



1542
stre

Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS

CONTRATO SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA: SI NO

TRAMITACIÓN EXPEDIENTE:

Ordinaria Urgente Emergencia Anticipada

TIPO PROCEDIMIENTO:

Abierto Abierto simplificado Abierto simplificado abreviado

RECURSO ESPECIAL: SI NO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Expte. nº 00060-2023

**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 ECONOMÍA Y EMPRESA
EDIFICIO LORENZO NORMANTE**

**LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
EDIFICIO GRAN VÍA**

LOTE 3 CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

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 : 2fat9c415c739085

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=2fat9c415c739085>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:24

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: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
EDIFICIO LORENZO NORMANTE**

**LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
EDIFICIO GRAN VÍA**

ÍNDICE DEL CLAUSULADO

1. **CONDICIONES GENERALES**
2. **OFERTA DE SERVICIO**
 - LISTA DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS BÁSICOS ZARAGOZA
 - 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 : 2fat9c415c739085



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 3: CAFETERIA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

ÍNDICE DEL CLAUSULADO

1. **CONDICIONES GENERALES**
2. **OFERTA DE SERVICIO**
 - **LISTA DE PRODUCTOS BÁSICOS**
 - **PRECIOS MÁXIMOS MENÚ Y COFFEE BREAK**
3. **HORARIOS Y CIERRE DE LA INSTALACIÓN**
4. **NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO**
5. **EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL CONTRATISTA**
6. **LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES**
7. **SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS**
8. **GESTIÓN DE RESIDUOS**
9. **USUARIOS DEL SERVICIO**
10. **EQUIPOS, MOBILILARIO, UTILLAJE Y OTROS ENSERES APORTADOS POR EL CONTRATISTA**
11. **DISEÑO GRÁFICO**
12. **USO DE ESPACIOS DISTINTOS DE LOS QUE SE CEDEN**
13. **ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DEL CONTRATO, ENTREGA DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, MAQUINARIA Y, EN SU CASO, MENAJE**

APÉNDICE III: INVENTARIO EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA LOTE 5: CAFETERIA- RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

APÉNDICE IV: INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DE GASTO DE ENERGÍA (LUZ Y GAS) DE LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS ANUALES LOTE 5: CAFETERIA- RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

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 : 2fat9c415c739085



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE
LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

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, siendo la presente parte de este pliego la correspondiente a los siguientes lotes:

Lote 1 Cafetería-Comedor Facultad de Economía y Empresa Edificio Lorenzo Normante (Zaragoza), Lote 2 Cafetería-Comedor Facultad de Economía y Empresa Edificio Gran Vía (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 período de vigencia del contrato, quedando estos últimos incorporados al inventario de la instalación, para lo que el contratista deberá aportar la factura o documentación correspondiente en el citado plazo de 6 meses.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 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 : 2f1af9c415c739085

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=2f1af9c415c739085>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:24

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

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 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 : 2fa19c415c739085



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE
LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

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) Nº 1169/2011, o equivalente).

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

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

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

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

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

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

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

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 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 : 2fa19c415c739085



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE
LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

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 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 : 21a19c415c739085



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE
LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

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 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 : 21a19c415c739085



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE
LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

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 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 : 2fa19c415c739085



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE
LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

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 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 : 2fa19c415c739085

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=2fa19c415c739085>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:24

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: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE
LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

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 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 : 2fa19c415c739085

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=2fa19c415c739085>

Firmado por: ALBERTO GIL
Cargo: Gerente
Fecha: 16-05-2023 09:53:24



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE
LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

3. MODIFICACIÓN DE TARIFAS

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

4. HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES

Los **horarios mínimos de servicio** serán:

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

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

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

No obstante, lo establecido en los puntos anteriores, **por necesidades o situaciones especiales, actividades programadas 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 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 : 2fa19c415c739085



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE
LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

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 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 : 2f1a9c415c739085



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

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 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 : 2f1af9c415c739085



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

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 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 : 2f1a19c415c739085



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE
LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

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 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 : 2fa19c415c739085



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE
LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 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 : 2fa19c415c739085



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE
LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

APÉNDICE I:

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

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 : 2fat9c415c739085

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=2fat9c415c739085>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:24

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: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE
LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

APÉNDICE I

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE

Nº INVENTARIO	DENOMINACIÓN	Nº	Fecha Fra.	IMPORTE
---------------	--------------	----	------------	---------



Código de verificación : 2fat9c415c739085

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=2fat9c415c739085>

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 09:53:24

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: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE
LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

APÉNDICE I

LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

Nº INVENTARIO	DENOMINACIÓN	Nº	Fecha Fra.	IMPORTE
---------------	--------------	----	------------	---------



Código de verificación : 2fat9c415c739085

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=2fat9c415c739085>

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:24

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: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE
LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

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



Código de verificación : 2fat9c415c739085

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=2fat9c415c739085>

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 09:53:24

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: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 1 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE
LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

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 ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO LORENZO NORMANTE

Periodo contrato	Consumo luz	Consumo gas
		€

LOTE 2 CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA EDIFICIO GRAN VÍA

Periodo contrato	Consumo luz	Consumo gas

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 : 2fa19c415c739085

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=2fa19c415c739085>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:24

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: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 3: CAFETERIA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

ÍNDICE DEL CLAUSULADO

1. CONDICIONES GENERALES
2. OFERTA DE SERVICIO
 - LISTA DE PRODUCTOS BÁSICOS
 - PRECIOS MÁXIMOS MENÚ Y COFFEE BREAK
3. HORARIOS Y CIERRE DE LA INSTALACIÓN
4. NECESIDADES MÍNIMAS DE SERVICIO
5. EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL CONTRATISTA
6. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES
7. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS
8. GESTIÓN DE RESIDUOS
9. USUARIOS DEL SERVICIO
10. EQUIPOS, MOBILARIO, UTILLAJE Y OTROS ENSERES APORTADOS POR EL CONTRATISTA
11. DISEÑO GRÁFICO
12. USO DE ESPACIOS DISTINTOS DE LOS QUE SE CEDEN
13. ACTUACIONES POR FINALIZACIÓN DEL CONTRATO, ENTREGA DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, MAQUINARIA Y, EN SU CASO, MENAJE

APÉNDICE III: INVENTARIO EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA LOTE 5: CAFETERIA- RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

APÉNDICE IV: INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DE GASTO DE ENERGÍA (LUZ Y GAS) DE LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS ANUALES LOTE 5: CAFETERIA- RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 2fa19c415c739085

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=2fa19c415c739085>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:24

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

LOTE 3: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

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, siendo la presente parte de este pliego la correspondiente al siguiente lote:

Lote 3 Cafetería Restaurante Edificio Paraninfo.

1.3 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.

1.4 Para ello, la Universidad de Zaragoza pondrá a disposición del contratista el local e instalaciones, así como el mobiliario y equipamiento relacionado en 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.

1.5 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, quien determinará si procede o no. De ser autorizado, el contratista podrá, a su costa, completar, sustituir o reponer el equipamiento que se pone a su disposición mediante la adquisición e instalación de los aparatos, electrodomésticos, maquinaria, mobiliario, utillaje, etc., que estime oportuno para gestionar el servicio, aportando en ese momento las facturas correspondientes a los bienes adquiridos, pasando los mismos a ser propiedad de la Universidad de Zaragoza, quedando incorporados al inventario de la instalación.

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

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

1.7 La instalación cedida podrá contar con máquinas registradoras expendedoras de tickets o justificantes de pago, que se entregará a los usuarios del servicio, aún 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.**

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 : 2fa19c415c739085



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 3: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

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 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 citada 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** al/a la Responsable del Contrato, 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

1.13 Se deberá garantizar el servicio de restauración sin reserva previa, al menos para cuatro personas del Consejo de Dirección, simplemente reservando antes de las 11 horas del mismo día.

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



Código de verificación : 2fa19c415c739085

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=2fa19c415c739085>

Firmado por: ALBERTO GIL

Cargo: Gerente

Fecha: 16-05-2023 09:53:24

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
LOTE 3: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

2. OFERTA DE SERVICIO

El contratista deberá prestar los siguientes servicios:

En el local e instalaciones mencionadas:

- a) Servicios de cafetería
- b) Servicios de comedor

En espacios distintos de los que se ceden:

- a) Coffee break: desayunos de trabajo.
- b) Servicios de catering: Cafés, desayunos, aperitivos, cócteles, comidas protocolarias a petición del Rectorado, con ocasión de la celebración de actos institucionales, otros actos organizados por parte de la universidad o con ocasión de actos para los que se haya reservado y haya sido autorizado el uso de algunas de las salas y espacios del Edificio Paraninfo.

El coste de estas actividades será abonado al contratista por la Unidad solicitante, previa presentación de las correspondientes facturas, a las que se deberán adjuntar, como documentación justificativa, los presupuestos que en cada caso se hayan facilitado.

2.1. El servicio a los usuarios se prestará mediante tarifas de explotación, es decir, mediante los precios de los productos que el contratista deberá poner a disposición de los usuarios del servicio, que serán los que figuran en la lista de productos básicos de cafetería que se relacionan a final de este apartado 2.

Los precios unitarios de dichos productos serán los ofertados por el contratista, según el modelo Anexo V Bis del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la presente contratación, los cuales se valorarán según lo indicado en el apartado J del Cuadro-Resumen del citado pliego.

En el caso de no haber ofertado precio para algún producto del listado de productos básicos de cafeterías, el precio obligatorio se establecerá por la Universidad de Zaragoza. Dichos precios no podrán ser modificados por el contratista sin previa autorización del Órgano de Contratación.

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

2.3. 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.

2.4. El servicio de la instalación que atienda peticiones fuera de los locales cedidos (se entiende que, a despachos, salas de reuniones o cualquier ubicación del edificio Paraninfo) podrá ser facturado con un 20% de recargo por desplazamiento, respecto a las tarifas de explotación vigentes.

2.5. 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 y evitando el despilfarro de alimentos, debiendo proporcionar al usuario la información nutricional de los productos que se oferten, así como la especificación de alérgenos de los mismos (según especifica el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 o equivalente). Otra alternativa para evitar el despilfarro de alimentos será que el contratista dé la opción a los usuarios de poder llevarse los alimentos que no haya consumido in situ.

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



Código de verificación : 2f1af9c415c739085



Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 3: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

Se dará prioridad a los productos de temporada, de proximidad (o de circuito corto, entendiendo 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 el reglamento (CE) Nº 834/2007 del Consejo 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 deberá disponer de azúcar moreno integral de caña y edulcorantes aptos para personas con diabetes, sin que eso suponga aumento de 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 aceite de oliva virgen extra. Para las frituras se utilizará aceite de oliva o aceite de girasol con alto contenido en ácido oleico.

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

2.6. El contenido mínimo de los distintos tipos de menús y del coffee break serán los siguientes:

Menú básico. Se podrá elegir entre:

- Cuatro primeros
- Dos pescados o dos carnes
- Tres postres

Menú superior. Se podrá elegir entre:

- Cuatro primeros
- Tres pescados o tres carnes
- Cuatro postres

Menú especial. Se podrá elegir entre:

- Cinco primeros
- Cuatro pescados o cuatro carnes
- Cinco postres

(Todos los menús incluirán agua mineral 500 ml, vino 250 ml y pan.)

Coffe break. Su contenido mínimo será el siguiente:

- Café, leche, infusiones, surtido de pastas de té y agua mineral.

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



Código de verificación : 2fa19c415c739085



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 3: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

2.7. La rotación de los contenidos de los menús será la siguiente: Trimestralmente, como mínimo, el contratista deberá modificar los contenidos de los menús en los productos ofertados, al menos en el 50% de las ofertas de los primeros, segundos platos y postres.

2.8. 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 menús, mejora en los productos básicos de cafetería, mejora del contenido mínimo del Coffee Break y mejora en la rotación de menús establecida como mínima.**

También **se valorará**, de acuerdo con lo indicado en el citado apartado J, **como mejoras en los menús, la oferta de menús alternativos por intolerancias o por circunstancias relacionadas con la salud o costumbres alimenticias.**

Así mismo, **se valorará la mejora del contenido de los menús en relación con su calidad, con 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.**

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 indicado en la lista de productos básicos de cafetería. En tal caso el precio aplicado a estos productos deberá también estar expuesto con indicación del sello o etiquetado que le corresponda.

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 el párrafo anterior, el precio 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, etc), 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 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.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 2fa19c415c739085



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 3: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

LISTA DE PRODUCTOS BÁSICOS CAFETERÍA

CAFÉS Y SIMILARES

Solo
Cortado
Con leche
Descafeinado solo
Descafeinado con leche
Vaso de leche (200 cc.)
Vaso de leche grande (290 cc.)
Infusiones

REFRESCOS Y SIMILARES

Naranja o Limonada
Colas
Batidos embotellados
Agua Tónica
Agua mineral (con o sin gas)
Zumos embotellados
Zumos naturales
Bebidas Isotónicas
Horchata
Sidra (200 cc.)
Cerveza de caña (200 cc.)
Cerveza 1/5
Cerveza 1/3

VINOS Y APERITIVOS

Mosto
Bitter o Martini
Oportos y finos
Málaga Virgen o similar
Moscatel y similares
Riojas comunes
Vino del país
Vino del país doble
Botella de vino del país
Botella de cava

BOLLERÍA Y SIMILARES

Simple: bollo, croissant, palmera
Rellenas o cubiertas
Rellenas y cubiertas de chocolate
Tostada

BOCADILLOS (pan ≈ 80 grs)

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

SANDWICH

Mixto
Jamón de York
Vegetal
Queso
Especiales (cubanos, vegetales c/anchoas,
escabeche, bacon y queso)

APERITIVOS Y SNAKS

Patatas chips, bolsa
Aceitunas verdes o negras
Aceitunas rellenas
Almendras saladas
Otros snaks en bote o bolsa

OBSERVACIONES

Las cantidades especificadas entre paréntesis, serán siempre como mínimo.

La bollería servida será del día.

Los bocadillos y sándwich se ofertarán también con pan integral.

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

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 : 2f1a19c415c739085



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LOTE 3: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

MENÚS Y COFFEE BREAK			
TIPO	PRECIO MÁXIMO SIN IVA	TIPO IVA: 10% Importe IVA	PRECIO MÁXIMO CON IVA
Menú básico	16,36 €	1,64 €	18,00 €
Menú superior	20,00 €	2,00 €	22,00 €
Menú especial	33,64 €	3,36 €	37,00 €
Coffee break	2,00 €/PAX	0,20 €	2,20 €/PAX

3. HORARIO Y CIERRE DE LA INSTALACIÓN

En general, el horario deberá adecuarse al funcionamiento del Edificio y a las actividades programadas a través de la Universidad de Zaragoza, para poder atender servicios, incluso fuera del horario establecido, que serán comunicados con suficiente antelación.

El horario mínimo de servicio será:

- En días laborables: de 08:00 a 20:00 horas de lunes a viernes.
- En sábados, el horario estará dentro de la franja de 10:30 a 20 horas, pero teniendo en cuenta las actividades programadas, así como lo especificado en el punto siguiente.

No obstante, lo anterior, el horario y las fechas de apertura y cierre podrá ser modificado por la Dirección del Centro por necesidades o situaciones especiales, excepcional y justificadamente, teniendo en cuenta el calendario académico y laboral de la Universidad que establecen situaciones excepcionales, pudiendo incrementar o minorar los horarios indicados, previo aviso a los usuarios. Anualmente se aprobará el calendario de apertura y cierre del edificio.

En el caso de tener que efectuar el contratista un cierre de la instalación, sea cual fuera la justificación, deberá solicitarse por escrito y ser autorizado por el Rectorado en los mismos términos. En su caso, podrá realizarse un cierre por razones de mantenimiento y limpieza general, previa comunicación y autorización del Rectorado, en fechas que ocasione el menor trastorno posible a la actividad propia del Edificio.

En todo caso, en el periodo estival, el cierre no podrá exceder de 1 mes (entre el 15 de julio y el 31 de agosto), respetando las fechas de cierre de verano que figuren en el calendario académico.

4. 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 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 : 2f1af9c415c739085



Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 3: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

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

5.1. 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 su caso, 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.

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

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

6. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. 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.

6.4. 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 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 : 2f1af9c415c739085



Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 3: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

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

6.5. 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.

6.6. 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.

6.7. La empresa adjudicataria será responsable de la limpieza de todos los espacios ocupados, incluidas, en su caso, las terrazas exteriores. Deberán retirarse diariamente todos los residuos generados, de acuerdo con lo indicado en el apartado 8 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.

6.8. 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.

6.9. 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.

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

6.11. 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.

6.12. 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.

6.13. 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 32
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

unizar.es



Código de verificación : 2f1a9c415c739085



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 3: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

7. 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 el/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 13 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.

8. 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.

9. USUARIOS DEL SERVICIO

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

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 33
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 : 2fat9c415c739085



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

LOTE 3: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

Asimismo, se podrán realizar otros encargos, incluso fuera del horario habitual, organizados por o a través de la Universidad, siempre que estén debidamente autorizados por el/la Responsable del Contrato y con las condiciones previas que se acuerden.

10. EQUIPOS, MOBILILARIO, UTILLAJE Y OTROS ENSERES APORTADOS POR EL CONTRATISTA

Además del equipamiento cedido por la Universidad, cuyo inventario forma parte inseparable de este pliego, el resto de aparatos, equipos, mobiliarios, vajilla, cristalería, cubertería, bandejas, menaje de cocina, utensilios y lencería que sean precisos para el funcionamiento del servicio de cafetería y restauración, será aportado por el contratista, así como todo lo necesario para poder realizar los servicios que son objeto de este contrato en las instalaciones que se le ceden, debiendo ser de calidad y mantenerse, en todo momento, en perfecto estado de conservación y limpieza, sustituyendo las piezas que resulten deterioradas.

En cuanto a diseño, deberá seguir lo establecido en el punto "DISEÑO GRÁFICO" del presente pliego. Una vez finalizado el contrato, el contratista podrá retirarlos, si así lo desea.

11. DISEÑO GRÁFICO

Una vez formalizado el contrato, el contratista deberá adecuar el diseño gráfico de los enseres a aportar al general del edificio y en convivencia con el diseño de la Identidad Corporativa Institucional, regulado por la Universidad de Zaragoza.

12. USO DE ESPACIOS DISTINTOS DE LOS QUE SE CEDEN

Para encargos de servicio o eventos específicos realizados, promovidos o patrocinados a través de la Universidad, el contratista podrá hacer uso de otros espacios, distintos de los que se ceden en este contrato, mediante solicitud, autorización y abono, en su caso, de las correspondientes tasas y precios públicos por alquiler de salas del Edificio Paraninfo de la Universidad de Zaragoza.

Mensualmente se pasará relación al/la Responsable del Contrato, de todos los espacios utilizados e importes abonados, en su caso.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 34
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 : 2fa19c415c739085



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LOTE 3: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

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

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

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

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

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

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

El contratista dará cuenta inmediata de la ejecución de las acciones de subsanación de dichas anomalías al/la Responsable del 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 del aval depositado como garantía definitiva y, en su caso, complementaria constituida y depositada en la Universidad.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 35
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 : 2f1af9c415c739085



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

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

Nº Expediente: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LOTE 3: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO
APÉNDICE III

**INVENTARIO EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A
HOSTELERÍA LOTE 3: CAFETERIA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO**

LOTE 3: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

Nº INVENTARIO	DENOMINACIÓN	nº	Fecha Fra.	IMPORTE
---------------	--------------	----	------------	---------



Código de verificación : 2fat9c415c739085

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://licitacion.unizar.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=2fat9c415c739085>

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 36
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 09:53:24

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: 00060-2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
LOTE 3: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

APÉNDICE IV

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DE GASTO DE ENERGÍA (LUZ Y GAS) DE LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD EN LOS ÚLTIMOS PERIODOS ANUALES LOTE 3: CAFETERIA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

A efectos únicamente informativos, se indica a continuación el gasto de energía (luz y gas) de las instalaciones de hostelería que se licitan, teniendo en cuenta los consumos de energía eléctrica y de gas obtenidos según la unidad de medida que establece el presente pliego, apartado 5, y debido a los servicios efectuados en los periodos que se detallan:

LOTE 3: CAFETERÍA RESTAURANTE EDIFICIO PARANINFO

Periodo contrato	Consumo luz	Consumo gas

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 37
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 : 2fa19c415c739085