

Pliego de Prescripciones Técnicas

Prestación del servicio servicio de cáterin
durante la celebración del XXIX Torneo
Interpuertos



ÍNDICE

ÍNDICE.....	1
1 ANTECEDENTES	2
2 OBJETO DEL PLIEGO.....	2
3 ALCANCE DEL PROYECTO	3
3.1. ALCANCE DEL SERVICIO.....	3
3.2. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS.....	3
3.3. CONDICIONES DEL SERVICIO	7
3.4. GARANTÍA Y NIVELES DEL SERVICIO.....	7
4 PERSONAL DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.....	7
4.1. CONFIDENCIALIDAD Y PROPIEDAD DE LOS TRABAJOS.....	8
5 PRESUPUESTO	8
6 PLAZO DE EJECUCIÓN.....	9



1 ANTECEDENTES

En octubre de 2022 se ha aprobado el nuevo Marco Estratégico del Sistema Portuario Español, que plantea como una de sus líneas estratégicas “Puertos comprometidos con su ciudad” que hace un especial hincapié en “*Dar a conocer el puerto*” planteando como meta la obtención de una valoración alta de los puertos por parte de los ciudadanos. El 30 de marzo de 2023 el Consejo de Administración de la Autoridad Portuaria de Huelva, aprueba el Plan Estratégico del Puerto de Huelva 2023-2030, con visión a 2050, y en su planteamiento recoge las actuaciones del Marco Estratégico del SPE.

Por ello, dentro de sus Objetivos Estratégicos, concreta el de “*Fortalecer el compromiso con las personas y la sociedad*” y más concretamente el de “*Potenciar la imagen positiva del puerto en la sociedad, y proyectar su conocimiento en el sector nacional e internacional*”. Este objetivo refleja la necesidad de seguir trabajando para conseguir que los ciudadanos conozcan y valoren el Puerto de Huelva en su entorno más cercano.

Para ello, la Autoridad Portuaria de Huelva (en adelante APH) celebrará durante el próximo 2026 el XXIX Torneo Interpuertos Ciudad de Huelva, un torneo dirigido a los trabajadores de las 28 Autoridades Portuarias de España y cuyos días de celebración serán el 14, 15 y 16 de mayo de 2026.

El objetivo de la organización de este evento es potenciar la convivencia, motivación y cohesión de grupos de las Autoridades Portuarias de España y, en especial, de la APH, fomentando las relaciones interpersonales dentro de la empresa con motivo de esta celebración.

Para potenciar la convivencia y cohesión de los participantes de las diferentes autoridades portuarias de España, así como las relaciones interpersonales, la APH ofrecerá un servicio de catering para las comidas a todos los participantes y familiares que acudan al torneo.

Por tratarse de un trabajo de carácter técnico especializado, que requiere de recursos y conocimientos específicos, se hace necesario externalizar esta labor recurriendo a empresas externas.

En este sentido, queda constatada la clara necesidad e idoneidad y que se satisface con la contratación que se pretende, configurándose por tanto como un conjunto de prestaciones que, de acuerdo con lo anteriormente expuesto, han de ser contratadas por la APH.

2 OBJETO DEL PLIEGO



El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto, regular y definir el alcance y condiciones técnicas para la prestación del servicio de catering a los participantes durante el XXIX Torneo Interpuertos Ciudad de Huelva.

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares contiene la relación de las operaciones a realizar, su plazo y todas las condiciones de obligado cumplimiento que deberá llevar a cabo la empresa adjudicataria.

La APH se reserva el derecho de realizar por sí mismo o mediante terceros las obras o servicios que considere oportunas relacionadas con el servicio contratado en este pliego cuando esté fuera del alcance de este o no recogido en las correspondientes partidas sin que ello permita reclamación alguna por parte de la entidad adjudicataria.

3 ALCANCE DEL PROYECTO

3.1. ALCANCE DEL SERVICIO

El alcance del servicio consistirá en la prestación del servicio de catering a los participantes y acompañantes del XXIX Torneo Interpuertos Ciudad de Huelva, según se describe en el apartado 3.2 del presente pliego de prescripciones técnicas.

3.2. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS

- Evento de jueves 14 y viernes 15 de mayo de 2026:

Durante la celebración del torneo, la APH organizará dos (2) comidas para todos los participantes, jugadores/as y familiares, que tendrá lugar en el Tinglado del Muelle de Levante del Puerto de Huelva, para un número máximo de quinientas (500) personas.

Ambos almuerzos constarán de:

a) Disposición general del servicio

- El Tinglado contará con mesas alargadas asignadas por Autoridad Portuaria.
- A la llegada de los comensales, las mesas deberán estar completamente montadas, con vajilla, cubertería, cristalería, pan y agua inicial.
- Los equipos de servicio debidamente uniformados intervendrán para el emplatado y reparto de los diferentes platos, así como para la retirada y reposición necesaria.



b) Formato del almuerzo

i. Entrantes

- Constarán de un total de cuatro (4) tipos de entrantes diferentes.
- Los entrantes deberán ser productos de calidad, con prioridad para productos locales de Huelva. Siendo necesario, como mínimo, dos (2) entrantes fríos y dos (2) calientes.
- Cada plato deberá presentarse en raciones suficientes para el consumo compartido por cuatro (4) comensales.

ii. Plato principal

- Ambos días tendrán un plato caliente, elaborado in situ o servido en alta temperatura.
- Podrá consistir en especialidades como:
 - paella o arroz caldoso,
 - guiso tradicional (carne, legumbres o mariscos),
 - estofado o preparación similar de grandes formatos.

iii. Postres

▪ Bebidas

- El servicio de bebidas se realizará en modalidad bufé autoservicio.
- Se habilitarán un mínimo de estaciones refrigeradas alrededor del área de mesas con:
 - cervezas
 - vinos
 - refrescos
 - Agua
 - bebidas blancas
- En momentos de mayor afluencia, el adjudicatario deberá disponer arcones con hielo tipo barca para mantener carga fría adicional.
- El personal de servicio controlará reposición y limpieza del área de bebidas.

• Evento de clausura el 16 de mayo de 2026:

El evento de clausura consistirá en un almuerzo tipo gala para un máximo de 500 comensales, en un espacio diferente al Tinglado, que será comunicado por la APH en coordinación con la adjudicataria.



a) Disposición general del servicio

- El lugar seleccionado tendrá mesas asignadas según lo que la Autoridad Portuaria indique.
- A la llegada de los comensales, las mesas vestidas de gala deberán estar completamente montadas, con vajilla, cubertería, cristalería, pan y agua inicial.
- Se exige un servicio cuidado, acorde al carácter institucional del acto de clausura.
- El personal debidamente uniformado, deberá atender a los comensales en mesa y realizar la retirada coordinada de cada fase del menú.

b) Formato del almuerzo

i. Entrantes individuales o para compartir

- Los entrantes deberán ser productos de calidad, con prioridad para productos locales de Huelva. Siendo necesario mínimo tres entrantes fríos y dos calientes.
- Cada plato deberá presentarse en raciones suficientes para el consumo compartido por el grupo de cuatro comensales.

ii. Platos

- Primer plato que podrá consistir en consomé, pastas elaboradas o plato típico de la zona.
- Segundo plato que podrá consistir en una carne o pescado.

iii. Postre individual

iv. Bebidas

- Las bebidas (vino, cerveza, refrescos y agua) serán servidas por camareros en mesa, con reposición durante toda la comida.

La adjudicataria deberá presentar una propuesta completa de menú según los detalles específicos del apartado anterior para ambos días y adaptarla en caso de alergias, intolerancias o dietas especiales.

Todos los productos y servicios estarán sujetos al cumplimiento de lo especificado en la normativa técnico-sanitaria y de seguridad alimentaria, en el Código Alimentario Español (CAE) y las disposiciones que lo desarrollan, así como demás normativa específica del ámbito



alimentario. En concreto, la adjudicataria 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, y demás normas que sean aplicables en la ejecución del presente contrato. Es responsabilidad de la empresa adjudicataria el cumplimiento de todos los aspectos recogidos en la normativa aplicable en materia de higiene de alimentos, en base a lo estipulado en el Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo de 28 de enero de 2002.

Como consecuencia de la amplia normativa aplicable a la prestación de estos servicios, se hace referencia a la legislación de carácter general y básico aplicable, debiéndose tener en cuenta, además, cualquier otra normativa relacionada con el objeto del contrato, y que se encuentra en vigor en este momento y durante la ejecución de este.

El servicio de menús ha de ser equilibrado, variado y adaptado a los comensales. A solicitud de la APH, se deberán incorporar al menú alternativas aptas para personas celiacas, con diabetes o que padezcan alguna otra intolerancia o alergia, así como opciones vegetarianas y/o veganas, ajustándose debidamente el precio del servicio conforme a lo previsto en el presente pliego. Se dará prioridad a la utilización de productos locales, particularmente de la provincia de Huelva por proximidad.

En ambos casos la adjudicataria deberá de tener en cuenta:

Coordinación y logística

La empresa adjudicataria deberá coordinar horarios, flujos de entrada y necesidades logísticas con la organización del torneo designada por la APH. Además, será responsable del servicio de limpieza y retirada de residuos al finalizar cada comida.

Necesidades dietéticas específicas.

Conforme a lo establecido en el pliego, deberán ofrecerse opciones:

- sin gluten,
- sin lactosa,
- para diabéticos,
- vegetarianas o veganas.

Todas ellas integradas en el precio unitario.



3.3. CONDICIONES DEL SERVICIO

- La empresa adjudicataria deberá ceñirse al plan de trabajo y calendarización presentado en la oferta para la organización del evento.
- La empresa adjudicataria actuará como interlocutor con los responsables técnicos de la APH.
- La empresa adjudicataria deberá presentar su propuesta al equipo designado para este servicio a la APH, que estará bajo la supervisión de la Dirección de los Trabajos de la entidad.
- La empresa adjudicataria proporcionará las mesas y sillas, así como el ajuar necesario para un evento de estas características.
- Además de su equipo, la empresa adjudicataria deberá coordinarse con la Dirección de los Trabajos para la asignación de tareas y funciones del equipo de colaboradores de la APH.
- La empresa adjudicataria deberá designar un interlocutor válido y único, con plena dedicación, que estará en contacto permanente con la Dirección de los Trabajo de la APH

3.4. GARANTÍA Y NIVELES DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria organizará la logística del evento de manera que estén cubiertas las necesidades de todos los participantes en lo relativo a lo detallado en el apartado 3 de este PPT.

4 PERSONAL DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

La empresa adjudicataria propondrá el equipo de trabajo para la ejecución del servicio que estará compuesto por los perfiles suficientes para poder cumplir con las necesidades del servicio de catering de atención a aproximadamente 500 participantes que acudirán a los eventos. Estará formado por personal técnico con categoría profesional y nivel de especialización adecuados a las necesidades planteadas.

El equipo de trabajo deberá estar integrado como mínimo por:

- Un/a (1) director/a del equipo de trabajo/chef que ejercerá, entre otras, las funciones de coordinador/a técnico/a y de interlocutor/a.
- Un/a (1) jefe/a de cocina.
- Un (1) Metre o supervisor de sala.
- Un (1) Camarero por cada veinte (20) participantes.
- Dos (2) cocineros.
- Tres (3) ayudantes de cocina.



El personal que preste servicio para el cumplimiento de las funciones descritas en el apartado 3 de este PPT dependerá exclusivamente de la empresa adjudicataria, sin relación laboral alguna con la APH.

Al terminar el plazo del contrato, la APH no se hará cargo de este personal ni asumirá ninguna obligación respecto de éste. La empresa adjudicataria cumplirá con las obligaciones que le impone la legislación vigente en materia laboral y de Seguridad Social.

Además del representante legal, la empresa adjudicataria dispondrá de un jefe o encargado del equipo facultado para ordenar la realización de los trabajos que le sean encomendados por la Dirección de los Trabajos de la APH, en cada caso, para la correcta realización del servicio.

4.1. CONFIDENCIALIDAD Y PROPIEDAD DE LOS TRABAJOS

La empresa adjudicataria estará obligado a mantener estricta confidencialidad sobre la información que se gestione durante la duración del contrato.

De igual modo, esta información confidencial solo podrá ser utilizada para la prestación del servicio, prohibiéndose expresamente desvelar o hacer pública, total o parcialmente, la información a terceras personas, salvo autorización previa y escrita de la APH.

5 PRESUPUESTO

El presupuesto base de licitación se ha estimado en la cantidad de noventa y cuatro mil trescientos ochenta euros (94.380 €) IVA incluido, siendo su valor estimado setenta y ocho mil euros (78.000 €) IVA excluido. Para la determinación del presupuesto base de licitación se han considerado todos los costes directos e indirectos derivados de la ejecución del contrato, así como los gastos generales y el beneficio industrial de la empresa, habiendo sido estimados de acuerdo con los precios de mercado.

En el importe de adjudicación del contrato se considerarán incluidos cualesquiera gastos y costes, tales como costes de viaje, desplazamientos, dietas y demás gastos del personal para la realización de los trabajos, que serán por cuenta la empresa adjudicataria.

La oferta económica deberá referirse al importe total del contrato. La baja económica resultante se aplicará a todos los servicios.

CUADRO DE COSTES MÁXIM OS ESTIMADOS DE LOS SERVICIOS SIN IVA

Pliego de Prescripciones Técnicas	Página. 8 de 9
-----------------------------------	----------------



CONCEPTO	IMPORTE SIN IVA	IMPORTE CON IVA
Comidas 14 y 15 de mayo (500 pax)	48.000,00 €	58.080,00 €
Evento clausura comida 16 de mayo (500 pax)	30.000,00 €	36.300,00 €
TOTAL, GASTOS ESTIMADOS	78.000,00 €	94.380,00 €

6 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución para la prestación de los servicios descritos en el presente pliego se establece en un plazo de un (1) mes, referido a la siguiente anualidad:

EJERCICIO	IMPORTE	IVA	TOTAL
2026	78.000,00 €	16.380,00 €	94.380,00 €

En Huelva, firmado electrónicamente en el día de la fecha

La jefa del Departamento de Comunicación y Relaciones Externas

Gracia León Romero