# PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA EL DISPOSITIVO SANITARIO DEL PLAN ROMERO 2026 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



Es copia auténtica de documento electrónico

| Puede verificar la integridad 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 | 19/02/2026 |
| VERIFICACIÓN | Pk2jmZENAB6BP3P28YLQEKH5AYFR53 | PÁG. 1/8 |

Es copia auténtica de documento electrónico

| Puede verificar la integridad 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 | FRANCISCO POZO MUÑOZ | 09/03/2026 |
| VERIFICACIÓN | Pk2jm8FB9FFX9R2MU3WBMGLKCH34C5 | PÁG. 1/8 |

## 1. OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del contrato es la prestación del servicio de *catering* para los profesionales del Servicio Andaluz de Salud que participan en el dispositivo sanitario del Plan Romero 2026 de la Romería del Rocío en Huelva.

## 2. LUGAR DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

El contratista prestará el servicio en la aldea de El Rocío, en el Centro Asistencial Principal (CAP), en las dependencias de cocina (aprox. 15 $m^2$) y comedor (aprox. 62 $m^2$) que el Centro de Emergencias Sanitarias 061 habilitará a tal fin.

## 3. DURACIÓN DEL SERVICIO.

El servicio de catering comenzará con el almuerzo del miércoles día 20 de mayo y finalizará con la cena del martes día 26 de mayo de 2026.

## 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 el Anexo I a este PPT se indica la distribución estimada por días y ubicación del número de comidas (almuerzos) y cenas que se ha de atender para los profesionales, tanto en el comedor del CAP, como en 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. Se dispondrá termo de café para cada unidad periférica.

Comidas en el comedor del CAP:

**520 comidas**, con la siguiente distribución:

| Fecha | Almuerzo | Cena |
|---|---|---|
| 20/05/26, miércoles | 25 | 25 |
| 21/05/26, jueves | 40 | 30 |
| 22/05/26, viernes | 50 | 40 |
| 23/05/26, sábado | 55 | 45 |
| 24/05/26, domingo | 55 | 50 |
| 25/05/26, lunes | 50 | 20 |
| 26/05/26, martes | 20 | 15 |
| **Subtotal** | **295** | **225** |
| **Total** | **520** | |



Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad 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 | 19/02/2026 |
| VERIFICACIÓN | Pk2jmZENAB6BP3P28YLQEKH5AYFR53 | PÁG. 2/8 |

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad 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 | FRANCISCO POZO MUÑOZ | 09/03/2026 |
| VERIFICACIÓN | Pk2jm8FB9FFX9R2MU3WBMGLKCH34C5 | PÁG. 2/8 |

Las comidas para trasladar a las UPAS:

**132 comidas**, que habrán de ser preparadas a la hora que se indica a continuación:

| **Fecha** | Preparar comida **a las 15:00 h** | Preparar comida **a las 21:00 h** | **Observaciones** |
|---|---|---|---|
| 20 de mayo, miércoles | 30 (*) | 12 | (*) De ellas, se entregarán 12 bolsas de comida a las 11:00 h. |
| 21 de mayo, jueves | 18 | 12 | |
| 22 de mayo, viernes | 6 | - | |
| 23 de mayo, sábado | - | - | |
| 24 de mayo, domingo | - | 18 | Dispositivo Ermita |
| 25 de mayo, lunes | 12 | 6 | |
| 26 de mayo, martes | 18 (**) | - | (**) De ellas, se entregarán 12 bolsas de comida a las 13:00 h. |

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.

**4.2. Menús**

Para el comedor del CAP, se prepararán dos menús diferentes diarios para almuerzo y cena, consistentes en primer plato, segundo plato (carne y/o pescado), pan, postre, agua y bebida refrescante.

En cada menú se ofertarán como mínimo dos opciones, para el primer y segundo plato. Cada plato ofertado deberá tener un peso mínimo de 250 gramos y se indicará su valor calórico (Kcal).

Para la comida de los profesionales desplazados en las UPAS, se confeccionará un menú en bolsas individuales, consistente en dos platos en frío, fruta, hielo abundante y dos (2) litros de agua por persona, así como un termo de café para cada equipo conformado por tres profesionales.

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*.**



Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad 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 | 19/02/2026 |
| VERIFICACIÓN | Pk2jmZENAB6BP3P28YLQEKH5AYFR53 | PÁG. 3/8 |

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad 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

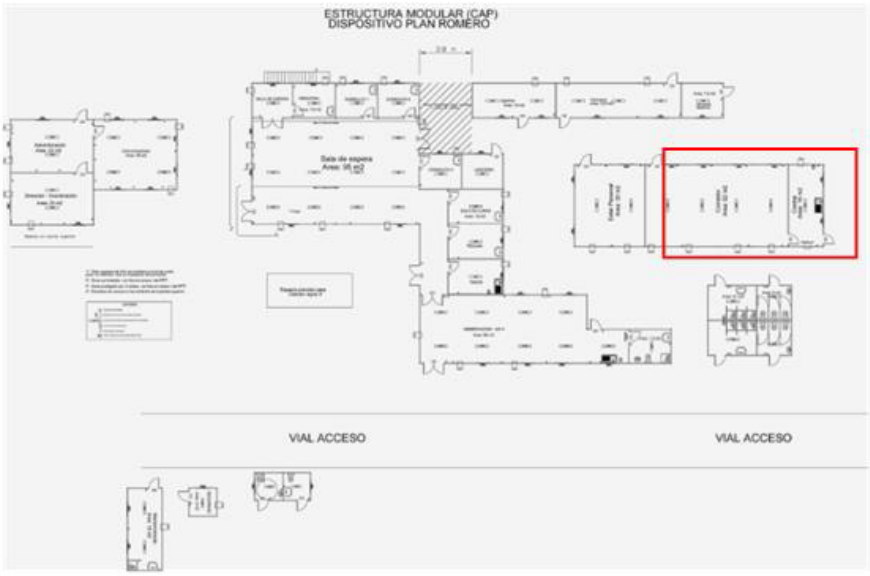
| | | |
|---|---|---|
| FIRMADO POR | FRANCISCO POZO MUÑOZ | 09/03/2026 |
| VERIFICACIÓN | Pk2jm8FB9FFX9R2MU3WBMGLKCH34C5 | PÁG. 3/8 |

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 $m^2$ y una zona para la cocina de 15$m^2$ (ver plano de distribución aproximada de la zona modular CAP).




• 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.

• La instalación de las dependencias de cocina y comedor, su climatización, así como el consumo de agua y electricidad correrán por cuenta del Centro de Emergencias Sanitarias 061.



Es copia auténtica de documento electrónico


| Puede verificar la integridad 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 | 19/02/2026 |
| VERIFICACIÓN | Pk2jmZENAB6BP3P28YLQEKH5AYFR53 | PÁG. 4/8 |


Es copia auténtica de documento electrónico


| Puede verificar la integridad 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 | FRANCISCO POZO MUÑOZ | 09/03/2026 |
| VERIFICACIÓN | Pk2jm8FB9FFX9R2MU3WBMGLKCH34C5 | PÁG. 4/8 |

**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.**

El comedor debe cumplir la normativa vigente, y las exigencias establecidas en el Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, los del Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

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 presentar la correspondiente credencial así como indicar el Nº 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 los menús ofertados 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.

Cada plato ofertado en el menú deberá indicar el peso y valor calórico (Kcal).

**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:



Es copia auténtica de documento electrónico


| Puede verificar la integridad 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 | 19/02/2026 |
| VERIFICACIÓN | Pk2jmZENAB6BP3P28YLQEKH5AYFR53 | PÁG. 5/8 |


Es copia auténtica de documento electrónico


| Puede verificar la integridad 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 | FRANCISCO POZO MUÑOZ | 09/03/2026 |
| VERIFICACIÓN | Pk2jm8FB9FFX9R2MU3WBMGLKCH34C5 | PÁG. 5/8 |

• 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.



Es copia auténtica de documento electrónico


| Puede verificar la integridad 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 | 19/02/2026 |
| VERIFICACIÓN | Pk2jmZENAB6BP3P28YLQEKH5AYFR53 | PÁG. 6/8 |


Es copia auténtica de documento electrónico


| Puede verificar la integridad 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 | FRANCISCO POZO MUÑOZ | 09/03/2026 |
| VERIFICACIÓN | Pk2jm8FB9FFX9R2MU3WBMGLKCH34C5 | PÁG. 6/8 |

## ANEXO I - PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

| Necesidades Catering PR_mayo 2026 | | | X20 | | J21 | | V22 | | S23 | | Domingo 24 | | L25 | | M26 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Comidas | Cenas | Comidas | Cenas | Comidas | Cenas | Comidas | Cenas | Comidas | Cenas | Comidas | Cenas | Comidas | Cenas | Comidas | Cenas |
| Profesionales SAS_CAP | 295 | 225 | 25 | 25 | 40 | 30 | 50 | 40 | 55 | 45 | 55 | 50 | 50 | 20 | 20 | 15 |
| Profesionales SAS_Periféricos | 84 | 48 | 30 | 12 | 18 | 12 | 6 | | | | | 18 | 12 | 6 | 18 | |
| Total | 379 | 273 | 55 | 37 | 58 | 42 | 56 | 40 | 55 | 45 | 55 | 68 | 62 | 26 | 38 | 15 |



Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad 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 | 19/02/2026 |
| VERIFICACIÓN | Pk2jmZENAB6BP3P28YLQEKH5AYFR53 | PÁG. 7/8 |

Es copia auténtica de documento electrónico

Puede verificar la integridad 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 | FRANCISCO POZO MUÑOZ | 09/03/2026 |
| VERIFICACIÓN | Pk2jm8FB9FFX9R2MU3WBMGLKCH34C5 | PÁG. 7/8 |

8

Es copia auténtica de documento electrónico


| Puede verificar la integridad 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 | 19/02/2026 |
| VERIFICACIÓN | Pk2jmZENAB6BP3P28YLQEKH5AYFR53 | PÁG. 8/8 |


Es copia auténtica de documento electrónico


| Puede verificar la integridad 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 | FRANCISCO POZO MUÑOZ | 09/03/2026 |
| VERIFICACIÓN | Pk2jm8FB9FFX9R2MU3WBMGLKCH34C5 | PÁG. 8/8 |