

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE
UTILLAJE DE COCINA, MATERIAL DESECHABLE, SERVICIO DE MESA Y ELECTRODOMÉSTICOS PARA EL
ALUMNADO Y PERSONAL DOCENTE DE LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA DEPENDIENTES DE LA
DIRECCIÓN PROVINCIAL DEL SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO EN MÁLAGA**

EXPEDIENTE: CONTR_2026_78857

- 1. OBJETO Y LOTES**
- 2. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO. ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS**
- 3. RESPONSABLE DEL CONTRATO**
- 4. HORARIOS Y PUNTOS DE ENTREGA**
- 5. PLAZOS DE ENTREGA**
- 6. ENTREGA DEL SUMINISTRO**
- 7. INCIDENCIAS DEL SUMINISTRO**
- 8. FORMA DE PAGO**
- 9. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA**
- 10. PLAZO DE GARANTÍA**

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 1 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGws5U8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto establecer las condiciones técnicas por las que ha de regularse la adjudicación y posterior suministro del material objeto del contrato con destino a los centros Escuela de Hostelería de Málaga-La Consula (en adelante “EHM”) y Benalmádena-La Fonda (en adelante “EHB”).

1.- OBJETO Y LOTES

La presente contratación tiene por objeto el suministro de e utillaje de cocina, materiales desechables, servicios de mesa y varios y maquinaria y electrodomésticos para el alumnado y personal docente de las Escuelas de Hostelería de Benalmádena y de Málaga y en relación con los itinerarios y acciones formativas que se imparten en cada una de ellas.

El contrato se divide en los siguientes lotes:

LOTE	DENOMINACIÓN
N.º 1	Utillaje de cocina
N.º 2	Material de cocina desechable
N.º 3	Servicio de Mesa y Varios
N.º 4	Electrodomésticos y Maquinaria de hostelería

2. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los artículos a suministrar son los que se indican en los Anexos del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares correspondiente (en adelante PCAP).

Se deberán ofertar artículos de primeras marcas, nunca marcas blancas o genéricas. Las características técnicas descritas para cada artículo serán de obligado cumplimiento para el adjudicatario. Los artículos ofertados y suministrados deberán ser de las mismas características técnicas y calidad que las establecidas en el presente pliego o, en todo caso de calidad superior, en ningún caso inferior. Dichas calidades en ningún caso podrán ser alteradas por el contratista de forma unilateral.

Cualquier referencia específica a marca y modelo en la descripción de los artículos, deberá entenderse como características que han de reunir los productos ofertados por los licitadores, no aceptándose ninguna otra marca o modelo de inferior calidad.

La empresa adjudicataria garantizará que durante todo el período de vigencia del contrato se suministren los productos incluidos en la oferta adjudicataria del contrato que se corresponderán siempre con las calidades ofertadas en su proposición.

La Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo (en adelante SAE) en Málaga podrá en cualquier momento exigir el cambio de un determinado artículo por otro al considerar que las características del mismo no son las contempladas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares o en el presente Pliego.

Asimismo, en caso de obtener un mal resultado al utilizar el material suministrado, la Dirección Provincial del SAE podrá exigir el cambio de aquél por otro de similares características, al mismo precio ofertado por la empresa adjudicataria para el material sustituido.

En caso de sustitución de los productos ofertados o de alguna marca por causas de fuerza mayor,

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 2 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGws5U8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



deberá ser propuesta dicha circunstancia previamente a la persona responsable del contrato que se designe por parte de la Dirección Provincial del SAE, razonando las causas que originen dicha sustitución, y siempre que no sea de calidad inferior, sin cuya autorización no se podrá llevar a cabo.

El material que se suministre no deberá llevar ningún tipo de publicidad relativa a la empresa adjudicataria. No se admitirán productos cuyos envases no se encuentren en perfecto estado (sucios, rotos, abollados, oxidados, etc.).

Con carácter general, todos los artículos ofertados deberán cumplir los siguientes aspectos:

a) Marcado CE. Cuando sea aplicable, los productos ofertados deberán venir marcados con la etiqueta CE. No obstante, desde la fecha de presentación de ofertas que se establezca en el anuncio de licitación y durante la vigencia del mismo, estos certificados estarán a disposición de SAE.

b) Seguridad general de los productos. Se ajustarán al Reglamento (UE)2023/988 del Parlamento Europeo y del Consejo de 10 de mayo de 2023 relativo a la seguridad general de los productos.

c) Aspectos medioambientales. Los productos ofertados cumplirán los requisitos medioambientales establecidos en la normativa medioambiental vigente durante todo el ciclo de vida de los mismos.

Con objeto de prevenir y reducir su impacto medioambiental a lo largo del ciclo de vida, todos aquellos envases y embalajes, desechables o no, que se utilicen para contener, proteger, manipular, distribuir y presentar las mercancías deberán cumplir con el Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases, y demás normativa de aplicación.

Es recomendable que los productos presenten códigos de identificación de materias primas y símbolos que fomenten la correcta gestión de residuos.

La empresa adjudicataria deberá garantizar el cumplimiento de la normativa vigente en materia de seguridad e higiénico-sanitaria.

Todos los bienes suministrados deben reunir las características que a continuación se detallan, con la calidad mínima, descripción y composición que se indican:

LOTE N.º 1: UTILLAJE DE COCINA

ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Boquillas pasteleras	Boquillas rizadas (para mangas pasteleras) varios tamaños, set de 24 boquillas.
Cuchillo cocinero	Tamaño: de 19 a 21 cm. Material cuchilla: Acero inoxidable al Cromo, níquel y Molibdeno, Cr 16% - 18%*, Ni 10% - 14%*, Mo 2% - 2.5%*. Mango metálico, ergonómico, robusto, impermeable, antitérmico y antideslizante.
Cuchillo de sierra	Tamaño: de 28 a 30 cm. Material cuchilla: acero inoxidable al cromo, níquel y molibdeno, Cr 16% - 18%*, Ni 10% - 14%*, Mo 2% - 2.5%*. Mango metálico, ergonómico, robusto, impermeable, antitérmico y antideslizante.
Medidor PH alimentos	Medidor de pH para alimentos con kit de calibración. PH: 0,0-14,0. Temperatura: 0,0°C-60,0°C. Precisión de medida: +0,1.
Pelador de hoja	Tamaño: de 5 a 7 cm. Material cuchilla: acero inoxidable al cromo, níquel y molibdeno, Cr 16% - 18%*, Ni 10% - 14%*, Mo 2% - 2.5%*. Mango metálico, ergonómico, robusto, impermeable, antitérmico y antideslizante.

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 3 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGws5U8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Pistola para chocolate	Pistola pulverizadora eléctrica para tartas y chocolate. 110V/220V. Diámetro boquilla: 1,3-2,6 mm. Distancia de pulverización: 300 mm. Velocidad de pulverización: 700 ml/seg. Material: Latón.
Puntilla de trabajo	Tamaño: de 9 a 11 cm. Material cuchilla: acero inoxidable al cromo, níquel y molibdeno, Cr 16% - 18%*, Ni 10% - 14%*, Mo 2% - 2.5%*. Mango metálico, ergonómico, robusto, impermeable, antitérmico y antideslizante.
Sacacorcho	De camarero profesional, abridor de vino, abrebotellas multifunción, doble palanca de acero niquelado, mango zamak, navaja microsierra, espiral teflonado, acabado grafito. Material: acero inoxidable. Dimensiones aproximadas: 12 x 3,6 x 2,4 cm. Peso aproximado: 60 gr.
Termómetro digital con espátula para chocolate	Material: nailon + silicona, rango de temperatura 32°C - 320. Alimentación: Pila LR44. Longitud aprox.: 32cm.

LOTE N.º 2: MATERIAL DE COCINA DESECHABLE

ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	FORMATO
Aceite desmoldante	Bote de aceite desmoldante para pastelería en spray. Tamaño bote: 600 ml.	Caja 6 Uds.
Acetato transparente	Acetato transparente para repostería, espesor 125 micras. Tamaño rollo: 5 cm x10 m.	Rollo
Agitadores de cóctel	Plástico desechable de 18cm y 4 mm de diámetro aprox.	Ud.
Báscula de Precisión	Báscula de precisión tipo relojero capacidad max.101gr./510gr.	Ud.
Bayeta microfibra	Tamaño 40cm x 36cm.	Paquete 4 ud.
Biberones	Biberones de Polietileno con escala graduada visible, tapón de rosca, de 250ml. Y de 500ml.	Ud.
Block de comandas	Block de 50 comandas de camarero con tres copias. Tamaño 10 x16 cm.	unidad
Block de comandas	Block de 50 comandas tipo hoteles, con tres copias. Tamaño 20 x 10 cm.	unidad
Blonda	Blonda redonda, color blanco, 16 cm. Diámetro.	Paquete 250 ud.
Blonda	Blondas redondas, color blanco, 26 cm diámetro.	Paquete 250 ud.
Blonda	Blondas redondas, color blanco, 28 cm diámetro.	Paquete 250 ud.
Blonda	Blondas redondas, color blanco, 30 cm diámetro.	Paquete 250 ud.
Blonda	Blondas redondas, color blanco, 36 cm diámetro.	Paquete 250 ud.
Blonda	Ovalada, tamaño 38 x 24 cm, color blanco.	Paquete 250 ud.
Blonda	Ovalada, tamaño 42 x 28 cm, color blanco.	Paquete 250 ud.
Blonda	Ovalada, tamaño 46 x 35 cm, color blanco.	Paquete 100 ud.
Blonda	Rectangular, tamaño 33 x 45 cm, color blanco.	Paquete 100 ud.
Bobina secamanos industrial	Doble capa, tintada azul , especial alimentación, 100% celulosa. Precortado. Tamaño: 24,5 cm x 350 m.	Ud.

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 4 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGws5U8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	FORMATO
Bobina secamanos pequeña	Doble capa, tintada azul , especial alimentación.Precortado. Alto 20 cm.	Ud.
Bolsa envasado al vacío	Gofradas. Tamaño bolsa: 20 x 15 cm, espesor 90 micras. Material PA/PP 90, libre de bisfenol A y ftalatos.	Paquete 100 Uds.
Bolsa envasado al vacío	Gofradas. Tamaño bolsa: 30 x 40 cm, espesor 90 micras. Material PA/PP 90. Libre de bisfenol A y ftalatos.	Paquete 100 Uds.
Bolsa envasado al vacío	Gofradas. Tamaño bolsa: 25 x 35, espesor 90 micras. Material PA/PP 90, libre de bisfenol A y ftalatos.	Paquete 100 Uds.
Bolsa envasado al vacío	Gofradas. Tamaño bolsa: 15 x 25 cm, espesor 90 micras. Material PA/PP 90, libre de bisfenol A y ftalatos.	Paquete 100 Uds.
Bolsa envasado al vacío	No gofradas. Tamaño: 20x30cm, espesor 105 micras lisa. Material PA/PP 90 my 11 capas. Temperatura 121° hasta 4 horas. Libre de bisfenol A y ftalatos.	Caja 500 ud.
Bolsa envasado al vacío	No gofradas. Tamaño: 30 x40 cm, espesor 105 micras lisa. Material PA/PP 90 my 11 capas. Temperatura 121° hasta 4 horas. Libre de bisfenol A y ftalatos.	Caja 1000 ud.
Bolsa serrín	Serrín para ahumado (madera de almendro)	ud.
Bolsas cierre hermético de Zip	Medidas 33cm x 40cm.	Caja 100 ud.
Bolsas de plástico biodegradable con asa	Material PLA (ácido poliláctico). Capacidad 30l.	Paquete 75 ud.
Bote desinfectante de frutas y verduras	Solución para desinfectar frutas y verduras, que permite consumirlas con seguridad . No altera el sabor ni el olor natural de los productos. Es eficaz para evitar contagios, infecciones. Bote de 500 ml, con pulsador.	Bote
Botellas de reactivo líquido de cloro libre para uso en fotómetros y minifotómetros	Reactivo líquido cloro libre 0,00 a 2,50 mg/ L (5,00 mg/ L). Formato botellas cuentagotas. Cantidad 300 test. Método adaptación del método 330.5 de USEPA y del método estándar 4500-Cl G.	Pack
Brocheta	Tamaño: 15 cm. Color madera natural. Material: madera de bambú.	Paquete 100 ud.
Cabezales para sopletes recargables	Cabezales para sopletes de gas. Tipo “Lacor” o similar.	unid.
Carga de sifón montanata	Carga de sifón montanata de 8 gr de N20.	Caja 24 Uds.
Carga gas soplete	Bote de 600 ml. Gas 100 % isobutano.	Ud.
Carga gas soplete	Recarga de gas quemadores soplete com-gas 227 grs.	Ud.
Carga bombona gas butano para recheaud	carga de gas: CV 270 PLUS/CV 300 PLUS	und.
Carpeta de comandas	Medidas: 23 cm x 12 cm	unidad
Carpeta de comandas	Medidas: 18 cm x 11 cm	unidad

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 5 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGws5U8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	FORMATO
Cuchara desechable	Tamaño: 18,5 cm. Material: 100% plastic free.	Paquete 1000 ud.
Cucharas reutilizables	Cucharas reutilizables medidas 12 x 3,5 cm.	Ud.
Envase de plástico para alimentos	Envase de plástico capacidad 750 cc, medidas aprox. 180 x 150 x 65 mm, con tapa bisagra.	Ud.
Envase de plástico para alimentos	Envase de plástico capacidad 1000 cc, con tapa bisagra.	Ud.
Etiquetas para marcar comida congelada y envasada.	Tamaño: 9 cm de largo x 4 cm de alto.	Rollo 100 etiquetas
Etiquetas para marcar comida congelada y envasada.	Tamaño: 12 cm de largo x 6 cm de alto.	Rollo 100 etiquetas
Flaneras desechables	Moldes para cocina desechables. Material: aluminio. Tamaño: 6 cm diámetro x 6 cm de alto.	Paquete 100 Uds.
Guantes	Material: Nitrilo 100% sin polvo. Color negro. Talla S.	Caja 100 ud.
Guantes	Material: Nitrilo 100% sin polvo. Color negro. Talla M.	Caja 100 ud.
Guantes	Material: Nitrilo 100% sin polvo. Color negro. Talla L.	Caja 100 ud.
Guantes	Material: Nitrilo 100% sin polvo. Color negro. Talla XL.	Caja 100 ud.
Hilo bramante	Hilo de cocina. Tamaño bobina: 60 m.	Bobina
Jeringuilla	Sin aguja. Capacidad 5 ml.	Pack 100 ud.
Mandolinas	Mandolinas de acero inoxidable con pie de apoyo, con 5 cuchillas.	Ud.
Manga pastelera	Longitud 65 cm y diámetro de 12 pulgadas. Material: plástico desechable de un solo uso, calidad alimentaria. Sin costura. Color azul o no transparente.	Paquete 100 ud.
Manteles	Color burdeos. Papel, primera calidad, medidas 120 cm x 120 cm.	Paquete 50 ud.
Mini Cucharas	Mini cucharas reutilizables de 10 cm, color plata material PS	2000 Uds.
Mini Tenedores	Mini tenedores reutilizables de 10 cm, color plata material PS	2000 Uds.
Muletón escurre platos	Rollo muletón "Tipo villeda" escurreplatos. Medidas: 80*46 cm	ud.
Pajitas individuales	Longitud 21 cm, diámetro 8 mm. Color negro. Material PLA. Enfundados papel.	Paquete 500 Uds.
Palillos mondadientes	Redondos. Material 100% madera natural. Enfundados individualmente en papel. Longitud: 7 cm.	Caja 500 ud.
Palitos agitadores café madera	16 cm. Largo. Madera natural. Enfundados individuales.	Paquete 100 ud.
Papel Aluminio	Tamaño rollo: 45 cm x 390 m. Espesor 13 micras. Uso alimentario profesional.	Rollo
Papel aluminio	Tamaño rollo: 30 cm x 300 m. Uso alimentario profesional.	Rollo
Papel cata fatA	Tamaño: 50 cm ancho x 50 m. Cocción alta temperatura.	1

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 6 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGws5U8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	FORMATO
Papel film transparente	Formato industrial. Tamaño rollo: 50 cm ancho x 250 m. Grosor 15 micras. PVC.	Rollo
Papel film transparente	Formato industrial. Tamaño rollo: 30 cm ancho x 300 m.	Rollo
Papel guitarra	Tamaño: 60 x 40 cm, espesor 55 micras.	Paquete 250 ud.
Papel siliconado para hornear	Color blanco. Tamaño hoja: 40 cm x 60 cm.	Caja 500 ud.
Pinchos de aceitunas desechable para cóctel	Material: 100 % plastic free.	unidad
Plato desechable	Tamaño 22cm. De un solo uso. Material: 100% plastic free.	Paquete 500 ud.
Posavasos desechables	Material: cartón. Tamaño: 9 x 9 cm. Papel reciclado.	Paquete 500 ud.
Recipiente cuadrado	Recipiente cuadrado reutilizable material PS, medidas 9 x 9 x 3,5 cm	Ud.
Rollo de bayeta de secado	Para secar vajilla, cristalería y cubiertos , material 100 % algodón con precorte, tamaño 40 x 64 cm , color blanco, rollo de 10 bayetas, tipo Roll Drap	Rollo de 10 bayetas
Servilletas	Color blanco. Tamaño: 40 x 40 cm. 2 capas. Material 100% pasta virgen de celulosa.	Paquete 50 Uds.
Servilletas pequeñas especial cóctel	Tamaño: 10 x 10 cm plegada, 20 x 20 cm desplegada. Fabricadas con material 100% pasta virgen de celulosa. Color Blanco.	Paquete 100 ud.
Sorbetes de plástico	Longitud 21 cm, diámetro 8mm. Color negro. Material PLA. Enfundados papel.	Pack 500 ud.
Tarrina bisagra oval	Capacidad 1000 ml. Material PLA. Temperatura máx. 85°C y mín. 10°C.	Paquete 50 ud.
Tarrina con tapadera	Capacidad 375 ml. Material PLA. Temperatura máx. 85°C y mín. 10°C.	Paquete 50 ud.
Tenedor desechable	Tamaño: 18,5 cm. Material: 100% plastic free.	Paquete 1000 ud.
Tiras de medición de cloro	Bote de 600 tiras	bote
Vasos	Material:cartón térmico apto para bebidas frías y calientes. 7 cm. Diámetro.. Capacidad 200/220 cc.	Paquete 500 ud.
Vasos desechables	Transparente. Capacidad: 330 ml. Material: cartón no térmico o plástico reciclable,color blanco transparente.	Paquete 100 ud.
Velas de cumpleaños	Velas de parafina. Tamaño 6 cm. (no numérica)	Ud.

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 7 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGws5U8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

**LOTE N.º 3: SERVICIO DE MESA Y VARIOS**

ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Bandeja	Bandeja rectangular 60 x 40 cm de acero inoxidable para servir (transportar platos y copas)
Copas de agua	Copa de agua capacidad 29 cl, 14, cm alto, 7,5 cm diámetro. cristal transparente, resistente y apto para microondas y frigoríficos
Copas de cerveza	Copa de cerveza con una capacidad de 33 Cl. Altura 16 cm aproximadamente, diámetro 9 cm
Copas de vino	Copa de vino modelo Degustación de Vitrila. Fabricada en vidrio templado,. Es idóneo para servir cualquier tipo de bebidas. Capacidad: 31 centilitros Apto para su limpieza en el lavavajillas . Apto para el microondas y el frigorífico
Copas de vino	Copa de vino Borgoña con capacidad 814 ml, altura 230 mm y diámetro 116 mm, cristal transparente, resistente y apto para microondas y frigorífico
Copas de vino	Copa de vino Bordeaux capacidad 645 ml, altura 250 mm y diámetro 9 mm, cristal transparente resistente y apto para microondas y frigorífico
Copas tipo champán	Copa modelo Spiegelau tipo champán flauta capacidad 190 ml alto 21 cm y diámetro aprox. 4,8 cm, cristal transparente resistente y apto para microondas y frigorífico
Cortinas	Cortinas para el bar , tejido oscurente medidas del hueco 2,5 metros de alto por 5,5 metros de ancho, lo que conlleva que la cortina debería medir de ancho el doble (11 metros aproximadamente)
Estores enrollable restaurante	Cortina enrollable 86% Poliéster 14% Lino. Instalación a techo con soportes. Regulación mediante mecanismo de cadena. Ancho del producto 140cm, alto 450 cm. Color blanco roto. Instalación a pared o techo con los mismos anclajes
Maceteros	Jardineras de Cerámica, Gres o Terracota Redonda 59x49cm. Color Marrón o Cemento. 80 L. con ruedas.
Vajilla	PLATO LLANO ASTER TRANSPARENTE ø26,5cm
Vajilla	PLATO RISOTTO ASTER TRANSPARENTE ø30x5cm
Vajilla	PLATO LLANO LEÑO Ø27x2.5cm
Vajilla	ENSALADERA GARUM 24x22x6.5cm
Vajilla	PLATO BETAWI 20x19x5,5cm
Vajilla	PLATO HONDO IBERICA MALECON Ø21x5cm
Vajilla	PLATO HONDO STONWARE THE RESERVE Ø23x5cm
Vajilla	PLATO OVAL CANTABRO 20x16x4.5cm
Vajilla	PLATO PASTA RISOTTO 25cm BARI IVORY
Vajilla	BOWL OVAL 27X18 CM AQUA BLUE

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 8 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGws5U8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

**LOTE N.º 4: ELECTRODOMÉSTICOS Y MAQUINARIA DE HOSTELERÍA**

ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Aerógrafo pastelería	Presión de 85 PSI con pantalla digital en tiempo real, Presión de aire ajustable de 20 grados: entre 50 y 85 psi Kit de aerógrafo con compresor Compresor inteligente
Amasadora 10 litros con cubeta extraíble	Amasadora de gancho espiral con caldero de 10 litros, una velocidad, cabezal abatible y caldero extraíble. Capacidad: 8 Kg. de harina.
Armario caliente , una puerta (180x80x100cm)	Capacidad para 15 bandejas GN1/1. Rango de temperatura de 0 a 75 °C Construcción totalmente en acero inoxidable Panel de control digital con sistema HACCP,y alarmas para garantizar la seguridad alimentaria Ruedas grandes con freno
Armario frigorífico vertical de una puerta (200x60x60cm) vinos y aguas	Puertas: 1 Estantes: 3 Potencia Frigorífica: 513W a -10°C Consumo: 411W Régimen de Temperatura a 40°C: +2 +6°C Exterior en acero plastificado negro mate y cámara totalmente en acero inox AISI 304. Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m3. Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión. Desagüe en el interior de la cámara. Guías y estantes cámara desmontables. Bisagra pivotante con bloqueo de apertura. Burlete de triple cámara fácilmente sustituible. Pies de acero inoxidable regulables en altura. Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF. Evaporación automática del agua de desescarche. Clima regulable entre 6°C y 14°C Almacenamiento de 40 botellas aprox. Iluminación mediante tecnología LED. Refrigerante R134A. Ancho x alto útil puerta grande: 480x1303mm. Estantes de varilla 435x433mm. N.º estantes máximo por puerta grande: 18 uds. Conexión: 230V / 50Hz.

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 9 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGws5U8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Batidora - amasadora de mesa	Potencia 300 Maximum power 300 Tipo de Motor AC (Alternating current) Z_MOTOR AC (Alternating current) Potencia (Caballos) 0.190 Potencia (CV) 0.19 Voltaje (V) 220-240 Intensidad de corriente eléctrica (A) 5.0 Tensión 220-240 Drip-stop present 0,2 Conexión 300.000 Frecuencia (Hz) 50/60 Number of cups espresso/-cappuccino 300 Installation type 50/60 Velocidad máx. de giro 220.000 Voltage (V) 220 Velocidad mín. de giro 58 Warming 58 Velocidad intermitente con un toque (Pulse) 58 Capacidad - Harina para repostería 1.000 Water capacity 58 Digital countdown indicator 1 Indicador de encendido Ninguno Material del cuerpo Zinc Material of the body Zinc Longitud del cable de alimentación 145.0 Descaling indicator present 145 Capacidad del bol 4.8 Blender bowl capacity (l) 4.800 Control de velocidad electrónico Sí USP information 8 Sí Altura del producto 343.0 Long description of the product 360 Anchura del producto 211.0 Largura del producto 338.0 EAN code 370 Peso neto (kg) 10.4 Material del Bol Acero inoxidable Peso neto 10.4 Type of carafe Acero inoxidable Peso bruto (kg) 11.5 Peso bruto 11.5 Capacidad - Masa 0.500 Base de masa 0.5 Capacidad - Claras de huevo 12 Capacidad- Nata montada 1.000 Nata montada 1 Capacidad - Pastel 2.700 Pasteles 2.7 Capacidad - Masa de Pan 2.000 Masa de pan 2 Capacidad - Puré de patatas 1.500 Puré de patatas 1.5 Capacidad- Cantidad de galletas 108
Batidora-amasadora de pie	Capacidad del caldero 20 l Dimensiones del caldero 333 mm x 296 mm Capacidad en harina (50% agua) 6 kg Temporizador (min-max) 0' - 30' Velocidad herramienta 95 - 392 rpm Velocidad planetario 42 - 175 rpm Potencia total 900 W Dimensiones exteriores Ancho 520 mm Fondo 733 mm Alto 1152 mm Peso neto 89 kg Nivel de ruido a 1 m <75 dB(A) Ruido de fondo 32 dB(A)
Batidores eléctricos espumar leche	Fabricado en acero inoxidable 18/10 de calidad Acero inoxidable 18/10 mate, PP polipropileno liso negro - Longitud 23.5 cm - Ancho 2.5 cm - Alto 2.5 cm - Dimensión de la parte funcional 8.5 cm -
Carro caliente alto de un cuerpo de acero inoxidable	Carro caliente alto de un cuerpo - Dimensiones: 56.5 x 76 x 170 cm. - Número de guías desde 17 hasta 22 GN 1/1. - Separación de guías 53 o 70 mm. - Potencia de 2100 W
Circulador sous-vide (baño maria)	230-v Temperatura mínima (°C) : 20 Temperatura Máxima (°C) : 90 Número de tanques : 1 Longitud (mm) : 345 Profundidad (mm) : 400 Altura (mm) : 317 Peso (kg) : 7.5 Potencia (W) : 2000 Materia :
Columna vertical de 1 m para posos de café acero inoxidable	Columna acero inoxidable+base fijación acero inoxidable+soporte inoxidable de sujeción para visor
Congelador alto de una puerta (200x70x80cm) con baldas	Rango de temperatura de -22 °C a -17 °C Consumo de energía de 3.56 kWh/24h Puerta de cierre automático con cerradura y llave Descongelación automática 5 estantes regulables
Cortadora de fiambre	Materiales de alta calidad. Regulación decimal del espesor de corte. Patas antideslizantes. Dimensiones: 470x380x340mm. Diámetro de la cuchilla: 220Ø. Capacidad de corte: 150x200mm. Grosor de corte: 0-10mm. Recorrido del carro: 205mm Potencia: 250W. Grado de protección IP: 43 Peso neto: 13Kg

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 10 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGws5U8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Envasadora al vacío	Capacidad de la bomba: 16 m ³ /h Longitud barra de soldadura: 320 mm Potencia Total: 550 W Presión vacío (máxima): 2 mbar Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (2.7 A)
Espumadores de leche tipo aerochino	3 funciones : Espumar leche fría, espumar y calentar Potencia de 500 W y capacidad de 0,12L Capacidad: 0.24 L Capacidad máxima de espuma: 0.12 L capuchinos, café latte Base eléctrica extraíble Apagado automático Grueso con recubrimiento antiadherente Cuerpo de acero inoxidable Pies de silicona antideslizantes Potencia: 500 W
Estanterías para cocina 1 curso	Estante de pared metálico - 2 compartimientos - 160 cm
Exprimidor de cítricos	Exprimidores electricos pequeños con capacidad máxima 0,5 litros.
Exprimidor de cítricos	Manual
Fermentador automático autofunción	Sistema de esterilización y desinfección Mantiene el calor 288 horas Control de temperatura Capacidad máxima 2kg Potencia: 220-240V 50/60Hz Tamaño: 27 x 29 x 26,5 cm Peso: 2,6 kg
Liofilizadora	-Pantalla táctil -Carro, estantes y bandejas extraíbles de acero inoxidable Bomba de alto vacío de doble ciclo -Vacío máximo: 0,5 mbar -0,73 m ² de superficie de secado -7 kg de carga por ciclo -Puerta transparente -Bandeja de recogida de agua de condensación de la puerta para cocinas con temperaturas elevadas -Sistema de detección individual de estantes calefactables -Alarma por exceso de nivel de hielo -Sistema de descongelación forzada de la trampa -Conexiones de servicio laterales
Mantecadora (heladera)	Refrigeración por aire o agua. Capacidad de 6 litros por ciclo x4. Control de temperatura PID y velocidad de agitador variable. 5 programas automáticos de mantecación y conservación. 800 cm ² por cuba.
Máquina de cocina profesional (microtriturado a alta presión)	1500 W Dimensiones H497 x A204 x L365 mm Peso neto 22,5 Kg Sobrepresión 1.2 bar Ruido acústico aéreo emitido 76,4 dB (A) Conexión a la red 802.11 b/g/n 2.4 Ghz
Máquina para pasta eléctrica	Pasta fresca de 24cm Motor de 750W. Espesor ajustable de 0,1 a 20 mm., Acero inoxidable Dimensiones 43,7x34x42cm
Mesa caliente con estante de pase con infrarrojos	Mesa caliente central con encimera y estantes para cocina industrial. Acero inoxidable AISI 304 18/10, aislamiento térmico de lana de roca.

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 11 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGws5U8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Mesas Refrigeradas 3 o 4 puertas (Timbres)	Acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble. - Compresores DANFOSS SECOP. - Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m3d e densidad. - Ángulos redondeados en interior y encimera con peto sanitario de 100 mm. - Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión. - Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche. - Evaporación automática del agua del desescarche. - Patas de acero inoxidable regulables en altura. - Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura. - Mesas con puertas de cristal equipadas con cerradura e iluminación LED. Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura. Gas refrigerante ecológico R-290.
Microondas	Microondas profesional 34 l de acero inoxidable. Controles táctiles, 1500 w
Nevera 4 puertas	Voltaje: 220V Potencia: 0,47 kW Temperatura: +2° / +10°C Refrigeración: ventilada Capacidad: 1300 litros Puertas: 4 abatibles Parrillas: 6 Medidas internas: 1364x702x1401 mm Medidas externas: 1480x830x2010 mm Peso: 174 Kg Fabricado en acero inoxidable AISI-304. Aislamiento de poliuretano. Parrillas ajustables. Sistema de ventilación “no frost”.
Perol eléctrico de 5 litros	Capacidad de 5 litros Resistencias eléctricas blindadas soldadas al recipiente. Mango ergonómico y sistema de limpieza apto para lavautillajes. Potencia de 1,9 kW con alimentación a 230V.
Perol eléctrico de 9 litros	Capacidad de 9 litros. Resistencias eléctricas blindadas soldadas al recipiente. Mango ergonómico y sistema de limpieza apto para lavautillajes. Potencia de 2,5 kW con alimentación a 230V.
Placa de inducción portátiles	Placa de inducción XL de 3500 W Ø28 cm para una gran superficie de cocción
Plancha de presión mecánica	Presión 2000 kg/cm ²
Procesador de alimentos (picadora)	Color. Plateado · Vataje. 746 vatios · Material. Acero inoxidable ·Componentes incluidos. Bowl, Motor.
Robot de cocina Multifuncional	Vaso de acero inoxidable con aislamiento térmico, con cuchillas rotatorias en la base. Asistente culinario de alta gama. Pantalla táctil con guía de recetas, conexión Wi-fi y control preciso de temperatura Con funciones de Procesado de alimentos con cocción inteligente:Picar, moler, triturar, pulverizar y rallar ingredientes. Cocción integrada: Cocinar al vapor, rehogar, cocer a fuego lento y emulsionar. Gestión de masas: Amasar pan para repostería o bases de pizza. Báscula de precisión: Con sistema de pesaje integrado.
Salamandras	-Carrocería de acero inoxidable AISI 304 18/10. -Parrilla de acero inoxidable de 390x590mm. -Bandeja recoge-grasa. - Quemador tubular. -Aislamiento térmico. -Grifo de seguridad y termopar. -Potencia (Kcal/h): 10.000 -Dimensiones: 690 x 560 x 510 mm -Peso (Kg): 53
Sartenes antiadherentes	Diámetro 8 cm, material acero esmaltado, 2 capas antiadherente.
Sartenes antiadherentes	Diámetro 18 cm, material acero esmaltado, 2 capas antiadherente.

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 12 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGws5U8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Sartenes antiadherentes	Diámetro 30 cm, material acero esmaltado, 2 capas antiadherente.
Sartenes antiadherentes	Diámetro 36 cm, material acero esmaltado, 2 capas antiadherente.
Sistema de destilación rotativa al vacío diseñado	• Pantalla táctil intuitiva • Gestión de recetas • Software actualizable • Control de vacío en tiempo real • Hélice ninja • Programa de limpieza y descalcificación integrado
Soporte giratorio para platos	Peso soportado de hasta ocho kilos Soporte giratorio automático, medidas 19 x 21 x 15 cm., Voltaje 230V.
Sorbetera	Máquina de sorbetes helados de 2+2 litros de doble cuba Tanques con funcionamiento independiente. Teclado electrónico para ajustar la temperatura y el modo de descongelación
Tampers café expresso acero inoxidable 51 mm diámetro	Altura : 92 mm. Tamaño: 51 mm. Material base : acero inoxidable.
Vinoteca Profesional 2 zonas, 45 Botellas.	Frío Ventilado Sistema anti-vibración. Cerradura. Sistema refrigeración : Compresor Silencioso 7 estantes de madera (haya) con frontal de acero inoxidable, tipo deslizante 4 Patas ajustables Clase energética: G Bajo Consumo eléctrico anual: 181 kWh Potencia: 160W Volumen : 54. Dimensiones (ancho x fondo x alto): 59,5 x 67.5 x 176 Eficiencia energética de clase A. Refrigeración por compresión
Vinoteca Profesional integrable, para 152 botellas encastrable con doble zona de temperatura.	Capacidad: 152 botellas. Zona superior: 80 botellas. Zona inferior: 72 botellas. 2 Zonas Temperatura regulable. Zona superior: 5°C a 20°C. Zona inferior: 12°C a 20°C. 1 puerta acristalada con cerradura, doble acristalamiento en vidrio templado resistente a los rayos UV. Nivel de humedad controlada de forma automática entre 50% y 80%. (principio de la higrodinámica) Función de invierno. Alarmas visuales y acústicas Frío Ventilado Sistema anti-vibración. Cerradura. Sistema refrigeración : Compresor Silencioso 7 estantes de madera (haya) con frontal de acero inoxidable, tipo deslizante 4 Patas ajustables Clase energética: G Bajo Consumo eléctrico anual: 181 kWh Potencia: 160W Volumen : 54. Dimensiones (ancho x fondo x alto): 59,5 x 67.5 x 176

3.- RESPONSABLE DEL CONTRATO

Se designa como responsable del contrato a la persona titular de la Coordinación Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga.

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 13 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGws5U8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



La persona responsable del contrato, o persona en quien delegue, tendrá la facultad de inspeccionar la calidad y la terminación de los productos que se van a suministrar, debiendo ser admitidas sus propuestas. Asimismo, se le confiere la facultad de actuar como única interlocutora válida con la empresa adjudicataria, debiendo abstenerse la empresa adjudicataria de admitir peticiones individualizadas de personas sin su aprobación.

La Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga facilitará un listado de personal autorizado para realizar las actuaciones asociadas a la ejecución de este contrato.

4.- HORARIO Y PUNTOS DE ENTREGA

El horario de entrega de los suministros será por la mañana, entre las 9:00 y las 14:00 horas, de lunes a viernes.

La entrega del material se efectuará en las sedes de los centros indicados a continuación:

CENTROS	CALLE	CÓDIGO POSTAL	POBLACIÓN
ESCUELA DE HOSTELERÍA DE BENALMÁDENA	C/ SANTO DOMINGO DE GUZMÁN S/N	29639	BENALMÁDENA
ESCUELA DE HOSTELERÍA DE MÁLAGA	FINCA LA CONSULA, S/N. CTRA. DE COÍN, KM 89	29140	CHURRIANA (MÁLAGA)

La adjudicataria deberá entregar los artículos en el lugar indicado por la Dirección Provincial del SAE en Málaga, obligándose a efectuar la descarga y colocación de los artículos en el sitio indicado, por sus propios medios y sin coste adicional alguno.

No obstante, la Dirección Provincial del SAE en Málaga, por necesidades del servicio, podrá variar tanto el horario como los lugares de entrega del material, aunque no venga especificado en este procedimiento, sin que la persona contratista pueda repercutir coste alguno por dicho motivo.

5.- PLAZOS DE ENTREGA

La entrega se efectuará en una plazo máximo de:

N.º DE LOTE	DENOMINACIÓN	PLAZO DE ENTREGA MÁXIMO
Lote n.º 1	Utillaje de cocina	2 meses desde el <u>inicio del contrato</u>
Lote n.º 2	Material de cocina desechable	5 días hábiles siguientes a la <u>realización del pedido</u>
Lote n.º 3	Servicios de mesa y Varios	2 meses desde el <u>inicio del contrato</u>
Lote n.º 4	Electrodomésticos y Maquinaria de hostelería	2 meses desde <u>el inicio del contrato</u>

El plazo de entrega se computará desde la confirmación de la recepción del pedido por la adjudicataria o en caso de no producirse esta, desde la comunicación del pedido. En casos puntuales de necesidades urgentes justificadas por el órgano de contratación, se podrán reducir los plazos de entrega por el tiempo necesario para atender dicha urgencia.

Para el caso del lote n.º 2, el suministro de los artículos estará en función de las necesidades de los

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 14 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGws5U8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



centros, sin que en ningún caso exista vinculación alguna con el contratista respecto al gasto máximo señalado en el PCAP. El número de unidades y, por tanto, la cuantía total de la licitación y adjudicación es estimada y el precio es unitario. En el supuesto de que por necesidades se agotara el suministro de un determinado producto, éste se podrá seguir suministrando al precio ofertado por el licitador, sin que en ningún caso la suma de las facturaciones parciales pueda superar el límite máximo del contrato. Las peticiones de suministros podrán cursarse, a elección de los Centros, por correo electrónico, por teléfono u otros medios telemáticos, debiendo confirmarse la recepción del pedido por la empresa adjudicataria y de no hacerlo así, se considerará como fecha de recepción la de la remisión del pedido.

6.- ENTREGA DEL SUMINISTRO.

La empresa adjudicataria entregará los suministros objeto del contrato en los centros de trabajo y horarios indicados en el apartado 5 de este pliego.

En el supuesto de utillaje de cocina, servicios de mesa y electrodomésticos se suministrarán en una única entrega, no pudiendo fraccionarse la misma en entregas parciales, salvo que por necesidades de la Dirección Provincial del SAE Málaga se indique excepcionalmente dicha posibilidad.

Para el material desechable, los productos serán suministrados por el adjudicatario mediante entregas parciales que se producirán en las fechas y para las unidades que los centros pidan en el momento de su necesidad.

La Dirección Provincial del SAE en Málaga se reserva la comprobación, en el momento de la recepción, de la calidad de los artículos, las características de los envases y presentación que, como mínimo, debe ser coincidente con la especificada en el PCAP y en las tablas contenidas en el apartado 2, mediante la inspección y análisis, en su caso, de modo que los centros fijarán los sistemas de control que considere oportunos para garantizar la perfecta presentación del suministro.

El procedimiento a seguir en el reconocimiento de los bienes a su recepción será el de inspección por muestreo.

La adjudicataria deberá entregar los artículos en el lugar indicado por la Administración, obligándose a efectuar la descarga y colocación de los artículos en el sitio indicado, por sus propios medios y sin coste adicional alguno.

El adjudicatario se hará cargo de los artículos que en el momento de su recepción en cada centro presenten cualquier tipo de defecto, ya sea a causa de deficiencias de producción, embalaje o transporte, diferencias de calidad entre lo contratado y lo suministrado, etc, procediendo a su retirada e inmediata reposición en las condiciones acordadas y sin que suponga gasto alguno para la Administración.

En caso de que el adjudicatario no entregase los productos en las unidades de medida establecidas, el órgano de contratación se reserva el derecho de adquirir en el mercado los productos requeridos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor, facturando como máximo el precio ofertado.

Igualmente, en caso de que el adjudicatario no entregase los productos en el punto y horario establecidos, o éstos no se encuentren en estado de ser recibidos (calidad, caducidad, etc.), la Dirección Provincial del SAE en Málaga, previa comunicación fehaciente al adjudicatario, se reserva el derecho de adquirir en el mercado los productos requeridos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor al precio máximo ofertado en la licitación.

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 15 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGws5U8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Realizada la entrega, que vendrá siempre acompañada del correspondiente albarán de entrega valorado según el precio de adjudicación, el responsable del contrato o persona en quien delegue diligenciará la recepción de los bienes suministrados, sellando y firmando su conformidad o poniendo los reparos que considere oportunos a los albaranes presentados por la adjudicataria.

Se sellarán y se firmarán los albaranes por duplicado, de los cuales uno permanecerá en el centro y otra copia será remitida a la Dirección Provincial del SAE en Málaga cuando se presente la factura. En el albarán de entrega como mínimo constará de forma fehaciente:

- Lote correspondiente.
- Centro de trabajo al que corresponde.
- Relación valorada de suministros realizados.

La empresa adjudicataria no tendrá derecho a indemnizaciones por causa de pérdidas, averías o perjuicios causados en los bienes antes de la entrega a la Dirección Provincial del SAE en Málaga. La entrega se entenderá hecha cuando el producto haya sido efectivamente recibido por la Dirección Provincial del SAE en Málaga de acuerdo con lo estipulado.

7.- INCIDENCIAS DEL SUMINISTRO.

La Administración trasladará por medios electrónicos a la empresa adjudicataria cualquier incidencia que se detecte tras un examen pormenorizado de todos los elementos suministrados.

Dichas incidencias deberán ser subsanadas por la adjudicataria en un plazo no superior a 3 días hábiles desde la confirmación de la recepción de la incidencia por la adjudicataria o, en caso de no producirse ésta, desde la comunicación de la incidencia, entregando de nuevo los elementos necesarios en perfecto estado y asumiendo los gastos generados.

Asimismo, deberá retirar los elementos defectuosos, siendo a su cargo los costes que esto genere. En casos puntuales de necesidades urgentes justificadas por el órgano de contratación, se podrá reducir los plazos de subsanación por el tiempo necesario para atender dicha urgencia.

Se podrán hacer cuantas devoluciones sean necesarias hasta que la persona responsable del contrato nombrada por la Dirección Provincial, o persona en quien delegue, dé el visto bueno al suministro.

La empresa adjudicataria deberá responder de la calidad de los productos suministrados y de las deficiencias que hubiere en ellos.

En caso de que por parte de las personas usuarias se produzcan reiteradas quejas sobre alguno de los artículos suministrados incluidos en el presente Pliego, el adjudicatario deberá sustituir dicho artículo por otro de adecuada calidad, garantizando el cumplimiento del objeto del contrato y la entrega inmediatamente posterior a la observación de tal circunstancia por parte de la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga, sin coste alguno para la Dirección Provincial.

De igual forma, cuando un artículo sea descatalogado, la empresa adjudicataria deberá reemplazarlo por otro de similares características, al mismo precio ofertado que para el artículo sustituido. En el supuesto de que alguno de estos productos deje de ser fabricado y, por tanto, no haya posibilidad de continuar con el suministro, el adjudicatario del contrato deberá acreditarlo ante la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga mediante comunicación del fabricante, en cuyo caso el producto será sustituido por otro de idénticas características al previsto en el contrato, previa autorización de la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga.

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 16 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGwsU8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Cualquier infracción o incumplimiento en el suministro por parte del adjudicatario de las obligaciones dimanantes en el presente contrato dará lugar a que se levante un parte de incidencias, que será remitido al órgano de contratación.

8.- FORMA DE PAGO

La persona adjudicataria tendrá derecho al abono de las unidades efectivamente entregadas y recibidas de conformidad en los términos establecidos, sin derecho a compensación alguna por las unidades no suministradas.

La facturación se realizará de la siguiente manera:

- Utillaje de cocina (Lote n.º 1), Servicio de mesa y varios (Lote n.º 3) y Maquinaria y electrodomésticos de hostelería (Lote n.º 4) mediante pago único.
- Material desechable para cocina (Lote n.º 2), mediante facturas mensuales y conforme a las entregas que se hayan realizado al último día natural de cada mes.

Solo se podrán facturar aquellos pedidos que se hayan entregado en su totalidad, con independencia de que la entrega de los artículos de un mismo pedido se haya efectuado para completarlo en varias veces.

Las facturas detallarán los números de los pedidos cursados, los artículos suministrados y los precios unitarios, con desglose del IVA aplicable. Junto a cada factura la persona contratista adjuntará las correspondientes copias de los albaranes de entrega, en los que deberá figurar la diligencia de conformidad del CENTRO, con sello y firma de la persona responsable de la recepción. En ningún caso, la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga aceptará facturas que no cumplan los requisitos anteriormente indicados. Asimismo acompañarán, a solicitud de esta Dirección Provincial, archivo en formato EXCEL/ODS en el que se relacionen todos los pedidos suministrados durante el periodo correspondiente, con indicación de los Centros a los que se ha efectuado el suministro, la fecha del mismo, la relación de productos suministrados y el acumulado anual del contrato.

El precio que se oferte se hará por las unidades indicadas que figuran en los Anexos I-1, I-2, I-3 y I-4 del PCAP, con inclusión del I.V.A., debiendo mantenerse dicho precio hasta la finalización del contrato.

9.- OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

Todos los productos objeto del suministro deberán cumplir la normativa vigente.

La persona adjudicataria deberá cumplir lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, distribución y personal, así como a etiquetados, envasados y rotulación de sus productos y normas generales y particulares de cada uno de ellos.

La persona adjudicataria dispondrá los medios de transporte y personal que sean precisos para atender adecuadamente las entregas, de manera que quede siempre garantizada la puntual recepción del material. Los gastos de mantenimiento de dichos vehículos serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

El adjudicatario asumirá todos los gastos de manipulación y transporte que conlleve la entrega de bienes hasta sus lugares de destino, incluida la carga y descarga de los mismos, así como su traslado en el interior de los edificios hasta su lugar final de entrega.

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 17 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGws5U8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



El objeto del contrato incluye la retirada de los electrodomésticos previamente existentes en las escuelas y que se determinen por el personal designado por la Secretaría Provincial de la Dirección Provincial del SAE en Málaga, con el transporte al punto limpio u otro sistema de gestión de residuos.

La persona adjudicataria facilitará cualquier información que afecte a los productos objeto de este contrato.

La empresa adjudicataria designará un representante que será el responsable de la coordinación general del servicio, del seguimiento del funcionamiento y de responder frente a cualquier incidencia en relación con el desarrollo del presente contrato. El adjudicatario deberá facilitar el nombre, teléfono y email de la persona designada como encargada de relacionarse con el SAE para todas las cuestiones relacionadas con la ejecución del contrato.

La empresa adjudicataria se obliga con el personal que emplee para el desarrollo del presente contrato al cumplimiento de cada una de las obligaciones vigentes en las disposiciones laborales y sociales y en especial en materia de prevención de riesgos laborales.

Las omisiones del Pliego de Cláusulas Técnicas o las descripciones de los trabajos o bienes que sean indispensables para llevar a cabo correctamente los trabajos de mantenimiento o la entrega de los bienes, no eximen al contratista de su ejecución, que se tendrá que realizar según el buen oficio y costumbre de los trabajos objeto de este contrato, como si hubieran sido efectivamente descritos en el presente Pliego.

La empresa adjudicataria asume la responsabilidad civil y las obligaciones fiscales que se deriven por los daños que pudiera causar a terceros por razón o con ocasión de los trabajos, siendo obligación de esta indemnizar estos daños.

La persona adjudicataria será responsable de los daños que ocasione su personal, ya directamente como consecuencia de negligencia o dolo en la entrega de los bienes, en los locales, instalaciones o usuarios del centro, y responderá de sus indemnizaciones, siempre a juicio de la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga, pudiendo detraer la compensación económica correspondiente de las facturas que el contratista presente.

A tales efectos, deberá tener suscrito, y mantener vigente durante el plazo de ejecución del contrato, más su período de garantía, una póliza de seguros de responsabilidad civil y de daños de todos los accidentes, daños y perjuicios, ocasionados directa o indirectamente, con un capital mínimo asegurado igual al importe del contrato adjudicado (IVA excluido) del lote o lotes adjudicados, calculado de forma acumulativa.

El adjudicatario se obliga a atender puntualmente el pago de las correspondientes primas y acreditar al SAE, cuando sea requerido al efecto, tanto las pólizas como los recibos acreditativos del pago de las primas.

La empresa adjudicataria deberá, en cuanto a los datos de carácter personal que pueda recibir de la Administración o que puedan recabar de los trabajadores, cumplir con todo lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, al Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento y del Consejo de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento General de Protección de datos) y demás normativa de aplicación en vigor en materia de protección de datos, con los efectos establecidos en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 18 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGws5U8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Asimismo, la empresa adjudicataria no podrá ceder ni transmitir, por ningún medio a otra persona física o jurídica, ni aún perteneciente a su mismo grupo de empresas o vinculadas a ésta, los datos de carácter personal que tenga que conocer o manejar durante la ejecución del contrato, y una vez finalizado éste, procederá a la destrucción de todos los datos de carácter personal que haya podido recabar.

La obtención de las autorizaciones y licencias, documentos o cualquier información, tanto oficial como particular que se requieran para la realización del suministro contratado correrán por cuenta de la persona adjudicataria.

Las pruebas, ensayos o informes necesarios para la correcta ejecución del suministro o las que la Administración solicite para la comprobación de las calidades de los productos entregados correrán por cuenta de la persona adjudicataria.

Cualesquiera otros gastos a que hubiera lugar para la realización del objeto del contrato, incluidos los fiscales, tasas y gravámenes, según las disposiciones vigentes correrán por cuenta de la persona adjudicataria.

10.- PLAZO DE GARANTÍA

El plazo de garantía comercial de los productos suministrados será el establecido en la legislación vigente, a contar desde la fecha de recepción de conformidad del producto.

Transcurridos tres meses desde la finalización del contrato y una vez realizadas las oportunas comprobaciones por parte del órgano de contratación sin que resultaren responsabilidades, se procederá a la devolución de la garantía definitiva.

En Málaga, a fecha de la firma electrónica

POR LA ADMINISTRACIÓN
LA DIRECTORA PROVINCIAL

POR LA PERSONA ADJUDICATARIA

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		18/05/2026 12:14:24	PÁGINA: 19 / 19
VERIFICACIÓN	NJyGws5U8KCM9nEn42s3nyiaF6Lg5Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	