

Código de verificación : 1082daa3a847354a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://verificacion.administracion.es?codigoVerificacion=1082daa3a847354a>



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

CONTRATO DE SERVICIOS

PROCEDIMIENTO ABIERTO

OFERTA: VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Contrato sujeto a regulación Armonizada SI ☐ NO ☒

☒ Tramitación ordinaria ☐ Tramitación urgente ☐ Tramitación anticipada

Expte. nº 00021-2017

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

ÍNDICE DEL CLAUSULADO

1. CONDICIONES GENERALES
2. OFERTA DE SERVICIO
3. EQUIPOS Y SISTEMAS DE MEDIDA POR GASTOS EXIGIBLES AL CONTRATISTA
4. HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES
5. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES
6. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y DE LAS INSTALACIONES CEDIDAS
7. USUARIOS DEL SERVICIO
8. 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 LOTES 1, 2 Y 3.

APÉNDICE II: INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE DATOS DEL 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 1
 Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
 Cargo: Gerente
 Fecha: 09-05-2017 11:13:01



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00021-2017

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

1. CONDICIONES GENERALES

1.1 Es objeto de este contrato es la prestación del servicio en las instalaciones de hostelería de tres centros de la Universidad de Zaragoza (dos en Zaragoza y uno en Huesca), del 1/9/2017 al 31/8/2019, en tres lotes: Lote 1.- **Cafetería-comedor Facultad de Derecho**, Lote 2: **Cafetería Facultad de Ciencias de la Salud** y Lote 3: **Cafetería Escuela Politécnica Superior de Huesca**; 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.

1.2 Clasificación de instalaciones.- Se entenderá como bares universitarios aquellas instalaciones de la Universidad de Zaragoza adecuadas para expender bebidas, bocadillos y tapas. Las cafeterías universitarias tendrán capacidad y deberán expender también platos combinados, emparedados y bocadillos; en las que así se haga constar en los pliegos de condiciones, deberán ofrecer, además de lo referido, almuerzos y cenas, en su caso.

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, el presupuesto ofertado o garantía definitiva del servicio modificado lo serán también de modo proporcional.

1.3 La Universidad de Zaragoza pondrá a disposición del adjudicatario el local, instalaciones, mobiliario y, en su caso, utillaje, según inventario adjunto a este pliego de prescripciones técnicas, siendo responsabilidad del contratista la limpieza, conservación y mantenimiento necesario de todo el espacio cedido, no pudiendo el adjudicatario 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 adjudicatario considere insuficiente el equipamiento cedido, formulará solicitud razonada de ampliación/sustitución a la Universidad de Zaragoza, quién determinará si procede o no.

De ser autorizado, el adjudicatario 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 de dichos bienes. Los elementos instalados por el concesionario pasarán a ser propiedad de la Universidad, al término del periodo contractual, quedando incorporados al inventario de la instalación para lo que el adjudicatario deberá aportar la factura o documentación correspondiente

El adjudicatario repondrá a su costa los equipos, aparatos útiles o menaje en el caso de que los mismos no hayan alcanzado la vida útil señalada en la cláusula 5, "LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES" apartado 5.2, y/o exista incumplimiento, cumplimiento deficiente y no facilite pruebas documentales de lo establecido en el resto de apartados de la cláusula 5 de este pliego de prescripciones técnicas.

1.4 En el caso de la inversión en equipamiento y/o mobiliario ofertada por el adjudicatario en la licitación, éste deberá proceder a su instalación en los seis primeros meses del periodo de vigencia del contrato, quedando incorporados al inventario de la instalación, para lo que el adjudicatario deberá aportar la factura o documentación correspondiente en el citado plazo de 6 meses.

1.5 En aquellos sitios en que fuera posible la instalación de un servicio de terraza, el adjudicatario solicitará autorización expresa a la Universidad. En cualquier caso, el mobiliario, equipamiento y limpieza de la zona será de su cuenta. No podrán aplicarse precios distintos de los que figuren aprobados para los productos consumidos en el interior de la instalación.

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

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 1082daa3a847354a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://verificacion.administracion.es?codigo=1082daa3a847354a>

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 09-05-2017 11:13:01



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00021-2017

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

1.6 La instalación deberá contar con las máquinas registradoras necesarias, 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.

1.7 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.

2. OFERTA DE SERVICIO.

El contenido mínimo del "Desayuno rápido" y del "Menú del día" será el que se especifica a continuación, pudiendo el licitador mejorarlo, en su caso:

Desayuno rápido: Estará compuesto por una consumición del apartado Café o similar del listado de productos básicos y por un producto simple de bollería a elegir por el usuario entre los indicados en dicho listado.

El servicio de "Desayuno rápido" deberá realizarse, como mínimo, hasta las 11.00 h.

El Menú del día constará como mínimo de:

- Dos opciones de primer plato (a elegir una).
- Dos opciones de segundo plato (a elegir una).
- Postre que incluirá una pieza de fruta fresca de temporada o dos si son de tamaño menor (ciruelas, albaricoques, mandarinas, etc.) o un lácteo.
- Pan y agua

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

3.1 Los gastos de energía (gas y electricidad) y teléfono serán por cuenta del adjudicatario, repercutiendo la Universidad los costes correspondientes a los consumos de energía eléctrica, gas y, en 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.

3.2 Si el adjudicatario de la instalación no estuviera conforme con el resultado de la medición o con el equipo medidor instalado, podrá, a su costa, realizar comprobaciones o instalar nuevos equipos de medida, previa autorización y bajo la supervisión del Responsable designado por la Unidad Técnica de Ingeniería y Mantenimiento 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 adjudicatario, volviendo a colocar los anteriores.

C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 3
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

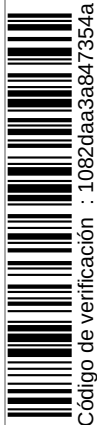
Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 1082daa3a847354a



Código de verificación : 1082daa3a847354a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://verificacion.administracion.es?codigoVerificacion=1082daa3a847354a>



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

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00021-2017

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

4. HORARIOS Y CIERRES VACACIONALES

4.1 Los horarios mínimos de servicio serán:

4.1.1 En periodo lectivo: de 08,30 a 21 horas de lunes a viernes; y de 10 a 13 horas los sábados.

4.1.2 En periodo no lectivo: de 8,30 a 14 horas.

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

4.2.1 En periodo lectivo: de 13,30 a 15,30 horas de lunes a viernes.

4.2.2 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.

4.3 No obstante lo establecido en los puntos 4.1. y 4.2, los Centros con necesidades o situaciones especiales por su ubicación, actividades programadas u otras circunstancias, podrán incrementar o minorar dichos horarios con autorización expresa de la Universidad de Zaragoza, con informe previo de la Dirección del Centro, y previo aviso a los usuarios, siempre que dichas modificaciones no causen perjuicio a instalaciones próximas de otros Centros.

4.4 Los cierres vacacionales deberán estar autorizados por el Rectorado. Se realizarán en los periodos no lectivos de Navidad, Semana Santa y durante el verano. La Universidad podrá establecer un turno único de cierre de las instalaciones en dichos periodos como medida de fomento de ahorro del gasto público que será el establecido en su Calendario Académico. En todo caso, en el periodo estival, el cierre no podrá exceder de un mes entre el 15 de julio y el 31 de agosto, debiendo estar de acuerdo el Centro.

Dichos cierres se autorizarán con las siguientes matizaciones:

4.3.1 Para los servicios ubicados 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, por el contrario, haya más de tres instalaciones en funcionamiento, permanecerán abiertas dos, al menos.

4.3.2 Para los servicios ubicados en el **Campus Río Ebro**, los turnos se organizarán del siguiente modo:

- 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. 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.

4.3.3 Para el **resto de Centros de Zaragoza**, así como para los **Colegios Mayores Universitarios**, se aplicará la norma general de acuerdo con la Dirección del Centro.

4.3.4 De igual forma se procederá para las instalaciones de **Huesca y Teruel**, salvo que, cuando el servicio afecte simultáneamente a dos o más Centros, deberá figurar en la solicitud el Vº Bº del Vicerrector del Campus correspondiente.

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

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 09-05-2017 11:13:01



Nº Expediente: 00021-2017

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

5. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

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

5.2 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.

5.3 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 adjudicatario 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 como en la limpieza de suelos y paredes. Especial atención se dedicará a la eliminación de grasas, olores, agentes patógenos e impregnaciones. Será obligatoria por parte del adjudicatario 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.

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

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.

5.4 El adjudicatario será responsable de la limpieza de todos los espacios ocupados, incluidas las terrazas exteriores (en su caso). Deberán retirarse diariamente todos los residuos generados evitando que vasos y plásticos vayan a parar a otros lugares, en especial las láminas de agua situadas cerca de las cafeterías correspondientes.

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

5.6 Cada seis meses el adjudicatario efectuará también, a través de una empresa especializada, la desinfección, desinsectación y desratización de los locales, aportando el justificante de la empresa que lo realice. En el caso de que lo hiciera la Universidad dentro de su programación general se facilitará el acceso a la empresa.

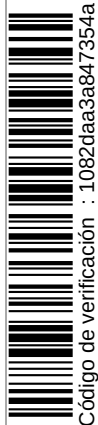
5.7 El mantenimiento deberá realizarlo el contratista, de manera adecuada, en todos los equipos de que disponga la instalación: siempre que sea necesario, como resultado de una inspección, por indicación de la Universidad y, como mínimo, una vez al año, prestando especial atención a: limpieza de chicles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

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 1082daa3a847354a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00021-2017

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

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

Así mismo deberá realizarse, cada seis meses 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.

5.8 Durante el periodo de explotación será por cuenta del adjudicatario el mantenimiento de la instalación de gas.

5.9 El adjudicatario 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 adjudicatario el mantenimiento adecuado de dicho separador, siendo por su cuenta todas las actuaciones necesarias para la extracción de grasas y limpieza del decantador.

5.10 El **pintado** de los locales lo realizará el adjudicatario, como mínimo, una vez al año.

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

Todo ello lo realizará el adjudicatario, a su costa, con el fin de garantizar el adecuado estado de conservación, debiendo **presentar**, a petición de la Universidad, **los comprobantes correspondientes** que justifiquen y demuestren las acciones realizadas.

6. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y LAS INSTALACIONES CEDIDAS.

La supervisión del servicio y las instalaciones será realizada por el Rectorado de la Universidad de Zaragoza y la Dirección del Centro. El adjudicatario recibirá de éstos 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.

7. USUARIOS DEL SERVICIO

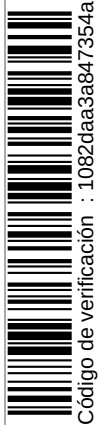
El servicio en las instalaciones cedidas estará destinado a toda la Comunidad Universitaria: profesorado, alumnos y personal de administración y servicios. No obstante, el adjudicatario estará obligado a atender aquellos servicios o grupos de otros Organismos o Instituciones, invitados por la Universidad.

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

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 1082daa3a847354a



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

8. 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 personal del Servicio de Patrimonio, Compras y Contratación y la persona responsable del edificio, **MEDIANTE EL INVENTARIO QUE, ACTUALIZADO, FIGURE EN EL EXPEDIENTE** en la fecha más próxima a la finalización del contrato.

Dichas acciones se realizarán en presencia del adjudicatario o persona que 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 adjudicatario 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 presentaran los documentos exigidos en este párrafo, la Universidad requerirá al adjudicatario saliente su reparación, reposición o saneamiento inmediato, para que el adjudicatario entrante quede amparado por la garantía documentada de la reparación o reposición, en el caso de detectarse fallos de funcionamiento al inicio de la nueva contratación.

De las revisiones mencionadas se realizarán informes de los que se dará traslado inmediato al adjudicatario, para que en el plazo de diez días antes de la finalización del contrato, subsane las posibles anomalías detectadas dando cuenta inmediata de las acciones realizadas al responsable gestor del Centro.

Transcurrido dicho plazo sin ser subsanadas las anomalías, la Universidad de Zaragoza procederá a realizar las acciones necesarias para corregirlas, pudiendo proceder la Administración contra la garantía.

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

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 1082daa3a847354a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00021-2017

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I:

INVENTARIO

EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA

LOTE 1: FACULTAD DE DERECHO

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
PROPIEDAD UNIVERSIDAD				
120	Sillas bastid metal tubul crom. Asiento-respald. Madera haya b. Sin brazos15-F	7886	9/2/07	4.631,04 €
40	Mesas rect. 140x70 tab. Melam.gris claro patas acero de 60 crom. Ref. 450	203255-203265	9/2/07	1.815,85 €
1	Mesa mostrador, acero inox. ancho 0,30 m., largo 12 m. c/cajones, fregadero	NO2295	31/1/78	634,67 €
2	Carro de transporte de bandejas en acero inox.	119069	1.990	408,60 €
		119070	1.990	408,60 €
1	Mesa caliente en acero inox. con cámara(mejora sustituir compresor bajo most	119067	14/9/07	345,68 €
1	Mueble vajillero con puertas correderas de 4x4, 5x1	119068	31/1/91	60,10 €
2	Cámaras frigoríficas(bajo mostrador)	119429	1/1/90	1.346,87 €
		119431	1/1/90	1.346,87 €
1	Vitrina self service mod. SSVCF6G6	240870	22/4/16	4.939,22 €
1	Mesa mostrador de acero inox., ancho 0,70m. largo 2,5 m. c/fregadero	119430	1/1/90	446,19 €
1	Campana extractora industrial (Mejora cambio caja extracción)	119435	14/9/07	2.494,00 €
1	Mantenedor Uniblock Zanotti	119436	1/1/90	703,64 €
1	Congelador Uniblock Zanotti	119437	1/1/90	703,64 €
1	Descalcificador standard 16 L.	183663	14/9/07	158,92 €
1	Cocina modular a gas, Repagas M140	139777	1.991	2.441,46 €
1	Fregadero industrial Plonge de acero inox. 18/10	139782	1.991	1.361,12 €
1	Lavavajillas cúpula (Romagsa) mod. 1000 hacer. Inox. 2 cest.ptl. 1 de vasos	200616	21/2/06	4.838,59 €
2	Lavavajillas Linea Blanca mod. 36/2200	139775	29/2/88	969,31 €
		139776	29/2/88	969,31 €
1	Cortadora fiambres Rheninghaus mod. 280 mm.	129010	2/2/89	544,63 €
1	Armario bajo de acero inox., ancho 0,70 m. largo 3,00 m.	139794	1/1/90	501,97 €
1	Balanza electrónica mod. 10 Kgs.	139783	1.997	1.171,97 €
3	Botellero frigorífico de acero inox., modelo 2,00 m.	139785	1.997	757,28 €
		139786	1.997	757,28 €
		139787	1.997	757,28 €
1	Vitrina bandeja guía mod. 2500 de 2,5 m.	139788	1.997	1.018,72 €
1	Bandejero-cubertero con guías de acero inox.	139789	1.991	616,63 €
1	Tolva de pan	139790	1.991	591,58 €
1	Mueble neutro de acero inox.	139792	1.991	591,58 €
1	Mueble caja de acero inox. 18/8	139793	1.991	557,15 €

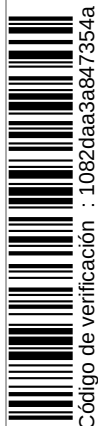
C/ Pedro Cerbuna, 12 – Ciudad Universitaria – 50009 Zaragoza 8
Tel. 976 76 10 00 / Fax 976 76 10 31

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 09-05-2017 11:13:01



Código de verificación : 1082daa3a847354a



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00021-2017

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I:

INVENTARIO

EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA

LOTE 1: FACULTAD DE DERECHO

1	Fabricador de hielo	200619	30/10/06	1.415,20 €
1	Fabricador de hielo	200620	30/10/06	1.415,20 €
1	Fry Top a gas	206679	15/11/07	1.914,00 €
1	Freidora a gas	206680	15/11/07	2.694,68 €
1	Máquina de Café electronica de 3 grupos	206681	15/11/07	3.099,52 €
1	Máquina de Café electronica de 2 grupos	206682	15/11/07	2.555,48 €
2	molinos de café Gris	206683-206684	15/11/07	614,80 €
2	Termos eléctricos de leche Gaggia 7 litros	206685-206686	15/11/07	719,20 €
1	Horno conveccion mixto electronico y soporte horno mixto	206687	15/11/07	7.770,84 €
1	Mueble cuba refrigerada superior + reserva	206688	15/11/07	4.178,32 €
1	Mueble caliente Baño María + reserva	206689	15/11/07	4.065,80 €
1	Mueble self neutro	206690	15/11/07	1.874,56 €
1	Vitrina de tapas Comersa Top H8 inox. G.I.	160156	30/4/10	904,80 €
1	Carro Oscainox CBMS-3	160157	30/4/10	1.888,00 €
TOTAL				73.408,57 €

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

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 1082daa3a847354a



Código de verificación : 1082daa3a847354a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://verificacion.administracion.es?codigo=verificacion=1082daa3a847354a>



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00021-2017

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I:

INVENTARIO

EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA

LOTE 2: CAFETERÍA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Nº	DENOMINACION	Nº INVENTARIO	Fecha Fra.	Importe
	PROPIEDAD UNIVERSIDAD			
18	Mesa de metal, formica	NO1971	10/1/92	2,109,55 €
68	Silla de madera haya	NO1972	10/1/92	2.103,54 €
1	Mesa mostrador, acero inox., ancho 0,50 m. largo 2 m., c/cajones, fregadero	114872	10/1/92	740,45 €
1	Mesa mostrador, acero inox., ancho 0,60 m. largo 5 m.,	114875	10/1/92	1.057,78 €
1	Mesa mostrador, acero inox., ancho 0,30 m. largo 7 m.	116458	10/1/92	872,67 €
1	Mesa mostrador, acero inox., ancho 0,50 m.	116460	10/1/92	449,56 €
1	Armario, acero inox., ancho 1,30 m. largo 1,50 m., c/baldas, puertas	114876	10/1/92	189,32 €
1	Cocina industrial a gas Repagas M-94, en acero inox.	114874	10/1/92	1.952,09 €
1	Lavavajillas en acero inox. Linea Blanca Mod. 4000/900 c/descalcificador	114873	10/1/92	4.316,81 €
1	Lavaplatos/tren	233857	6/9/13	2.136,86 €
1	Botellero	233858	19/6/15	980,10 €
1	Plancha a gas Repagas FG-75, en acero inox.	NO1952	10/1/92	1.682,83 €
1	Freidora a gas Repagas GM 30+30, en acero inox.	NO1953	10/1/92	2.403,09 €
1	Campana extractora	NO1954	10/1/92	300,51 €
1	Recinto Camara de Paneles Conservación 1400x1800	219389	4/3/10	2.749,20 €
1	Recinto Camara de Paneles Conservación 1440x1840	219390	4/3/10	3.224,80 €
1	Equipo Monoblock techo baja tem par camara cong.	219391	4/3/10	2.659,88 €
1	Carro transporte y distribución Franke Soberana Mod. FCE-82	138057	22/4/96	282,98 €
1	Molino dosificador de café Italcrem 101 Mod. Palanca	139210	20/1/92	344,64 €
1	Termo de leche Mod TCL-6 Marca infrico	211733	11/3/09	452,40 €
1	Fregadero inox. 100x55x84 cm con poza de 40x40	233859	19/6/15	786,50 €
1	Cortadora de fiambres Sammic	238961	7/7/15	145,20 €
1	Horno de pan y bolleria	160180	20/12/12	580,00 €
1	Expositor refrigerado	160181	20/12/12	1.044,00 €
1	Microondas Teka	s/nº	19/6/15	70,00 €
1	Mesa bajo mostrador ensaladera 2 ptas+comb banj	218521	23/12/09	2.462,04 €
1	Peladora de patatas	233856	1/9/14	550,00 €
1	Fabricador de hielo ITV mod. Delta-60	200617	21/2/06	1.754,00 €
2	Carro bandejero en acero inox. c/cuatro ruedas giratorias	139672	22/4/96	488,02 €
		139673	22/4/96	488,02 €
			TOTAL	30.411,21 €

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

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
 Cargo: Gerente
 Fecha: 09-05-2017 11:13:01



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00021-2017

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I:

INVENTARIO

EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA

LOTE 3: CAFETERÍA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE HUESCA

Nº	DENOMINACION	Nº Inventario	Fecha Fra.	Importe
PROPIEDAD UNIVERSIDAD				
EQUIPAMIENTO COCINA-CAFETERIA				
1	Lavavajillas, mod. ALFA 800 C med. 695x720x1400/1880 mm.con descalcificador. Mod. L-12	180741	03-11-04	3.074,00 €
2	Armario Frigorífico, marca INFRICO mod. AN 10003 t/f 3 puertas med. 1385x695x2030 mm.	180742- 180743	03-02-05	3.364,00 €
1	Arcon congelador horizontal marca Comersa-difri mod. CA 480 med. 1400x600x870 mm.	180744	03-02-05	510,40 €
1	Peladora de patatas combinada marca sammic, mod. Ppc-6 combinada med. 411x700x945 mm.	180745	03-02-05	1.276,00 €
2	Freidora a gas marc, Repagas mod. FG-125 gas med. 400x550x850 mm	180746- 180747	03-11-04	3.422,00 €
1	Cocina a gas, mar. Repagas mod. C-741 gas 4 fuegos y horno med. 800x750x850 mm.	180748	03-11-04	2.320,00 €
1	Mesa caliente a gas mar. Repagas mod. AM 167 mural med. 1600x700x850 mm	180751	03-11-04	1.856,00 €
1	Botellero marc. Coreco mod BE-150 A 3 puertas med. 1500x550x850 mm	180754	03-11-04	667,00 €
1	Fabricador de cubitos marca Granita mod. M-525W med. 530x525x790/935 mm	180755	03-11-04	1.508,00 €
1	Botellero marc. Coreco mod BE-200 A 4 puertas med. 1990x550x850 mm	180756	04-02-05	783,00 €
1	Termo de leche marc. Dosilet mod. TLR006 acero inox. Med. 290 diámetro x 460 mm	180757	03-11-04	348,00 €
1	Lavavasos mod. Alfa 42 V med. 480x530x715 mm con descalcificador Mod L-8	180758	03-11-04	1.334,00 €
1	Vitrina expositora marc. INFRICO mod. ET 6 CC, puert. Corred. Med. 1510x430x250 mm	180759	03-11-04	696,00 €
1	Carro transporte marca Edesa mod. C953, 3 estantes med. 1000x600x975 mm	180760	03-11-04	290,00 €
1	Caja Registradora marca Elco-data mod. ET-550 FK de 40 totales	180761	03-11-04	914,24 €
1	Elemento frio autoservicio con reserva y vitrina 3 niveles refrig.	160160	02-09-10	10.945,68 €
1	Baño Maria con reserva Distform	160161	02-09-10	5.409,12 €
1	Mueble autoservicio, abierto con estantes marca Distform	160162	02-09-10	1.444,32 €
2	Carros bandejeros doble 24 bandejas, hacer. Inox.	160163- 160164	02-09-10	2.272,68 €
1	Cubertero, bandejero y panero Distform	160159	02-09-10	1.878,56 €
OTRO EQUIPAMIENTO COCINA-CAFETERIA				
1	Armario vajillero de acero inoxidable 1x0,70 con puertas	S/Nº	30-09-04	709,00 €
1	Armario vajillero-cubertero de madera de 4,70 x 0,40	S/Nº	30-09-04	950,00 €
1	Armario vajillero de madera puertas de cristal de 4,70 x 0,25	S/Nº	30-09-04	1.342,90 €
1	Armario vajillero de acero inoxidable 1,20x 0,70	S/Nº	30-09-04	807,75 €
1	Mesa de trabajo + tajo de acero inoxidable de 2,56 x0,70	S/Nº	30-09-04	492,00 €
2	Mesas de trabajo de acero inoxidable de 0,60 x 0,60 y 0,90 x 0,25	S/Nº	30-09-04	1.607,30 €
1	Armario dispensador para instalación de cafetera de acero inox.	S/Nº	30-09-04	863,95 €
1	Dispensador de papel	S/Nº	30-09-04	30,00 €

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

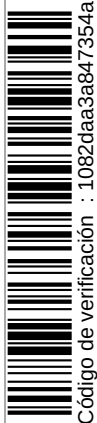
unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
Cargo: Gerente
Fecha: 09-05-2017 11:13:01



Código de verificación : 1082daa3a847354a



Código de verificación : 1082daa3a847354a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<http://verificacion.administracion.es?codigo=verificacion=1082daa3a847354a>



Servicio de
Patrimonio, Compras
y Contratación
Universidad Zaragoza

Contrato SERVICIOS
PROCEDIMIENTO ABIERTO, Varios Criterios
Pliego de Prescripciones Técnicas

Nº Expediente: 00021-2017

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE I:

INVENTARIO

EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A HOSTELERÍA

LOTE 3: CAFETERÍA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE HUESCA

9	Estanterías metálicas de acero inox. De 0,90 x 0,40 x 2,30	S/Nº	30-09-04	693,18 €
1	Campana extractora de 2500 x 1500 mm	S/Nº	30-09-04	4.169,30 €
18	Mesas de 1,20 x 0,70	S/Nº	30-09-04	884,52 €
68	Sillas carcasa color arena	6793-7555-7600	30-09-04	1.625,53 €
2	Extintores Exmon polvo AB/C 6 Kg	S/Nº	30-09-04	180,96 €
2	Extintor Exmon polvo AB/C 9 Kg	S/Nº	30-09-04	83,52 €
1	Carro para extintor	S/Nº	30-09-04	301,60 €
1	Extintor Exmon polvo AB/C 25 Kg.	S/Nº	30-09-04	183,00 €
4	Balas de 50 kg. Agente extintor co	S/Nº	30-09-04	903,00 €
3	Extintor Exmon 5 K nieve carbónica CO2	S/Nº	30-09-04	55,68 €
OTRAS INSALACIONES FIJAS				
2	Fregaderos de acero inox. En barra	S/Nº	30-09-04	520,56 €
1	Pileta de acero inox. + grifo pedal en cocina	S/Nº	30-09-04	295,00 €
1	Fregadero industrial en cocina	S/Nº	30-09-04	449,00 €
TOTAL				61.460,75 €

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

unizar.es

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza

Firmado por: ALBERTO GIL COSTA
 Cargo: Gerente
 Fecha: 09-05-2017 11:13:01



Nº Expediente: 00021-2017

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

APÉNDICE II

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

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 3.1. y debido a los servicios efectuados en los periodos que se detallan:

LOTE 1: CAFETERÍA-COMEDOR FACULTAD DE DERECHO

Periodo de contrato (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo luz	Consumo gas
2013-2014	6.466,80	1.194,15
2014-2015	7.170,90	1.267,06
2015-2016	6.988,39	886,63

LOTE 2: CAFETERÍA FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

Periodo de contrato (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo luz	Consumo gas
2013-2014	7.469,34	1.336,25
2014-2015	7.475,92	1.206,45
2015-2016	3.782,09	913,40

LOTE 3: CAFETERÍA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR HUESCA

Periodo de contrato (Los periodos van desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto)	Consumo luz	Consumo gas
2013-2014	1.032,46	1.386,81
2014-2015	1.000,30	663,77
2015-2016	914,65	299,59

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

unizar.es

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por

Aprobado por El Órgano de Contratación de la Universidad de Zaragoza



Código de verificación : 1082daa3a847354a