

INFORME RAZONADO SOBRE LA NECESIDAD DEL CONTRATO, ADECUACIÓN DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN A LOS PRECIOS DEL MERCADO, LAS CARACTERÍSTICAS E IMPORTES CALCULADOS DE LA PRESTACIÓN, EL DESGLOSE DE LOS COSTES TENIDOS EN CUENTA PARA SU DETERMINACIÓN Y, EN SU CASO, LA JUSTIFICACIÓN RELATIVA A LA DECISIÓN DE NO DIVIDIR EN LOTES, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE LAVANDERÍA PARA LAS PRENDAS DE RESTAURANTE Y UNIFORMES DEL PERSONAL DE LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA DE BENALMÁDENA Y MÁLAGA.

OBJETO: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE LAVADO, DESINFECCIÓN, PLANCHADO, DOBLADO, EMPAQUETADO Y TRANSPORTE DE LAS PRENDAS TEXTILES DE RESTAURANTE Y OTRAS DEPENDENCIAS DE LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA DE BENALMÁDENA Y MÁLAGA, DE LOS UNIFORMES DEL PERSONAL DE COCINA Y RESTAURANTE DE LAS MISMAS, ASÍ COMO LA ENTREGA Y RETIRADA DE DICHAS PRENDAS.

EXPEDIENTE: CONTR_2024_224299

CÓDIGO CPV: 98312000-3 Servicio de limpieza de artículos textiles
98311000-6 Servicios de recogida de lavandería
98315000-4 Servicios de planchado

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN: 83.408,10 € (IVA incluido)

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: 206.796,73 € (IVA excluido)

El presente informe razonado sobre la necesidad del contrato modifica al elaborado con fecha 8 de abril de 2024, siguiendo las indicaciones planteadas por la Asesoría Jurídica de Málaga mediante informe n.º 2024/75, de fecha 19 de abril de 2024.

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DE CONTRATAR:

La Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo ejerce en Málaga las competencias que por el Resuelvo Tercero de la Resolución de 6 de julio de 2023, del Servicio Andaluz de Empleo (en adelante SAE) (BOJA núm. 135, de 17 de julio de 2023) se delegan en los órganos directivos de la Agencia, en materia de personal, de gestión económico-financiera, de contratación y gestión administrativa.

Con fecha 10 de febrero de 2016 (BOJA núm. 27) y 8 de marzo de 2016 (BOJA núm. 45) se publican anuncios de la Secretaría General del Servicio Andaluz de Empleo, por los que se hace pública la cesión global de activos y pasivos del Consorcio Escuela de Hostelería de Málaga y Consorcio Escuela de Hostelería de Benalmádena, respectivamente, a la Agencia Servicio Andaluz de Empleo, pasando así ambas escuelas a formar parte de la Red de Escuelas de formación del Servicio Andaluz de Empleo (en adelante SAE).

Por Resolución de 8 de marzo de 2016 de la Dirección Gerencia del SAE (BOJA núm. 58, de 29 de marzo de 2016), se delegan las competencias para la gestión de los Centros de Formación para el Empleo y la



VICTOR MANUEL VILLAESCUSA ARNEDO		07/05/2024 08:07:14	PÁGINA: 1 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwaL3OuMzh3dnz1vRC4eXB90a2e	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

ejecución de las funciones previstas en el Art. 3, apartado 5º, de la Ley 4/2002 de 16 de diciembre, de creación del Servicio Andaluz de Empleo, en las personas titulares de las Direcciones Provinciales, por lo que la gestión de las Escuelas de Hostelería de Málaga (EHM) y de la Escuela de Hostelería de Benalmádena (EHB) es competencia de la Dirección Provincial del SAE en Málaga.

Las Escuelas de Formación para el Empleo del Servicio Andaluz de Empleo tienen como objetivo facilitar a las personas trabajadoras, ocupadas o desempleadas, una formación ajustada a las necesidades del mercado de trabajo, que atienda a los requerimientos de competitividad de las empresas y, al mismo tiempo, satisfaga las aspiraciones de promoción profesional y desarrollo individual de las personas, cualificándolas y dotándolas de las competencias y habilidades necesarias para el desempeño de diferentes profesiones y para el acceso al empleo.

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

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

En coherencia con el art. 35 del Decreto 335/2009, de 22 de septiembre, por el que se regula la ordenación de la formación profesional para el empleo en Andalucía, sobre la calidad de la formación "las distintas acciones y medidas que se desarrollen en el ámbito de la formación profesional para el empleo deberán tener la calidad apropiada para que respondan a las necesidades de las personas a las que van dirigidas y a las empresas, debiendo desarrollarse a través de procedimientos y metodología apropiadas, con el personal y los medios didácticos, técnicos y materiales más adecuados a sus características"

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

Las prácticas profesionales incrementan las competencias del alumnado, cumpliendo una doble función: optimizan la aplicación de los conocimientos adquiridos y potencian la empleabilidad.

La programación y coordinación de la actividad formativa depende de la Dirección General de Formación Profesional para el Empleo de la Consejería de Empleo, Empresa y Trabajo Autónomo de la Junta de Andalucía. Por Resolución de la Dirección General de Formación Profesional para el Empleo se aprueba la programación plurianual para los años 2023 – 2024 de acciones formativas para la Escuela de Hostelería de Málaga y de Benalmádena, pertenecientes al Servicio Andaluz de Empleo.

Las acciones formativas de cada una de las Escuelas son las siguientes:

ESCUELA DE HOSTELERÍA DE MÁLAGA	ACCIONES FORMATIVAS*
Itinerario Formativo de Cocina	- H0TR0408 Cocina - H0TR0110 Dirección y producción en cocina - MF0710_2 Productos de repostería - MF1051_2 Inglés profesional para servicios de restauración

Dirección Provincial
Avda. Juan XXIII, 82. 29006 – Málaga
<https://www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdeempleo>

Itinerario Formativo de Servicios de Restaurante	- H0TR0508 Servicios de bar y cafetería - H0TR0608 Servicios de restaurante - H0TR0209 Sumillería - MF1101_3 Diseño y comercialización de ofertas de restauración
ESCUELA DE HOSTELERÍA DE BENALMÁDENA	ACCIONES FORMATIVAS*
Itinerario Formativo de Cocina	- H0TR0408 - Cocina - MF0710 - Productos de repostería - MF1051 - Inglés profesional para servicios de restauración - H0TR43 - Comunicación al cliente de la información sobre alérgenos.
Itinerario Formativo de Servicios de Restaurante	- H0TR0508 - Servicios de bar y cafetería - H0TR0608 - Servicios de restaurante. - H0TR43 - Comunicación al cliente de la información sobre alérgenos. - H0TR072PO - Cata y maridaje de cervezas

Las metodologías apropiadas para la impartición de los itinerarios formativos reseñados, conllevan una formación práctica diaria del alumnado en las cocinas y en las aulas-restaurante ubicadas en las instalaciones del centro formativo.

El objeto del contrato, tal y como establece el artículo 99 de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público por la que se trasponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE (en adelante LCSP) "deberá ser determinado. El mismo se podrá definir en atención a las necesidades o funcionalidades concretas que se pretenden satisfacer."

Asimismo habrá que atenerse a lo estipulado en el artículo 28.1 de la LCSP sobre la necesidad e idoneidad del contrato en cuanto a que "la naturaleza y extensión de las necesidades que pretenden cubrirse mediante el contrato proyectado, así como la idoneidad de su objeto y contenido para satisfacerlas deberán ser determinados con precisión, dejando constancia de ello en la documentación preparatoria, antes de iniciar el procedimiento encaminado a su adjudicación."

Las Escuelas de Hostelería cuentan con la siguiente plantilla:

- ESCUELA DE HOSTELERÍA DE MÁLAGA (EHM):
 - 6 profesores/instructores Itinerario Formativo de cocina
 - 3 profesores/instructores Itinerario Formativo de servicios de restaurante
 - 1 personal de mantenimiento.
- ESCUELA DE HOSTELERÍA DE BENALMÁDENA (EHB):
 - 2 profesores/instructores Itinerario Formativo de cocina
 - 2 profesores/instructores Itinerario Formativo de servicios de restaurante
 - 1 empleado de servicios generales, tareas de marmitón

Los Convenios Colectivos de aplicación al Personal Laboral de las Escuelas de Hostelería de Málaga y Benalmádena, en relación al vestuario, establecen que *la empresa proveerá prendas de trabajo y calzado, en función del departamento, adecuados a los cometidos a realizar y su uso será obligatorio, previa adaptación, homologación y limpieza de los mismos.*

VICTOR MANUEL VILLAESCUSA ARNEDO		07/05/2024 08:07:14	PÁGINA: 3 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwaL3OuMzh3dznz1vRC4eXB90a2e	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Según acuerdo de fecha 27 de julio de 2018 entre la Secretaría Provincial y el Comité de Empresa del personal propio del SAE, el vestuario adecuado a los cometidos a realizar de cada trabajador se compone de las siguientes unidades:

<p>Profesor/Instructor itinerario de cocina:</p> <p><u>La Fonda:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 pantalón de cocina • 2 chaqueta m/l cruzada cocina • 1 par de zapato de seguridad tipo mocasín. • 3 mandiles de peto de color negro liso. • 1 gorro cocinero tipo champiñón de tela de color negro <p><u>La Cónsula:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 pantalones de cocina de cuadros "lutos" • 2 chaquetas de cocina manga larga cruzada de color blanco • 1 par de zapatos de seguridad • 3 delantales tipo francés con rayas negras 	<p>Profesor/Instructor itinerario servicio restaurante bar:</p> <p><u>La Fonda:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 chaqueta de traje - 1 pantalón o falda de traje - 2 camisa m/l - 1 zapato tipo mocasín piel (modelo hombre/mujer) - 1 corbata <p><u>La Cónsula:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 traje de chaqueta pantalón o falda color gris - 2 camisas de manga larga color blanco - 1 para de zapatos tipo mocasín - 1 corbata.
<p>Empleado servicios generales (presta servicio en la cocina en tareas de marmitón)</p> <p><u>La Fonda:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 pantalón de cocina de color negro • 2 chaqueta m/l cocina cruzada de color blanco • 1 par de zapatos de seguridad. • 3 mandiles de peto de color negro liso • 1 gorro cocinero tipo champiñón de tela de color negro 	<p>Personal de mantenimiento:</p> <p><u>La Cónsula:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 Pantalones de Trabajo de color gris. • 2 Cazadoras de trabajo básica de color gris 2 Polos Manga Corta de color celeste • 2 Polos Manga Larga de color celeste • 1 Par de Zapatillas de lona • 1 Par de Botas de Agua • 1 chaleco de trabajo de color gris

Por otra parte, las escuelas disponen de un aula-restaurante con capacidad para 63 comensales, en el caso de la Escuela de Hostelería de Benalmádena, y de 80 comensales, en la Escuela de Hostelería de Málaga, donde el alumnado realiza prácticas con la finalidad de desarrollar las habilidades profesionales que les permitan enfrentarse a situaciones reales con clientela conforme exigen las normas y protocolos del sector de la restauración.

Esta actividad lleva consigo la utilización de textiles en las distintas fases del servicio en el aula-restaurante: montaje de las mesas para comensales en función del tipo de servicio con manteles, cubremanteles, muletones o la preparación de mesas auxiliares, etc. Asimismo, las instalaciones cuentan con mobiliario tapizado en tela: sillas, taburetes, cojines, etc. y cortinas.

Por tanto, para el correcto desarrollo de las actividades formativas que se imparten en las Escuelas de Hostelería de Benalmádena y Málaga resulta necesaria la contratación del servicio de lavandería, que comprende el lavado, desinfección, secado, planchado, doblado, empaquetado y transporte de las prendas textiles del restaurante y otras dependencias de las escuelas, de los uniformes del personal de cocina y restaurante.

VICTOR MANUEL VILLAESCUSA ARNEDO		07/05/2024 08:07:14	PÁGINA: 4 / 15
VERIFICACIÓN	NjyGwaL3OuMzh3dznz1vRC4eXB90a2e	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

INSUFICIENCIA DE MEDIOS:

Dado que la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo carece de los medios materiales y personal específico necesario para hacer frente a las necesidades anteriormente expuestas, se insta la actuación que se desarrolla en el presente expediente, haciéndose constar la insuficiencia de los medios con los que cuenta la administración para cubrir las necesidades que se tratan de satisfacer (art 116.4 letra f de la LCSP).

Por ello se propone por parte de esta Secretaría Provincial, conforme a lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP), la licitación de un contrato de servicios, por lotes, para la lavandería de las prendas textiles de restaurante y otras dependencias de las Escuelas de Hostelería de Málaga y de Benalmádena y de los uniformes del personal de cocina y restaurante de las mismas, así como la entrega y retirada de dichas prendas.

OBJETO DEL CONTRATO:

El objeto del contrato es la prestación del servicio de lavandería de las prendas textiles de restaurante y uniformes del personal de la Escuela de Hostelería de Benalmádena y de Málaga.

El objeto del contrato comprende las siguientes prestaciones:

- Recogida de la ropa sucia en el lugar habilitado a tal efecto en cada uno de los centros, con la frecuencia establecida y transporte a las instalaciones de lavandería.
- Proceso de lavado, desinfección, secado, planchado, doblado y empaquetado de las prendas en las instalaciones de la lavandería.
- Transporte y entrega de ropa limpia en el punto de recogida de cada centro, organizada en paquetes separados por tipo de prendas.

DIVISIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO EN LOTES:

El objeto del contrato se ha dividido en dos (2) lotes, en atención a los lugares en los que el contratista deberá realizar la recogida de prendas y entrega de las mismas, una vez ejecutada la prestación del servicio en sus propias instalaciones.

Los lotes que conforman el expediente son los siguientes:

Lote	Denominación del lote	Importe total en euros		
		IVA excluido	IVA (21%)	IVA incluido
Lote 1	Servicio de lavandería de las prendas textiles de restaurante y uniformes del personal de la Escuela de Hostelería de Benalmádena.	21.583,46 €	4.532,53 €	26.115,99 €
Lote 2	Servicio de lavandería de las prendas textiles de restaurante y uniformes del personal de la Escuela de Hostelería de Málaga.	47.348,85 €	9.943,26 €	57.292,11 €
TOTAL		68.932,31 €	14.475,79 €	83.408,10 €

Dirección Provincial

Avda. Juan XXIII, 82. 29006 – Málaga

<https://www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdeempleo>

VICTOR MANUEL VILLAESCUSA ARNEDO		07/05/2024 08:07:14	PÁGINA: 5 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwaL3OuMzh3dnz1vRC4eXB90a2e	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

PRESUPUESTO MÁXIMO DE LICITACIÓN:

En cumplimiento de lo dispuesto en el art. 102.3 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se trasponen 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, donde se dispone lo siguiente: “Los Órganos de Contratación cuidarán de que el precio de licitación sea adecuado para el efectivo cumplimiento del contrato mediante la correcta estimación de su importe, atendiendo al precio general de mercado, en el momento de fijar el presupuesto de licitación y la aplicación, en su caso, de las normas sobre ofertas con valores anormales o desproporcionados”.

El presupuesto máximo de licitación, sin incluir el IVA, asciende a la cantidad de sesenta y ocho mil novecientos treinta y dos euros con treinta y un céntimos (**68.932,31 €**), al que le corresponde un IVA (21 %) por importe de catorce mil cuatrocientos setenta y cinco euros con setenta y nueve céntimos (**14.475,79 €**), siendo el importe total del contrato, IVA incluido, de ochenta y tres mil cuatrocientos ocho euros con diez céntimos (**83.408,10 €**).

Para la elaboración del presupuesto base de licitación para el contrato de servicio de lavado y planchado de prendas de los restaurantes y uniformes del personal de las Escuelas de Hostelería de Benalmádena (EHB) y Málaga (EHM), se ha tenido en cuenta lo siguiente:

1) El personal de la Escuelas de Hostelería que, con arreglo al convenio colectivo, tiene derecho a la limpieza de las prendas de trabajo es el siguiente:

- Profesores de los Itinerarios Formativos de Cocina y de Servicios de Restaurante: 13
- Empleado servicios generales (tareas de marmitón): 1
- Personal de mantenimiento 1

2) Las escuelas disponen de un restaurante con capacidad para 63 comensales, en la Escuela de Hostelería de Benalmádena, y de 80, en la Escuela de Hostelería de Málaga, donde se realizan prácticas en situación de trabajo real.

Esto lleva consigo la utilización de prendas para la preparación de las mesas con manteles, cubre manteles, servilletas, etc. y para la prestación del servicio. Asimismo, disponen de otro tipo de prendas: cortinas, cojines, tapizados, que es necesario mantener en óptimas condiciones, para el desarrollo de la actividad de las escuelas.

3) El precio unitario de la prestación del servicio de las prendas que componen el lote de cada escuela.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 100.2 de la LCSP, el presupuesto base de licitación es adecuado a los precios de mercado. Para determinar el presupuesto total, se ha realizado una estimación de costes del contrato, desglosándolo en costes directos, indirectos y beneficio industrial. Atendiendo a lo establecido en el artículo 100.2 de la LCSP, el presupuesto base de licitación se desglosa según se detalla a continuación:

VICTOR MANUEL VILLAESCUSA ARNEDO		07/05/2024 08:07:14	PÁGINA: 6 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwaL3OuMzh3dznz1vRC4eXB90a2e	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Lote	Denominación del lote	Costes Directos	Gastos Indirectos (13%)	Beneficio Industrial (6%)	Total IVA excluido	IVA	Importe total en euros (IVA incluido)
Lote 1	Lavandería de prendas textiles de restaurante y uniformes del personal de la Escuela de Hostelería de Benalmádena.	18.137,36 €	2.357,86 €	1.088,24 €	21.583,46 €	4.532,53 €	26.115,99 €
Lote 2	Lavandería de prendas textiles de restaurante y uniformes del personal de la Escuela de Hostelería de Málaga.	39.788,95 €	5.172,56 €	2.387,34 €	47.348,85 €	9.943,26 €	57.292,11 €
TOTAL		57.926,31 €	7.530,42 €	3.475,58 €	68.932,31 €	14.475,79 €	83.408,10 €

En estos precios van incluidos los siguientes costes:

- ✓ Costes directos: Gasto de personal, materias primas para la prestación del servicio, etc.
- ✓ Costes indirectos: gasto de combustible, energía eléctrica, impuestos y tasas, seguros y costos generales para el funcionamiento de la empresa. (13 %)
- ✓ También se incluye el beneficio empresarial. (6 %)

En la estimación se han tenido en cuenta los precios habituales del mercado en el momento de la licitación, considerando los precios unitarios de los servicios a realizar y que se especifican en cada lote.

Se han tenido en cuenta los precios unitarios de los servicios en las contrataciones anteriores con el mismo objeto. De acuerdo con dichos precios se ha calculado el valor medio y se han actualizado conforme a la variación anual del Índice de Precios al Consumo (IPC).

Asimismo se han realizado consultas en diversas páginas de Internet sobre el precio de determinados servicios que componen los lotes así como en comparadores de precios en varias distribuidoras para contrastar que los precios de licitación se ajustan a los precios medios del mercado.

Para la determinación del precio del contrato se ha considerado el desglose de costes conforme al art. 100.2 de la LCSP, estimando los costes directos e indirectos, incrementados en un porcentaje de gastos generales y beneficio industrial.

DESGLOSE DE PRECIOS:

El servicio se prestará en función de las necesidades de cada centro y de forma gradual, sin que, en ningún caso, exista vinculación alguna con el contratista respecto al gasto máximo señalado en el PCAP. El número de unidades y, por tanto, la cuantía total de licitación y adjudicación es estimada, y el precio es unitario.

VICTOR MANUEL VILLAESCUSA ARNEDO		07/05/2024 08:07:14	PÁGINA: 7 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwaL3OuMzh3dnz1vRC4eXB90a2e	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

**Lote N.º 1: Lavado y planchado de prendas textiles de restaurante y uniformes del personal de las Escuela de Hostelería de Benalmádena**

	RESTAURANTE	N ° UNIDADES LAVADAS/AÑO	PRECIO UNITARIO MÁXIMO
1	Cubre guerdones mesa auxiliar (90 x 40 cm), color blanco, algodón/lino.	380	0,55 €
2	Cubre guerdones mesa auxiliar (108 x 100 cm), color blanco nácar, 100 % algodón.	300	1,08 €
3	Cubrebandejas grandes (55 x 35 cm), color blanco, 100 % algodón.	1.600	0,41 €
4	Cubrebandejas pequeños (43 x 32 cm), color blanco, 100 % algodón.	800	0,38 €
5	Cubrebandejas redondos, diámetro 40 cm, color blanco, 100 % algodón.	300	0,44 €
6	Litos (84 x 46 cm), color blanco, 100 % algodón.	1.600	0,45 €
7	Litos de repaso, de 56 cm de largo x 38 cm de ancho (tipo rol drap), color blanco, 100 % algodón.	1.200	0,44 €
8	Mantel color blanco de mesa de 80 cm, con medidas 204 x 200 cm, algodón/lino, etiqueta naranja. (4,08 m ²)	200	1,65 €
9	Mantel color blanco para mesa de 90 y 130 cm, con medidas 212 x 210 cm, algodón/lino etiqueta roja. (4,45 m ²)	675	2,07 €
10	Mantel color blanco para mesa de 180 cm. Medidas 264 x 260 cm, algodón/lino, etiqueta verde. (6,86 m ²)	100	3,98 €
11	Manteles anagrama (197 x 198 cm).	100	1,28 €
12	Manteles color blanco (197 x 198 cm).	100	1,18 €
13	Manteles cuadrados (190 x 185 cm), color blanco, 100 % algodón.	1.080	1,14 €
14	Manteles cuadrados (207 x 202 cm), color blanco, 100 % algodón.	360	1,81 €
15	Servilletas color blanco, 50 x 52 cm, 100 % algodón.	9.000	0,40 €
16	Servilletas (57x55 cm) anagrama.	400	0,44 €
17	Servilletas restaurante 61 x 60 cm, color blanco, algodón/lino.	2.900	0,44 €
18	Tira blanca de para mesa 270 x 90 cm, medidas de la tira 405 x 210 cm, algodón/lino, Etiqueta negra. (8,50 m ²)	18	6,05 €
	UNIFORMES	N ° UNIDADES LAVADAS/AÑO	PRECIO UNITARIO MÁXIMO
19	Chaqueta cocina.	288	3,26 €
20	Chaqueta seco.	72	7,72 €
21	Delantales.	350	0,49 €
22	Falda seco.	36	5,76 €
23	Pantalón seco.	36	5,62 €
24	Pantalón Cocina.	250	2,72 €
25	Camisa maitre.	144	2,47 €
26	Top blanco de lycra.	20	2,20 €
27	Gorro cocinero tela.	108	0,44 €
28	Corbatas.	50	3,14 €

Dirección Provincial

Avda. Juan XXIII, 82. 29006 – Málaga

<https://www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdeempleo>

VICTOR MANUEL VILLAESCUSA ARNEDO		07/05/2024 08:07:14	PÁGINA: 8 / 15
VERIFICACIÓN	NjyGwaL3OuMzh3dnz1vRC4eXB90a2e	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



	OTROS	N ° UNIDADES LAVADAS/AÑO	PRECIO UNITARIO MÁXIMO
29	Paños de cocina.	2.240	0,43 €
30	Limpieza cortinas restaurante. (6 paños de 300 cm de largo x 160 cm de ancho)	1	93,39 €
31	Limpieza cortinas restaurante. (5 paños de 300 de largo x 380 cm de largo)	1	184,82 €
32	Limpieza cortinas despacho sala, medidas 240 cm largo x 135 cm de ancho.	2	38,50 €
33	Fundas sillones terraza 50 x 50 cm.	50	44,00 €
34	Fundas sillones terraza 51 x 51 cm.	50	46,20 €
	SUMINISTRO RESTAURANTE	N ° UNIDADES LAVADAS/AÑO	PRECIO UNITARIO MÁXIMO NUEVA LICITACIÓN
35	Espray quitamanchas 200 ml.	5	5,40 €
36	Cepillo para ropa de madera y de cerdas naturales (quitamanchas).	5	16,00 €

Lote n.º 2: Lavado y planchado de prendas textiles de restaurante y uniformes del personal de las Escuela de Hostelería de Málaga

	RESTAURANTE	N ° UNIDADES LAVADAS/AÑO	PRECIO UNITARIO MÁXIMO
1	Cubrebandejas.	5.760	0,44 €
2	Cubremanteles marrones para mesas cuadradas de 90 x 90 cm y redondas de diámetro 1,10 cm, 60 % lino - 40 % algodón.	3.000	1,16 €
3	Cubremanteles marrones para mesas de diámetro 1,30 cm, 60 % lino - 40 % algodón.	660	1,28 €
4	Cubremanteles marrones para mesas de diámetro 1,80 cm, 60 % lino - 40 % algodón.	360	2,26 €
5	Cubremanteles marrones para tableros rectangulares 2,10 x 0,90 cm, 60 % lino - 40 % algodón.	650	2,09 €
6	Filtros color gris neutro para montajes especiales.	10	3,85 €
7	Litos de brazo (1,00 x 0,40 cm)	3.600	0,90 €
8	Mantel mesa cóctel (1,10 x 0,80 cm) y cubremantel (1,00 x 1,00 cm), color marfil, 50 % algodón - 50 % poliéster.	15	1,21 €
9	Manteles color blanco aula comedor para mesa de 90.	2.060	1,18 €
10	Manteles guerdones.	1.584	1,08 €
11	Manteles color blanco rectangulares 2,10 x 0,90 cm.	120	1,98 €
12	Manteles color marfil, para mesas de 90 x 90 cm y redondas de diámetro 1,10 cm, 50% algodón - 50% poliéster.	2.000	1,28 €
13	Manteles color marfil, para mesas de diámetro 1,30 cm, 50% algodón - 50% poliéster.	540	2,07 €
14	Manteles color marfil para mesas de diámetro 1,80 cm, 50% algodón 50% poliéster.	250	3,98 €

Dirección Provincial

Avda. Juan XXIII, 82. 29006 – Málaga

<https://www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdeempleo>

VICTOR MANUEL VILLAESCUSA ARNEDO		07/05/2024 08:07:14	PÁGINA: 9 / 15
VERIFICACIÓN	NjyGwaL3OuMzh3dznz1vRC4eXB90a2e	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



15	Manteles cuadrados blancos para mesas de 1,30 cm de diámetro.	600	2,07 €
16	Manteles color marfil para tableros rectangulares de 2,10 x 0,90 cm, 50% algodón - 50% poliéster.	1.200	1,98 €
17	Servilletas color marfil (0,35 x 0,35 cm), 50% algodón - 50% poliéster.	2.400	0,40 €
18	Servilletas color blanco aula comedor.	9.720	0,40 €
19	Servilletas color marfil clientes (0,60 x 0,60 cm), 50% algodón - 50% poliéster.	8.100	0,44 €
UNIFORMES		N ° UNIDADES LAVADAS/AÑO	PRECIO UNITARIO MÁXIMO
20	Chaqueta cocina.	504	3,26 €
21	Chaqueta seco.	36	7,72 €
22	Delantales .	540	0,49 €
23	Falda seco.	36	5,76 €
24	Pantalón seco.	36	5,62 €
25	Pantalón Cocina.	504	2,72 €
26	Camisa maitre.	150	2,47 €
27	Corbatas.	36	3,14 €
OTROS		N ° UNIDADES LAVADAS/AÑO	PRECIO UNITARIO MÁXIMO
28	Cortina baño.	100	3,67 €
29	Mopas.	108	0,98 €
30	Paños de cocina.	18.000	0,43 €
31	Limpieza y desinfección de silla tapizada en tela color de restaurante, in situ (Superficie tela = 0,35 m2/silla). Una vez al año.	45	5,89 €
32	Limpieza y desinfección de taburete tapizado en tela de color de patio interior, in situ. (Diámetro 40 cm)	4	4,91 €
33	Limpieza y desinfección de cojines tapizados en tela de butaca de jardín (asiento de 55 x 60 cm y respaldo 45 x 50 cm). Una vez al año.	9	8,35 €
34	Limpieza y desinfección de cojines tapizados en tela de patio interior y terraza del restaurante (45 x 45 cm). Una vez al año.	37	6,38 €
35	Limpiezas de cortinas de salón comedor (dos paños - 6 m de ancho y 1,80 m de alto) y limpieza de visillos de salón comedor (dos paños - 3,60 m de ancho y 1,80 m de alto). Una vez al año.	2	72,95 €
36	Limpieza de cortina corto de despacho (dos paños - 1,40 m ancho y 1,50 m de alto). Limpieza de visillos corto de despacho (dos paños - 1,40 m ancho y 1,50 m de alto). Una vez al año.	14	9,72 €
37	Limpieza de cortina de despacho (dos paños - 2,30 m de ancho y 1,80 m de ancho). Una vez al año.	15	19,44 €
SUMINISTRO RESTAURANTE		N ° UNIDADES LAVADAS/AÑO	PRECIO UNITARIO MÁXIMO
38	Espray quitamanchas 200 ml.	5	5,40 €
39	Cepillo para ropa de madera y de cerdas naturales (quitamanchas).	5	16,00 €

Dirección Provincial

Avda. Juan XXIII, 82. 29006 – Málaga

<https://www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdeempleo>

VICTOR MANUEL VILLAESCUSA ARNEDO		07/05/2024 08:07:14	PÁGINA: 10 / 15
VERIFICACIÓN	NjYgwaL3OuMzh3dznz1vRC4eXB90a2e	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

VALOR ESTIMADO: 206.796,93 €

El valor estimado del contrato alcanza un importe de doscientos seis mil setecientos noventa y seis euros con noventa y tres céntimos (206.796,93 €), IVA excluido. Se ha partido del presupuesto base de licitación más dos prórrogas eventuales de hasta doce meses de duración.

TIPO DE CONTRATO Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:

Se propone que la ejecución del contrato se realice bajo la figura del contrato de servicios, definido en el art. 17 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

La tramitación del expediente de contratación se realizará mediante procedimiento abierto según la naturaleza del contrato y el valor estimado del mismo, justificándose esta elección, al ser procedimiento más favorecedor de la concurrencia, y por ser más respetuoso con el principio de igualdad entre los licitadores, al que pueden presentarse todas aquellas empresas que reúnan la capacidad y solvencia económica y técnica exigida, quedando excluida toda negociación de los términos del contrato con los licitadores, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 131 y 156 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos.

El procedimiento de adjudicación se realizará utilizando la tramitación ordinaria conforme a lo establecido en el artículo 131.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

Según lo dispuesto en el artículo 44 de la LCSP, es susceptible de recurso especial en materia de contratación.

PLAZO DE EJECUCIÓN:

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 de la LCSP y teniendo en cuenta la naturaleza de las necesidades a satisfacer, el plazo de duración del contrato será de doce meses, estando previsto el inicio del periodo de ejecución a partir del 1 de enero de 2025 o desde la fecha de formalización del contrato, si ésta fuera posterior.

Están previstas dos prórrogas de doce meses de duración cada una de ellas.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

Para la valoración de las ofertas presentadas se tendrán en cuenta exclusivamente criterios de adjudicación ponderables mediante la aplicación de fórmulas, conforme a lo previsto en el Anexo I - Apartado 8 del PCAP que rige la presente contratación.

En cuanto a los criterios de adjudicación, con un máximo de 100 puntos, se tendrá en cuenta únicamente la proposición económica.

La máxima puntuación (100 puntos) la obtendrá la oferta económica más baja de las admitidas y la mínima puntuación (0 puntos) la obtendrá la oferta económica que coincida con el presupuesto de licitación. Las ofertas intermedias tendrán la puntuación que les corresponda de acuerdo con un criterio de

VICTOR MANUEL VILLAESCUSA ARNEDO		07/05/2024 08:07:14	PÁGINA: 11 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwaL3OuMzh3dznz1vRC4eXB90a2e	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

proporcionalidad lineal entre los valores máximos (máxima puntuación), y mínimos (mínima puntuación) indicados anteriormente.

Se aplicará la siguiente fórmula para la obtención de la puntuación (X) de cada oferta económica (Of) admitida:

$$X = \frac{Max \times (PL - Of)}{PL - OMB}$$

siendo,

PL=	Presupuesto de Licitación (en euros)
Max=	Puntuación máxima de la proposición económica
OMB=	Oferta Más Baja (en euros)
Of=	Oferta económica de la empresa (en euros)

En caso de empate entre las ofertas más ventajosas se estará a lo dispuesto en el artículo 147.2 de la LCSP.

Se propone esta fórmula por cuanto mantiene una proporcionalidad entre la oferta económica del licitador y la puntuación asignada, valorándose con una puntuación superior la oferta más barata y menor la oferta más cara, lo que conlleva el reparto de puntuación de un modo proporcional a la oferta económica presentada.

Se propone como único criterio de adjudicación el económico porque los servicios que constituyen el objeto del contrato y la periodicidad están perfectamente definidos y no es posible variar los plazos de entrega ni introducir modificaciones de ninguna clase en el contrato, siendo por lo tanto el único factor determinante de la adjudicación, en virtud del artículo 145.3 g) de la LCSP.

En el Anexo I-Apartado 8 del PCAP, vienen recogidos los parámetros objetivos para considerar una oferta anormalmente baja.

CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN:

Se establecen las siguientes condiciones especiales de ejecución, relacionadas con el objeto del contrato y de tipo medioambiental (art. 202 LCSP):

- Los productos a utilizar en la prestación del servicio deberán ser respetuosos con el medio ambiente.

El incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución se considerará falta grave y conllevará la imposición de una penalización del 5 % del precio del contrato.

CLASIFICACIÓN Y CRITERIOS DE SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL Y ECONÓMICA Y FINANCIERA:

El operador económico debe disponer de la solvencia económica-financiera, así como técnica, que permita garantizar una óptima ejecución de la prestación contractual.

VICTOR MANUEL VILLAESCUSA ARNEADO		07/05/2024 08:07:14	PÁGINA: 12 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwaL3OuMzh3dnz1vRC4eXB90a2e	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

La determinación de los criterios de solvencia en este contrato de servicios se ajusta a lo previsto en los artículos 87 y 90 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público. Son criterios vinculados al objeto del contrato y proporcionales al mismo.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 77 LCSP, no se exige clasificación de los empresarios.

La **solvencia económica y financiera** se acreditará por los medios que señalan a continuación, siendo éstos **alternativos**:

1.- Volumen anual de negocios de la persona licitadora que referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades de la persona licitadora y de presentación de ofertas por importe mínimo de:

Lote n.º 1:	21.583,46 €
Lote n.º 2:	47.348,85 €

En el supuesto de presentar ofertas a varios lotes se deberá acreditar la solvencia que resulte de la suma de los importes correspondientes a cada uno de los lotes ofertados.

El volumen anual de negocios de la persona licitadora se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si la persona licitadora estuviera inscrita en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrita. Las personas licitadoras individuales no inscritas en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil.

La acreditación podrá igualmente realizarse mediante un «certificado de importe neto de la cifra de negocios» expedido por la AEAT o con la aportación del resumen de la declaración del IVA presentada a Hacienda (modelo 390).

2. El patrimonio neto según el balance correspondiente al último ejercicio económico de las cuentas anuales aprobadas deberá superar el 20 por 100 del importe del contrato.

Lote n.º 1:	4.316,69 €
Lote n.º 2:	9.469,77 €

Se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si la persona licitadora estuviera inscrita en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrita. Las personas licitadoras individuales no inscritas en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil.

En relación a la **solvencia técnica o profesional** se acreditará, por el medio que se señala a continuación, de conformidad con el artículo 90 LCSP:

- **Relación de los principales servicios realizados de igual o similar naturaleza** que los que constituyen el objeto del contrato, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario público o privado de los mismos.

VICTOR MANUEL VILLAESCUSA ARNEDO		07/05/2024 08:07:14	PÁGINA: 13 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwaL3OuMzh3dnz1vRC4eXB90a2e	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Los servicios efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente de los mismos cuando la destinataria sea una entidad del sector público; cuando la destinataria sea una compradora privada, mediante un certificado expedido por ésta o, a falta de este certificado, mediante una declaración de la persona licitadora.

Se exige que el importe anual acumulado sin incluir impuestos en el año de mayor ejecución sea igual o superior al 70 % de la anualidad media del contrato, en servicios de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato.

Lote n.º 1:	15.108,42 €
Lote n.º 2:	33.144,20 €

El periodo para tener en consideración los servicios realizados será el de los tres últimos años.

Para determinar que un suministro es de igual o similar naturaleza al que constituye el objeto del contrato, se atenderá a la igualdad entre los tres primeros dígitos de los correspondientes códigos CPV. Además, podrá acudir a otros sistemas de clasificación de actividades o productos como el Código normalizado de productos y servicios de las Naciones Unidas (UNSPSC), a la Clasificación central de productos (CPC) o a la Clasificación Nacional de Actividades Económicas (CNAE), que en todo caso deberá garantizar la competencia efectiva para la adjudicación del contrato.

Se justifica la elección de este criterio de solvencia técnica por la necesaria experiencia que debe tener la posible adjudicataria en la prestación de servicios de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato

Cuando la persona contratista sea una empresa de nueva creación (antigüedad inferior a cinco años), su solvencia técnica o profesional se acreditará por los siguientes medios (acumulativo):

- Declaración responsable indicando la maquinaria y material necesarios para el desarrollo de las tareas que constituyen el objeto del contrato, a la que se adjuntará documentación acreditativa.
Se exige que reúna las siguientes condiciones mínimas: al menos una lavadora y una secadora de ropa, ambas con capacidad mínima de 12 kg y potencia mínima de 220-240 w, y una plancha de ropa con una potencia de la encimera de mínimo 800 w y un mínimo en la potencia del motor del vacío de 0.75 HP.
- El equipo de trabajo deberá tener una experiencia mínima de un año en trabajos de la misma naturaleza que la que constituye el objeto del contrato. Acreditar documentalmente.

REVISIÓN DE PRECIOS:

De conformidad con lo establecido en el artículo 103 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, los precios del presente contrato no serán objeto de revisión

VICTOR MANUEL VILLAESCUSA ARNEO		07/05/2024 08:07:14	PÁGINA: 14 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwaL3OuMzh3dznz1vRC4eXB90a2e	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

IMPUTACIÓN PRESUPUESTARIA:

En base a lo anterior, se propone por parte de esta Secretaría Provincial, conforme a lo dispuesto en los artículos 156, 157 y 158 de la LCSP, la licitación de un contrato de servicios por procedimiento abierto, con un presupuesto base de licitación de sesenta y ocho mil novecientos treinta y dos euros con treinta y un céntimos (68.932,31 €), IVA excluido, y un valor estimado del contrato de doscientos seis mil setecientos noventa y seis euros con noventa y tres céntimos (206.796,93 €), IVA excluido, con cargo a las siguientes partidas presupuestarias:

1239042910 G/32L/22711/29 01
1239042910 G/32L/22114/29 01
1239042920 G/32L/22711/29 01
1239042920 G/32L/22114/29 01

Málaga, a fecha de la firma electrónica
EL SECRETARIO PROVINCIAL

VICTOR MANUEL VILLAESCUSA ARNEDO		07/05/2024 08:07:14	PÁGINA: 15 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwaL3OuMzh3dnz1vRC4eXB90a2e	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	