

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA LOS PROFESIONALES DEL CENTRO DE EMERGENCIAS SANITARIAS 061 DEL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD QUE PARTICIPAN EN EL DISPOSITIVO SANITARIO DEL PLAN ROMERO 2025 DE LA ROMERÍA DEL ROCÍO EN HUELVA.

El Redactor del Pliego de Prescripciones Técnicas

Juan Miguel Chaves Vinagre
Director del Servicio Provincial 061 de Huelva

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JUAN MIGUEL CHAVES VINAGRE	27/02/2025	
VERIFICACIÓN	BndJAVDC3N88AXDSYSFSR4QZVGU6XC	PÁG. 1/10	

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JOSE MARIA CARRASCOSA ORTEGA	02/04/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ3ZJQETXPEA8F74A6MHGFD9BQ	PÁG. 1/10	



1. OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del contrato es la prestación del servicio de catering para los profesionales del Centro de Emergencias Sanitarias 061 del Servicio Andaluz de Salud (En adelante CES061) que participan en el dispositivo sanitario del Plan Romero 2025 de la Romería del Rocío en Huelva.

2. LUGAR DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

El contratista prestará el servicio en la Aldea del Rocío (Prolongación Camino de los Llanos), en el Centro de Asistencia Principal (CAP), en los módulos de cocina y comedor que el CES061 habilitará a tal fin.

3. DURACIÓN DEL SERVICIO.

El servicio de catering comenzará con el almuerzo del miércoles día 4 de junio de 2025 y finalizará con la cena del martes día 10 de junio de 2025.

4. ALCANCE DEL SERVICIO.

Se han de atender las comidas para los profesionales del Centro de Asistencia Principal (CAP) y de las Unidades Periféricas Asistenciales (UPAS).

4.1. Número de comidas

En las tablas siguientes se indica la distribución estimada por días y ubicación del número de comidas (almuerzo y cena) que se ha de servir a los profesionales:

Comidas en el comedor del CAP:

634 comidas, con la siguiente distribución:

Fecha	Almuerzo	Cena
04/06/25, miércoles	36	28
05/06/25, jueves	42	32
06/06/25, viernes	56	56
07/06/25, sábado	62	60
08/06/25, domingo	64	72
09/06/25, lunes	52	32
10/06/25, martes	28	14
Subtotal	340	294
Total	634	

Comidas para trasladar a las UPAS:

A las personas desplazadas en las UPAS, se les suministrará la comida en bolsas individuales, a base de comida en frío (dos platos), frutas y bebidas (agua y refrescos) y sobre todo hielo en cantidad suficiente.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JUAN MIGUEL CHAVES VINAGRE	27/02/2025	
VERIFICACIÓN	BndJAVDC3N88AXDSYSFSR4QZVGU6XC	PÁG. 2/10	

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JOSE MARIA CARRASCOSA ORTEGA	02/04/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ3ZJQETXPEA8F74A6MHGFD9BQ	PÁG. 2/10	



Se dispondrá termo de café para cada unidad periférica.

98 comidas y 18 medios menús, con la siguiente distribución:

Fecha	Comidas turno día	Comidas turno noche	Medios menús turno noche	Observación
04/06/25, miércoles	18	3		Se entregarán 9 bolsas de comida a las 13:00 h.
05/06/25, jueves	12	9		
06/06/25, viernes	11	4		
07/06/25, sábado	1	1		
08/06/25, domingo	1	1	18	18 medios menús "Dispositivo Ermita"
09/06/25, lunes	10	6		Se entregarán 3 bolsas de comida a las 11:00 h.
10/06/25, martes	18	3		Se entregarán 9 bolsas de comida a las 13:00 h.
Subtotal	71	27	18	
Total comidas	98			

Las bolsas de comida para las UPAS se entregarán en el CAP.

El control diario de comidas se realizará a través de listado nominativo del personal correspondiente y, en su caso, vales identificados por colores y días correspondientes.

Para el domingo, día 8 de junio, se proveerán 18 medios-menús compuestos por fruta, dulce seco o similar y zumo, así como 100 botellas pequeñas de agua mineral, destinados al "Dispositivo Ermita".

4.1.1. Comidas adicionales.

Además de las comidas indicadas en comedor del CAP y para UPAS, se estiman **360 comidas adicionales**, cuya prestación estará subordinada a las necesidades de la Administración y que serán facturadas en función de su prestación efectiva al precio unitario ofertado por el adjudicatario.

4.2 Menús.

Para el comedor del CAP, se prepararán dos menús diferentes diarios consistentes en primer plato, segundo plato, pan, postre, agua y bebida refrescante.

Para la comida de los profesionales desplazados en las UPAS, se confeccionará un menú en bolsas individuales consistente en dos platos en frío por persona, fruta y termo de café y, sobre todo, hielo abundante y 2 litros de agua por persona.

Todos los menús y alimentos se presentarán previamente a la Dirección del Dispositivo Sanitario para su aprobación.

En ningún caso se expenderá bebidas alcohólicas.

Se ubicarán una máquina de refrescos/agua y una máquina de café en la *sala de espera del CAP*.

Se ubicará un armario o arcón refrigerador en el *comedor* para uso de los profesionales del dispositivo.

4.3 Horarios del Servicio de *Catering*.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JUAN MIGUEL CHAVES VINAGRE	27/02/2025	
VERIFICACIÓN	BndJAVDC3N88AXDSYSFSR4QZVGU6XC	PÁG. 3/10	

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JOSE MARIA CARRASCOSA ORTEGA	02/04/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ3ZJQETXPEA8F74A6MHGFD9BQ	PÁG. 3/10	



Almuerzos: De 13:30 horas a 15:30 horas.
Cenas: De 20:30 horas a 22:30 horas.

Fuera del horario señalado no se dispensará comida en el comedor, salvo indicación de la Dirección del Dispositivo Sanitario.

4.4 Otras especificaciones técnicas.

La adjudicataria contará en el dispositivo sanitario con una zona modular compuesta de un comedor de 62 m² y una zona para la cocina de 15m². (ver plano).



- Tanto en la conservación de los alimentos como en la preparación de las comidas, se guardarán las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias que garanticen el buen estado de los mismos. Se extremarán las medidas para lograr este fin, tomando en consideración, además, las temperaturas elevadas previstas durante la ejecución del dispositivo.
- Será por cuenta del contratista la aportación de utensilios para dispensar las comidas, así como los armarios refrigeradores y frigoríficos para la conservación de los alimentos, el mobiliario y enseres del comedor (mesas, sillas y manteles), el menaje (cubertería, cristalería, termos), necesarios para realizar el servicio.
- No se dispensará comida al personal que no aporte vale oficial de comida o no se encuentre en el listado nominativo confeccionado por la dirección del dispositivo.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JUAN MIGUEL CHAVES VINAGRE	27/02/2025	
VERIFICACIÓN	BndJAVDC3N88AXDSYSFSR4QZVGU6XC	PÁG. 4/10	

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JOSE MARIA CARRASCOSA ORTEGA	02/04/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ3ZJQETXPEA8F74A6MHGFD9BQ	PÁG. 4/10	



- La instalación de los módulos de cocina y comedor, su climatización, así como el consumo de agua y electricidad correrán por cuenta del CES061.

4.5 Manipuladores de Alimentos.

Todo el personal que trabaje al servicio de catering, deberá disponer de la tarjeta de manipulador de alimentos vigente, expedida por la autoridad administrativa competente.

4.6 Registro Sanitario.

La persona adjudicataria o la persona empresaria subcontratista que preste directamente el servicio de catering, deberá estar inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. A tal efecto, en la propuesta se deberá indicar el N° RGSEAA.

La inscripción en el Registro no excluye la plena responsabilidad del contratista respecto del cumplimiento de la legislación alimentaria.

4.7 Evaluación de los servicios.

El CES061 ejercerá las funciones de evaluación y control del servicio que se contrata, de forma permanente y/o periódica, quedando la empresa contratista obligada a realizar las rectificaciones que resulten indicadas por esta evaluación.

4.8 Información y documentación a incluir en la oferta relativas al cumplimiento de las especificaciones técnicas de la prestación.

La persona licitadora presentará una memoria que justifique el cumplimiento de las especificaciones técnicas con la descripción de los trabajos y servicios a prestar, incluyendo el menú ofertado para cada día (tipos de pescados y carnes, guarniciones de los platos, bebidas y postres), así como los medios técnicos y humanos ofertados para la realización del servicio.

5. RESPONSABLE DEL SERVICIO.

El contratista designará la persona que como Responsable del Servicio ejercerá de coordinador, supervisor e interlocutor ante la Dirección del Dispositivo Sanitario.

El Responsable del Servicio tendrá, entre otras, las siguientes atribuciones y funciones:

- Será el encargado de la correcta ejecución de todos los términos del contrato, con las atribuciones necesarias para establecer los recursos materiales y humanos para el cumplimiento del contrato.
- Será el responsable del Personal de Servicio, asegurando el cumplimiento de las obligaciones de éstos de forma que realicen sus tareas en forma adecuada.
- Deberá proveer los materiales y medios técnicos y humanos ofertados para el correcto cumplimiento del contrato.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JUAN MIGUEL CHAVES VINAGRE	27/02/2025	
VERIFICACIÓN	BndJAVDC3N88AXDSYSFSR4QZVUGU6XC	PÁG. 5/10	

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JOSE MARIA CARRASCOSA ORTEGA	02/04/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ3ZJQETXPEA8F74A6MHGFD9BQ	PÁG. 5/10	



6. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

- a) El contratista cumplirá lo establecido en la legislación y normativa vigente en materia de prevención de Riesgos Laborales (Ley 31/1995 y normativa de desarrollo).
- b) El contratista cumplirá con lo establecido en el RD 171/2004 sobre Coordinación de Actividades Empresariales.
- c) El contratista deberá aportar, con carácter previo al inicio de la prestación de los servicios, el Formato Fo1901 “Certificado de Cumplimiento Preventivo” y la documentación señalada en el Fo1902 “Solicitud de Documentación Preventiva”, anexos al presente PPT.

El contratista proporcionará los Equipos de Protección suficientes para cada uno de los operarios asignados al servicio, sea de forma temporal o permanente.

7. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL.

- a) El contratista cumplirá lo establecido en la normativa vigente en materia medio ambiental.
- b) El contratista en caso de efectuar trabajos en instalaciones del CES061, cumplirá con los procedimientos internos del CES061 en materia medio ambiental.
- c) El contratista, en caso de efectuar trabajos en instalaciones del CES061 especificará las medidas de gestión medioambiental a aplicar en la ejecución del servicio que le sean aplicables, como por ejemplo y sin ánimo de exhaustividad:
- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo.
 - Almacenamiento y manejo adecuado de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos.
 - Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
 - Uso de contenedores adecuados. Segregación de los residuos generados, teniendo especial atención con los peligrosos.
 - Disposición de las fichas de Seguridad de los productos químicos utilizados.
 - Uso de productos biodegradables, siempre que sea posible.
 - Información de accidente medioambiental.
 - Restauración del entorno ambiental alterado.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JUAN MIGUEL CHAVES VINAGRE	27/02/2025	
VERIFICACIÓN	BndJAVDC3N88AXDSYSFSR4QZVGU6XC	PÁG. 6/10	

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JOSE MARIA CARRASCOSA ORTEGA	02/04/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ3zJQETXPEA8F74A6MHGFD9BQ	PÁG. 6/10	



CERTIFICADO DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EMPRESARIALES EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

IDENTIFICACIÓN DEL CENTRO DE TRABAJO:	
Denominación: _____	CP/Ciudad: _____
Dirección: _____	
Empresa Subcontratista:	
Empresa Contratista:	

En cumplimiento de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, del R.D. 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los servicios de prevención y del Real Decreto 171/2004 de 30 de Enero por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995 de 8 de Noviembre, de Prevención de Riesgos laborales, en materia de Coordinación de Actividades Empresariales, el representante legal de la empresa, mediante el presente documento, CERTIFICA QUE:

- La organización de los recursos necesarios para el desarrollo de las actividades preventivas, se ha realizado con arreglo a la modalidad:
 - Designando a uno o varios trabajadores para llevarla a cabo.
 - Constituyendo un servicio de prevención propio.
 - Recurriendo a un servicio de prevención ajeno. Servicio de prevención: _____
- La prevención de riesgos laborales, se ha integrado en el sistema de gestión de la empresa, a través de la implantación y aplicación de un **plan de prevención de riesgos laborales**. Los instrumentos esenciales para la gestión y aplicación del Plan de prevención de riesgos, han sido la **evaluación de riesgos laborales** y la **planificación de la actividad preventiva**.
- Todos los trabajadores presentes en las instalaciones de CES061, han recibido los **equipos de protección individual** adecuados para el desempeño de sus funciones, comprometiéndome a velar por el uso efectivo de los mismos cuando, por la naturaleza de los trabajos realizados, sean necesarios.
- Todos los trabajadores presentes en las instalaciones de CES061, han recibido la **información** adecuada de todas las medidas que hayan de adoptarse en lo que se refiere a su seguridad y su salud en la obra. Dicha información, se ha llevado a cabo mediante la entrega comentada, de la parte del plan de seguridad y salud de la obra, correspondiente a los riesgos específicos que afectan a su puesto de trabajo o función y a las medidas de protección y prevención aplicables a dichos riesgos.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JUAN MIGUEL CHAVES VINAGRE	27/02/2025	
VERIFICACIÓN	BndJAVDC3N88AXDSYSFSR4QZVUGU6XC	PÁG. 7/10	

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JOSE MARIA CARRASCOSA ORTEGA	02/04/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ3ZJQETXPEA8F74A6MHGFD9BQ	PÁG. 7/10	



- Todos los trabajadores presentes en las instalaciones de CES061, han recibido la **formación** teórica y práctica, suficiente y adecuada, en materia preventiva.
- Todos los trabajadores presentes en las instalaciones CES061, se han sometido al control periódico de la **vigilancia de la salud**, en función de los riesgos inherentes a su puesto de trabajo. Resultando que dichos trabajadores, son aptos para el desempeño de sus funciones.

NOTA: El presente certificado deberá ir acompañado del Fo1902 y la totalidad de la documentación solicitada en dicho formato.

Y para que conste a los efectos oportunos.

En _____, a ___ de _____ de _____

El representante legal de la empresa

Fo1901_1

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JUAN MIGUEL CHAVES VINAGRE	27/02/2025	
VERIFICACIÓN	BndJAVDC3N88AXDSYSFSR4QZVGU6XC	PÁG. 8/10	

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JOSE MARIA CARRASCOSA ORTEGA	02/04/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ3ZJQETXPEA8F74A6MHGFD9BQ	PÁG. 8/10	



SOLICITUD DE DOCUMENTACIÓN PREVENTIVA A EMPRESAS CONCURRENTES	
IDENTIFICACIÓN DEL CENTRO DE TRABAJO:	
Denominación:	
Dirección:	CP/Ciudad:

IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA CONCURRENTE:	
Denominación:	
Dirección:	CP/Ciudad:

Según el Real Decreto 171/2004 de Coordinación de Actividades Empresariales, en los términos en que éste se expresa y en relación con los trabajos que su empresa está realizando en nuestro centro de trabajo, les pedimos los documentos que acrediten la información que a continuación les señalamos sobre la Prevención de Riesgos Laborales.

- Listado de Trabajadores que van a acceder a las instalaciones de CES061 (Fo 1903_1 “Listado de Trabajadores”).
- Acreditación de la modalidad de organización preventiva (contrato en vigor).
- Evaluación de Riesgo de los puestos de trabajo presentes en las Instalaciones de CES061.
- Planificación Anual Preventiva.
- Copia de documentación acreditativa de la vigilancia y control de la salud de los trabajadores presentes en nuestras instalaciones (certificados de aptitud).
- Acta de nombramiento de delegados de prevención (sí los hubiera).
- Certificados de formación (con desglose de contenidos) e información de todos los trabajadores presentes en nuestras instalaciones.
- Recibos de la entrega de los Equipos de Protección a todos los trabajadores presentes en nuestras instalaciones (caso de ser necesarios para su trabajo).

En _____ a ____ de _____ de 20__

Fdo.:

Recibí:

Servicio de Prevención CES061

Responsable o Interlocutor de empresa concurrente

Fo1902_1

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JUAN MIGUEL CHAVES VINAGRE	27/02/2025	
VERIFICACIÓN	BndJAVDC3N88AXDSYSFSR4QZVGU6XC	PÁG. 9/10	

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JOSE MARIA CARRASCOSA ORTEGA	02/04/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmZ3ZJQETXPEA8F74A6MHGFD9BQ	PÁG. 9/10	

