------|
| 178048             | Elemento neutro OS-9204ENC marc. Olis/Intecno serie 900 de inox. Patas regulab.1 cajón Para poner cubetas G.N. 1/1 y armario inf. De 1 puerta dim. 400x900x860/900. | 1  | 31/03/2005 | 963,96 €    |
| 178049             | Elemento neutro OS-9404ENC marc. Olis/Intecno serie 900 de inox. Patas regulab.2 cajón Para poner cubetas G.N. 1/1 y armario inf. de 2 puerta dim. 800x900x860/900. | 1  | 31/03/2005 | 1.385,04 €  |
| 178050             | Freidora OS-9404FRE marc. Olis/Intecno en inox. 18/10 Aisi 304,func. Electrico, capac. 2 cubas de 20l. Cada una. Dim. 800x900x860/900.                              | 1  | 31/03/2005 | 3.205,08 €  |
| 178051             | Peladora patatas SC-M10 marc. Sammic de alum. Fund. Capac. 10 Kg. Dim. 638x433x600.   | 1  | 31/03/2005 | 1.870,50 €  |
| SN                 | MJ-PMT Construcción y coloc. Puertas correderas al frente de mesa trabaj. Con guias,dos lat. Y 1 estante interm. Dim. 1000x700.                                     | 1  | 31/03/2005 | 662,07 €    |
| SN                 | MJ-PMT Construcción y coloc. Puertas correderas al frente de mesa trabaj. Con guias,dos lat. Y 1 estante 4 cajones, acero inox 18/10 Aisi 304 Dim. 1800x700         | 1  | 31/03/2005 | 1.421,58 €  |
| SN                 | MJ-PMT Construcción y coloc. Puertas correderas al frente de mesa trabaj. Con guias,dos lat. Y 1 estante 4 cajones, acero inox 18/10 Aisi 304 Dim. 2000x700         | 1  | 31/03/2005 | 1.507,71 €  |
| SN                 | MJ-PMT Construcción y coloc. Puertas correderas al frente de mesa trabaj. Con guias,dos lat. Y 1 estante 4 cajones en inox. Dim. 1200x700                           | 1  | 31/03/2005 | 684,69 €    |
| SN                 | MJ-PMT Construcción y coloc. Puertas correderas al frente de mesa trabaj. Con guias,dos lat. Y 1 estante Dim. 1400x700  | 1  | 31/03/2005 | 716,01 €    |
| 247446             | Campana extractora tren de lavado dim. 1600x1200x700 mm   | 1  | 31/01/2017 | 3.560,00 €  |
| 240337             | Tren de lavado lavavajillas Sammic ST-2200  | 1  | 01/12/2014 | 21.780,00 € |
| SN                 | Curva descarga(Tren de lavado) 180º mecaanz, 85x148,5x87,5 cm. Transportador de cestas  | 1  | 31/03/2005 | 6.273,95 €  |
| SN                 | Mesa rodillos 160x64x90 cm(tren de lavado)cierre+guia cestos+fin car. A inox.   | 1  | 31/03/2005 | 3.307,59 €  |
| 178052             | DM-AV Mueble armario vajillero inox. 18/10 Aisi 304,3 estant. Puert. Corred. Dim. 1400x600x1900   | 1  | 31/03/2005 | 1.278,90 €  |
| 178053 a<br>178083 | Mesas comedor mod. Rodes estruct. Metal. Encim. Madera dim. 1800x900x740  | 31 | 31/03/2005 | 6.499,77 €  |
| 178084 a<br>178087 | Mesas comedor mod. Rodes estruct. Metal. Encim. Madera dim. 1000x1000x740   | 4  | 31/03/2005 | 629,88 €    |
| SN                 | Descalcificador de agua de 12 litros  | 2  | 31/03/2005 | 120,00 €    |

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 : 8a2a774343d25422



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

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

Nº Expediente: **00059-2023**

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

|                    |   |     |            |                     |
|--------------------|---|-----|------------|---------------------|
| 7456               | Sillas RO-S140 apilabl. Acero y carcasa de mad. Haya nat. Dim. 470x500x830                              | 202 | 31/03/2005 | 9.665,70 €          |
| 178088 a<br>178091 | TD-CB24 Carro multiban para recogida de bandejas tubo y baril cromad. Rued. Cap, 24 u. dim.920x640x1780 | 4   | 31/03/2005 | 2.540,40 €          |
| SN                 | Mueble vajillero bandejero tolva de pan de 1300x850x850   | 1   | 31/03/2005 | -                   |
| SN                 | Mueble bañomaría de 2080x850x850 con estante superior   | 1   | 31/03/2005 | -                   |
| SN                 | Mueble centro para salvar columna de 850x850x850  | 1   | 31/03/2005 | -                   |
| SN                 | Mueble frío con estante de 2080x850x850   | 1   | 31/03/2005 | -                   |
| SN                 | Mueble neutro para salvar coluna de 860x850x850   | 1   | 31/03/2005 | -                   |
| SN                 | Mueble caja de 1300x850x850   | 1   | 31/03/2005 | -                   |
| SN                 | Bajomotrador de conservación  | 1   | 31/03/2005 | -                   |
| SN                 | Bajomotrador de congelación 200x600   | 1   | 31/03/2005 | -                   |
| SN                 | Congelador Ignis (1340 mm largo)  | 1   | 31/03/2005 | -                   |
| SN                 | Bajomotrador "Corte Inglés" 2000x600  | 1   | 31/03/2005 | -                   |
| SN                 | Mueble en forma "L" 1900x1450 con pileta y 2 puertas  | 1   | 31/03/2005 | -                   |
| 160151             | Microondas Sammic HMG-910   | 1   | 25/11/2011 | 427,16 €            |
| 160152             | Combinado Sammic TR BM 350 con accesorios   | 1   | 25/11/2011 | 802,40 €            |
| 160153             | Carro caliente Telsa CBM-4  | 1   | 25/11/2011 | 4.822,66 €          |
| <b>TOTAL</b>       |   |     |            | <b>117.073,51 €</b> |

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

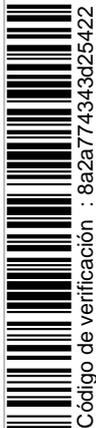
**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:36

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 : 8a2a774343d25422



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

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

Nº Expediente: **00059-2023**

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE I

#### LOTE 2: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA

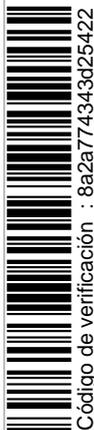
| Nº INVENTARIO            | DENOMINACION   | Nº | Fecha Fra. | IMPORTE    |
|--------------------------|--|----|------------|------------|
| 123568                   | Armario de metal, ancho 0,60 m. largo 1,50 m. c/ baldas, puertas     | 1  | 01/01/1990 | 121,53 €   |
| 123571                   | Mesa refrigerador con estantes                                       | 1  | 01/01/1990 | 368,37 €   |
| 139751                   | Carro bandejero  | 1  | 01/01/1990 | 406,21 €   |
| 240988                   | Vitrina cerrada con estantes para postres en autoserv.               | 1  | 31/12/2014 | 5.184,85 € |
| 240989                   | Estante doble pasaplatos(encima inv. 123569/123570) Autoservicio     | 1  | 31/12/2014 | 1.360,04 € |
| 240990                   | Mesa para caja registradora adosada mostrador autoservicio.          | 1  | 31/12/2014 | 422,29 €   |
| 270369                   | Cook up my chef - dfm horno mixto eléctrico 10GN 760X655X600mm       | 1  | 18/02/2022 | 4.955,04 € |
| 270370                   | GC-940/S LC -RPG COCINA GAS 4 FUEGOS 800x900x800                     | 1  | 18/02/2022 | 2.347,91 € |
| 270371                   | Plancha FTG-91/S-RPG FRY TOP GAS 400x900x900                         | 1  | 18/02/2022 | 1.854,70 € |
| 123569-subelemento 11135 | Mesa mostrador de metal. Cambio encimera a elemento caliente de agua | 1  | 23/03/2015 | 1.777,56 € |
| 123570-subelemento 11136 | Mesa mostrador de metal .Cambio encimera a elemento caliente de agua | 1  | 23/03/2015 | 1.777,56 € |
| 139749 y 139750          | Carro bandejero  | 1  | 01/01/1990 | 817,20 €   |
| SN                       | Mueble vajillero bandejero   | 1  | 01/01/1990 | 616,63 €   |
| SN                       | Tolva de pan con estantes para cubiertos y bandejas                  | 2  | 01/01/1990 | 591,00 €   |
| SN                       | Mostradores de 4,5 m y 7 m   | 1  | 01/01/1990 | 634,67 €   |
| SN                       | Conjunto estanterías inox.   | 1  | -          | -          |
| 1185                     | Silla de metal, plástico   | 36 | 01/01/1990 | 1.263,90 € |
| 1191                     | Silla de metal, plástico   | 94 | 01/01/1990 | 3.651,44 € |
| 4569                     | Mesa de comedor, ancho 0,70 m. largo 1,20 m.                         | 3  | 16/02/1990 | 242,33 €   |
| 4570                     | Silla de metal, plástico   | 10 | 16/02/1990 | 230,21 €   |
| 123572                   | Armario cafetero de acero inox., ancho 0,80 m. largo 0,85 m.         | 1  | 01/01/1990 | 145,84 €   |
| 123573                   | Estanterías de metal, ancho 0,70 m. largo 1 m., c/ruedas,4 estantes  | 2  | 01/01/1990 | 267,36 €   |
| 123575                   | Estantería de metal, ancho 0,70 x0,70. 2 estantes, c/ruedas          | 1  | 01/01/1990 | 89,12 €    |
| 124018                   | Estantería de aluminio ancho 0,20 m largo 7 m., con baldas           | 9  | 01/01/1990 | 101,41 €   |
| 229567                   | Vitrina expositora refrigerada para tapas                            | 1  | 18/03/2015 | 1.548,99 € |
| 247363                   | Fabricador de hielo 47KG/día 500W e instalación                      | 1  | 03/02/2020 | 1.945,00 € |
| 247364                   | Lavavasos47x52x715pot.3,1kw-bombadesagüeydescalcificador y portes    | 1  | 04/03/2020 | 4.100,64 € |

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 : 8a2a774343d25422

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=8a2a774343d25422>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:36

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: **00059-2023**

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

|                 |  |    |            |                    |
|-----------------|--|----|------------|--------------------|
| 123542 a 123567 | Mesa de comedor de metal, formica, ancho 0,80; largo 1,20 m.   | 26 | 01/01/1990 | 4.564,04 €         |
| 124537 a 124545 | Mesa de comedor de formica, hierro, ancho 0,80 m. largo 1,20.  | 9  | 01/01/1990 | 1.336,77 €         |
| 124000          | Cámara frío Koxka  | 1  | 01/01/1990 | 387,00 €           |
| 124001          | Frigorífico electrico Koxka empotrado  | 1  | 01/01/1990 | 387,00 €           |
| 124002          | Mesa de aluminio ancho 0,60 m largo 1,60 m., c/mostrador   | 1  | 01/01/1990 | 101,41 €           |
| 124003          | Mesa de aluminio ancho 0,70 m largo 1,60 m., c/mostr   | 1  | 01/01/1990 | 101,41 €           |
| 124004          | Mesa de aluminio ancho 0,70 m largo 2,60 m., c/mostrador   | 1  | 01/01/1990 | 101,41 €           |
| 124005          | Mesa de aluminio ancho 0,60 m largo 1, c/mostrador   | 1  | 01/01/1990 | 101,41 €           |
| 124006          | Mesa de aluminio ancho 0,50 m largo 1,30 c/mostrador   | 1  | 01/01/1990 | 101,41 €           |
| 124007          | Mesa mostrador, aluminio, ancho 0,50 m. largo 1,30 m., c/mostrador, fregadero  | 1  | 01/01/1990 | 409,07 €           |
| 124009          | Mesa mostrador, aluminio, ancho 0,70 m., x 2,80 c/mostrador, fregadero   | 1  | 01/01/1990 | 371,83 €           |
| 129012          | Cortadora de fiambres Braher Mod. Matric 300   | 1  | 01/09/1998 | 510,26 €           |
| 129013          | Batidora Robot Cupe MP 350 vv  | 1  | 01/09/1998 | 282,48 €           |
| 160166          | lavavajillas Smmic SL-1100   | 1  | 04/07/2012 | 5.195,54 €         |
| 266574          | Campana mural sin motor para horno en acero inox de 1100x1100x450 mm. Incluye conexión a tubería de aspiración campana central en chapa galvanizada. | 1  | 27/05/2022 | 2.076,07 €         |
| 266576          | TF10-R FREIDORA ELECTRICA 400V   | 1  | 09/06/2022 | 1.024,69 €         |
| 139752          | Armario con 4 estantes, 2 X1X 0,45 cm  | 1  | 16/02/1990 | 309,64 €           |
| 223606          | Estantería 4 baldas dim. 1,80x0,45x1,70 cm.  | 1  | 15/11/2010 | 142,97 €           |
| 223607          | Estantería 4 baldas dim. 3,50x0,45x1,70 cm.  | 1  | 15/11/2010 | 241,75 €           |
| 223608          | Estantería 4 baldas dim. 0,90x0,45x1,70 cm.  | 1  | 15/11/2010 | 71,52 €            |
| 223609          | Estantería 4 baldas dim. 2,70x0,45x1,70  | 1  | 15/11/2010 | 192,75 €           |
| <b>TOTAL</b>    |  |    |            | <b>54.832,23 €</b> |

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

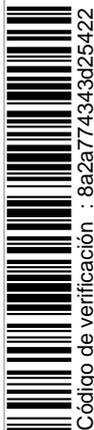
**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:36

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 : 8a2a774343d25422



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

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

Nº Expediente: **00059-2023**

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### APÉNDICE I

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

| Nº INVENTARIO   | DENOMINACION  | Nº | Fecha Fra. | IMPORTE    |
|-----------------|---|----|------------|------------|
| 167242          | Recinto frigorífico desmont 5830x4550x2480 comp por cámara refrigeración y cámara congelación c/ antecámara refrigerada       | 1  | 23/7/02    | 1.173,48 € |
| 167243          | Estantería c/cuatro estantes Mod.190 de 4011x500x1760   | 2  | 23/7/02    | 586,74 €   |
| 167246          | Estantería c/cuatro estantes Mod.175 de 2560x500x1760   | 1  | 23/7/02    | 399,62 €   |
| 167249          | Estantería c/cuatro estantes Mod.166 de 1650x500x1760   | 1  | 23/7/02    | 325,23 €   |
| 167244 y 167245 | Estantería c/cuatro estantes Mod.190 de 4011x500x1760   | 2  | 23/7/02    | 399,71 €   |
| 167247 y 167248 | Estantería c/cuatro estantes Mod.170 de 2000x500x1760   | 2  | 23/7/02    | 710,86 €   |
| 167272          | Elemento neutro Zanussi HN400 de 400x900x230 + base mueble neutro Zanussi V400 de 400x900x620 + puerta para vano Zanussi HPOV | 1  | 23/7/02    | 233,16 €   |
| 167279          | Portabandejas Zanussi DLPV de 900x810x1400 con repisa para el portacubiertos y la panera                                      | 1  | 23/7/02    | 425,95 €   |
| 167280          | Portacubiertos Zanussi DLP de 675x500x400 con 20 contenedores para cubiertos  | 1  | 23/7/02    | 210,19 €   |
| 167281          | Panera Zanussi DLT de 675x750x500   | 1  | 23/7/02    | 549,14 €   |
| 167282          | Baño maría c/armario caliente Zanussi DL21C de 2100x810x900   | 1  | 23/7/02    | 2.942,69 € |
| 167283          | Repisa c/iluminación y calefacción para mantener la tª de los alimentos + 2 montantes para dos repisas + 2 repisas de cristal | 1  | 23/7/02    | 342,43 €   |
| 167284          | Elemento refrigerado c/cuba Zanusi DL21F de 2100x810x900 con dos puertas abatibles c/cerradura                                | 1  | 23/7/02    | 3.738,22 € |
| 167285          | Vitrina refrigerada s/plano frío Zanussi DLLLVT21F de 2005x800x1170   | 1  | 23/7/02    | 8.516,26 € |
| 167300          | Sotobanco estantería SE60300 de 3000x600x1050   | 1  | 23/7/02    | 974,64 €   |
| 167341          | Mesa de trabajo Zanussi TG1210S de 1200x700x900 + entrepaño mesa RI1200S de 1080x540x40                                       | 1  | 23/7/02    | 311,81 €   |
| SN              | Kit terminal izquierdo Zanussi DLKTS en acero inox.   | 1  | 23/7/02    | 0,00 €     |
| SN              | Elemento neutro Zanussi DL14NA de 1400x810x900  | 1  | 23/7/02    | 0,00 €     |
| SN              | Angulo interno a 90º Zanussi DLA190   | 1  | 23/7/02    | 221,83 €   |
| SN              | Caja derecha Zanussi DLCD c/toma corriente múltiple para conexión de carros térmicos  | 1  | 23/7/02    | 0,00 €     |
| SN              | Kit terminal derecho Zanussi DLKTD en acero inox.   | 1  | 23/7/02    | 0,00 €     |
| SN              | Apoyabandejas angulo interno Zanussi DLSA14S90 de 1500x350 + 2 cabezales apoyabandejas Zanussi DLTSC                          | 1  | 23/7/02    | 0,00 €     |

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422



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

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

Nº Expediente: **00059-2023**

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

|                 |  |   |         |            |
|-----------------|--|---|---------|------------|
| SN              | Apoyabandejas angulo interno Zanussi DLSA21D90 de 2100x350   | 1 | 23/7/02 | 0,00 €     |
| SN              | Apoyabandejas Zanussi DLS21 de 2100 mm.  | 1 | 23/7/02 | 9.473,97 € |
| SN              | Apoyabandejas Zanussi DLS14 de 1400 mm.  | 1 | 23/7/02 | 5.959,77 € |
| SN              | Barandilla de separación BS12 de 1200 mm.  | 4 | 23/7/02 | 98,73 €    |
| 167286          | Sotobanco estantería SE60350 de 2500x350x1050  | 1 | 23/7/02 | 1.095,96 € |
| 167288          | Sotobanco estantería SE60350 de 2500x350x1050  | 1 | 23/7/02 | 2.191,92 € |
| 167289          | Sotobanco cafetero SC60400 de 4000x600x1050  | 1 | 23/7/02 | 1.802,20 € |
| 167296          | Molino dosificador MD60A   | 1 | 23/7/02 | 275,84 €   |
| 167297          | Molino dosificador MD60A   | 1 | 23/7/02 | 275,84 €   |
| 167299          | Sotobanco estantería SE60300 de 3000x600x1050  | 1 | 23/7/02 | 974,64 €   |
| 167305          | Sotobanco cafetero SC60350 de 3500x600x1050  | 1 | 23/7/02 | 1.475,22 € |
| 167306          | Sotobanco bajomostrador SM40200 de 2000x400x850  | 1 | 23/7/02 | 697,17 €   |
| 167307          | Sotobanco bajomostrador SM40200 de 2000x400x850  | 1 | 23/7/02 | 697,17 €   |
| 167308          | Sotobanco bajomostrador SM40200 de 2000x400x850  | 1 | 23/7/02 | 697,17 €   |
| 167309          | Sotobanco bajomostrador SM40200 de 2000x400x850  | 1 | 23/7/02 | 697,17 €   |
| 167321          | Fabricador de cubitos Zanussi CIM67W   | 2 | 23/7/02 | 1.072,54 € |
| 167331          | Horno microondas HM1010 de 490x345x321   | 1 | 23/7/02 | 622,88 €   |
| 236622          | Vitrina expositora refrigerada   | 1 | 4/6/15  | 1.280,17 € |
| 167301 a 167303 | Sotobanco estantería SE60300 de 3000x600x1050  | 3 | 23/7/02 | 2.923,92 € |
| 167310 a 167313 | Botellero frigorífico BF25040 de 2500x400x850  | 4 | 23/7/02 | 5.437,96 € |
| 167325 a 167327 | Carro para 20 bandejas Zanussi SCV20 de 870x540x1460   | 3 | 23/7/02 | 1.501,26 € |
| 167328 y 167329 | Mesa de trabajo Zanussi TG2000S de 2000x700x900 +<br>entrepaña mesa Zanussi RI2000S de 1880x540x40     | 2 | 23/7/02 | 764,22 €   |
| SN              | Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250   | 1 | 23/7/02 | 0,00 €     |
| SN              | Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250   | 1 | 23/7/02 | 0,00 €     |
| SN              | Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250   | 1 | 23/7/02 | 0,00 €     |
| 167251          | Estante de pared c/soporte Zanussi MS204 de 2000x700x900   | 1 | 23/7/02 | 206,02 €   |
| 167252          | Estante de pared c/soporte Zanussi MS204 de 2000x400x60  | 1 | 23/7/02 | 206,02 €   |
| 167253          | Mesa de trabajo Zanussi TG2010S de 2000x700x900 +<br>entrepaña mesa RI2000S 1880x540x40                | 1 | 23/7/02 | 1.323,51 € |
| 167255          | Cortadora de carne-gravedad Zanussi AG30   | 1 | 23/7/02 | 563,76 €   |
| 167257          | Encimera esquina Zanussi TGAS de 750x750x900 +<br>entrepaña inferior mesa esquina RITGAS de 618x537x40 | 1 | 23/7/02 | 512,95 €   |
| 167260          | Mesa de trabajo Zanussi TG1610S de 1600x700x900 +<br>entrepaña mesa RI1600S 1680x540x40                | 1 | 23/7/02 | 1.288,70 € |
| 167261          | Mesa de trabajo Zanussi TG1410S de 1400x700x900 +<br>entrepaña mesa RI1400S 1280x540x40                | 1 | 23/7/02 | 325,03 €   |

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

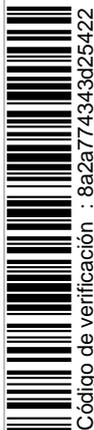
**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:36

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 : 8a2a774343d25422

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=8a2a774343d25422>



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

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

Nº Expediente: **00059-2023**

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

|        |  |   |         |             |
|--------|--|---|---------|-------------|
| 167263 | Horno convección-vapor eléctrico Zanussi FCV102E3+soporte+kit guías soporte+10 bandejasGNT2165+10 bandejasGNT2165P+2 filtros       | 1 | 23/7/02 | 8.979,10 €  |
| 167264 | Campana mural para vahos Zanussi EPF1616   | 1 | 23/7/02 | 1.197,12 €  |
| 167265 | Mesa de trabajo Zanussi TG1810S de 1800x700x900 + entrepaño mesa RI1800S   | 1 | 23/7/02 | 373,75 €    |
| 167266 | Campana central 214661002 de 5 módulos y 10 filtros + extracción campana 214661003 + Cabina cubik                                  | 1 | 23/7/02 | 8.069,84 €  |
| 167268 | Base mueble neutro Zanussi V800 de 800x900x620 + 2 puertas para vano Zanussi HPOV de 400x420                                       | 1 | 23/7/02 | 290,23 €    |
| 167269 | Cocina a gas Zanussi HCFG1610 de 1600x900x850  | 1 | 23/7/02 | 3.421,54 €  |
| 167271 | Marmita cilíndrica a gas Zanussi HPNGI816 de 800x900x850, capacidad 150lts.  | 1 | 23/7/02 | 3.988,08 €  |
| 167273 | Freidora a gas Zanussi HFRG830 de 800x900x850 de dos cubas + 2 parrillas fondo Zanussi HGFVFR de 20 lts.                           | 1 | 23/7/02 | 1.055,46 €  |
| 223320 | Mesa caliente 2000 x 700x 850 mm.  | 1 | 31/1/11 | 1.156,40 €  |
| SN     | Pileta inox. para rejillas Zanussi PX1 + rejilla GX1   | 1 | 23/7/02 | 371,83 €    |
| SN     | Fregadero Zanussi LG1426S dos senos + entrepaño fregadero RL1400S + grifo de palanca RB34G + sifón para fregadero SP2              | 1 | 23/7/02 | 241,68 €    |
| SN     | Fregadero Zanussi LG716S un seno + entrepaño fregadero RL700S + grifo de palanca RB34G + sifón para fregadero SP2                  | 1 | 23/7/02 | 105,54 €    |
| SN     | Fregadero Zanussi LG716S un seno + entrepaño fregadero RL700S + grifo de palanca RB34G + sifón para fregadero SP2                  | 1 | 23/7/02 | 2.019,40 €  |
| SN     | Pileta inox. para rejillas Zanussi PX1 + rejilla GX1   | 1 | 23/7/02 | 288,49 €    |
| SN     | Pileta inox. para rejillas Zanussi PX18 + 6 rejillas GX6   | 2 | 23/7/02 | 0,00 €      |
| SN     | Pileta inox. para rejillas Zanussi PX14 + 4 rejillas GX7   | 2 | 23/7/02 | 520,56 €    |
| 160178 | Campana en acer. Inox.con cabina adaptación al tren de lavado  | 1 | 8/3/13  | 9.317,00 €  |
| 167274 | Mesa entrega c/orificio y estante Zanussi TS17DRT de 1700x800x875  | 1 | 23/7/02 | 1.631,42 €  |
| 167275 | Mesa de prelavado con cuba Zanussi ATV8 + alzatina para mesa de 800 + 1 kit ducha sobre encimera + 1 válvula de cierre de descarga | 1 | 23/7/02 | 1.073,93 €  |
| 167276 | Lavavajillas cesto arrastrado top Zanussi RT142ED de 1725x800x1820   | 1 | 23/7/02 | 10.704,48 € |
| 167277 | Tunel de secado serie top Zanussi HABETDX  | 1 | 23/7/02 | 2.075,47 €  |
| 167278 | Mesa de rodillos sobre patas Zanussi ARF16+elemento de cierre+guía porta cestos+microinterruptor fin de carrera                    | 1 | 23/7/02 | 821,98 €    |
| SN     | Curva mecanizada a 90º Zanussi ACMM90 de 850x850x900   | 1 | 23/7/02 | 9.526,00 €  |
| SN     | Pileta inox. para rejillas Zanussi PX12 + 2 rejillas Zanussi GX6   | 1 | 23/7/02 | 1.216,24 €  |
| 167262 | Mesa de trabajo Zanussi TG1410S de 1400x700x900 + entrepaño mesa RI1400S 1280x540x40   | 1 | 23/7/02 | 325,03 €    |

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

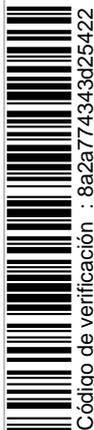
**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:36

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 : 8a2a774343d25422

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=8a2a774343d25422>



### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

|                 |  |     |         |             |
|-----------------|--|-----|---------|-------------|
| SN              | Fregadero de ollas Zanussi VLP1201S de 1200x700x900 + grifo ducha palanca en encimera RB34GD + 2 sifones para fregadero SP2            | 1   | 23/7/02 | 439,77 €    |
| SN              | Pileta inox. para rejillas Zanussi PX12 + 2 rejillas Zanussi GX6   | 1   | 23/7/02 | 439,77 €    |
| 6915            | Silla apilable s/brazos, patas en tubo de acero cromado, asiento y respaldo en madera natural contrachapada y curvada, superf. en haya | 292 | 23/7/02 | 18.765,09 € |
| 6981            | Sillas cromo/haya  | 64  | 31/1/03 | 3.929,60 €  |
| 160150          | Carro 5 bandejas BMS-5,1 conjunto guías carro 5 bandj. 1conj.g.c. 3 band.  | 1   | 31/1/11 | 2.254,98 €  |
| 167298          | Molino dosificador MD60A   | 1   | 23/7/02 | 275,84 €    |
| 167314          | Botellero frigorífico BF25040 de 2500x400x850  | 1   | 23/7/02 | 1.349,49 €  |
| 167319          | Lavavasos Zanussi LB040Q   | 1   | 23/7/02 | 751,68 €    |
| 167322          | Fabricador de cubitos Zanussi CIM67W   | 1   | 23/7/02 | 1.072,54 €  |
| 167323          | Sotobanco bajomostrador SM40250 de 2500x400x850  | 1   | 23/7/02 | 1.220,05 €  |
| 167324          | Sotobanco bajomostrador SM40260 de 2600x400x850  | 1   | 23/7/02 | 1.239,97 €  |
| 167345          | Sotobanco cafetero SC60250 de 2500x600x1050  | 1   | 23/7/02 | 1.296,74 €  |
| 167346          | Sotobanco estantería SE60250 de 2500x600x1050  | 1   | 23/7/02 | 1.040,67 €  |
| 173561          | Biombo 100XH 160 cm oerf. Aluminio y frene   | 1   | 9/10/03 | 316,99 €    |
| 236623          | Vitrina expositora refrigerada   | 1   | 4/6/15  | 1.280,17 €  |
| 167315 y 167316 | Botellero frigorífico BF25040 de 2500x400x850  | 2   | 23/7/02 | 2.718,98 €  |
| 167347 - 167419 | Mesa de 1400x800x720, encimera de aglomerado revestido de melanina gris antracita, patas en tubo metálico                              | 73  | 23/7/02 | 11.008,40 € |
| 173557 - 173558 | Biombos 100XH 160 cm oerf. Aluminio y frene  | 2   | 9/10/03 | 633,68 €    |
| 173559 - 173560 | Biombos 100XH 160 cm oerf. Aluminio y frene  | 2   | 9/10/03 | 633,68 €    |
| SN              | Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250   | 1   | 23/7/02 | 501,97 €    |
| SN              | Fregadero con seno y grifo F1SC de 370x370x250   | 1   | 23/7/02 | 211,09 €    |
| SN              | Cubetas GN 1/1 x 200 mm  | 10  | 31/1/11 | 336,30 €    |
| SN              | Cubetas GN 1/1 x 150 mm y 10 tapas GN 1/1  | 10  | 31/1/11 | 526,28 €    |
| 167254          | Mesa de trabajo Zanussi TG2010S de 2000x700x900 + entrepaño mesa RI2000S 1880x540x40   | 1   | 23/7/02 | 399,51 €    |
| 167258          | Encimera esquina Zanussi TGAS de 750x750x900 + entrepaño inferior mesa esquina RITGAS de 618x537x40                                    | 1   | 23/7/02 | 512,95 €    |
| 167259          | Encimera esquina Zanussi TGAS de 750x750x900 + entrepaño inferior mesa esquina RITGAS de 618x537x40                                    | 1   | 23/7/02 | 512,95 €    |
| 167287          | Sotobanco estantería SE60350 de 2500x350x1050  | 1   | 23/7/02 | 2.191,92 €  |
| 167332          | Mesa refrigerada c/alzatina Zanussi TRNA132A   | 1   | 23/7/02 | 1.778,98 €  |
| 167333          | Mesa refrigerada con alzatina Zanussi TRNA183A   | 1   | 23/7/02 | 2.209,80 €  |
| 167334          | Campana mural 214662001 en acero inox. + extracción 214662002  | 1   | 23/7/02 | 2.456,88 €  |

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

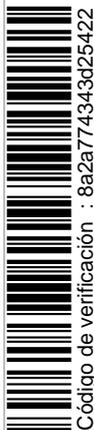
**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:36

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 : 8a2a774343d25422



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

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

Nº Expediente: **00059-2023**

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

|              |   |   |         |                     |
|--------------|---|---|---------|---------------------|
| 167335       | Cocina a gas con horno Zanussi PCFG700 de 700x700x850   | 1 | 23/7/02 | 1.523,54 €          |
| 167336       | Fry-top a gas plancha lisa Zanussi PRGV700 de 700x700x850 + 2 puertas para vano Zanussi PPOV de 350x420                         | 1 | 23/7/02 | 1.292,47 €          |
| 167337       | Freidora a gas Zanussi PFRG350 de 350x700x850 de una cuba   | 1 | 23/7/02 | 1.297,34 €          |
| 167338       | Mesa de trabajo Zanussi TG1010S de 1000x700x900 + entrepaño mesa Zanussi RI1000S de 880x540x40                                  | 1 | 23/7/02 | 290,23 €            |
| 167339       | Mesa caliente eléctrica Zanussi TCD1400S de 1400x700x850  | 1 | 23/7/02 | 1.492,92 €          |
| 167340       | Mesa inox. c/seno Zanussi TL1410SS+entrepaño mesa+grifo palanca en fregadero caño corto+sifón para mesa preparación             | 1 | 23/7/02 | 597,17 €            |
| 236618       | estanteria de inox. 2000x300mm  | 1 | 3/6/15  | 400,00 €            |
| 236619       | Estanteria de inox. 2860x300 mm.  | 1 | 3/6/15  | 420,00 €            |
| SN           | Lavamanos Zanussi LP55+dosificador de jabón Zanussi DD+dosificador de papel Zanussi LDC+peto adicional para dosif.papel y jabón | 1 | 23/7/02 | 399,71 €            |
| SN           | Fregadero Zanussi LG716S un seno + entrepaño fregadero RL700S + grifo de palanca RB34G + sifón para fregadero SP2               | 1 | 23/7/02 | 371,83 €            |
| SN           | Elemento neutro Zanussi PN350 de 350x700x250+base neutra Zanussi PV350 de 350x700x600+1 puerta para vano Zanussi PPOV           | 1 | 23/7/02 | 316,64 €            |
| 167342       | Mesa servicio c/alzatina izquierda Zanussi TVS14SS de 1400x715x875 + entrepaño inferior RI14 + 1 Kit ducha sobre encimera DC    | 1 | 23/7/02 | 900,62 €            |
| 167343       | Lavavajillas de capota Zanussi LS8  | 1 | 23/7/02 | 2.379,62 €          |
| 167344       | Mesa de servicio con patas Zanussi TAM12S de 1200x600x875 + entrepaño inferior Zanussi RI12 de 1200mm.                          | 1 | 23/7/02 | 295,80 €            |
| <b>TOTAL</b> |   |   |         | <b>209.558,84 €</b> |

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 28  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:36

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 : 8a2a774343d25422

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=8a2a774343d25422>



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

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

Nº Expediente: **00059-2023**

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=8a2a774343d25422>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:36

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: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE CIENCIAS EDIFICIO "A"

| Periodo contrato   | Consumo luz | Consumo gas |
|--|-------------|-------------|
| 2016-2017  | 10.186,24   | 1.387,79    |
| 2017-2018  | 10.609,15   | 1.649,50    |
| 2018-2019  | 9.598,69    | 1.616,33    |
| 2019-2020 Hasta 14 marzo por cierre confinamiento en Luz-Gas | 4.741,52    | 707,81      |

#### LOTE 2: CAFETERÍA COMEDOR FACULTAD DE VETERINARIA

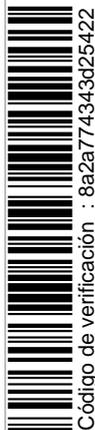
| Periodo contrato   | Consumo luz |
|--|-------------|
| 2016-2017  | 10.487,78   |
| 2017-2018  | 9.349,02    |
| 2018-2019  | 10.351,02   |
| 2019-2020 Hasta 14 marzo por cierre confinamiento en Luz-Gas | 4.257,16    |
| 2021-2022  | 8.793,49    |

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 30  
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422



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

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

| Periodo contrato   | Consumo luz |
|--|-------------|
| 2016-2017  | 16.324,45   |
| 2017-2018  | 14.900,29   |
| 2018-2019  | 14.461,69   |
| 2019-2020 Hasta 14 marzo por cierre confinamiento en Luz-Gas | 6.832,66    |
| 2021-2022  | 20.347,06   |

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

**unizar.es**



Código de verificación : 8a2a774343d25422

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=8a2a774343d25422>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:36

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>