

**PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS Y DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE CÓCTEL INSTITUCIONAL CON MOTIVO DE LA PRESENTACIÓN DE LAS FIESTAS DEL PILAR 2026**

**1. OBJETO**

Mediante el presente pliego se definen las condiciones administrativas, económicas y técnicas que regirán la contratación del **servicio integral de cóctel institucional con motivo de la presentación de las Fiestas del Pilar 2026**.

El servicio estará destinado a autoridades, representantes institucionales, patrocinadores, medios de comunicación, agentes culturales e invitados de la organización.

La prestación comprenderá el diseño y elaboración de la propuesta gastronómica, el suministro de alimentos y bebidas, el transporte, la conservación, el montaje, el servicio durante el acto, el desmontaje, la retirada de materiales, la gestión de residuos y la limpieza posterior del espacio utilizado.

La propuesta gastronómica deberá estar inspirada en la **gastronomía aragonesa contemporánea** y orientada a la promoción y puesta en valor de los productos agroalimentarios de Aragón.

Se incorporarán materias primas de proximidad y productos:

- Amparados por denominaciones de origen protegidas —DOP—.
- Amparados por indicaciones geográficas protegidas —IGP—.
- Reconocidos mediante la marca de calidad «C’alial».
- Integrados en «Aragón, Alimentos Nobles».
- Acogidos a otras figuras de calidad diferenciada.
- Elaborados o comercializados por productores y empresas aragonesas.

La contratación tendrá carácter integral, por lo que la empresa adjudicataria deberá aportar la totalidad de los medios humanos, técnicos, logísticos y materiales necesarios para la correcta ejecución del servicio.

**2. PRESUPUESTO DEL CONTRATO, APLICACIÓN PRESUPUESTARIA Y ANUALIDADES**

- **Presupuesto máximo del contrato, IVA excluido:** 8.000,00 euros.
- **IVA, 21 %:** 1.680,00 euros.
- **Presupuesto base de licitación, IVA incluido:** 9.680,00 euros.
- **Precio máximo unitario:** 22,6 euros.

El precio ofertado comprenderá la totalidad de los costes necesarios para la ejecución del contrato, incluyendo:

- Alimentos.
- Refrescos, agua mineral y hielo.
- Elaboración y preparación.
- Personal de cocina.
- Personal de sala.
- Personal de coordinación.

- Transporte.
- Carga y descarga.
- Montaje y desmontaje.
- Conservación y refrigeración de alimentos y bebidas.
- Vajilla, cristalería, cubertería y menaje.
- Mantelería.
- Mesas de apoyo y elementos auxiliares.
- Equipos y consumibles.
- Gestión de residuos.
- Limpieza del espacio.
- Seguros.
- Gastos generales.
- Beneficio industrial.
- Cualquier otro gasto necesario para la correcta prestación del servicio.

No se admitirán costes adicionales posteriores ni facturación separada de conceptos incluidos en el objeto del contrato.

El contrato se establece en atención a los precios de mercado.

### **3. DURACIÓN Y PLAZO DE EJECUCIÓN**

El servicio se prestará el **23 de septiembre de 2026**, con motivo de la presentación institucional de las Fiestas del Pilar 2026.

El contrato comprenderá también los trabajos previos de planificación, coordinación, aprovisionamiento y preparación, así como el montaje y desmontaje necesario para la ejecución del servicio.

El horario concreto de montaje, inicio del cóctel, prestación del servicio y desmontaje será comunicado por la Unidad de Comunicación y Patrocinio.

La empresa deberá adaptar su organización a los horarios del acto y garantizar que todo el servicio esté completamente preparado antes de la llegada de los invitados.

### **4. LUGAR DE PRESTACIÓN**

El servicio se prestará en el espacio que determine Zaragoza Cultural para la presentación institucional de las Fiestas del Pilar 2026 que tendrá lugar el 23 de septiembre en la Sala Hipóstila del Auditorio de Zaragoza.

La empresa adjudicataria deberá realizar, cuando así se le solicite, una visita técnica previa al espacio para comprobar:

- Accesos.
- Zonas de carga y descarga.
- Espacios de preparación.
- Tomas eléctricas.
- Disponibilidad de agua.
- Necesidades de refrigeración.

- Distribución de mesas y estaciones de servicio.
- Recorridos del personal.
- Ubicación de residuos.
- Condiciones de montaje y desmontaje.

## **5. RESPONSABLE DEL CONTRATO**

La responsabilidad, supervisión y control del contrato corresponderá a la **Unidad de Comunicación y Patrocinio de Zaragoza Cultural**.

La empresa adjudicataria designará una persona responsable de la coordinación del servicio, que actuará como interlocutora única con Zaragoza Cultural.

La persona coordinadora deberá:

- Participar en las reuniones previas de organización.
- Coordinar al personal de cocina y sala.
- Supervisar el montaje y la puesta en servicio.
- Garantizar el cumplimiento de los horarios.
- Controlar la reposición de alimentos y bebidas.
- Resolver las incidencias.
- Supervisar el desmontaje y la limpieza.
- Permanecer en el espacio durante todo el desarrollo del acto.

La empresa deberá seguir las instrucciones de las unidades de Comunicación y Patrocinio y de Producción de Zaragoza Cultural en lo relativo a horarios, accesos, distribución del espacio, montaje, seguridad y coordinación con otros proveedores.

## **6. CONDICIONES DE APTITUD PARA CONTRATAR**

Solo podrán contratar las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que:

- Tengan plena capacidad de obrar.
- No estén incurso en prohibición de contratar.
- Se encuentren al corriente de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.
- Dispongan de la habilitación profesional necesaria.
- Acrediten su solvencia técnica o profesional.
- Cumplan la normativa sanitaria y de seguridad alimentaria aplicable.

### **6.1. Solvencia técnica o profesional**

La empresa deberá acreditar una experiencia mínima de **tres años en la prestación de servicios de catering, cócteles institucionales, recepciones, actos protocolarios o eventos de naturaleza y dimensión similares**.

La experiencia se acreditará mediante una relación de los principales servicios realizados durante, al menos, tres años, indicando:

- Entidad contratante.
- Descripción del servicio.
- Fecha de ejecución.
- Número aproximado de asistentes.
- Importe.
- Datos de contacto de la entidad destinataria.

La relación deberá acompañarse de certificados de buena ejecución, contratos, facturas o cualquier otra documentación que permita acreditar fehacientemente los servicios realizados.

No será suficiente una declaración genérica de experiencia sin documentación justificativa.

## **6.2. Requisitos sanitarios**

La empresa deberá acreditar:

- Inscripción o autorización sanitaria que resulte exigible para el ejercicio de su actividad.
- Implantación de procedimientos de autocontrol y seguridad alimentaria.
- Formación adecuada del personal en higiene y manipulación de alimentos.
- Capacidad para garantizar la cadena de frío y la adecuada conservación de los productos.
- Sistema de información, identificación y control de alérgenos.
- Seguro de responsabilidad civil en vigor y con cobertura suficiente para la actividad.

La documentación acreditativa podrá solicitarse a la empresa propuesta como adjudicataria antes de la adjudicación.

## **7. PLAZO, LUGAR Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS**

Las ofertas deberán presentarse hasta las 13:00 horas del décimo día natural contado a partir del siguiente al de publicación del anuncio en el apartado «Contratación» de la página web del Ayuntamiento de Zaragoza.

Cuando el último día del plazo sea sábado, domingo o festivo, se entenderá prorrogado hasta el siguiente día hábil.

### **Lugar de presentación**

Las proposiciones deben presentarse presencialmente en:

**Sociedad Municipal Zaragoza Cultural, S.A.U.**

C/ Torrenueva, 25, 2.ª planta

50003 Zaragoza

A la atención de la Unidad de Comunicación y Patrocinio.

### **Documentación que deberá presentar el licitador**

- Declaración responsable, conforme al Modelo I.
- Oferta económica, conforme al Modelo II.
- Memoria técnica del servicio.
- Propuesta gastronómica completa.
- Relación de elaboraciones saladas y dulces.
- Identificación de los productos aragoneses utilizados.
- Identificación de proveedores y productores.
- Descripción de las opciones vegetarianas, veganas, sin gluten y adaptadas a alergias e intolerancias.
- Propuesta de organización del servicio.
- Número y funciones del personal adscrito.
- Descripción del menaje, mobiliario y medios materiales.
- Propuesta de sostenibilidad.
- Relación de servicios similares realizados.
- Documentación acreditativa de la solvencia técnica.

### **8. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**

Las ofertas se valorarán sobre un máximo de **100 puntos**, distribuidos del siguiente modo:

#### **8.1. Oferta económica: hasta 40 puntos**

Se otorgarán 40 puntos a la oferta económica más baja.

El resto de las ofertas se valorará conforme a la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación} = 40 \times \text{oferta económica más baja} / \text{oferta económica valorada}$$

Las ofertas que superen el presupuesto base de licitación serán excluidas.

La oferta económica deberá incluir todos los costes asociados al servicio y no podrá contemplar suplementos o gastos adicionales.

#### **8.2. Calidad y adecuación de la propuesta gastronómica: hasta 25 puntos**

Se valorará la memoria gastronómica presentada atendiendo a los siguientes aspectos:

##### **a) Calidad y coherencia de las elaboraciones: hasta 10 puntos**

- Calidad e idoneidad de las materias primas.
- Equilibrio entre las distintas elaboraciones.
- Variedad de ingredientes, técnicas y sabores.
- Coherencia de la propuesta en su conjunto.

- Adaptación del menú al formato cóctel.

**b) Adecuación al carácter institucional: hasta 6 puntos**

- Facilidad de consumo en un acto de pie.
- Tamaño y formato adecuado de las piezas.
- Limpieza y comodidad del servicio.
- Imagen elegante y profesional.
- Adecuación al perfil de los asistentes.

**c) Presentación y puesta en escena: hasta 5 puntos**

- Presentación visual de las elaboraciones.
- Calidad del menaje.
- Disposición de mesas y estaciones.
- Integración estética de la propuesta en el acto.

**d) Reinterpretación contemporánea de la gastronomía aragonesa: hasta 4 puntos**

- Incorporación de recetas o referencias tradicionales.
- Capacidad para reinterpretarlas en formato contemporáneo.
- Equilibrio entre identidad aragonesa e innovación gastronómica.

Para la valoración deberá aportarse una descripción precisa de cada elaboración, sus ingredientes principales y su presentación.

No se valorarán afirmaciones genéricas que no estén suficientemente desarrolladas en la memoria.

**8.3. Incorporación de productos agroalimentarios aragoneses: hasta 15 puntos**

Será obligatorio que, al menos, el **70 % de las elaboraciones** incorpore uno o varios productos de origen aragonés.

El incumplimiento de este porcentaje mínimo supondrá la exclusión de la oferta.

La puntuación se otorgará exclusivamente por los compromisos que superen el mínimo obligatorio:

- Más del 70 % y hasta el 80 % de las elaboraciones: **3 puntos**.
- Más del 80 % y hasta el 90 %: **7 puntos**.
- Más del 90 % y hasta el 95 %: **11 puntos**.
- Más del 95 %: **15 puntos**.

Para calcular el porcentaje se dividirá el número de elaboraciones que incorporen productos aragoneses entre el número total de elaboraciones ofertadas.

La empresa deberá aportar una tabla en la que consten:

| Elaboración | Producto aragonés incorporado | Productor o proveedor | Figura o marca de calidad |
|-------------|-------------------------------|-----------------------|---------------------------|
|-------------|-------------------------------|-----------------------|---------------------------|

Se considerarán especialmente los productos:

- Con DOP o IGP aragonesa.
- Acogidos a «C’alial».
- Integrados en «Aragón, Alimentos Nobles».
- Elaborados por productores aragoneses.
- Procedentes de explotaciones o industrias agroalimentarias ubicadas en Aragón.

El porcentaje ofertado tendrá carácter contractual.

#### **8.4. Organización y calidad del servicio: hasta 10 puntos**

Se valorará:

##### **a) Dimensionamiento y organización del personal: hasta 5 puntos**

- Número de camareros.
- Número de personas de cocina.
- Distribución de funciones.
- Existencia de una persona coordinadora.
- Organización de turnos y reposiciones.
- Capacidad para evitar esperas y aglomeraciones.

##### **b) Plan de montaje, servicio y desmontaje: hasta 3 puntos**

- Cronograma.
- Organización de la carga y descarga.
- Preparación previa.
- Coordinación con Zaragoza Cultural.
- Tiempo previsto para el desmontaje y limpieza.

##### **c) Atención de dietas especiales y alérgenos: hasta 2 puntos**

- Procedimiento de identificación.
- Separación y conservación.
- Información al personal de servicio.
- Prevención de contaminaciones cruzadas.

#### **8.5. Sostenibilidad ambiental: hasta 5 puntos**

Se valorarán los compromisos concretos relativos a:

- Uso de vajilla, cristalería y cubertería reutilizables.

- Eliminación o reducción de plásticos de un solo uso.
- Empleo de materiales reciclables o compostables.
- Utilización de envases retornables.
- Separación de residuos.
- Medidas para reducir el desperdicio alimentario.
- Utilización de proveedores de proximidad.

La mera declaración genérica de compromiso con la sostenibilidad no será objeto de puntuación. Las medidas deberán estar identificadas y descritas en la memoria.

#### **8.6. Mejoras del servicio: hasta 5 puntos**

Se valorarán únicamente las siguientes mejoras, que se ofrecerán sin coste adicional:

##### **a) Incremento de elaboraciones: hasta 2 puntos**

- Una elaboración salada adicional: **1 punto**.
- Dos o más elaboraciones saladas adicionales: **2 puntos**.

Las elaboraciones adicionales deberán cumplir las mismas exigencias de calidad y producto aragonés que el resto del menú.

##### **b) Estación gastronómica en vivo: hasta 2 puntos**

Se otorgarán 2 puntos por la incorporación de, al menos, una estación gastronómica en vivo atendida por personal especializado.

La empresa deberá describir:

- Producto o elaboración.
- Necesidades técnicas.
- Personal asignado.
- Medidas de seguridad e higiene.
- Integración en el espacio.

##### **c) Elementos informativos de producto aragonés: 1 punto**

Se otorgará 1 punto por incorporar cartelas o elementos identificativos que indiquen:

- Nombre de la elaboración.
- Principales alérgenos.
- Producto aragonés empleado.
- Productor, DOP, IGP o marca de calidad correspondiente.

Las mejoras ofertadas tendrán carácter contractual y deberán estar incluidas en el precio.



## Resumen de puntuación

| Criterio                              | Puntuación        |
|---------------------------------------|-------------------|
| Oferta económica                      | 40 puntos         |
| Calidad y adecuación gastronómica     | 25 puntos         |
| Productos agroalimentarios aragoneses | 15 puntos         |
| Organización y calidad del servicio   | 10 puntos         |
| Sostenibilidad ambiental              | 5 puntos          |
| Mejoras                               | 5 puntos          |
| <b>Total</b>                          | <b>100 puntos</b> |

Para continuar en el procedimiento, las empresas deberán obtener un mínimo de **15 puntos en el criterio de calidad y adecuación de la propuesta gastronómica**.

## 9. GARANTÍAS EXIGIDAS PARA CONTRATAR

No se exige garantía definitiva, de conformidad con lo establecido para los contratos menores en la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público.

## 10. FORMA DE PAGO DEL PRECIO

El pago se realizará mediante la presentación de una factura una vez ejecutado el servicio y comprobada su correcta prestación.

La factura deberá ser conformada por la persona responsable del contrato.

La empresa deberá aportar, cuando sea requerida:

- Relación final del servicio prestado.
- Número de asistentes atendidos.
- Relación de elaboraciones servidas.
- Incidencias producidas.
- Reportaje fotográfico del montaje y presentación del servicio.
- Justificación de las mejoras ofertadas.
- Documentación acreditativa de los productos aragoneses cuando sea requerida.

No podrá facturarse cantidad alguna que exceda del importe máximo de adjudicación.

## 11. DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 13 del Reglamento (UE) 2016/679 y en el artículo 11 de la Ley Orgánica 3/2018, se informa de la incorporación de los datos personales al sistema de tratamiento de Zaragoza Cultural.

### Responsable del tratamiento:

Sociedad Municipal Zaragoza Cultural, S.A.U.

CIF: A50377787  
C/ Torrenueva, 25, 2.ª planta  
50003 Zaragoza  
Correo electrónico: [info@zaragozacultural.com](mailto:info@zaragozacultural.com)  
Contacto DPD: [dpd@zaragozacultural.com](mailto:dpd@zaragozacultural.com)

**Finalidad:** gestión administrativa, presupuestaria, contable y fiscal del contrato.

**Base jurídica:** ejecución de un contrato.

**Plazo de conservación:** durante el tiempo necesario para cumplir la finalidad para la que fueron recabados y atender las responsabilidades que pudieran derivarse.

**Derechos:** acceso, rectificación, supresión, oposición, portabilidad y limitación del tratamiento.

## **12. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

### **12.1. Número de asistentes**

El servicio deberá dimensionarse para un máximo estimado de:

**300/350 asistentes.**

Zaragoza Cultural comunicará el número definitivo de asistentes con una antelación mínima de 10 días.

La empresa deberá disponer de capacidad suficiente para atender adecuadamente el número comunicado.

### **12.2. Oferta gastronómica mínima**

La propuesta deberá incluir, como mínimo:

- Seis elaboraciones saladas diferentes en formato cóctel.
- Dos elaboraciones dulces o postres diferentes.
- Cantidad suficiente para la totalidad de asistentes.
- Opciones vegetarianas.
- Opciones veganas.
- Opciones sin gluten.
- Alternativas adaptadas a las alergias o intolerancias previamente comunicadas.

Las piezas deberán presentar un tamaño adecuado para su consumo en uno o dos bocados, sin necesidad de que los invitados permanezcan sentados.

La empresa deberá garantizar una distribución equilibrada de las elaboraciones durante todo el acto, evitando que las principales referencias se agoten prematuramente.

### **12.3. Productos aragoneses**

Al menos el 70 % de las elaboraciones ofertadas deberá incorporar productos de origen aragonés.

A título orientativo, podrán emplearse:

- Ternasco de Aragón IGP.
- Jamón de Teruel DOP.
- Melocotón de Calanda DOP.
- Aceite del Bajo Aragón DOP.
- Aceite Sierra del Moncayo DOP.
- Cebolla Fuentes de Ebro DOP.
- Longaniza de Aragón.
- Trufa negra de Teruel.
- Quesos aragoneses.
- Frutas y hortalizas de productores aragoneses.
- Repostería tradicional.
- Productos tradicionales reinterpretados en formato contemporáneo.

El origen de los productos deberá poder acreditarse mediante fichas técnicas, albaranes, facturas, certificados o documentación de los proveedores.

#### **12.4. Bebidas**

La empresa adjudicataria deberá suministrar:

- Refrescos variados con azúcar.
- Refrescos sin azúcar.
- Agua mineral.
- Hielo.
- Medios de refrigeración.
- Servicio de conservación, enfriamiento y reposición.

El vino y la cerveza podrán ser proporcionados directamente por Zaragoza Cultural o por los patrocinadores oficiales del evento.

En ese supuesto, la empresa adjudicataria deberá asumir, sin coste adicional:

- La recepción de las bebidas.
- Su correcta conservación.
- La refrigeración.
- La manipulación.
- La colocación en los puntos de servicio.
- El servicio a los asistentes.
- La reposición durante el acto.

- La gestión de envases y residuos.

Zaragoza Cultural comunicará con antelación las referencias y cantidades que serán proporcionadas por terceros.

### **12.5. Personal**

La empresa deberá aportar personal suficiente para garantizar un servicio ágil, continuo y adecuado al carácter institucional del acto.

El equipo incluirá:

- Personal de cocina.
- Personal de preparación.
- Personal de sala.
- Personal de montaje y desmontaje.
- Una persona responsable de la coordinación.

El personal de sala deberá:

- Mantener una presencia e indumentaria cuidada y homogénea.
- Actuar con corrección y profesionalidad.
- Conocer las elaboraciones servidas.
- Estar informado sobre los alérgenos.
- Mantener despejadas las zonas de circulación.
- Retirar de forma continua el menaje utilizado.
- Garantizar la correcta reposición de alimentos y bebidas.

### **12.6. Medios materiales**

La empresa aportará todos los elementos necesarios:

- Vajilla.
- Cristalería.
- Cubertería.
- Bandejas.
- Menaje.
- Servilletas.
- Mantelería.
- Mesas de apoyo.
- Elementos de refrigeración.
- Recipientes para residuos.
- Equipos auxiliares.
- Materiales de montaje.
- Elementos de presentación y servicio.

La vajilla, cristalería, cubertería y menaje deberán ser adecuados a un acto institucional y encontrarse en perfecto estado de conservación y limpieza.

No podrán utilizarse elementos deteriorados, desportillados, deformados o que no ofrezcan una imagen adecuada.

### **12.7. Seguridad alimentaria y alérgenos**

La empresa será responsable de garantizar la seguridad e higiene alimentaria durante todas las fases del servicio:

- Aprovisionamiento.
- Elaboración.
- Transporte.
- Conservación.
- Montaje.
- Servicio.
- Recogida.

Deberá garantizar:

- El mantenimiento de la cadena de frío.
- La conservación a temperaturas adecuadas.
- La protección de los alimentos.
- La trazabilidad de los productos.
- La correcta higiene del personal.
- La limpieza de equipos y superficies.
- La prevención de contaminaciones cruzadas.
- La identificación de los alérgenos.

La empresa deberá informar de los alérgenos presentes en cada elaboración y disponer de dicha información durante el servicio.

Las elaboraciones destinadas a personas con alergias, intolerancias o dietas especiales deberán encontrarse correctamente identificadas y separadas del resto.

### **12.8. Montaje y coordinación**

La empresa deberá seguir las instrucciones de las unidades de Producción y de Comunicación y Patrocinio de Zaragoza Cultural.

El montaje deberá realizarse en los horarios indicados y sin interferir en el desarrollo de otros trabajos o actividades.

Antes del inicio del acto, la empresa deberá comprobar:

- La correcta disposición del mobiliario.
- La estabilidad de las mesas.
- La limpieza del espacio.
- La refrigeración de las bebidas.
- La disposición del menaje.
- La preparación de los puntos de servicio.
- La disponibilidad de alimentos.
- La identificación de elaboraciones y alérgenos.
- La retirada de embalajes y elementos auxiliares.

No podrán bloquearse recorridos de público, accesos, salidas de emergencia o vías de evacuación.

### **12.9. Prevención de riesgos laborales**

La empresa adjudicataria deberá cumplir la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

Será responsable de:

- La seguridad y salud de su personal.
- La formación preventiva de los trabajadores.
- La entrega de equipos de protección individual.
- La seguridad de los equipos y medios utilizados.
- La prevención de caídas, golpes, cortes, quemaduras y sobreesfuerzos.
- La manipulación segura de cargas.
- La utilización segura de equipos eléctricos, térmicos o de refrigeración.
- La señalización de las zonas de montaje y desmontaje.
- El mantenimiento de las vías de evacuación.

La empresa deberá aportar la documentación requerida para la coordinación de actividades empresariales.

Zaragoza Cultural podrá impedir el inicio o acordar la suspensión de los trabajos cuando no se cumplan las condiciones de seguridad exigibles.

#### **12.10. Sostenibilidad y gestión de residuos**

Se priorizará:

- El uso de materiales reutilizables.
- El empleo de materiales reciclables o compostables.
- La reducción de plásticos de un solo uso.
- La utilización de envases retornables.
- La compra a proveedores de proximidad.
- La planificación de cantidades para reducir excedentes.
- La separación selectiva de residuos.

La empresa será responsable de recoger y retirar:

- Restos de alimentos.
- Envases.
- Vidrio.
- Cartón.
- Plásticos.
- Materiales auxiliares.
- Cualquier residuo generado por el servicio.

#### **12.11. Limpieza y restitución del espacio**

La empresa deberá realizar la limpieza continua durante el acto y la limpieza final una vez terminado.

El espacio deberá quedar:

- Libre de residuos.
- Sin restos de alimentos o bebidas.
- Sin embalajes.
- Sin materiales auxiliares.

- Con el mobiliario retirado o colocado conforme a las instrucciones recibidas.
- En condiciones equivalentes a las existentes antes del montaje.

La prestación no se considerará finalizada hasta que Zaragoza Cultural compruebe la correcta limpieza y restitución del espacio.

#### **MODELO I. DECLARACIÓN RESPONSABLE**

D./D.ª \_\_\_\_\_, con DNI número \_\_\_\_\_, en su propio nombre/en representación de la empresa \_\_\_\_\_, en calidad de \_\_\_\_\_, al objeto de participar en el contrato menor denominado:

**«Servicio integral de cóctel institucional con motivo de la presentación de las Fiestas del Pilar 2026»**

#### **DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD:**

- Que ostenta la representación de la entidad indicada.
- Que tiene plena capacidad de obrar.
- Que no está incurso en prohibiciones para contratar.
- Que está al corriente de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.
- Que cumple las condiciones de solvencia exigidas.

- Que dispone de una experiencia mínima de tres años en servicios similares.
- Que cumple la normativa sanitaria y de seguridad alimentaria.
- Que dispone de procedimientos de control de alérgenos.
- Que cuenta con los medios humanos y materiales necesarios.
- Que dispone de seguro de responsabilidad civil en vigor.
- Que acepta íntegramente el pliego.

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

Firma:

## MODELO II. OFERTA ECONÓMICA Y TÉCNICA

D./D.<sup>a</sup> \_\_\_\_\_, con DNI número \_\_\_\_\_, en su propio nombre/en representación de la empresa \_\_\_\_\_, en calidad de \_\_\_\_\_,

### MANIFIESTA

Que, enterado/a del procedimiento convocado para la contratación del **servicio integral de cóctel institucional con motivo de la presentación de las Fiestas del Pilar 2026**, acepta íntegramente el contenido del pliego y se compromete a ejecutar el contrato por:

- **Base imponible:** \_\_\_\_\_ euros.
- **IVA, 21 %:** \_\_\_\_\_ euros.
- **Importe total:** \_\_\_\_\_ euros.

La oferta incluye la totalidad de los alimentos, bebidas, personal, transporte, logística, conservación, refrigeración, montaje, desmontaje, mobiliario auxiliar, vajilla, cristalería, cubertería, menaje, mantelería, limpieza, gestión de residuos, seguros, consumibles y demás costes necesarios.



### Propuesta técnica

- Número de elaboraciones saladas: \_\_\_\_\_.
- Número de elaboraciones dulces: \_\_\_\_\_.
- Porcentaje de elaboraciones con productos aragoneses: \_\_\_\_\_ %.
- Número de personas de cocina: \_\_\_\_\_.
- Número de personas de sala: \_\_\_\_\_.
- Número de personas de montaje: \_\_\_\_\_.
- Persona coordinadora: \_\_\_\_\_.
- Incorporación de estación gastronómica en vivo: Sí / No.
- Incorporación de cartelitas identificativas: Sí / No.
- Utilización de vajilla y menaje reutilizables: Sí / No.

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

Firma: