

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS “SERVICIOS DE ORGANIZACIÓN INTEGRAL DEL V TORNEO DE DEBATE EDUCATIVO DE ANDALUCÍA 2025/2026”

N.º. EXPEDIENTE: CONTR 2026 39657

### 1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de este contrato es la prestación de los servicios necesarios para la planificación, organización logística, coordinación técnica y apoyo integral a la celebración del V Torneo de Debate Educativo de Andalucía promovido por la Junta de Andalucía durante el curso 2025/2026.

Dentro de los planes y programas educativos, se encuentra el Programa “Comunica” y los programas educativos internacionales, que están orientados a mejorar la competencia en comunicación lingüística del alumnado, y que se alinean con la oralidad y el debate.

Esta Consejería considera de interés en el desarrollo de sus competencias realizar la contratación de los servicios necesarios para la organización integral del V Torneo de Debate Educativo.

Este torneo se concibe como un foro de discusión y diálogo que refuerza las actuaciones que se desarrollan en los centros educativos andaluces en torno al debate y la oratoria. Tiene fundamentalmente un carácter formativo, no competitivo, ya que la preparación para el debate hace necesario el ejercicio activo de la expresión y la comprensión, tanto oral como escrita, en las distintas lenguas convocadas (español inglés y francés) a la vez que desarrolla el pensamiento crítico, lo que ofrece a los docentes una herramienta de enorme utilidad para la formación integral del alumnado y para el desarrollo de los saberes básicos de cada materia.

### 2. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

La duración del evento será de dos días, el primero completo y el segundo hasta la tarde.

La participación aproximada será de unos 96 alumnos/as, 24 profesores/as, 49 jueces, 8 miembros del comité, 16 miembros de las Delegaciones Territoriales de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional y 7 representantes de servicios centrales de la misma.

Acuden 3 equipos por provincia y 2 representantes de cada una de ellas.

Cada equipo está formado por 4 alumnos y 1 profesor.

Además el primer día participarán 6 equipos de exhibición de la provincia de Cádiz o sus limítrofes.

Por último, habrá alumnado staff que colaborará en el evento: 30 el primer día y 5 el segundo.

Los servicios a prestar incluyen, las siguientes actuaciones:

- Organización logística y producción de los actos presenciales: medios técnicos y humanos, coordinación in situ, montaje y asistencia durante el desarrollo de las jornadas, incluyendo:



PEDRO JURADO OLID		26/02/2026	PÁGINA 1 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGwAXhJ36990K20Ivz5snOnkK53	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	

ISABEL GABELLA VALERA		01/04/2026 13:47:23	PÁGINA: 1 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGw707q4628HDg6758JwD6D89T74	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



- o **Día 1.- Conservatorio Joaquín Villatoro (Jerez de la Frontera-CÁDIZ-):**
  - Horario de mañana: 12 aulas
  - Horario de tarde: 2 salas en las que se necesitarán 1 atril, 1 pantalla cronómetro y 3 micrófonos por sala. Además se hará uso de 1 sala en **Los Claustros de Santo Domingo** donde se necesitarán 1 atril, 1 pantalla cronómetro y 3 micrófonos.
  - TOTAL necesidades: 3 pantallas cronómetro de mínimo 48", 3 atriles y 9 micrófonos.
- o **Día 2.- Los Claustros de Santo Domingo (Jerez de la Frontera-CÁDIZ-):**
  - TOTAL necesidades: 1 pantalla cronómetro de mínimo 48", 1 atril y 3 micrófonos.
- Personal:
  - o Grabación de semifinales y finales, con **1 técnico de sonido**.
  - o Reportaje fotográfico de todo el evento, a través de **1 fotógrafo/a**.
- Otras necesidades:
  - o 192 **botellas de agua** para los participantes en los debates (1 por participante y debate).
- Gestión de los servicios de **alojamiento** con desayuno incluido:
  - o alojamiento a un máximo de 15 minutos caminando hasta el lugar del evento.
  - o el profesorado y alumnado de cada equipo debe alojarse en el mismo emplazamiento.
  - o Alojamiento en habitación individual para **profesorado y resto del personal**:
    - 41 habitaciones individuales durante **una noche** para los centros de Cádiz, Córdoba, Huelva, Málaga y Sevilla.
    - 65 habitaciones individuales durante **dos noches** para el resto de centros.
  - o Alojamiento en habitación doble para **alumnado**:
    - 18 habitaciones dobles durante **una noche** para los centros de Cádiz, Córdoba, Huelva, Málaga y Sevilla.
    - 46 habitaciones dobles durante **dos noches** para el resto de centros.
- **Manutención** de todos los participantes. Se deberán ofrecer menús adaptados para personas intolerantes y con dietas especiales. Se deberán incluir las siguientes comidas:
  - o **Día 1:**
    - **Desayuno** con bebidas calientes y frías y piezas de alimentación dulces y saladas para **260 personas**.
    - **Almuerzo** tipo cocktail para **260 personas**. Con las siguientes características:
      - Servicio: Al menos un camarero cada 30 comensales.
      - Cantidad mínima: Entre 14 y 18 piezas por persona.
      - Duración: 1,5 horas.
      - Distribución sugerida: 60% salado frío, 30% salado caliente y 10% dulce.
      - Estructura del menú:

	Referencias	Ejemplos de Requisito
--	-------------	-----------------------

PEDRO JURADO OLID		26/02/2026	PÁGINA 2 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGwAXhJ36990K20Ivz5snOnkK53	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

ISABEL GABELLA VALERA		01/04/2026 13:47:23	PÁGINA: 2 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGw707q4628HDg6758JwD6D89T74	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



<b>Bocados Fríos</b>	Mínimo 6 variedades	Cremas (chupitos), cucharitas, canapés gourmet, brochetas.
<b>Bocados Calientes</b>	Mínimo 6 variedades	Frituras premium (croquetas caseras), mini brochetas braseadas, tempuras.
<b>Final Dulce</b>	Mínimo 2 variedades y café	Mini pastelería artesana o brochetas de fruta de temporada.

- Bebidas: Se servirá vino, cerveza, refrescos y agua mineral (120 de los comensales son menores).

- **Cena para 115 personas** (profesorado (23) y alumnado (92) de los equipos participantes). Con las siguientes características:
  - Entrante: Individual o al centro (ej. Ensalada gourmet, crema fría/caliente o tabla de ibéricos/quesos).
  - Plato Principal: Carne o Pescado con guarnición.
  - Postre: Repostería artesana o fruta preparada.
  - Bebida de acompañamiento: Servicio de vino, cerveza, refrescos y agua mineral durante la cena.
- o **Día 2:**
  - **Desayuno** con bebidas calientes y frías y piezas de alimentación dulces y saladas para **175 personas**.
  - **Almuerzo para 175 personas**. Con las mismas características que el primer día.

En todas las comidas se dispondrán de menús especiales para alergias e intolerancias.

- Suministro de **material**:
  - o 230 acreditaciones.
  - o 9 placas para los ganadores, campeones y semifinalistas. De tamaño mínimo 20x25 cm.
  - o Merchandising: 260 bolsas con carpeta y bolígrafo.
  - o 5 enaras con los logotipos del Torneo de debate y de la Dirección General y de la Consejería. Dimensiones mínimas: 80x180.

El contratista estará obligado a la finalización del contrato a presentar una factura con desglose del coste de cada uno de los epígrafes.

El contrato tiene la naturaleza de contrato de servicios, de conformidad con el artículo 17 de la LCSP, y responde a la necesidad de integrar en un único expediente actuaciones que en ejercicios anteriores se atendieron mediante contratos menores de servicios por celebrarse de manera independiente.



### 3. DURACIÓN DEL CONTRATO

PEDRO JURADO OLID		26/02/2026	PÁGINA 3 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGwAXhJ36990K20Ivz5snOnkK53	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

ISABEL GABELLA VALERA		01/04/2026 13:47:23	PÁGINA: 3 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGw707q4628HDg6758JwD6D89T74	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



El presente contrato tendrá de duración hasta la finalización de la fase regional del torneo y la entrega de todos los materiales y documentos solicitados, incluyendo las fotografías y material producido en el desarrollo del mismo. Este plazo no excederá al mes de mayo de 2026 y no se establecerá prórroga alguna.

#### 4. RECURSOS MATERIALES.

Todos los recursos materiales necesarios para la prestación del servicio (equipamientos técnicos, etc.), así como sus gastos asociados serán proporcionados por la entidad adjudicataria sin coste adicional.

#### 5. SEGUIMIENTO Y CONTROL.

El Servicio de Programas Educativos Internacionales de la Dirección General de Innovación y Formación del Profesorado se reserva el derecho a vigilar y comprobar en todo momento el correcto cumplimiento por parte de la entidad adjudicataria de todas las obligaciones que asume a través de esta contratación. Asimismo, con la finalidad de disponer de un conocimiento inmediato y puntual, se podrá recabar la información que se estime necesaria, obligándose la entidad adjudicataria a facilitar los datos solicitados

#### 6. RESPONSABLE DEL CONTRATO

Se propone como responsable del contrato a la persona que ostenta la Jefatura de Servicio de Programas Educativos Internacionales de la Dirección General de Innovación y Formación del Profesorado, en atención a su experiencia acreditada y a que la materia específica del contrato se relaciona con la función que le es encomendada por este órgano gestor.

#### 7.- RESPONSABILIDADES DE LA EMPRESA

Es responsabilidad de la empresa contratista impartir todas las órdenes, criterios de realización del trabajo y directrices a sus trabajadores/as, siendo la Administración pública del todo ajena a estas relaciones laborales y absteniéndose, en todo caso, de incidir en las mismas.

Corresponde asimismo a la empresa contratista, de forma exclusiva, la vigilancia del horario de trabajo de los trabajadores, las posibles licencias horarias o permisos o cualquiera otra manifestación de las facultades del empleador. No obstante, es responsabilidad exclusiva del contratista, en la forma establecida en los pliegos, asegurar que el servicio quede convenientemente cubierto.

La empresa adjudicataria estará obligada al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social, de seguridad y salud laboral, por lo que vendrá obligada a disponer las medidas exigidas por tales disposiciones, siendo a su cargo el gasto que ello origine. Será de exclusiva cuenta de la misma el pago de las retribuciones y tributos del personal que emplee para la ejecución de las prestaciones de este contrato, conforme a lo establecido en el Convenio Colectivo de trabajo de ámbito territorial y para el sector que sea de aplicación y que esté vigente en cada momento.

PEDRO JURADO OLID		26/02/2026	PÁGINA 4 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGwAXhJ36990K20Ivz5snOnkK53	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	

ISABEL GABELLA VALERA		01/04/2026 13:47:23	PÁGINA: 4 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGw707q4628HDg6758JwD6D89T74	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



En caso de que opte por subcontratar total o parcialmente la ejecución de las prestaciones del contrato, tendrá con relación al personal subcontratado, las mismas obligaciones y responsabilidades que tiene con su propio personal.

La empresa adjudicataria será responsable ante los Tribunales de Justicia de los incidentes y contingencias que pudieran sobrevenir a su personal en la ejecución de las prestaciones del contrato. En ningún caso, la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional resultará responsable de las obligaciones del contratista con sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que se adopten sean consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato establecido con esta Consejería.

#### **8. CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN.**

La persona Responsable del Contrato facilitará al contratista la información de que disponga relacionada con las tareas encomendadas en el presente contrato.

Las empresas adjudicatarias adquieren un compromiso de confidencialidad, no pudiendo facilitar datos o información a terceros sobre el torneo.

Cualquier tipo de difusión que se realice estará debidamente referenciada y en el caso de las RRSS, esta siempre se realizará a través de los perfiles oficiales que tiene la Dirección General de Innovación y Formación del Profesorado.

EL JEFE DE SERVICIO DE PROGRAMAS EDUCATIVOS INTERNACIONALES

Fdo.: Pedro Jurado Olid

PEDRO JURADO OLID		26/02/2026	PÁGINA 5 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGwAXhJ36990K20Ivz5snOnkK53	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	

ISABEL GABELLA VALERA		01/04/2026 13:47:23	PÁGINA: 5 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGw707q4628HDg6758JwD6D89T74	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	