MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL *CONTRATO MENOR* DE SERVICIOS PARA LA CONTRATACIÓN DE UNA EMPRESA PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN ANUAL DEL TRABAJO 2025 DEL CENTRO DE REFERENCIA NACIONAL EN HOSTELERÍA – CIOMIJAS, DEPENDIENTE DE LA DIRECCIÓN PROVINCIAL DEL SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO EN MÁLAGA , VINCULADO AL OBJETIVO: *1.3 "Organización de jornadas, seminarios y talleres demostrativos con los agentes implicados del sector"*

1. JUSTIFICACIÓN DE NECESIDAD DE CONTRATAR.

El Centro de Referencia Nacional en las áreas profesionales de la familia profesional de Alojamiento, Restauración y Juegos de Azar (CRN Hostelería), creado en el CIO Mijas, mediante Real Decreto 127/2022, de 15 de febrero y mantenido en funcionamiento mediante convenio suscrito entre el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deporte y el Servicio Andaluz de Empleo (SAE), fecha 17 de agosto de 2026, tiene como objetivo impulsar la excelencia en la investigación e innovación tecnológica en el ámbito de la Formación Profesional de las familias de referencia, contribuyendo al desarrollo y modernización del sector de la hostelería y del Ocio en España.

La LXXX Comisión Permanente del Consejo General de Formación Profesional, en reunión celebrada el 18 de noviembre de 2022, ha informado el Plan de Actuación Plurianual 2023-2026 de carácter estatal de los Centros de Referencia Nacional en el ámbito de la formación profesional. En este marco, el convenio suscrito entre el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes, y la Comunidad Autónoma de Andalucía, a través del Servicio Andaluz de Empleo, con fecha 9 de septiembre de 2024, aprobó los Planes de Actuación Plurianual 2023-2026 de los CRN ubicados en Andalucía y, entre ellos el CRN de Hostelería.

El CRN de Hostelería desarrolla dicho Plan Plurianual a través de los Planes de Trabajo (PTA) que se aprueban para cada anualidad.

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 8 del Real Decreto 229/2008, de 15 de febrero, el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes financia el Plan de Trabajo anual 2025, a través de una subvención de concesión directa, por importe de 172.050€, aprobada por Resolución del citado Ministerio, de fecha 5 de diciembre de 2025.

Con estos antecedentes, el PTA 2025 del CRN de Hostelería incluye la actuación **1.3 "Organización de jornadas, seminarios y talleres demostrativos con los agentes implicados del sector".**

Las funciones propias del personal del Centro se encuentran orientadas al desarrollo técnico de los proyectos de innovación, experimentación y formación, careciendo de recursos humanos específicos para poder llevarlo a cabo. Por ello resulta imprescindible acudir a una empresa especializada que disponga de experiencia acreditada.

MONICA CARRASCO RUEDA		30/09/2026 15:37:02	PÁGINA: 1 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGw30Uv5QG3tg8joXNOvo1QY4c2R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Con la finalidad de atender la necesidad puesta de manifiesto por el Centro de Referencia Nacional de Hostelería (CIOMIJAS), resulta necesaria la tramitación de un contrato administrativo menor de servicios conforme a la **Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP)** . En el cuadro siguiente se detalla la información de la presente licitación:

Expediente:	CONTR 2026/333036	
Tipo de Contrato:	Servicios	
CPV Principal	79952000-2	Servicios de organización de eventos
CPVs Secundarios	55120000-7	Servicio de Organización de Convenciones y Conferencias
	55520000-1	Servicios de Catering
	92111250-9	Servicios de producción de videos informativos
Procedimiento Contratación:	MENOR (Procedimiento licitación por SIREC)	
OBJETIVO 1.3 (PTA 2025-CRN	ORGANIZACIÓN DE JORNADA TÉCNICA NACIONAL SOBRE INNOVACIÓN, TECNOLOGÍA Y NUEVAS COMPETENCIAS EN EL SECTOR DEL JUEGO Y LA HOSTELERÍA	
Valor estimado:	10.826,45 € (I.V.A. NO INCLUIDO)	
	13.100,00 € (I.V.A. INCLUIDO)	
Destino	CENTRO DE REFERENCIA NACIONAL DE HOSTELERÍA – CIOMIJAS. SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO (SAE). CONSEJERÍA DE EMPLEO, EMPRESA Y TRABAJO AUTÓNOMO.	

Se hace constar que los trabajos del presente expediente se hará con total adecuación a lo establecido en:

- Ley 6/2005, de 8 de abril, Reguladora de la Actividad Publicitaria de las Administraciones Públicas de Andalucía.
- Manual de Identidad Corporativa de la Junta de Andalucía.
- Artículos 57 y 58 de la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, con respecto a la utilización de un uso no sexista del lenguaje y la transmisión de una imagen de igualdad entre hombres y mujeres, libre de estereotipos sexistas.

Artículo 16 de la Ley 11/2011, de 5 de diciembre, por la que se regula el uso de la lengua de signos española y los medios de apoyo a la comunicación oral de las personas sordas, con discapacidad auditiva y con

MONICA CARRASCO RUEDA		30/09/2026 15:37:02	PÁGINA: 2 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGw30Uv5QG3tg8joXNOvo1QY4c2R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

sordoceguera en Andalucía.

2.- OBJETO DEL CONTRATO.

Con la finalidad de atender la necesidad puesta de manifiesto por el Centro de Referencia Nacional de Hostelería (CIOMIJAS), recogida en el **Plan de Trabajo Anual 2025, enmarcado en el objetivo prioritario 1: "Diseñar estrategias de difusión y comunicación,** y más concretamente en el objetivo 1.3 "Organización de jornadas, seminarios y talleres demostrativos con todos los agentes implicados del sector", resulta necesaria la tramitación de un contrato administrativo conforme a la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP).

El Plan de Trabajo Anual 2025, aprobado en Consejo Social el 9 de abril de 2025 cuenta con 23 objetivos, entre los cuales se encuentra el objetivo prioritario 1: "Diseñar estrategias de difusión y comunicación", que tiene como objetivo:

*" Diseñar **estrategias de difusión y comunicación** a nivel nacional, especialmente dirigidas a la red de centros de Formación Profesional y a la las empresas, instituciones y organismos relacionados o pertenecientes al sector productivo de la familia profesional, y área profesional en su caso, del CRN:*

− Especialmente con la red de centros de Formación Profesional que oferten enseñanzas de la familia profesional a la que pertenezca el CRN.

− Dirigido a las empresas, instituciones y organismos relacionados o pertenecientes al sector productivo de la familia profesional del CRN.

− De carácter eminentemente telemático o virtual para que el alcance sea de carácter nacional, pero a la vez personalizado y canalizado al nicho de mercado al que se quiere alcanzar. Para ello, se podrán planificar actuaciones que incluyan planes de comunicación, con la finalidad de impactar en todo el territorio nacional y, concretamente, en su especialidad profesional de referencia, haciendo especial énfasis en la creación de vínculos estables de comunicación, como, por ejemplo:

− Dinamización de contenidos en página Web y redes sociales.

− Exploración de nuevos canales de comunicación.

− Celebración de congresos, jornadas, seminarios y/o eventos nacionales anuales por familias profesionales dirigidos al profesorado y personal formador de formación profesional."

Este punto n.º 1 esta compuesto por 5 acciones a desarrollar y entre las que se encuentra el ***"1.3:* Jornadas, seminarios y talleres demostrativos con todos los agentes implicados en el sector,** *especificamente: dar a conocer al sector las innovaciones y evolución de los procesos, procedimientos y tecnológias mas avanzadas mediante la organización de jornadas y seminarios con el tejido empresarial".* Es en base a este objetivo donde se propone la realización de una Jornada Técnica nacional sobre Innovación, Tecnología y Nuevas Competencias en el sector del Juego y la Hostelería dirigida a profesionales, empresas, entidades y docentes de Formación Profesional con el fin de analizar las principales tendencias, innovaciones tecnológicas, cambios normativos y nuevas competencias profesionales demandadas en el sector del juego, casinos, bingos, salones recreativos y apuestas, promoviendo la transferencia de conocimiento hacia el Sistema de Formación Profesional y favoreciendo la actualización permanente del sector.

MONICA CARRASCO RUEDA		30/09/2026 15:37:02	PÁGINA: 3 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGw30Uv5QG3tg8joXNOvo1QY4c2R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Este servicio consiste en la realización de los objetivos enmarcados en el Plan Anual de CRN Hostelería 2025, en concreto en los Puntos:

- "ORGANIZACIÓN DE JORNADAS, SEMINARIOS Y TALLERES DEMOSTRATIVOS CON TODOS LOS AGENTES IMPLICADOS EN EL SECTOR".

El desarrollo de la Jornada Técnica Nacional sobre Innovación, Tecnología y Nuevas Competencias en el Sector del Juego y la Hostelería responde directamente a la necesidad del CRN de analizar las principales tendencias, innovaciones tecnológicas, cambios normativos y nuevas competencias profesionales demandadas en el sector del juego, casinos, bingos, salones recreativos y apuestas, promoviendo la transferencia de conocimiento hacia el Sistema de Formación Profesional y favoreciendo la actualización permanente del sector. La organización y ejecución de esta jornada técnica con profesionales con experiencia acreditada en las materias a tratar requiere una adecuada gestión logística, técnica y audiovisual.

Esta Jornada reunirá a representantes de empresas del sector del juego, asociaciones empresariales, fabricantes tecnológicos, expertos en regulación, responsables de recursos humanos, profesionales del ámbito hostelero y turístico, docentes de Formación Profesional y administraciones públicas, permitiendo dar a conocer las últimas innovaciones que están transformando el sector, abordando aspectos como:

- Digitalización de los establecimientos de juego.
- Inteligencia Artificial aplicada a la atención al cliente y a la gestión empresarial.
- Automatización de procesos y nuevos sistemas tecnológicos.
- Ciberseguridad y protección de datos.
- Innovaciones en terminales de juego y sistemas de pago.
- Nuevos perfiles profesionales y competencias emergentes.
- Atención al cliente, experiencia de usuario y hospitalidad.
- Formación y cualificación profesional del sector.
- Juego responsable y sostenibilidad.
- Retos regulatorios y evolución del mercado.

La actuación combinará conferencias, mesas redondas, demostraciones tecnológicas, presentación de casos de éxito y espacios de networking entre empresas, administraciones públicas y centros de formación.

El Centro de Referencia Nacional en Hostelería desarrolla una actividad estratégica dentro del sistema de formación profesional. El alcance y la complejidad de estas funciones requieren no solo el desarrollo de actuaciones técnicas y formativas, sino también la existencia de mecanismos eficaces que permitan trasladar su actividad, resultados y conocimiento.

Este objetivo se justifica en cumplimiento de la Resolución de 27 de septiembre de 2024, de la Secretaría General Técnica, por la que se publica el Convenio con la Comunidad Autónoma de Andalucía, por el que se aprueba el Plan de actuación Plurianual 2023-2026 de varios Centros de Referencia Nacional, en el ámbito de

MONICA CARRASCO RUEDA		30/09/2026 15:37:02	PÁGINA: 4 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGw30Uv5QG3tg8joXNOvo1QY4c2R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

la formación profesional, para la realización de las actuaciones del Plan de Trabajo anual 2025 de los CRN relacionados en el Anexo del Real Decreto 811/2025, de 16 de septiembre, por el que se regula la concesión directa de subvenciones para la financiación de las acciones de los Centros de Referencia Nacional (CRN) en el ámbito de la formación profesional, con cargo al plan de trabajo anual 2025 y de lo estipulado en las "Instrucciones de Justificación Económica y Técnica", de la Secretaría General de Formación Profesional de fecha 19 de diciembre de 2025, estipulado en su punto 2 "Gastos subvencionables, en el que se indica:

"…….. Las entidades beneficiarias, deberán acogerse a la normativa sobre contratación pública recogida en la Ley 9/2017, de 8 de 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, tramitar los expedientes de contratación conforme a esta norma.

Conforme a la referida Ley de Contratos del Sector Público se consideran contratos menores los contratos de valor estimado inferior a 40.000 euros, cuando se trate de contratos de obras, o a 15.000 euros, cuando se trate de contratos de suministro o de servicios. A efectos de esta convocatoria, los beneficiarios deberán aportar documentación relativa a la solicitud de tres ofertas o de no ser posible la justificación de este extremo."

Y de acuerdo con apartado "a) Diseño de estrategias de difusión y comunicación a nivel nacional, especialmente dirigidas a la red de centros de Formación Profesional y a las empresas, instituciones y organismos relacionados o pertenecientes al sector productivo de la familia profesional, y área profesional en su caso, del CRN.

Serán gastos elegibles:

• Gastos de personal relacionados con la elaboración de las propuestas. Solo será gasto subvencionable si esta labor no está incluida en el trabajo ordinario del personal trabajador del CRN. Deberá acreditarse el tiempo dedicado a la realización de esta función.

• Gastos derivados de alojamiento, manutención y locomoción del personal del CRN, salvo que se celebre la actuación en el propio CRN.

• Contratos de servicios, en el caso que la actuación haya sido subcontratada, teniendo en cuenta que la contratación deberá ajustarse a las normas que rige la contratación administrativa.

• Gastos en adquisición de licencias o aplicaciones informáticas, espacios digitales o similares necesarios para la realización de las funciones y atribuciones, que en ningún caso tengan carácter de inventariables.

• Gastos de publicidad, referida a la financiación por el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes.

• Otros gastos directos en bienes y servicios que puedan vincularse indubitadamente con la actuación.

La actividad desarrollada por el CRN genera de forma continua proyectos de innovación, investigaciones sectoriales y actividades de transferencia del conocimiento. Sin embargo, para que actuaciones de la envergadura de esta **Jornada Técnica Nacional sobre Innovación, Tecnología y Nuevas Competencias en el Sector del Juego y la Hostelería** cumplan con sus fines, resulta imprescindible garantizar su correcta producción de eventos, aprovisionamiento técnico y la posterior difusión de videos informativos de alta calidad, facilitando el acceso a la información por parte de administraciones públicas, centros de formación profesional, profesorado, empresas, asociaciones sectoriales y profesionales del sector hostelero.

CRN Centros de Referencia Nacional HOSTELERÍA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

Habiendo resultado desierto el procedimiento inicialmente tramitado para la contratación de este servicio, se revisan determinadas especificaciones técnicas de la prestación, manteniéndose inalterados la necesidad, finalidad y objetivos de la actuación. La revisión tiene por objeto simplificar y racionalizar determinadas prestaciones accesorias, introducir una mayor flexibilidad en la organización y ejecución del evento y favorecer una mayor concurrencia de empresas especializadas, garantizando en todo caso el cumplimiento del objetivo 1.3 del Plan de Trabajo Anual 2025 del Centro de Referencia Nacional de Hostelería. Las modificaciones se centran fundamentalmente en la flexibilización de los requisitos relativos a ponentes y participantes, la simplificación de la producción audiovisual y de comunicación, la racionalización del catering y materiales, la eliminación de la visita previa obligatoria y la adaptación del calendario de ejecución.

3. OBJETIVOS Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.

La empresa adjudicataria deberá prestar los siguientes servicios para el desarrollo del **Objetivo 1.3 "Jornada Técnica Nacional sobre Innovación, Tecnología y Nuevas Competencias en el Sector del Juego y la Hostelería"**:

El contrato tendrá como finalidad la planificación integral, organización integral, producción técnica y cobertura técnica/audiovisual de los seminarios y ponencias magistrales enmarcados en el proyecto "Jornada Técnica Nacional sobre Innovación, Tecnología y Nuevas Competencias en el Sector del Juego y la Hostelería":

El objetivo del evento será:

- Difundir las principales innovaciones del sector del juego y su impacto en la hostelería y el turismo.
- Favorecer la colaboración entre empresas, administraciones y el Sistema de Formación Profesional.
- Identificar nuevas necesidades formativas y competencias profesionales emergentes.
- Impulsar la transferencia de conocimiento hacia docentes y centros de Formación Profesional.
- Generar un espacio de encuentro entre empresas tecnológicas y profesionales del sector.
- Elaboración de un documento de conclusiones con recomendaciones para la actualización de la oferta formativa.

Descripción del servicio para la actuación 1.3 del PTA CRN 2025:

1. **Coordinación y Organización del Evento:** Organización integral del evento. Diseño organizativo de las sesiones técnicas. Coordinación de agendas y gestión de la participación y asistencia de ponentes y profesionales invitados. El CRN de Hostelería podrá igualmente proponer participantes institucionales, técnicos o profesionales. Diseño y producción de cartelería y material gráfico esencial. Difusión digital del evento, invitaciones, convocatoria, gestión de inscripciones y acreditaciones de

MONICA CARRASCO RUEDA		30/09/2026 15:37:02	PÁGINA: 6 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGw30Uv5QG3tg8joXNOvo1QY4c2R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

asistentes/participantes.

2. **Producción técnica:** decoración, sonido, iluminación, proyección, atril, micrófonos, etc.
3. **Servicio de Catering:** Servicio de coffee break/desayuno-networking y aperitivo networking sencillo tras la clausura, dimensionado en función del número de asistentes finalmente confirmado.
4. **Producción Audiovisual:** Reportaje fotográfico profesional, grabación audiovisual de la jornada, edición de un vídeo resumen y elaboración de piezas breves o cápsulas para su difusión en redes sociales y canales institucionales.

El servicio contratado deberá desarrollarse tomando como referencia el programa oficial diseñado por el CRN, admitiéndose ajustes de formato, duración y distribución de las sesiones cuando resulten adecuados para la correcta organización del evento y sean previamente validados por el CRN de Hostelería:

PROGRAMA DEL EVENTO

- Lugar de celebración: Instalaciones del Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio de Mijas "CIOMIJAS"
- Asistencia prevista: entre 80 y 120 personas. El número definitivo de asistentes a efectos de catering y organización se comunicará a la empresa adjudicataria conforme a las inscripciones confirmadas.
- **Fecha de celebración: 30 de noviembre de 2026**
- Horario: 09:00 h – 14:30 h

PROGRAMA:

09:00 – 09:30 h

Recepción de asistentes

- Acreditaciones
- Entrega de documentación

09:30 – 9:45 h

Inauguración institucional

Intervención de representantes institucionales. Presentación de los objetivos de la jornada y del papel del Centro de Referencia Nacional de Hostelería en la innovación y transferencia de conocimiento hacia el sector.

09:45 – 10:45 h

Ponencia inaugural

La transformación tecnológica de la industria del juego

Contenidos:

- Evolución del sector
- Digitalización

MONICA CARRASCO RUEDA		30/09/2026 15:37:02	PÁGINA: 7 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGw30Uv5QG3tg8joXNOvo1QY4c2R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Inteligencia Artificial
- Automatización
- Tendencias internacionales

10:45 – 11:45 h

Mesa Redonda 1

Innovación y nuevas tecnologías aplicadas a casinos, bingos y salones de juego

Participarán empresas tecnológicas, operadores del sector y fabricantes.

Temas:

- Nuevos terminales
- Sistemas de gestión
- Analítica de datos
- IA aplicada
- Experiencia de cliente

11:45 – 12:15

Pausa café

12:15 – 13:00

Mesa Redonda 2

Nuevos perfiles profesionales y necesidades formativas

Participarán:

- Empresas
- Recursos Humanos
- Formación Profesional
- CRN Hostelería

Se abordarán:

- Competencias emergentes
- Formación
- Empleabilidad
- Recualificación profesional

13:00 – 13:45 h

Ponencia técnica

Juego responsable, sostenibilidad y retos regulatorios

Contenidos:

CRN Centros de Referencia Nacional HOSTELERÍA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

- Normativa
- Protección de usuarios
- Responsabilidad social
- Sostenibilidad empresarial
- Buenas prácticas

13:45 – 14:00 h

Debate abierto

Preguntas del público.

Conclusiones.

Recogida de propuestas del sector.

14:15 – 14:30 h

Clausura institucional

Presentación de las principales conclusiones de la jornada.

Cierre oficial.

14:30

Coctel

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Con carácter previo a la realización de los servicios se mantendrán las reuniones de coordinación que resulten necesarias con la Dirección del Centro y el personal del SAE. El programa definitivo, la propuesta de ponentes y moderación, el catering y los principales elementos de producción y comunicación deberán contar con la validación previa del CRN de Hostelería por el medio que determine la persona responsable del contrato.

- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS INDICADOS PARA ORGANIZACIÓN DEL EVENTO:

La empresa adjudicataria presentará una propuesta o dossier operativo que recoja los principales aspectos de organización y montaje del evento. La propuesta será validada por el CRN de Hostelería, que podrá plantear los ajustes necesarios para garantizar la adecuación del servicio a los objetivos de la jornada.

- PONENTES/MESA REDONDA:

La empresa adjudicataria propondrá y gestionará la participación de profesionales con experiencia acreditada en las materias objeto de la jornada. El CRN de Hostelería podrá igualmente proponer ponentes, representantes institucionales, técnicos y profesionales cuya participación resulte de interés. No será necesario que todos los participantes tengan carácter de ponentes remunerados ni la

MONICA CARRASCO RUEDA		30/09/2026 15:37:02	PÁGINA: 9 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGw30Uv5QG3tg8joXNOvo1QY4c2R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

consideración de referentes de ámbito nacional.

La selección definitiva de ponentes, moderación y participantes corresponderá al CRN de Hostelería, a partir de las propuestas de la empresa adjudicataria y, en su caso, de las realizadas por el propio Centro.

- COBERTURA AUDIOVISUAL, PUBLICIDAD, COMUNICACIÓN, CONVOCATORIA:

La empresa adjudicataria deberá aportar los medios materiales y personales necesarios para la cobertura técnica y audiovisual del evento, así como para la elaboración de los materiales gráficos y de comunicación previstos. La cobertura audiovisual comprenderá, como mínimo, reportaje fotográfico, grabación de la jornada, vídeo resumen y piezas breves para difusión digital.

Los materiales de comunicación se realizarán respetando la identidad institucional del CRN de Hostelería, Junta de Andalucía y Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes, y deberán ser validados previamente por el CRN.

Las empresas licitadoras podrán realizar, con carácter opcional, una visita previa a las instalaciones del CIOMIJAS para conocer los espacios y el equipamiento disponible. El CRN facilitará la información técnica necesaria para la preparación de las ofertas y, cuando resulte posible, atenderá consultas o reuniones de carácter telemático.

Se hace hincapié en que toda publicidad, comunicación o información que pueda salir al exterior para convocatoria, medios de comunicación, etc., debe ir con todos los logos institucionales y su protocolo y ser aprobado por el CRN de Hostelería.

- PLAN DE MEDIOS Y PRODUCCIÓN DE CONTENIDO

La estrategia de comunicación contempla tres momentos: anticipación, cobertura y proyección posterior.

Antes del evento

* Nota informativa o de convocatoria para su difusión a medios y entidades sectoriales.

* Difusión digital coordinada con el CRN de Hostelería y los canales institucionales que correspondan.

* Materiales gráficos digitales coherentes con la identidad institucional del CRN de Hostelería, la Junta de Andalucía y el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes.

Durante el evento

* Cobertura fotográfica profesional para uso institucional, mediático y de archivo.

* Cobertura audiovisual de la jornada y obtención de recursos suficientes para la edición de un vídeo resumen global y piezas breves para difusión digital.

* Apoyo a la atención de medios de comunicación que, en su caso, asistan a la jornada.

Después del evento

* Elaboración de una nota o contenido post-evento con las principales conclusiones.

* Entrega de vídeo resumen, piezas breves y selección fotográfica para ampliar el alcance de la jornada en medios y redes.

MONICA CARRASCO RUEDA		30/09/2026 15:37:02	PÁGINA: 10 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGw30Uv5QG3tg8joXNOvo1QY4c2R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Otros contenidos del Evento

* Elementos básicos de señalética y cartelería necesarios para el evento.
* Contenidos digitales básicos para difusión en redes sociales y canales institucionales.
* Diseño gráfico básico e identidad visual de la jornada, de acuerdo con la imagen institucional.
* Memoria final del evento en el formato validado por el CRN

PRODUCCIÓN Y DIRECCIÓN CREATIVA:

La propuesta deberá integrar los ámbitos esenciales necesarios para la celebración profesional de la jornada, evitando cargas o prestaciones accesorias que no resulten imprescindibles para el cumplimiento de sus objetivos:

* Coordinación conceptual y organizativa del proyecto.
* Apoyo en la estructuración de contenidos y organización de las sesiones.
* Coordinación con ponentes y participantes.
* Moderación profesional de la jornada o gestión de la persona moderadora, cuando proceda.
* Producción técnica adaptada al espacio del CRN de Hostelería: sonido, iluminación funcional y soporte audiovisual.
* Diseño gráfico básico: materiales digitales, señalética y cartelería imprescindible.
* Producción impresa limitada a acreditaciones, programa o señalética cuando resulte necesaria, priorizando el uso de soportes digitales.
* Comunicación y difusión básica: contenidos de convocatoria, apoyo a medios y contenido posterior a la jornada.
* Cobertura fotográfica profesional.
* Cobertura audiovisual: grabación de la jornada, vídeo resumen y piezas breves.
* Coffee break/desayuno-networking y aperitivo networking sencillo al cierre de la jornada.

Coordinación general, gestión de inscripciones, acreditaciones y atención al público asistente.

CRONOGRAMA DE PRODUCCIÓN

Desde la adjudicación del proyecto hasta la celebración del 30 de noviembre de 2026, el cronograma se articulará en las siguientes fases:

* Fase 1 · Cierre conceptual y editorial: validación de programa final, confirmación de participantes y guión de moderación.
* Fase 2 · Producción gráfica y comunicación: identidad visual del evento, materiales gráficos, apertura de inscripciones y primera ronda de comunicación.
* Fase 3 · Producción técnica y operativa: cierre de proveedores, montaje técnico, coordinación con CRN de Hostelería, briefings con moderación y participantes.
* Fase 4 · Celebración del evento el 30 de noviembre de 2026.
* Fase 5 · Entregables posteriores:
  - ✓ Programa definitivo.

MONICA CARRASCO RUEDA		30/09/2026 15:37:02	PÁGINA: 11 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGw30Uv5QG3tg8joXNOvo1QY4c2R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- ✓ Imagen gráfica del evento.
- ✓ Base de datos de inscritos.
- ✓ Material gráfico.
- ✓ Fotografías editadas.
- ✓ Vídeos editados.
- ✓ Nota de prensa.
- ✓ Documento de conclusiones.
- ✓ Memoria final.

Todos los videos, fotografías, diseños, carteles, documentos, etc., serán propiedad del Servicio Andaluz de Empleo y CRN Hostelería. Ningún material podrá difundirse sin la autorización previa del CRN.

En todo momento debe observarse el cumplimiento del Reglamento (UE) 2016/679 (RGPD) y de la Ley Orgánica 3/2018, especialmente en cuanto a las inscripciones, acreditaciones, fotografías y grabaciones.

CATERING:

El catering se realizará en las instalaciones del CIOMIJAS. La empresa adjudicataria aportará el personal, menaje y medios necesarios para la prestación del servicio. Se tomará como referencia una asistencia prevista de entre 80 y 120 personas, ajustándose el servicio al número de inscripciones finalmente confirmadas y comunicado por el CRN.

CAFÉ (DESAYUNO):

* Café, infusiones y leche
* Bollería y repostería variada
* Opciones saladas (mini bocadillos, tostadas o similares)
* Opciones adaptadas a intolerancias alimentarias y necesidades dietéticas especiales, previa comunicación.

APERITIVO NETWORKING:

* Vino blanco y tinto, cerveza, agua mineral, refrescos y bebidas sin alcohol.
* Selección de quesos, ibéricos y/o productos equivalentes.
* Canapés y aperitivos variados.
* Frutos secos, aceitunas y encurtidos.
* Opciones adaptadas a intolerancias alimentarias y necesidades dietéticas especiales, previa comunicación.

El servicio se suministrará ya preparado por la empresa proveedora, listo para su consumo durante la reunión, sin necesidad de elaboración adicional en las instalaciones del centro.

Con carácter previo al evento, la empresa adjudicataria podrá realizar una visita de coordinación a las

MONICA CARRASCO RUEDA		30/09/2026 15:37:02	PÁGINA: 12 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGw30Uv5QG3tg8joXNOvo1QY4c2R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

instalaciones del CIOMIJAS para comprobar los espacios y el equipamiento disponible. Esta visita no constituye un requisito previo para la presentación de ofertas.

Los elementos esenciales del servicio deberán contar con la validación previa del CRN de Hostelería por el medio que determine la persona responsable del contrato, sin perjuicio de la documentación o actas que resulten necesarias durante la ejecución.

La prestación comprende los servicios esenciales descritos en este documento: coordinación y organización, gestión de participantes, producción técnica, diseño gráfico básico, comunicación y difusión, cobertura fotográfica y audiovisual, catering networking, gestión de inscripciones y acreditaciones y entregables posteriores.

- NORMATIVA SOBRE PUBLICIDAD INSTITUCIONAL-

Con carácter previo al lanzamiento de la comunicación se coordinarán con la Dirección del Centro y el personal del SAE los principales materiales y mensajes de la campaña. Estos deberán contar con la validación previa del CRN de Hostelería y ajustarse a la normativa y manuales de identidad institucional aplicables.

Todo ello debe de estar acorde con el manual corporativo de la Junta de Andalucía y con la Clausula Decimocuarta del Convenio entre Servicio Público de Empleo Estatal, El Ministerio de Educación, formación Profesional y Deportes y La Comunidad Autónoma de Andalucia, por Resolución de 5 de abril de 2021 (BOE núm 83, de martes 6 de abril de 2021): *"Logos institucionales en el Centro de Referencia Nacional. En la información y comunicaciones de carácter público que cada una de las partes elabore en relación con las acciones derivadas de la ejecución del presente Convenio, se considerará obligatorio el uso de los correspondientes logos institucionales. En aquellas cofinanciadas por el Fondo Social Europeo se hará constancia explícita de dicha cofinanciación siguiendo las directrices en ubicación, tamaños y pantones determinados en el Manual de estilo correspondiente. La Comunidad Autónoma se compromete a hacer mención expresa de la colaboración de la Administración General del Estado en el Centro de Referencia Nacional de Hostelería con la finalidad de identificar que parte de las acciones realizadas en el Centro son financiadas por la Administración General del Estado, así como en todas aquellas actividades llevadas a cabo con relación al mismo. Se colocarán los logotipos que más adelante se indican y en el orden establecido, en todo tipo de folletos, carteles, web y publicidad en general, así como en una placa en lugar visible de la fachada principal del mencionado centro, siguiendo las directrices en ubicación, tamaños y pantones determinados en el Manual de estilo de la Administración General del Estado.*

5. VALOR ESTIMADO Y PRECIO DEL CONTRATO.

El valor estimado del contrato es de DIEZ MIL OCHOCIENTOS VEINTISEIS EUROS CON CUARENTA Y CINCO CENTIMOS (10.826,45 € I.V.A. no incluido), la cantidad correspondiente de IVA asciende a DOS MIL DOSCIENTOS SETENTA Y TRES EUROS CON CINCUENTA Y CINCO CENTIMOS (2.273,55 €). Siendo el total estimado de TRECE MIL CIEN EUROS 13.100,00 € (I.V.A. incluido)

MONICA CARRASCO RUEDA		30/09/2026 15:37:02	PÁGINA: 13 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGw30Uv5QG3tg8joXNOvo1QY4c2R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

OBJETIVO 1.3 (PTA 2025-CRN HOST.)	ORGANIZACIÓN DE JORNADA TÉCNICA NACIONAL SOBRE INNOVACIÓN, TECNOLOGÍA Y NUEVAS COMPETENCIAS EN EL SECTOR DEL JUEGO Y LA HOSTELERÍA
Valor estimado:	10.826,45 € (I.V.A. NO INCLUIDO)
	13.100,00 € (I.V.A. INCLUIDO)

En el precio del contrato se considerarán incluidos los tributos, tasas y cánones de cualquier índole, que sean de aplicación (sin incluir IVA), así como todos los gastos que se originen para la adjudicataria como consecuencia del cumplimiento de las obligaciones contempladas en el presente documento.

En este contrato no procede revisión del precio.

El precio del contrato se formulará siguiendo el criterio aplicable de precios unitarios referidos a los distintos componentes de la prestación o a las unidades de la misma que se entreguen o ejecuten.

El precio ofertado constituye una cantidad fija e invariable, e incluye la totalidad de tasas, tributos, costes logísticos, desplazamientos, honorarios de subcontratación y márgenes comerciales del adjudicatario (excluyendo el I.V.A.). No existirá posibilidad alguna de revisión de precios durante el transcurso de la prestación del servicio. El criterio exclusivo de adjudicación será la propuesta económica más baja (precio más ventajoso) que dé absoluto cumplimiento a las exigencias técnicas, descrita en el punto 4 y en el punto 5.

6.- FACTURA Y FORMA DE PAGO.

La factura se emitirá describiendo los servicios de la forma detallada que se recoge en el apartado 1.3 del Punto 4.- "Descripción del servicio para la actuación 1.3 del PTA CRN 2025"

Asi mismo, y para dar la conformidad al servicio realizado, la empresa debera presentar al CRN de Hostelería un informe justificativo detallado de las actuaciones realizadas, tanto en formato PDF como en Word. Para la presentación de dicho informe se establecen siete días a partir de la finalización de la ejecución del contrato.

El pago del precio se abonará una vez realizado y ejecutado el servicio indicado en el punto n.º 4 "Descripción del servicio y previa presentación de la factura en los términos establecidos en la comunicación del encargo del presente contrato y Real Decreto y lo establecido en el artículo 6 del Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación.

Las facturas han de contener:

- Número y, en su caso, serie.
- Fecha de su expedición.
- Nombre y apellidos, razón o denominación social completa tanto del obligado a expedir factura como del destinatario de la operación.
- Número de Identificación Fiscal y domicilio tanto del expedidor como del receptor.
- Descripción de la operación, consignándose todos los datos necesarios para la determinación de la base imponible del IVA, así como el tipo tributario y la cuota repercutida cuando la operación esté sujeta

MONICA CARRASCO RUEDA		30/09/2026 15:37:02	PÁGINA: 14 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGw30Uv5QG3tg8joXNOvo1QY4c2R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

y no exenta de dicho impuesto. Si la factura comprende entrega de bienes o servicios sujetos a tipos impositivos diferentes en este impuesto, deberá diferenciarse la parte de la operación sujeta a cada tipo. La cuota tributaria que, en su caso, se repercuta deberá consignarse por separado. Si la operación está exenta de IVA se tiene que indicar que la operación está exenta.

- La fecha en que se hayan efectuado las operaciones que se documentan o en la que, en su caso, se haya recibido el pago anticipado, siempre que se trate de una fecha distinta a la de expedición de la factura.

Las empresas, profesionales o sujetos pasivos sólo podrán expedir un original de cada factura o documento sustitutivo según se establece en el artículo 14 del Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre.

Por otro lado, la rectificación de una factura o documento sustitutivo se admitirá en los términos establecidos en el Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, ya citado y deberá hacer constar los datos identificativos de la factura o documento sustitutivo rectificado.

En el caso de que la factura recibida por la entidad beneficiaria no contenga toda la información necesaria, para la aclaración de su contenido (fechas de publicación y/o emisión, conceptos, medios de comunicación, horas de emisión, etc…),. será suficiente con la emisión por parte del proveedor de un anexo, firmado y sellado, a dicha factura donde se especifiquen los datos omitidos o corregidos.

En cuanto a la remisión electrónica de las facturas o documentos sustitutivos se estará a lo recogido en el Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, y en la Orden EHA/962/2007, de 10 de abril, por la que se desarrollan determinadas disposiciones sobre facturación telemática y conservación electrónica de facturas, contenidas en el Real Decreto 1496/2003, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación.

Todo ello con la previa certificación por la Administración de que el objeto del contrato se ha cumplido total o parcialmente a plena satisfacción.

La Administración tendrá la obligación de abonar el precio dentro de los treinta días siguientes a la fecha de los documentos que acrediten la conformidad con los bienes entregados.

7.- PLAZO DE EJECUCIÓN.

El plazo de ejecución del contrato comenzará a partir de la comunicación de la adjudicación y comprenderá las actuaciones de preparación, organización, celebración y entrega de los materiales posteriores previstos en este informe. **La jornada se celebrará el 30 de noviembre de 2026**.

En atención al artículo 29 de la LCSP este contrato no puede ser objeto de prórroga.

8.- LUGAR DE LA PRESTACIÓN.

La prestación de este servicio se realizará en el Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio de Mijas-CRN Hostelería, ubicada en Avenida Abogado de Oficio s/n, La Cala de Mijas, Málaga.

9.- RESPONSABLE DEL CONTRATO.

La persona responsable del contrato será la persona titular de la Coordinación Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Málaga.

MONICA CARRASCO RUEDA		30/09/2026 15:37:02	PÁGINA: 15 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGw30Uv5QG3tg8joXNOvo1QY4c2R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

10.- PUBLICIDAD, TRANSPARENCIA Y CONCURRENCIA EN LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS.

El anuncio y oferta de esta licitación se realizará a través del portal SIREC-PORTAL DE LICITACIÓN ELECTRÓNICA de la Junta de Andalucía:

https://www.juntadeandalucia.es/licitacion-electronica/index.action

La publicidad del contrato menor se realizará atendiendo a lo establecido en el artículo 63.4 de la LCSP.

11.- PRESENTACIÓN DE OFERTAS.

Las empresas que estén interesadas en participar en el proceso de contratación tendrán que presentar sus propuestas dentro del plazo que se establezca para participar en el procedimiento, a través del SIREC - PORTAL DE LICITACIÓN ELECTRÓNICA de la Junta de Andalucía:

https://www.juntadeandalucia.es/licitacion-electronica/index.action

En la comunicación deberá consignarse la identidad del licitador, representante, domicilio y correo electrónico a efectos de notificaciones. Deberá incluirse también el título consignado como referencia del expediente.

Los documentos a incorporar en el sobre electrónico único se detallan a continuación:

- Anexo I. Datos básicos del licitador/a.
- Anexo II: Declaración Responsable - Contrato Menor.
- Anexo III: Oferta Económica.
- Anexo IV: Desglose Oferta Económica.
- Anexo V: Declaración responsable de la Solvencia Técnica y Profesional.
- Anexo VI: Declaración de confidencialidad. Las personas licitadoras podrán presentar una declaración designando qué documentos administrativos y técnicos presentados son, a su parecer, constitutivos de ser considerados confidenciales.

Podrán descargarse modelo de los Anexos para su cumplimentación en la siguiente dirección:

https://consigna.juntadeandalucia.es/8dde4f122921862ee1a1220dc300d99f

No se aceptarán proposiciones presentadas que tengan entrada fuera de la fecha y hora fijada en el portal de licitación electrónica SIREC.

El precio ofertado se considerará un precio cierto invariable no pudiéndose reclamar por el adjudicatario el abono de partidas adicionales.

No se admitirán ofertas por encima del valor estimado (IVA excluido).

12.- VALORACIÓN DE LAS OFERTAS.

MONICA CARRASCO RUEDA		30/09/2026 15:37:02	PÁGINA: 16 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGw30Uv5QG3tg8joXNOvo1QY4c2R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Las ofertas presentadas se valorarán atendiendo al criterio de precio, seleccionando aquella oferta que sea más ventajosa económicamente.

En caso de igualdad de ofertas, se procederá a un sorteo público que previamente será concertado con los licitadores afectados

13.- APERTURA DE OFERTAS Y MESA DE CONTRATACIÓN.

La apertura de las ofertas se realizará, a través de la plataforma SIREC - PORTAL DE LICITACIÓN ELECTRÓNICA de la Junta de Andalucía, en el día y fecha señalados. No se celebrará mesa de contratación para la adjudicación de este contrato.

14.- ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

Una vez valoradas todas las ofertas, el órgano de contratación adjudicará el contrato a la persona licitante que obtenga mayor valoración de acuerdo con los criterios expuestos anteriormente (criterio de precio).

Acto seguido, el órgano de contratación contactará con la persona licitante al que se le haya adjudicado el contrato a través de los datos aportados en el Anexo I.

El plazo de ejecución del contrato comenzará a transcurrir desde el día de la comunicación de la adjudicación del mismo (Orden de Encargo).

15.- ACREDITACIÓN DE LA PRESTACIÓN.

La persona adjudicataria acreditará los hitos del contrato facilitando la documentación que, a juicio del responsable del contrato, justifique los objetivos, calidad y cumplimiento de las especificaciones técnicas de acuerdo con lo determinado en los puntos 3 y 4 del mismo.

16.- INCUMPLIMIENTO Y RÉGIMEN DE RESPONSABILIDAD.

El incumplimiento total o parcial por parte de la persona adjudicataria de las obligaciones del contrato será causa de resolución del contrato, sin perjuicio de cualquier otra reclamación por daños y perjuicios que pudiera corresponder al Servicio Andaluz de Empleo.
La persona adjudicataria mantendrá indemne al Servicio Andaluz de Empleo por cualquier daño y/o perjuicio que esta última sufriera como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones del contrato, de acuerdo con los plazos de prescripción previstos en la Ley.

17.- CONFIDENCIALIDAD.

La persona adjudicataria estará obligada a guardar la más estricta confidencialidad respecto a los datos o antecedentes que, no siendo públicos o notorios, están relacionados con el objeto del contrato o de los que tenga conocimiento con ocasión del mismo, no pudiendo, por tanto, proporcionar información a terceros sobre la materia objeto del contrato, ni permitir el acceso a las instalaciones con dicha finalidad, a no ser que cuente a estos efectos con la previa autorización por escrito del Servicio Andaluz de Empleo.

18.- CUMPLIMIENTO LEGAL, REGULATORIO Y NORMATIVO.

La persona adjudicataria deberá cumplir con la legislación vigente en materia de seguridad social, seguridad, prevención de riesgos laborales, salud e higiene, así como las normas en materia de subcontratación.

MONICA CARRASCO RUEDA		30/09/2026 15:37:02	PÁGINA: 17 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGw30Uv5QG3tg8joXNOvo1QY4c2R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Conforme a lo previsto en el apartado segundo del artículo 4 de la Ley 1/2014, de 24 de junio, de Transparencia Pública de Andalucía, la persona adjudicataria está obligada a suministrar al Servicio Andaluz de Empleo, previo requerimiento y en un plazo de quince (15) días naturales, toda la información necesaria para el cumplimiento de las obligaciones previstas en la citada Ley.

19.- CRITERIOS DE INTERPRETACIÓN.

El Servicio Andaluz de Empleo ostenta la prerrogativa de interpretar el presente documento y resolver las dudas relacionadas con su cumplimiento.
Los acuerdos que dicte el órgano de contratación, previo informe de la Asesoría Jurídica, en el ejercicio de sus prerrogativas de interpretación, modificación y resolución serán inmediatamente ejecutivos.

20.- MODIFICACIÓN Y RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.

Con carácter previo a la adjudicación de los trabajos, el Servicio Andaluz de Empleo podrá dejar sin efecto el presente procedimiento, unilateralmente, sin que se genere derecho a indemnización alguna por parte de las empresas invitadas.
El Servicio Andaluz de Empleo podrá modificar el contrato por razones de interés público, y acordar su resolución y determinar los efectos de ésta, dentro de los límites y con sujeción a los requisitos y efectos señalados en el LCSP y sus disposiciones de desarrollo.

En Málaga a la fecha de la firma electrónica

LA COORDINADORA PROVINCIAL

MONICA CARRASCO RUEDA		30/09/2026 15:37:02	PÁGINA: 18 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGw30Uv5QG3tg8joXNOvo1QY4c2R	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	