MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO MENOR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA CONTRATACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA AL DESARROLLO DE LA JORNADA "HOSTELERÍA CON BIENESTAR" DE ÁMBITO NACIONAL, DEDICADA A LA SALUD MENTAL, EL BIENESTAR LABORAL Y LA PREVENCIÓN DE LOS RIESGOS PSICOSOCIALES EN HOSTELERÍA, EN CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO 1.4 (PARTICIPACIÓN EN FERIAS Y EVENTOS SECTORIALES) DEL PLAN ANUAL DE TRABAJO 2025 DEL CENTRO DE REFERENCIA NACIONAL EN HOSTELERÍA – CIO MIJAS, DEPENDIENTE DE LA DIRECCIÓN PROVINCIAL DEL SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO EN MÁLAGA

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. En 2025, a propuesta del Consejo Social del Centro -acordada en reunión de 9 de abril de 2025 – con fecha 25 de septiembre, la Comisión mixta de Coordinación y Seguimiento del Plan Plurianual aprobó el PTA 2025 del CRN.

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.

En el marco del Objetivo 1.4 del citado Plan de Trabajo Anual (PTA) del Centro de Referencia Nacional (CRN), se plantea la necesidad de planificar una actuación de difusión y transferencia de conocimiento. Así, dentro de las mencionadas estrategias de difusión, comunicación y dinamización sectorial, el centro contempla la ejecución de actuaciones orientadas a consolidar la presencia del CRN en foros de alto impacto. Específicamente, el Objetivo 1.4 ("Participación en ferias y eventos sectoriales") ampara la concepción, organización y desarrollo de eventos profesionales de referencia que proyecten la actividad del centro, incrementen su red de contactos y aborden los retos emergentes de la industria.

MONICA CARRASCO RUEDA		22/10/2026 16:27:09	PÁGINA: 1 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwhxy6exD58z40vd2VB0yQYDbp7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

El Centro de Referencia Nacional de Hostelería no dispone actualmente de personal especializado ni de los recursos técnicos necesarios para dar cumplimiento eficaz al Objetivo 1.4 del PTA, por lo que se requiere contratación externa de servicios especializados, toda vez que no se dispone de los medios materiales ni humanos específicos para la producción integral, despliegue técnico, convocatoria institucional y cobertura logística que exige un evento sectorial de alcance nacional. La externalización garantiza la máxima calidad técnica, la convocatoria institucional y el rigor en la difusión de los resultados.

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 llevar a cabo esta acción. Por ello resulta imprescindible acudir a una empresa especializada.

En el cuadro siguiente se detalla la información de la presente licitación:

Expediente:	**CONTR 2026/322671**	
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 1.4 (PTA 2025-CRN HOST.)**	ORGANIZACIÓN DE EVENTO SECTORIAL PROFESIONAL DE ÁMBITO NACIONAL DEDICADA A LA SALUD MENTAL, EL BIENESTAR LABORAL Y LA PREVENCIÓN DE LOS RIESGOS PSICOSOCIALES EN EL SECTOR ESPECIFICO DE LA HOSTELERÍA (ALOJAMIENTO), RESTAURACIÓN Y JUEGOS DE AZAR: <HOSTELERÍA CON BIENESTAR>	
Valor estimado:	9.000,00 € (I.V.A. INCLUIDO)	
	7.438,02 € (I.V.A. NO INCLUIDO)	
Destino	CENTRO DE REFERENCIA NACIONAL DE HOSTELERÍA – CIOMIJAS. SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO (SAE). CONSEJERÍA DE EMPLEO, EMPRESA Y TRABAJO AUTÓNOMO.	

CRN Centros de Referencia Nacional HOSTELERÍA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

2. OBJETO DEL CONTRATO.

Con la finalidad de atender la necesidad puesta de manifiesto por el Ciomijas - Centro de Referencia Nacional de Hostelería, recogida en el **Plan de Trabajo Anual 2025, enmarcado en el objetivo prioritario 1: "Diseñar estrategias de difusión y comunicación" y dar cumplimiento a la actuación detallada en el punto 1.4 :"Participación en ferias y eventos sectoriales"** ,resulta necesaria la tramitación de un contrato administrativo conforme a la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP).

Como objetivo general se pretende generar un espacio nacional de encuentro, reflexión y transferencia de conocimiento sobre la salud mental y el bienestar profesional en los sectores de alojamiento, restauración y juegos de azar, favoreciendo la identificación y difusión de buenas prácticas relacionadas con la organización del trabajo, el liderazgo, la prevención de riesgos psicosociales y la gestión de personas.

En consideración a lo anterior, se propone la organización de una **jornada profesional de ámbito nacional dedicada a la salud mental, el bienestar laboral y la prevención de los riesgos psicosociales en hostelería**. Así, el contrato tiene por objeto la prestación de servicios especializados para la conceptualización, producción, desarrollo y difusión del evento sectorial de ámbito nacional: "HOSTELERÍA CON BIENESTAR: salud mental, bienestar laboral y prevención de riesgos psicosociales en el sector".

Las actividades profesionales vinculadas al alojamiento, la restauración y los juegos de azar presentan determinadas características que pueden incidir especialmente en el bienestar de las personas trabajadoras, entre ellas la atención continuada al público, la turnicidad y nocturnidad, la estacionalidad, la intensidad de determinados servicios, la gestión de situaciones de conflicto, la presión por mantener elevados estándares de atención y las dificultades de conciliación.

Estas circunstancias afectan no solo al bienestar de las plantillas, sino también a cuestiones estratégicas para las empresas del sector como la atracción y retención del talento, la rotación, el absentismo, el clima laboral, la productividad y la calidad del servicio.

Por ello, resulta de interés que el CRN de Hostelería genere un espacio de encuentro en el que participen especialistas, empresas, asociaciones empresariales y profesionales de las tres áreas de referencia para analizar esta realidad, identificar buenas prácticas y favorecer su transferencia al conjunto del sector y al ámbito de la Formación Profesional.

La actuación se configura como un **evento sectorial de divulgación, análisis, intercambio de experiencias y transferencia de conocimiento**, dirigido a empresas, asociaciones empresariales, profesionales, trabajadores, responsables de equipos, formadores y demás agentes vinculados a las tres áreas profesionales del CRN de Hostelería: alojamiento, restauración y juegos de azar.

Así, tendrá un enfoque sectorial, preventivo, organizativo y formativo, sin abordar el diagnóstico o tratamiento clínico de problemas de salud mental y permitirá analizar los principales factores relacionados con la salud mental y el bienestar profesional en los sectores de alojamiento, restauración y juegos de azar, promoviendo modelos de organización y liderazgo que favorezcan entornos laborales saludables, sostenibles y capaces de atraer y retener talento.

MONICA CARRASCO RUEDA		22/10/2026 16:27:09	PÁGINA: 3 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwhxy6exD58z40vd2VB0yQYDbp7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

La actuación contribuye directamente al cumplimiento del **Objetivo 1.4. Participación en ferias y eventos sectoriales**, al permitir:

- Difundir el papel y las actividades desarrolladas por el CRN de Hostelería.
- Desarrollar un evento sectorial de ámbito nacional y elevado interés para empresas y profesionales.
- Incrementar y fortalecer la red de contactos del Centro.
- Facilitar la participación de empresas y organizaciones representativas de alojamiento, restauración y juegos de azar.
- Identificar tendencias y retos emergentes que afectan al empleo y a las competencias profesionales.
- Favorecer la transferencia de conocimiento y buenas prácticas.
- Generar espacios de encuentro entre empresas, trabajadores, formadores, especialistas y otros agentes sectoriales.

La jornada estará dirigida a un amplio profesionales del sector:

- Profesionales de alojamiento, restauración y juegos de azar.
- Directores y responsables de establecimientos.
- Responsables de Recursos Humanos.
- Mandos intermedios y responsables de equipos.
- Asociaciones empresariales y organizaciones sectoriales.
- Empresas hoteleras, de restauración y del sector del juego.
- Servicios de prevención de riesgos laborales.
- Profesionales especializados en riesgos psicosociales y bienestar laboral.
- Docentes y formadores de Formación Profesional.
- Centros de Referencia Nacional y centros de Formación Profesional.
- Administraciones públicas y agentes relacionados con el empleo y la formación

El objetivo del evento será:

- Visibilizar la importancia de la salud mental y el bienestar emocional en el ámbito laboral, especialmente en el sector especifico de la hostelería (alojamiento), restauración y juegos de Azar.
- Identificar los principales factores de riesgo psicosocial presentes en alojamiento, restauración y juegos de azar.
- Analizar el impacto de la presión asistencial, la atención al cliente, la turnicidad, la nocturnidad, la estacionalidad y las cargas de trabajo.
- Reflexionar sobre el papel de los mandos intermedios y responsables de equipos en la prevención y detección temprana de situaciones de riesgo.
- Analizar la relación entre bienestar profesional, absentismo, rotación, productividad y calidad del servicio.
- Promover modelos de liderazgo y gestión de personas más saludables.
- Compartir experiencias y buenas prácticas desarrolladas por empresas y organizaciones del sector.
- Identificar competencias que deberían incorporarse a la formación de profesionales y responsables de equipos.

CRN Centros de Referencia Nacional HOSTELERÍA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

- Generar conclusiones y recomendaciones transferibles al conjunto del sector hotelero.

Como objetivos específicos, la jornada pretende:

- Difundir el papel del CRN de Hostelería como espacio de encuentro, observación y transferencia de conocimiento para el sector.
- Analizar los principales factores de riesgo psicosocial presentes en alojamiento, restauración y juegos de azar.
- Sensibilizar sobre la importancia del bienestar profesional y los entornos laborales saludables.
- Analizar la relación entre bienestar laboral, atracción y retención del talento, absentismo, rotación y calidad del servicio.
- Dar a conocer experiencias y buenas prácticas desarrolladas por empresas y organizaciones sectoriales.
- Favorecer el intercambio de conocimiento entre empresas, asociaciones empresariales, profesionales, especialistas y formadores.
- Reforzar la red de contactos y colaboración del CRN con organizaciones y agentes sectoriales de ámbito nacional.
- Identificar necesidades de actualización y formación relacionadas con liderazgo, gestión de equipos y prevención de riesgos psicosociales.
- Obtener conclusiones susceptibles de transferencia al sector y a la Formación Profesional.

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

La finalidad e impacto esperado (Objetivo 1.4 PTA) que se pretende con la ejecución del contrato a través de este procedimiento permitirá alcanzar los siguientes hitos de interés público y sectorial:

- Consolidar un foro nacional de referencia para el análisis de los retos estratégicos de la hostelería.
- Fomentar la transferencia de buenas prácticas y la innovación organizativa hacia el tejido empresarial y los centros de Formación Profesional.
- Fortalecer la red de colaboración institucional del CRN de Hostelería.
- Generar como entregable transferible el documento divulgativo **«10 compromisos para una hostelería que cuida a sus profesionales y consolida el futuro del sector»**, asegurando la visibilidad de los resultados obtenidos en el marco del evento.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA PRESTACIÓN. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.

La empresa adjudicataria deberá prestar los servicios que se detallan a continuación para el desarrollo del **Objetivo 1.4 "Jornada Nacional: HOSTELERÍA CON BIENESTAR. Jornada profesional de ámbito nacional dedicada a la salud mental, el bienestar laboral y la prevención de los riesgos psicosociales en hostelería."**

MONICA CARRASCO RUEDA		22/10/2026 16:27:09	PÁGINA: 5 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwhxy6exD58z40vd2VB0yQYDbp7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Objetivos del contrato para la actuación 1.4 del PTA CRN 2025: 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 profesional de ámbito nacional dedicada a la salud mental, el bienestar laboral y la prevención de los riesgos psicosociales en hostelería.":

3.1 DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO PARA LA ACTUACIÓN 1.4 DEL PTA CRN 2025

La empresa adjudicataria deberá asumir la ejecución de los siguientes bloques funcionales:

- **Organización Integral y Coordinación:** Diseño de la escaleta, gestión de agendas, coordinación y atención a ponentes y moderadores de reconocido prestigio nacional expertos en salud mental laboral y prevención de riesgos psicosociales en alojamiento, restauración y juegos de azar.
- **Producción Técnica:** Habilitación de sistemas de sonido, iluminación, proyección, soportes gráficos, cartelería y señalética bajo la identidad institucional del CRN de Hostelería, la Junta de Andalucía y el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes.
- **Servicio de Catering / Networking:** Suministro de desayuno tipo café-networking para un arco de entre 80 y 100 asistentes en las instalaciones del CIOMIJAS.
- **Cobertura Audiovisual y Plan de Medios:** Gabinete de prensa, notas de prensa especializadas, reportaje fotográfico profesional y grabación audiovisual multicámara para la edición posterior de píldoras informativas y vídeos divulgativos.

El servicio contratado deberá estructurarse rigurosamente en torno al programa oficial del evento diseñado por el CRN, cumpliendo los siguientes parámetros funcionales:

3.2 CONTENIDO DE LA JORNADA

La jornada se estructurará fundamentalmente en torno a una **ponencia principal y una mesa redonda sectorial**, complementadas con espacios de participación y debate.

- **Ponencia principal**

«Trabajar con personas sin olvidarnos de las personas: salud mental y bienestar en el sector hostelero»

La ponencia será impartida por un/a profesional de reconocido prestigio y trayectoria acreditada en psicología del trabajo y de las organizaciones, prevención de riesgos psicosociales, bienestar laboral, liderazgo o gestión de personas.

Entre otros contenidos, se abordarán:

- Salud mental y bienestar en el ámbito laboral y, específicamente, en los sectores de Hostelería, Restauración y Juegos de Azar.
- Estrés y desgaste profesional.

MONICA CARRASCO RUEDA		22/10/2026 16:27:09	PÁGINA: 6 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwhxy6exD58z40vd2VB0yQYDbp7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Burnout.
- Atención al público y gestión emocional.
- Organización del trabajo.
- Turnicidad y nocturnidad.
- Conciliación.
- Liderazgo saludable.
- Prevención de riesgos psicosociales.
- Herramientas y buenas prácticas empresariales.

- **Mesa redonda**

  «Lo que no se ve del servicio: bienestar y salud mental en alojamiento, restauración y juegos de azar».

  La mesa permitirá analizar las particularidades de las tres áreas profesionales del CRN y deberá contar, preferentemente, con representación de:

  - **Alojamiento**: dirección hotelera, recursos humanos o responsable de equipos.
  - **Restauración:** empresario/a, dirección de restauración, cocina, sala o Recursos Humanos.
  - **Juegos de azar**: profesional o representante empresarial del sector.
  - **Especialista en salud mental** laboral o prevención de riesgos psicosociales.
  - **Representante** de una asociación empresarial u organización sectorial de ámbito nacional.

La participación de organizaciones empresariales será especialmente relevante para favorecer la difusión y posterior transferencia de las conclusiones de la jornada.

3.3 PRINCIPALES EJES DE DEBATE

La jornada permitirá abordar cuestiones como:

- ¿Cuáles son actualmente los principales riesgos psicosociales en hostelería?
- ¿Cómo influyen los horarios, la turnicidad y la nocturnidad?
- ¿Qué efectos tiene la presión derivada de la atención permanente al cliente?
- ¿Cómo afectan estas cuestiones a la captación y retención de profesionales?
- ¿Qué papel desempeñan los responsables y mandos intermedios?
- ¿Cómo pueden las empresas detectar y prevenir situaciones de desgaste profesional?
- ¿Qué buenas prácticas se están desarrollando en alojamiento, restauración y juegos de azar?
- ¿Qué competencias relacionadas con la gestión de personas y el bienestar deberían reforzarse en la Formación Profesional?
- ¿Cómo pueden colaborar empresas, asociaciones, administraciones y centros de formación?

MONICA CARRASCO RUEDA		22/10/2026 16:27:09	PÁGINA: 7 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwhxy6exD58z40vd2VB0yQYDbp7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

3.4 RESULTADOS Y TRANSFERENCIA

Como resultado de la jornada se elaborará un documento sintético de conclusiones:

- **«Compromisos para una <HOSTELERÍA CON BIENESTAR>, que cuida a sus profesionales».** El documento recogerá las principales reflexiones, experiencias y recomendaciones obtenidas durante la jornada y permitirá dar continuidad a la actuación mediante su difusión entre empresas, asociaciones, profesionales, formadores y Centros de Referencia Nacional.

  De esta forma, la actuación no se limitará a la celebración puntual del evento, sino que permitirá generar y transferir conocimiento, reforzar la relación del CRN con los principales agentes sectoriales y detectar posibles necesidades futuras de formación, investigación o experimentación.

3.5 PROGRAMA DEL EVENTO

Lugar de celebración: Instalaciones del Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio de Mijas "CIOMIJAS"

Asistencia mínima 80 personas.

Fecha de celebración: 3 de diciembre 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 – 11:15 h

Ponencia principal.

«Trabajar con personas sin olvidarnos de las personas: salud mental y bienestar en el sector hostelero».

11:15 – 12:15 h

Pausa café

12:15 – 13:15

Mesa Redonda

«Lo que no se ve del servicio: bienestar y salud mental en alojamiento, restauración y juegos de azar»

CRN Centros de Referencia Nacional HOSTELERÍA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

13:15– 13:45 h

Debate abierto

- Preguntas del público.
- Conclusiones.
- Recogida de propuestas del sector.

13:45– 14:00 h

Clausura institucional.

- Presentación de las principales conclusiones de la jornada.
- Cierre oficial.

Antes de la realización de los servicios indicados, es imprescindible realizar reuniones previas con la Dirección del Centro y personal de SAE, los cuales deben dar el visto bueno y aprobar, mediante levantamiento de acta por escrito, de todo el programa a desarrollar del evento, así como, la aceptación de los ponentes, moderador/a catering, a propuesta tanto de la organización como de la empresa adjudicataria.

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

Se ha de presentar un dossier en el que se indique todos los aspectos que proponen para la organización y montaje del evento. Este dossier tiene que ser aprobado por el ente organizador, en este caso por el CRN de Hostelería, el cual puede proponer cambios y nombres de ponentes de acuerdo con las características de los ponentes que se indicarán en este apartado.

3.7 PONENTES/MESA REDONDA:

Tanto el/la moderador/a, ponentes, como los que van a realizar la mesa redonda serán contratados/as por la empresa adjudicataria y deben ser personas expertas en la materia a tratar, de reconocido prestigio y experiencia a nivel nacional y referente en el sector.

La selección definitiva de los ponentes corresponderá a la Dirección del CRN de Hostelería, pudiendo la empresa adjudicataria proponer candidatos, cuya participación deberá contar con autorización expresa del CRN.

3.8 COBERTURA AUDIOVISUAL, PUBLICIDAD, COMUNICACIÓN, CONVOCATORIA:

La empresa adjudicataria, deberá poner todos los medios materiales (equipamiento técnico: Cámaras, micros, etc.) y personales (técnico en audiovisual), cobertura audiovisual, Notas de prensa de la convocatoria en medios de comunicación, materiales gráficos, etc., realizando el servicio durante y después del evento.

Todo ello ha de hacerse con la identidad institucional del CRN de Hostelería, Junta de Andalucía y Ministerio de Educación, autorizado por el CRN de Hostelería, previa presentación de un dossier.

MONICA CARRASCO RUEDA		22/10/2026 16:27:09	PÁGINA: 9 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwhxy6exD58z40vd2VB0yQYDbp7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

En consecuencia, previamente las empresas que deseen participar en este concurso deben presentarse en el centro y comprobar tanto el material de equipamiento que posee el CIOMIJAS, como las instalaciones donde va a celebrarse el evento.

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.

3.9 PLAN DE MEDIOS Y PRODUCCIÓN DE CONTENIDO

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

Antes del evento

* Nota de prensa de convocatoria a medios especializados de hostelería, gastronomía y económicos.

* Difusión digital coordinada con el CRN de Hostelería, la coordinación provincial del SAE, Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes y los canales propios de las participantes.

* Materiales gráficos 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: cápsulas resumen de cada una de las ponencias y vídeo resumen global de toda la jornada para su posterior difusión.

* Acompañamiento a prensa y gestión de entrevistas durante la jornada.

Después del evento

* Nota de prensa post-evento con conclusiones y declaraciones destacadas.

* Materiales audiovisuales editados para amplificar el alcance en medios y redes.

Otros contenidos del Evento

* Enara del evento y cartelería del evento.

* Cobertura en redes sociales y contenido digital.

* Diseño gráfico e identidad visual.

* Memoria final del evento en el formato validado por el CRN

MONICA CARRASCO RUEDA		22/10/2026 16:27:09	PÁGINA: 10 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwhxy6exD58z40vd2VB0yQYDbp7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

3.10 PRODUCCIÓN Y DIRECCIÓN CREATIVA:

La propuesta integra de forma completa todos los ámbitos necesarios para la celebración profesional de la jornada:

- Dirección creativa y conceptual del proyecto.
- Curaduría de contenidos y diseño editorial de cada mesa.
- Coordinación y cierre con todas las participantes.
- Moderación profesional de la jornada.
- Producción técnica adaptada al espacio del CRN de Hostelería: sonido, iluminación funcional y soporte audiovisual.
- Diseño gráfico de toda la jornada: identidad visual del evento, materiales digitales, señalética y cartelería.
- Imprenta: programa, acreditaciones, materiales impresos del cóctel y soportes en sala.
- Gabinete de prensa: notas de prensa, gestión de medios, acompañamiento durante la jornada y reporting posterior.
- Cobertura fotográfica profesional.
- Cobertura audiovisual: reportaje resumen y cápsulas cortas.
- Café (/desayuno) y Cóctel/aperitivo networking tipo vino español al cierre de la jornada.
- Coordinación general, gestión de inscripciones, acreditaciones y atención al público asistente.

3.11 CRONOGRAMA DE PRODUCCIÓN

Desde la adjudicación del proyecto hasta la celebración de este la Jornada, el cronograma se articula en 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 3 de diciembre de 2026.
* Fase 5 · Entregables posteriores:
    - ✗ Programa definitivo.
    - ✗ Imagen gráfica del evento.
    - ✗ Base de datos de inscritos.
    - ✗ Material gráfico.
    - ✗ Fotografías editadas.
    - ✗ Vídeos editados.
    - ✗ Nota de prensa.
    - ✗ Documento de conclusiones.
    - ✗ Memoria final.

MONICA CARRASCO RUEDA		22/10/2026 16:27:09	PÁGINA: 11 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwhxy6exD58z40vd2VB0yQYDbp7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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.

3.12 CATERING/NETWORKING

El catering se realizará en las instalaciones del CIOMIJAS, la empresa adjudicataria deberá poner el personal y material (equipamiento y materia prima) necesario para la realización del servicio previsto **para un mínimo de 80 asistentes y un máximo de 100 asistentes,** en función de las inscripciones finalmente confirmadas.

CAFÉ (DESAYUNO):

* Café, infusiones y leche
* Zumos, agua
* Bollería y repostería variada
* Opciones saladas (mini bocadillos, tostadas o similares)
* 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.

Previamente al día del evento la empresa adjudicataria debería personarse en el Centro CIOMIJAS para comprobar tanto el material o equipamiento existente en este, así como conocer las instalaciones.

Todo el servicio indicado debe de estar aprobado y autorizado por escrito, mediante el levantamiento de acta, por el CRN de Hostelería y aceptado (firmado) por la empresa adjudicataria.

La presente propuesta recoge la totalidad de los servicios descritos en este documento: dirección creativa y conceptual, curaduría editorial, coordinación con participantes, moderación profesional, producción técnica, diseño gráfico, imprenta, gabinete de prensa, cobertura fotográfica y audiovisual, cóctel networking, coordinación operativa y entregables posteriores.

Normativa sobre publicidad institucional

Previa a la realización de los servicios indicados, es imprescindible, realizar reuniones previas con la Dirección del Centro y personal de SAE, los cuales deben dar el visto bueno y aprobar, mediante levantamiento de acta por escrito, de todo el programa de comunicación y de la campaña a desarrollar a propuesta, tanto, de la organozación como de la empresa adjudicataria.

CRN Centros de Referencia Nacional HOSTELERÍA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

Todo ello debe de estar acorde con el manual corporativo de la Junta de Andalucía y con la Claúsula 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 en el orden establecido, en todo tipo de folletos, carteles, web y publicidad en general.

Así, la realización de 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 sordoceguera en Andalucía.*

4. VALOR ESTIMADO Y PRECIO DEL CONTRATO.

El contrato tiene un valor total estimado de SIETE MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y OCHO EUROS Y DOS CÉNTIMOS (7.438,02 €), IVA excluido. EL IVA correspondiente es de MIL QUINIENTOS SESENTA Y UN EUROS Y NOVENTA Y OCHO CÉNTIMOS (1.561,98 €), siendo el precio total del contrato de NUEVE MIL EUROS (9.000,00 €).

Los trabajos a realizar se han valorado en función de los objetivos a desarrollar correspondientes al Plan Anual de Trabajo 2025 del CRN Hostelería CIO Mijas:

OBJETIVO 1.4 (PTA 2025-CRN HOST.)	HOSTELERÍA CON BIENESTAR
Valor estimado:	7.438,02 € (I.V.A. no incluido)
	9.000,00 (IVA incluido)

Este valor del contrato ha sido calculado teniendo en cuenta los costes a precios de mercado así como los precios de licitación habituales en contratos de similares características, de acuerdo con lo previsto en el artículo 101 de la Ley de Contratos del Sector Público 9/2017 de 8 de noviembre (BOE núm.272, de 09/11/2017).

MONICA CARRASCO RUEDA		22/10/2026 16:27:09	PÁGINA: 13 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwhxy6exD58z40vd2VB0yQYDbp7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

En el precio del contrato se consideran 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.

Las ofertas presentadas se valorarán atendiendo al criterio de precio, seleccionando aquella oferta que sea más ventajosa económicamente siendo de obligatorio cumplimiento todos los puntos estipulados en esta Memoria.

5. FORMA DE PAGO.

La forma de pago será en PAGO ÚNICO que realizará una vez prestado el servicio, previa presentación de la factura en los términos establecidos en la comunicación del encargo del presente contrato, debiendo ser repercutido como partida independiente el Impuesto sobre el Valor Añadido en el documento que se presente para el cobro, sin que el importe global contratado experimente incremento alguno.

La factura debe describir de forma detallada el servicio, desglosando todos los conceptos e indicando el precio de cada uno (no se admitirá una factura global y sin describir cada uno de los conceptos contratados e indicados en el punto 3 "Especificaciones técnicas de la prestación"):

- •Dirección creativa, organización, diseño, montaje y supervisión del evento.
- •Contratación de ponentes.
- • Cobertura audiovisual integral que incluye: fotos de la jornada completa, vídeo resumen de cada una de las ponencias y vídeo resumen global de toda la jornada.
- • Publicidad, comunicación, convocatoria de prensa y relaciones públicas.
- • Equipamientos, utensilios y productos utilizados en el evento.
- • Catering.

Asimismo, en las facturas deberá reflejarse exclusivamente que es el coste del servicio "indubitadamente con la actuación".

El pago del precio se abonará una vez realizado y ejecutado el servicio indicado y previa presentación de la factura en los términos establecidos en la orden de encargo del presente contrato y lo establecido en el articulo 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.

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.

Las facturas han de contener:

- Número y, en su caso, serie.
- Fecha de su expedición.

MONICA CARRASCO RUEDA		22/10/2026 16:27:09	PÁGINA: 14 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwhxy6exD58z40vd2VB0yQYDbp7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- 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 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.

El pago del precio se abonará una vez realizado y ejecutado el servicio.

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.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN.

El plazo para la puesta en marcha y entrega del diseño del proyecto total del contrato será de **desde la comunicación de la correspondiente Orden de Encargo al adjudicatario hasta el día previo a la realización de la Jornada, que se realizará el 03 de diciembre de 2026, y será ejecutada conforme a lo indicado en el presente documento**. La presentación de toda documentación, dossier, etc del Post-evento debe realizarse con anterioridad al 9 de diciembre de 2026

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

MONICA CARRASCO RUEDA		22/10/2026 16:27:09	PÁGINA: 15 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwhxy6exD58z40vd2VB0yQYDbp7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

7. LUGAR DE LA PRESTACIÓN.

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

8. RESPONSABLE DEL CONTRATO.

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

9. 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.

10. PRESENTACIÓN DE OFERTAS.

Con el objetivo de fomentar la concurrencia, la transparencia en la gestión de fondos públicos y la consecución de la oferta económicamente más ventajosa para la Junta de Andalucía y motivado por la características del servicio y por el tiempo limitado para la ejecución del PTA CRN Hostelería 2025, 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.

CRN Centros de Referencia Nacional HOSTELERÍA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

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

https://consigna.juntadeandalucia.es/c7283355f5f97f01a2a039fe274dece0

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).

11. VALORACIÓN DE LAS OFERTAS.

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.

12. 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.

13. 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).

14. ACREDITACIÓN DE LA PRESTACIÓN.

La persona o empresa adjudicataria acreditará los hitos del contrato facilitando la documentación que, a juicio del responsable del contrato, acredite la calidad suficiente y el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas para el cumplimiento del mismo.

15. 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.

MONICA CARRASCO RUEDA		22/10/2026 16:27:09	PÁGINA: 17 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwhxy6exD58z40vd2VB0yQYDbp7	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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.

16. 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.

17. 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.

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.

18. 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.

19. 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 fecha de la firma electrónica.

LA COORDINADORA PROVINCIAL

CRN Centros de Referencia Nacional HOSTELERÍA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES