

REFERENCIA EXPTE.: 318993

ASUNTO: Contrato Menor de Suministros (Catering para los Plenos del Ayuntamiento de Zaragoza).

1-. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato menor es la adjudicación del catering, para la celebración de los plenos del Ayuntamiento de Zaragoza.

Los plenos incluidos son 13, los comprendidos entre los meses de febrero a diciembre de 2021, ambos incluidos, así como el Debate sobre el Estado de la Ciudad y Debate Presupuestario. Se plantea **UN PRECIO ESTIMADO** de 990.00 euros por catering (I.V.A. incluido del 10%).

El importe **COMO MÁXIMO** del contrato menor será de:

11.700,00 + 1.170,00 (10% I.V.A.) = 12.870,00 € (I.V.A. Incluido)

2-. DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2021 o se adjudique el contrato de catering por procedimiento abierto que se esta tramitando con el número de expediente 15326/2021

3-. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A REALIZAR Y CONDICIONES DE PRESTACIÓN

3.1.- Los alimentos a suministrar son los que se indican en el anexo. Las cantidades son orientativas, facturándose las cantidades entregadas y pudiendo variar en cada Pleno.

3.2.- Los alimentos deberán de entregarse en el Ayuntamiento de Zaragoza (Plaza del Pilar) en dos turnos (salvo que el pleno empiece en otro horario con indicación de la Oficina de Organización y Servicios Generales en tal sentido): 9:30 y 13:00h, no pudiendo entregarse todo a la vez.

3.3.- El pedido se concretará cada mes, una vez conocida la previsión de duración del Pleno, con una antelación de 24 horas por correo electrónico.

3.4.- En los precios estarán incluidos portes, embalajes, utensilios, conservación desplazamiento y transporte. No se incluye el servicio de camareros que se realizará por personal municipal.

Documento firmado digitalmente. Para verificar la validez de la firma acceda a <https://www.zaragoza.es/verifica>
 Ayuntamiento de Zaragoza - <http://www.zaragoza.es>



MTE5LZLNZNDI3MjkwvDES

NOMBRE DOC.	Ficha técnica		PÁGINA 1 / 15
FIRMADO POR	CARGO FIRMANTE	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
CARMEN ANA CORRAL MARTINEZ	EL/LA TÉCNICO/A	12/02/2021	7559143

4- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

4.1.- Todos los bocadillos deben ir envueltos y separados por tipo, indicándose el contenido en las bolsas mediante rotulación adecuada.

4.2.- Debe preverse la posibilidad que en el caso que surgiera demanda imprevista, en un periodo de 30 minutos se entregue lo solicitado.

4.3.- Todos los productos serán de primera calidad, cuando algún producto no lo cumpla, o se reciban reiteradas quejas, el Ayuntamiento dará las órdenes oportunas para que el adjudicatario lo sustituya en el acto por otro de similar o superior calidad que garantice el cumplimiento del objeto del contrato, sin coste, si persiste dicha deficiencia se podrá resolver el contrato.

4.4.- A título meramente orientativo, se indican alimentos que podrán solicitarse: el licitador indicará la guarnición de cada uno cuando proceda.

En todo caso habrá un porcentaje del 30 % productos aptos para el consumo de personas vegetarianas y un 5 % para intolerantes al gluten.

A-B-D) Medio sándwich grande o bocadillos de 15 cm:

1. Longaniza, chorizo: 13 cm.
2. Lomo de cerdo: 3 piezas, peso medio 60/75 gr unidad.
3. Pechuga de pollo de corral: 3 piezas peso medio 50/60 gr.
4. Bacon: 4 piezas, peso medio 14/20 gr.
5. Calamares rebozados: 6 unidades.
6. Frankfurt: 3 piezas, peso medio 60 gr.
7. Tortilla patata casera: 2 piezas de 100 gr.
8. Queso curado: 3 piezas peso medio 8 gr.
9. Jamón de york (2 piezas) y queso (1 pieza).
10. Mejillones: 5 grandes
11. Jamón serrano: 4 piezas, peso medio 17 gr. con o sin tomate.
12. Atún: 100 gr.
13. Vegetal: lechuga + cebolla + tomate + espárragos.
14. Vegetal con atún (100 gr.), anchoas (5 unidades), boquerones 5 unidades o pavo (3 piezas).
15. Salmón ahumado con salsa tártara: 3 piezas de 20 gr.
16. Combinación de los siguientes productos: Espinacas, aguacate, champiñones, calabacín, berenjena, etc.

C) Sandwich grande entero o bocadillos de 25 cm:

1. Longaniza, chorizo: 2 piezas de 12 cm.
2. Lomo de cerdo: 4 piezas, peso medio 60/75 gr unidad.
3. Pechuga de pollo de corral: 4 piezas peso medio 50/60 gr.
4. Bacon: 6 piezas, peso medio 14/20 gr.
5. Calamares rebozados: 10 unidades.



NOMBRE DOC.	Ficha técnica		PÁGINA 2 / 15
FIRMADO POR	CARGO FIRMANTE	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
CARMEN ANA CORRAL MARTINEZ	EL/LA TÉCNICO/A	12/02/2021	7559143

6. Frankfurt: 5 piezas, peso medio 60 gr.
7. Tortilla patata casera: 3 piezas de 100 gr.
8. Queso curado: 5 piezas peso medio 8 gr.
9. Jamón de york (3 piezas) y queso (1 pieza).
10. Mejillones: 7 grandes
11. Jamón serrano: 5 piezas, peso medio 17 gr. con o sin tomate.
12. Atún: 150 gr.
13. Vegetal: lechuga + cebolla + tomate + espárragos.
14. Vegetal con atún (150 gr.), anchoas (5 unidades), boquerones 5 unidades o pavo (3 piezas).
15. Salmón ahumado con salsa tártara: 5 piezas de 20 gr.
16. Combinación de los siguientes productos: Espinacas, aguacate, champiñones, calabacín, berenjena, etc.

E) Plato de Tortilla de patata casera, no congelada, con o sin cebolla, de 8 huevos de corral tamaño L, con aceite de oliva virgen. Peso aproximado de la tortilla 1,3 kg.

F) Plato de queso con pan debajo: ración de 200 gr.

- Semicurado (50 gr.)
- Oveja ahumado (50 gr.)
- Azul (25 gr.)
- Maasdam (25 gr.)
- Tierno (25 gr.)
- Edam (25 gr.)

G) Plato de curados con pan debajo: ración de 200 gr.

- Chorizo curado: 75 gr.
- Salchichón curado: 75 gr.
- Lomo curado: 50 gr.

H) Jamón de Teruel: denominación de Origen 150 gr.

I-J) Tapas de boquerones/ anchoas: con 4 aceitunas rellenas.

K) Croquetas artesanas y calientes: peso medio 50 gr.

- Podrán ser de jamón, bacalao, boletus, etc.
- Empanadillas: de pollo, atún, etc
- Gambas Orly.
- Huevos rellenos.
- No podrán ser congeladas.

En todo caso, habrá un porcentaje de 30% de productos aptos para el consumo de personas vegetarianas.

L-M) Canapés variados/montaditos:

- Se propondrá por parte de la empresa 10 tipos distintos entre ellos, (con un mínimo de



NOMBRE DOC.	Ficha técnica		PÁGINA 3 / 15
FIRMADO POR	CARGO FIRMANTE	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
CARMEN ANA CORRAL MARTINEZ	EL/LA TÉCNICO/A	12/02/2021	7559143

3 variedades vegetarianas), asimismo para cada menú de los tres a proponer existirá una variedad de 4 clases distintas (bacalao, jamón, salmón, anchoas,...) y 2 que reúnan la característica de aptos para vegetarianos.

N) Rodajas de pan: pan de pueblo tostado porciones de 15 gr. aproximadamente.

Ñ) Bol de tomate para untar pan ½ kg.: tomate rallado con aceite y sal.

O) Bollería:

- Cruasán de 24 % mantequilla de 65 gr. aprox.
- Napolitana rellena de chocolate de 70 gr. aproximadamente.
- Caracola con pasas y mantequilla 70 gr.

P) Ración dulce casera: 120 gr.

- Bizcocho.
- Tarta de Santiago.
- Tarta de manzana.
- Pastel o trenza

Q) Gazpacho: casero.

4.5.- La empresa adjudicataria deberá poner a disposición del Ayuntamiento para su atención un número de teléfono para la solicitud de servicios. El citado número de teléfono no podrá ser de tarificación especial (901, 902, 806...).

4.6.- Solamente se podrán emplear en la elaboración de los alimentos aceite de oliva virgen extra y aceite de girasol.

4.7.- El pan no será congelado ni precocinado.

4.8.- Los huevos utilizados serán de gallinas alimentadas con grano y en libertad.

4.9.- El servicio de suministro de menús en caliente (no inferior a 65°C) deberá realizarse en recipientes adecuados con cierre hermético que mantengan los alimentos en condiciones adecuadas de temperatura e higiene, así como en un medio de transporte que garantice estas condiciones sanitarias.

El traslado de los alimentos se realizará en vehículos isotermos, salvo que la distancia de traslado sea inferior a 500 m. que podrá realizarse peatonalmente mediante los recipientes isotermos adecuados.

Por tanto en el momento de ser servidos deben permanecer calientes.

4.10.- Las empresas adjudicatarias garantizarán un alto nivel cualitativo, tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas, de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no



NOMBRE DOC.	Ficha técnica	PÁGINA 4 / 15	
FIRMADO POR	CARGO FIRMANTE	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
CARMEN ANA CORRAL MARTINEZ	EL/LA TÉCNICO/A	12/02/2021	7559143

sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también de conformidad a las instrucciones concretas del Ayuntamiento de Zaragoza y personal en quienes delegue que podrán decidir si las condiciones de calidad presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

4.11.- La totalidad de productos debe ir identificada de forma que se facilite su puesta en la mesa y la comprobación de la entrega.

5- DESARROLLO DEL CONTRATO Y OBLIGACIONES DE LAS PARTES

5.1.- La dirección y supervisión del contrato la realizará la Oficina de Organización y Servicios Generales, cursando a la empresa adjudicataria las instrucciones oportunas.

5.2.- El Ayuntamiento podrá realizar aquellas revisiones que considere necesarias, para valorar la correcta ejecución del contrato.

5.3.- Normativa: Todos los productos suministrados por la empresa adjudicataria estarán sujetos al cumplimiento de lo especificado en la normativa Técnico-sanitaria, en el Código Alimentario Español (CAE) y normativa que lo desarrolla, así como demás normativa específica del ámbito alimentario, tanto de carácter general como sectorial, y aplicable al suministro o específicamente respecto a cada producto. En concreto, el adjudicatario es responsable del cumplimiento de la normativa en materia de producción, almacenamiento, envasado, comercialización, presentación y publicidad de los productos, embalaje y etiquetado, transporte e higiene, manipulación de alimentos y demás normas que sean aplicables en la ejecución del presente contrato.

5.4.- La empresa adjudicataria remitirá al Ayuntamiento, siempre que lo requiera, copia de los controles y analíticas higiénico-sanitarias que realicen en sus instalaciones.

6- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1.- El adjudicatario deberá cuidar al máximo las condiciones higiénicas y de limpieza, tanto del personal a su cargo como del menaje, máquinas y utensilios de cocina.

6.2.- Con la finalidad de garantizar una higiene absoluta en el servicio y en la manipulación de los alimentos, el adjudicatario presentará ante el Ayuntamiento copia de un contrato de mantenimiento de las instalaciones en las que se prepara la comida (desinfección, desinsectación y desratización) celebrado con empresas legalmente reconocidas para tales actividades. Estos contratos se mantendrán vigentes durante toda la duración del contrato de servicios.

7- MEDIOS MATERIALES Y HUMANOS

7.1.- La empresa garantizará y velará por que el personal manipulador de alimentos tenga los carnets necesarios, formación adecuada y específica en materia de higiene y seguridad



MTE5LZLN3MJKVDES

NOMBRE DOC.	Ficha técnica		PÁGINA 5 / 15
FIRMADO POR	CARGO FIRMANTE	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
CARMEN ANA CORRAL MARTINEZ	EL/LA TÉCNICO/A	12/02/2021	7559143

alimentaria, y lo pongan en práctica en el ejercicio de sus funciones, por lo que la empresa adjudicataria realizará la debida formación en dicha materia que garantice una correcta manipulación de los alimentos cumpliendo lo establecido en la legislación vigente.

8-. PRESUPUESTO DEL CONTRATO

El **presupuesto máximo** de contrato ascenderá a 11.700,00 €, IVA excluido; al que se adicionará el 10 % de I.V.A., lo que supone 12.870,00 €, I.V.A. incluido.

La adjudicación del contrato se realizará por precios unitarios de cada alimento de acuerdo con el "modelo de presentación de oferta", facturándose los alimentos realmente suministrados que podrán variar en cada Pleno. Se han previsto 13 plenos anuales que podrán variar dependiendo de las necesidades del Ayuntamiento de Zaragoza.

El **IMPORTE MÁXIMO ESTIMADO** de un Pleno es de 900 euros, 990 euros IVA incluido.

Los precios unitarios son precios unitarios máximos, en caso de que algún precio supere el máximo, la oferta será excluida.

Se deberá presentar oferta a todos y cada uno de los alimentos, en caso contrario la oferta será excluida.

La fórmula de valoración se aplicará sobre el importe total ofertado por el licitador para un Pleno, IVA excluido.

Las obligaciones económicas del contrato se aplicarán con cargo a la partida presupuestaria ORG 9206 22000 MATERIAL DE OFICINA, LIMPIEZA Y GASTOS DE FUNCIONAMIENTO.

9-. REVISIÓN DE PRECIOS

El presente contrato no tiene revisión de precios.

10-. CRITERIOS VALORABLES DE FORMA AUTOMÁTICA

Deberá incluirse en el sobre, debidamente cumplimentado, el modelo que figura en el Anexo del presente pliego, en el que aparece la oferta económica y se deberá cumplir con todos los requisitos técnicos.

11-. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

11.1.- Oferta económica según anexo 2

11.2.- Se presentarán tres modelos de menú A, B, C con menús orientativos, en caso de no presentar los tres modelos el licitador será excluido.

11.3.- Carnet de manipulador de alimentos.



NOMBRE DOC.	Ficha técnica		PÁGINA 6 / 15
FIRMADO POR	CARGO FIRMANTE	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
CARMEN ANA CORRAL MARTINEZ	EL/LA TÉCNICO/A	12/02/2021	7559143

12.- CRITERIO DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS

12.1.- Criterios objetivos: 51 puntos.

12.1.1.- Valoración económica: 41 puntos

Se valora la oferta económica con la mayor puntuación dado que es la más importante para la reducción del gasto.

Para la valoración de la oferta económica se aplicará un criterio de proporcionalidad respecto de la oferta más reducida, a la que se atribuirá la puntuación máxima, calculando la ponderación de los demás con arreglo a la siguiente fórmula:

$$P = Np \times \left| \sqrt{\frac{B}{B_{max}}} \right|$$

La puntuación obtenida (**P**) será la resultante de multiplicar el número máximo de puntos (**Np**), por el valor absoluto (positivo) de la raíz cuadrada del cociente entre la baja correspondiente al licitador que se valora (**B**) y la mayor baja ofertada (**Bmax**).

Se considera que una oferta es anormalmente baja cuando su importe económico sea inferior al producto de la media aritmética de las ofertas presentadas por el coeficiente 0,80 calculado con arreglo a la fórmula:

Si $Of < Of_{media} \times 0,80$ se considera oferta anormalmente baja.

Donde "Of" es la oferta presentada y "Ofmedia" es la media aritmética de las ofertas presentadas.

Si una oferta es considerada como anormalmente baja se atenderá a lo especificado en el art. 149 de la LCSP.

12.1.2.- Plazo de entrega para incrementos urgentes de la demanda, durante la realización del Pleno inferior a 30 minutos, 10 puntos. La entrega se realizará en la segunda planta de la Casa consistorial siguiendo todas las indicaciones que aparecen en el Pliego de condiciones.

12.2.- Criterios evaluables mediante juicio de valor: 49 puntos

Se valorará la calidad del servicio mediante la aportación de una memoria detallada que contendrá los apartados:

12.2.1.- Cualificación profesional de las personas que elaborarán los menús directamente, todo ello con diploma acreditativo; hasta un máximo de 5 puntos.

12.2.2.- Calidad de los productos utilizados superior a la exigida, adaptación a



NOMBRE DOC.	Ficha técnica		PÁGINA 7 / 15
FIRMADO POR	CARGO FIRMANTE	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
CARMEN ANA CORRAL MARTINEZ	EL/LA TÉCNICO/A	12/02/2021	7559143

productos de temporada, denominación de origen; hasta un máximo de 5 puntos.

12.2.3.- Incorporación de productos ecológicos y de proximidad, hasta un máximo de 9 puntos.

12.2.4.- Control higiénico sanitario, manipulación y control de los alimentos, hasta un máximo de 10 puntos.

12.2.5.- Se realizará una valoración de los productos en la que se tendrá en cuenta: la individualización de los alimentos y etiquetado al objeto de precisar la menor manipulación por motivos higiénicos una vez entregados, la reciclabilidad de los envases y características de los recipientes isotermos . Se valorará hasta un máximo de 20 puntos.

Los productos a presentar, se comunicarán con 10 días de antelación a los licitadores y el valor no superará los 30 €, siendo por cuenta del licitador.

Se valorarán únicamente las ofertas que cumplan todos los requisitos.

13-. FORMA DE PAGO

Se facturará por cada pleno.

14-. RESPONSABLE DEL CONTRATO

Es responsable municipal del contrato la Jefatura de la Oficina de de Organización y Servicios Generales.

15-. CUMPLIMIENTO DEFECTUOSO O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

15.1.- Cuando la empresa adjudicataria, por causas imputables a ella, dejase de prestar el servicio o hubiere incumplido parcialmente la ejecución de las prestaciones definidas en el contrato, el Órgano de Contratación podrá optar por su resolución.

En tal sentido se consideran **obligaciones esenciales** las siguientes:

- Deberá entregarse en el Ayuntamiento de Zaragoza (Plaza del Pilar) en dos turnos (salvo que el pleno empiece en otro horario e indicación de la Oficina de Organización y Servicios Generales en tal sentido): 9:30 y 13:00h, no pudiendo entregarse todo a la vez.
- Todos los productos serán de primera calidad, cuando algún producto no lo cumpla, o se reciban reiteradas quejas, el Ayuntamiento dará las órdenes oportunas para que el adjudicatario lo sustituya en el acto por otro de similar o superior calidad que garantice el cumplimiento del objeto del contrato, sin coste, si persiste dicha deficiencia se podrá resolver el contrato.



NOMBRE DOC.	Ficha técnica		PÁGINA 8 / 15
FIRMADO POR	CARGO FIRMANTE	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
CARMEN ANA CORRAL MARTINEZ	EL/LA TÉCNICO/A	12/02/2021	7559143

- El servicio de suministro de menús en caliente (no inferior a 65°C) deberá realizarse en recipientes adecuados con cierre hermético que mantengan los alimentos en condiciones adecuadas de temperatura e higiene, así como en un medio de transporte que garantice estas condiciones sanitarias. Por tanto en el momento de ser servidos deben permanecer calientes.

El traslado de los alimentos se realizará en vehículos isotermos, salvo que la distancia de traslado sea inferior a 500 m. que podrá realizarse peatonalmente mediante los recipientes isotermos adecuados.

Por tanto en el momento de ser servidos deben permanecer calientes.

- La totalidad de productos debe ir identificada de forma que se facilite su puesta en la mesa y la comprobación de la entrega.

15.2.- Además de lo señalado, dará lugar a penalizaciones económicas en caso de retraso en la hora de entrega de los pedidos o incremento de demanda durante el Pleno:

- Si el retraso es hasta 10 minutos la penalización será del 5 % del total del pedido.
- Si el retraso es superior a 10 minutos se incrementará en un 10% por cada 5 minutos de retraso adicional.

Para probar los retrasos se tomará la comunicación por fax o email y la hora de recepción que se anote en el albarán por parte del Ayuntamiento.

La imposición de penalidades por demora en el cumplimiento de plazos parciales distintas de las indicadas en el artículo 193.3 de la LCSP, se motiva en la necesidad de que se garantice el cumplimiento de los plazos.

15.3.- El importe de las penalizaciones se hará efectivo mediante deducción en la correspondiente factura que se expida para el pago de los trabajos y servicios realizados.

15.4.- La imposición de penalidad no excluye la indemnización a que pueda tener derecho la Administración por los daños y perjuicios ocasionados por la empresa adjudicataria.

16.- LUGAR DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

La presentación de ofertas se realizará en mano o correo postal en sobre cerrado dirigido a:

AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA

Oficina de Organización y Servicios Generales

(Oferta contrato menor de suministros: Catering para los Plenos del Ayuntamiento de Zaragoza)

Pz. Pilar, 178 3ª Planta

50071 ZARAGOZA

(Si la oferta se va a presentar por correo postal habrá que comunicarlo a la Oficina de Organización y Servicios Generales mediante télex, fax (976721152) o telegrama en el mismo día. También podrá comunicarse por correo electrónico a la siguiente dirección: **direccionorganizacion@zaragoza.es**).



NOMBRE DOC.	Ficha técnica		PÁGINA 9 / 15
FIRMADO POR	CARGO FIRMANTE	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
CARMEN ANA CORRAL MARTINEZ	EL/LA TÉCNICO/A	12/02/2021	7559143

Anexos :

ANEXO 1.- Cuadro de precios de productos para un Pleno.

ANEXO 2.- Modelo de proposición de criterios evaluables

(La Oficina de Organización y Servicios Generales podrá poner a disposición este modelo en formato electrónico poniéndose en contacto al teléfono 976721217)

ANEXO 3- Modelos de menú A, B, C con menús orientativos, en caso de no presentar los tres modelos e licitador será excluido.

I.C. de Zaragoza, a 11 de febrero de 2021

LA JEFA DEL OFICINA DE ORGANIZACIÓN
Y SERVICIOS GENERALES,

Fdo.: Carmen Ana Corral Martínez



Documento firmado digitalmente. Para verificar la validez de la firma acceda a <https://www.zaragoza.es/verifica>
Ayuntamiento de Zaragoza - <http://www.zaragoza.es>



MTE5LZLNZNDI3MjkwVDE\$

NOMBRE DOC.	Ficha técnica	PÁGINA 10 / 15	
FIRMADO POR	CARGO FIRMANTE	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
CARMEN ANA CORRAL MARTINEZ	EL/LA TÉCNICO/A	12/02/2021	7559143

ANEXO 1: CUADRO DE PRECIOS DE PRODUCTOS PARA UN PLENO

TIPO	ALIMENTOS	CANTIDAD ORIENTATIVA	UD.	PRECIOS UNITARIOS MÁXIMOS €/UD. (SIN IVA)	PRECIOS UNITARIOS MÁXIMOS €/UD. (CON IVA)	IMPORTE TOTAL ESTIMADO PARA UN PLENO € (SIN IVA)	IMPORTE TOTAL ESTIMADO PARA UN PLENO € (CON IVA)
A	Medio Sandwich grande o bocadillo de 15 cm caliente	70	ud.	2,00 €	2,20 €	140,00 €	154,00 €
B	Medio Sandwich grande o bocadillo de 15 cm frío	70	ud.	2,00 €	2,20 €	140,00 €	154,00 €
C	Sandwich entero grande o Bocadillos de 25 cm	35	ud.	3,00 €	3,30 €	105,00 €	115,50 €
D	Bocadillos o Sandwich vegetarianos (de 15 cm)	15	ud.	2,00 €	2,20 €	30,00 €	33,00 €
E	Plato de Tortilla de Patata casera	5	ud.	14,00 €	15,40 €	70,00 €	77,00 €
F	Platos de Queso (con pan debajo)	8	ud.	6,40 €	7,04 €	51,20 €	56,32 €
G	Platos de curados (con pan debajo)	8	ud.	6,40 €	7,04 €	51,20 €	56,32 €
H	Plato de jamón de Teruel (denominación de Origen)	2	ud.	11,00 €	12,10 €	22,00 €	24,20 €
I	Tapas de Boquerones	35	ud.	0,65 €	0,72 €	22,75 €	25,03 €
J	Tapas de anchoas	35	ud.	0,65 €	0,72 €	22,75 €	25,03 €
K	Croquetas Artesanas y calientes	75	ud.	1,15 €	1,27 €	86,25 €	94,88 €
L	Canapés Variados y montaditos	1	kilo	18,00 €	19,80 €	18,00 €	19,80 €
M	Canapés o similar vegetarianos	1	kilo	18,00 €	19,80 €	18,00 €	19,80 €
N	Rodajas de Pan	40	ud.	0,12 €	0,13 €	4,80 €	5,28 €
Ñ	Bol de tomate para untar pan ½ kg.	3	ud.	2,50 €	2,75 €	7,50 €	8,25 €
O	Bollería	50	ud.	0,85 €	0,94 €	42,50 €	46,75 €
P	Ración dulce casera	50	ud.	1,25 €	1,38 €	62,50 €	68,75 €
Q	Gazpacho casero	1	litro	5,55 €	6,11 €	5,55 €	6,11 €
TOTAL DEL CATERING OREINTATIVO DE UN PLENO:						900,00 €	990,00 €

Las cantidades son orientativas y se facturarán las realmente suministradas.

Documento firmado digitalmente. Para verificar la validez de la firma acceda a <https://www.zaragoza.es/verifica>
 Ayuntamiento de Zaragoza - <http://www.zaragoza.es>



MTE5LZLNZNDI3MjkwVDE\$

NOMBRE DOC.	Ficha técnica		PÁGINA 11 / 15
FIRMADO POR	CARGO FIRMANTE	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
CARMEN ANA CORRAL MARTINEZ	EL/LA TÉCNICO/A	12/02/2021	7559143

ANEXO 2
MODELO DE PROPOSICIÓN DE CRITERIOS EVALUABLES AUTOMÁTICAMENTE

D./D/a n.º vecino/a de en nombre propio (o en representación de con domicilio en calle y NIF n.º manifiesta que, enterado del anuncio publicado con fecha en la página del Ayuntamiento de Zaragoza (Contratos en Licitación) para la contratación del servicio de "CATERING PARA LOS PLENOS DEL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA", y teniendo capacidad legal para ser contratista, se compromete con sujeción en un todo a los Pliegos que conoce y acepta expresamente; a tomar a su cargo dicho contrato por la siguiente oferta:

1. Oferta económica:

TIPO	ALIMENTOS	CANTIDAD ORIENTATIVA	UCS.	Precios unitarios máximos €/ud. (sin IVA)	Precios unitarios máximos €/ud. (con IVA)	IMPORTE TOTAL ESTIMADO PARA UN PLENO € (sin IVA)	IMPORTE TOTAL ESTIMADO PARA UN PLENO € (con IVA)	Precios unitarios ofertados €/ud. (sin IVA)	Precios unitarios ofertados €/ud. (con IVA)	IMPORTE TOTAL OFERTADO PARA UN PLENO € (sin IVA)	IMPORTE TOTAL OFERTADO PARA UN PLENO € (con IVA)
A	Medio sandwich granada o bocadillo de 15 cm. caliente	70	ud	2,00 €	2,20 €	140,00 €	154,00 €				
B	Medio sandwich granada o bocadillo de 15 cm. frío	70	ud	2,00 €	2,20 €	140,00 €	154,00 €				
C	Sandwich entero granada o bocadillos de 25 cm.	35	ud.	3,00 €	3,30 €	105,00 €	115,50 €				
D	Bocadillos o sandwich vegeterianos (de 15 cm.)	15	ud.	2,00 €	2,20 €	30,00 €	33,00 €				
E	Plato de tortilla de patata casera	5	ud.	14,00 €	15,40 €	70,00 €	77,00 €				
F	Plato de queso (con pan dibujado)	6	ud.	6,40 €	7,04 €	51,20 €	56,32 €				
G	Plato de curados (con pan dibujado)	6	ud.	6,40 €	7,04 €	51,20 €	56,32 €				
H	Plato de jamón de Teruel (denominación de origen)	2	ud.	11,00 €	12,10 €	22,00 €	24,20 €				
I	Tapas de boquerones	35	ud.	0,65 €	0,72 €	22,75 €	25,03 €				
J	Tapas de anchoas	35	ud.	0,65 €	0,72 €	22,75 €	25,03 €				
K	Croquetas artesanales y calientes	75	ud.	1,15 €	1,27 €	86,25 €	94,88 €				
L	Canaris variados y montados	1	kg	18,00 €	19,80 €	18,00 €	19,80 €				
M	Canaris o similar vegeterianos	1	kg	18,00 €	19,80 €	18,00 €	19,80 €				
N	Rodajas de pan	40	ud.	0,12 €	0,13 €	4,80 €	5,20 €				
O	Bol de tomate para untar pan 1/2 kg	3	kg	2,50 €	2,75 €	7,50 €	8,25 €				
P	Bollería	50	kg	0,85 €	0,94 €	42,50 €	46,70 €				
Q	Ración dulce casera	50	kg	1,25 €	1,38 €	62,50 €	68,75 €				
	Gazpacho casero	1	litro	5,55 €	6,11 €	5,55 €	6,11 €				
TOTAL DEL CATERING ORIENTATIVO DE UN PLENO						900,00 €	990,00 €			euros (sin IVA)	euros (con IVA)

NOTA: Las cantidades son orientativas y se facturarán las realmente suministradas. Los precios unitarios son precios unitarios máximos, en caso de que algún precio supere el máximo, la oferta será excluida. Se deberá presentar oferta a todos y cada uno de los alimentos, en caso contrario la oferta será excluida.

2.- Plazo de entrega para incrementos urgentes de la demanda durante la realización del Pleno, inferior a 30 minutos: (SI/NO):

(Oficina de Organización y Servicios Generales podrá contar a su disposición este modelo en formato electrónico poniéndose en contacto al teléfono 976721217).

FECHA Y FIRMA DEL PROPONENTE



NOMBRE DOC.	Ficha técnica	PÁGINA 12 / 15	
FIRMADO POR	CARGO FIRMANTE	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
CARMEN ANA CORRAL MARTINEZ	EL/LA TÉCNICO/A	12/02/2021	7559143

ANEXO 3: MODELO "A" DE MENÚ PARA UN PLENO

TIPO	ALIMENTOS	Cantidad	UD.	INGREDIENTES
A	Medio Sandwich grande o bocadillo de 15 cm. caliente	70	ud.	
B	Medio Sandwich grande o bocadillo de 15 cm. frío	70	ud.	
C	Sandwich entero grande o Bocadillos de 25 cm.	35	ud.	
D	Bocadillos o Sandwich vegetarianos (de 15 cm.)	15	ud.	
E	Plato de Tortilla de Patata casera	5	ud.	
F	Platos de Queso (con pan debajo)	8	ud.	
G	Platos de curados (con pan debajo)	8	ud.	
H	Plato de jamón de Teruel (denominación de Origen)	2	ud.	
I	Tapas de Boquerones	35	ud.	
J	Tapas de anchoas	35	ud.	
K	Croquetas Artesanas y calientes	75	ud.	
L	Canapés Variados y montaditos	1	kilo	
M	Canapés o similar vegetarianos	1	kilo	
N	Rodajas de Pan	40	ud.	
Ñ	Bol de tomate para untar pan ½ kg.	3	ud.	
O	Bollería	50	ud.	
P	Ración dulce casera	50	ud.	
Q	Gazpacho casero	1	litro	

Habrà un 30 % de productos aptos para el consumo de personas vegetarianas y un 5 % para intolerantes al gluten

Firma y sello de la empresa

Documento firmado digitalmente. Para verificar la validez de la firma acceda a <https://www.zaragoza.es/verifica>
 Ayuntamiento de Zaragoza - <http://www.zaragoza.es>



NOMBRE DOC.	Ficha técnica		PÁGINA 13 / 15
FIRMADO POR	CARGO FIRMANTE	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
CARMEN ANA CORRAL MARTINEZ	EL/LA TÉCNICO/A	12/02/2021	7559143

ANEXO 3: MODELO "B" DE MENÚ PARA UN PLENO

TIPO	ALIMENTOS	Cantidad	UD.	INGREDIENTES
A	Medio Sandwich grande o bocadillo de 15 cm. caliente	70	ud.	
B	Medio Sandwich grande o bocadillo de 15 cm. frío	70	ud.	
C	Sandwich entero grande o Bocadillos de 25 cm.	35	ud.	
D	Bocadillos o Sandwich vegetarianos (de 15 cm.)	15	ud.	
E	Plato de Tortilla de Patata casera	5	ud.	
F	Platos de Queso (con pan debajo)	8	ud.	
G	Platos de curados (con pan debajo)	8	ud.	
H	Plato de jamón de Teruel (denominación de Origen)	2	ud.	
I	Tapas de Boquerones	35	ud.	
J	Tapas de anchoas	35	ud.	
K	Croquetas Artesanas y calientes	75	ud.	
L	Canapés Variados y montaditos	1	kilo	
M	Canapés o similar vegetarianos	1	kilo	
N	Rodajas de Pan	40	ud.	
Ñ	Bol de tomate para untar pan ½ kg.	3	ud.	
O	Bollería	50	ud.	
P	Ración dulce casera	50	ud.	
Q	Gazpacho casero	1	litro	

Habrà un 30 % de productos aptos para el consumo de personas vegetarianas y un 5 % para intolerantes al gluten

Firma y sello de la empresa

Documento firmado digitalmente. Para verificar la validez de la firma acceda a <https://www.zaragoza.es/verifica>
 Ayuntamiento de Zaragoza - <http://www.zaragoza.es>



NOMBRE DOC.	Ficha técnica		PÁGINA 14 / 15
FIRMADO POR	CARGO FIRMANTE	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
CARMEN ANA CORRAL MARTINEZ	EL/LA TÉCNICO/A	12/02/2021	7559143

ANEXO 3: MODELO "C" DE MENÚ PARA UN PLENO

TIPO	ALIMENTOS	Cantidad	UD.	INGREDIENTES
A	Medio Sandwich grande o bocadillo de 15 cm. caliente	70	ud.	
B	Medio Sandwich grande o bocadillo de 15 cm. frío	70	ud.	
C	Sandwich entero grande o Bocadillos de 25 cm.	35	ud.	
D	Bocadillos o Sandwich vegetarianos (de 15 cm.)	15	ud.	
E	Plato de Tortilla de Patata casera	5	ud.	
F	Platos de Queso (con pan debajo)	8	ud.	
G	Platos de curados (con pan debajo)	8	ud.	
H	Plato de jamón de Teruel (denominación de Origen)	2	ud.	
I	Tapas de Boquerones	35	ud.	
J	Tapas de anchoas	35	ud.	
K	Croquetas Artesanas y calientes	75	ud.	
L	Canapés Variados y montaditos	1	kilo	
M	Canapés o similar vegetarianos	1	kilo	
N	Rodajas de Pan	40	ud.	
Ñ	Bol de tomate para untar pan ½ kg.	3	ud.	
O	Bollería	50	ud.	
P	Ración dulce casera	50	ud.	
Q	Gazpacho casero	1	litro	

Habrà un 30 % de productos aptos para el consumo de personas vegetarianas y un 5 % para intolerantes al gluten

Firma y sello de la empresa

Documento firmado digitalmente. Para verificar la validez de la firma acceda a <https://www.zaragoza.es/verifica>
 Ayuntamiento de Zaragoza - <http://www.zaragoza.es>



MTE5LZNDI3MjkwDE\$

NOMBRE DOC.	Ficha técnica		PÁGINA 15 / 15
FIRMADO POR	CARGO FIRMANTE	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
CARMEN ANA CORRAL MARTINEZ	EL/LA TÉCNICO/A	12/02/2021	7559143