

ACUERDO DE INICIO DE EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

EXPEDIENTE:	CONTR_2026_78857
OBJETO DEL CONTRATO:	SUMINISTRO DE UTILLAJE DE COCINA, MATERIAL DESECHABLE, SERVICIO DE MESA Y VARIOS ELECTRODOMÉSTICOS Y MAQUINARIA DE HOSTELERÍA PARA EL ALUMNADO Y PERSONAL DOCENTE DE LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA DEPENDIENTES DE LA DIRECCIÓN PROVINCIAL DEL SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO EN MÁLAGA
IMPORTE MÁXIMO DE LICITACIÓN (IVA INCLUIDO):	CIENTO SESENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y UN EUROS CON VEINTINUEVE CÉNTIMOS (164.591,29€)
VALOR ESTIMADO (IVA EXCLUIDO):	CIENTO TREINTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS EUROS CON CINCUENTA Y TRES CÉNTIMOS (138.886,53 €)
POSICIÓN PRESUPUESTARIA:	1439042910 G/32L/22115/29 01 1439042920 G/32L/22115/2901 1439042910 G/32L/60300/29 01 /2024000355 1439042920 G/32L/60300/29 01 /2024000355

VISTA la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía, la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, el Real Decreto Legislativo 1/2010, de 2 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda de la Junta de Andalucía y demás normas de general y pertinente aplicación.

VISTO lo dispuesto en el art. 116 de la Ley de Contratos del Sector Público donde se establece que los expedientes de contratación se iniciarán por los órganos de contratación.

VISTO el Resuelvo Tercero de la Resolución de 4 de marzo de 2026 del Servicio Andaluz de Empleo, por la que se delegan competencias en las personas titulares de las Direcciones Provinciales en materia de gestión económica y presupuestaria, de subvenciones, de contratación y de gestión administrativa.

CONSIDERÁNDOSE adecuado el Informe Razonado elaborado por el Coordinador Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga, con fecha 18 de mayo de 2026, en el que se expone la necesidad del presente contrato, para los correspondientes fines del servicio público, en base a lo siguiente:

En las Escuelas de Hostelería de Benalmádena y Málaga se imparten diferentes acciones formativas relacionadas con el sector de hostelería que conducen al alumnado participante a la obtención de diferentes certificados de profesionalidad.

Los certificados de profesionalidad, regulados por el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, son el instrumento de acreditación oficial de las cualificaciones profesionales del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales en el ámbito de la administración laboral. Estos certificados acreditan el conjunto de competencias profesionales que capacitan para el desarrollo de una actividad laboral identificable en el sistema productivo sin que ello constituya regulación del ejercicio profesional.



MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		15/06/2026 13:41:42	PÁGINA: 1 / 2
VERIFICACIÓN	NJyGwg6G0ntE0CU4Ztx6gkg80Bd0hx	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



En las escuelas se imparte formación en dos grandes áreas: Itinerario de cocina e Itinerario servicios de restaurante, que se desarrollan a través de enseñanza integral teórico-práctica, con especial acento en la participación del alumnado en el aula-restaurante y en situaciones de trabajo reales.

Las prácticas profesionales incrementan las competencias del alumnado, cumpliendo una doble función: optimizan la aplicación de los conocimientos adquiridos y potencian la empleabilidad. Las metodologías apropiadas para la impartición de los itinerarios formativos, conllevan una formación práctica diaria del alumnado en las cocinas y en las aulas-restaurante ubicadas en las instalaciones del centro formativo, junto con las prácticas previstas en empresas.

En coherencia con el art. 35 del Decreto 335/2009, de 22 de septiembre, por el que se regula la ordenación de la formación profesional para el empleo en Andalucía, sobre la calidad de la formación *"las distintas acciones y medidas que se desarrollen en el ámbito de la formación profesional para el empleo deberán tener la calidad apropiada para que respondan a las necesidades de las personas a las que van dirigidas y a las empresas, debiendo desarrollarse a través de procedimientos y metodología apropiadas, con el personal y los medios didácticos, técnicos y materiales más adecuados a sus características"*. En este sentido, la adquisición de los distintos suministros: utillaje necesario, materiales de cocina desechables, electrodomésticos y distintos elementos para el servicio de mesa (cubertería, cristalería, vajilla, textiles, etc) constituye un elemento primordial que posibilita la impartición de una formación de calidad.

Con objeto de atender las necesidades expuestas, se insta la actuación que se desarrolla en el presente expediente.

ACUERDO

Ordenar el inicio de expediente para la contratación del "SUMINISTRO DE UTILLAJE DE COCINA, MATERIAL DESECHABLE, SERVICIO DE MESA Y VARIOS Y ELECTRODOMÉSTICOS Y MAQUINARIA DE HOSTELERÍA PARA EL ALUMNADO Y PERSONAL DOCENTE DE LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA DEPENDIENTES DE LA DIRECCIÓN PROVINCIAL DEL SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO EN MÁLAGA" (Expte. CONTR_2026_78857) que por sus características se llevará a cabo mediante procedimiento abierto simplificado y tramitación ordinaria, según lo establecido en el artículo 159 de la Ley 9/2017, de 8 noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, con un presupuesto base de licitación de CIENTO SESENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y UN EUROS CON VEINTINUEVE CÉNTIMOS (164.591,29€), IVA incluido.

Málaga, a fecha de la firma electrónica

LA DIRECTORA PROVINCIAL

P.D. Resolución de 4 de marzo de 2026

(BOJA núm. 48, de 11 de marzo de 2026)

CONTR_2026_78857

MARIA DEL CARMEN SANCHEZ SIERRA		15/06/2026 13:41:42	PÁGINA: 2 / 2
VERIFICACIÓN	NJyGwg6G0ntE0CU4Ztx6gkg80Bd0hx	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	