

AYUNTAMIENTO DE SIERO



Negociado/Unidad tramitadora

CONTRATACIÓN

Procedimiento

Otros Servicios

Código de verificación de documentos



1W4L0Q2P0O0R0D6E0BOW

25118I19R

25118V00R

Referencia interna
O/A

Asunto

Contratación del servicio de comidas, en línea caliente, para los centros municipales de educación infantil de 0 a 3 años en La Pola Siero y Lugones

Interesado

AYUNTAMIENTO DE SIERO
PLAZA DEL AYUNTAMIENTO S/N, SIERO
33510-LA POLA SIERO
ASTURIAS

MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN LAS ESCUELAS INFANTILES DE 0 A 3 AÑOS DE LA POLA SIERO Y LUGONES

1.- OBJETO DEL CONTRATO.- El objeto del contrato es la prestación del servicio de comidas y desayunos en línea caliente, en los centros municipales de educación infantil de 0 a 3 de Pola de Siero y Lugones, en línea caliente, que comprenderá:

- la elaboración de comida (desayuno y comida) en las instalaciones del adjudicatario.
- suministro hasta los respectivos centros de educación
- persona de la empresa adjudicataria para servir y recoger.
- disponer de la suficiente maquinaria y medios para que la comida se mantenga con la temperatura superior a 65 °C hasta el momento de ser servida, en el horario que se indique que en cada Centro y con una asistencia estimada:
 - para la Escuela Infantil de La Pola Siero de 32 niños comensales (6 de 0 a 1 años; 10 de 1 a 2 años; 16 de 2 a 3 años) y 6 adultos.
 - para la Escuela Infantil de Lugones de 43 niños comensales (6 de 0 a 1 años; 12 de 1 a 2 años; 25 de 2 a 3 años) y 7 adultos, durante el plazo de ejecución que figura en estos pliegos.

Los comensales previstos por día son:

- 88 menús de comida (estimativamente: 38 en La Pola Siero y 50 en Lugones).
- - Se estiman 17 desayunos diarios (8 en La Pola Siero y 9 en Lugones)

Los días lectivos previstos, para el curso escolar 2024-2025, son 221.

AYUNTAMIENTO DE SIERO



Negociado/Unidad tramitadora

CONTRATACIÓN

Procedimiento

Otros Servicios

Código de verificación de documentos



1W4L0Q2P0O0R0D6E0BOW

25118I19R

25118V00R

Referencia interna
O/A

CPV 55523100-3

2.- NECESIDADES ADMINISTRATIVAS A SATISFACER MEDIANTE EL PRESENTE CONTRATO. -

Se trata de ofertar el servicio de comedor en las Escuelas de Educación Infantil de 0 a 3 años, sitas en Lugones y Pola de Siero, favoreciendo la conciliación de la vida laboral, familiar y personal.

El Ayuntamiento debe acudir a una contratación externa al carecer de medios materiales y personal para ello.

3.- PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN.-

La adjudicación del presente contrato se propone se lleve a cabo por un procedimiento abierto conforme a los criterios de adjudicación que se indicarán a continuación.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, VALOR ESTIMADO Y EXISTENCIA DE CRÉDITO.-

- El límite máximo de gasto por curso asciende a **110.813,82 € (IVA INCLUIDO)**. (desde septiembre a julio).

escuela	Aplic.	nº menus/día	precio/menu	Dias lectivos	totales
La Pola Siero	323.10.227.99	38	5,64	221	47.364,72
La Pola Siero (desayunos)	323.10.227.99	8	0,3	221	530,40
Lugones	323.20.227.99	50	5,64	221	62.322,00
Lugones (desayunos)	323.20.227.99	9	0,3	221	596,70
TOTAL					110.813,82

Teniendo en cuenta el número previsto de comensales en cada una de las Escuelas Infantiles, y los días laborales del curso 2024-2025, se ha previsto el límite máximo de gasto anual anteriormente expuesto para los comensales estimados por día y a razón de:

- 5,64 euros por comensal/día /comida (IVA incluido)
- 5,64 + 0,30 (desayunos) = 5,94 euros por comensal / día / comida (IVA incluido) (incluye comida y desayuno)

AYUNTAMIENTO DE SIERO



Negociado/Unidad tramitadora

CONTRATACIÓN

Procedimiento

Otros Servicios

Código de verificación de documentos



1W4L0Q2P0O0R0D6E0BOW

25118I19R

25118V00R

Referencia interna
O/A

El adjudicatario no tendrá derecho a indemnización si no se agota el límite máximo de gasto previsto en estos pliegos; igualmente, este límite máximo de gasto no podrá ser superado durante la vigencia del contrato, salvo que se tramite una modificación hasta un 20% por aumento o disminución del número de comensales.

En aplicación del artículo 100 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, se consideran los siguientes costes directos e indirectos:

Prestación del Servicio: El servicio consiste en la elaboración de menús para comida y desayuno de los niños asistentes a las escuelas de educación infantil del Concejo y al personal educador, así como el transporte de los mismos para su puesta a disposición en las escuelas infantiles de las localidades de Pola de Siero y Lugones, de forma tal que los desayunos (que pueden suponer unos 10 en cada escuela), son elaborados por el personal de las escuelas infantiles, aportando la empresa únicamente los alimentos.

Las comidas, son entregadas antes del mediodía sobre la petición realizada por el personal de las escuelas infantiles en esa misma mañana, y es ese personal quien se encarga de dar de comer y controlar a los niños.

La empresa se hará cargo de la posterior recogida de material que fuese necesario.

El número de niños/as asistentes a la escuela infantil se estima en 75 de los que 32 pertenecen a Pola de Siero y 43 a Lugones. Además de lo anterior, el número de educadores a los que se debe de servir la comida es de 13, perteneciendo 6 a la Escuela de Pola y 7 a la de Lugones. Es decir se prevén un total de 88 comidas diarias – 38 en Pola de Siero y 50 en Lugones.

Dichos números pueden variar a lo largo del curso escolar.

CALCULO DE COSTES

Resulta difícil cuantificar el coste para la elaboración de los menús en estas escuelas, ya que esta resulta distinta en función de la edad de los alumnos.

Es por ello, que habiendo establecido el Principado de Asturias en la adenda al Convenio de Colaboración entre el Principado de Asturias y este Ayuntamiento para el Desarrollo del Plan de Ordenación de Escuelas del Primer Ciclo de Educación Infantil, un importe máximo del coste del módulo de manutención de 1.262,60 € anuales, se estima que esta cuantía es suficiente a la vista de experiencia de ejercicios anteriores.

AYUNTAMIENTO DE SIERO



Negociado/Unidad tramitadora

CONTRATACIÓN

Procedimiento

Otros Servicios

Código de verificación de documentos



1W4L0Q2P0O0R0D6E0BOW

25118I19R

25118V00R

Referencia interna
O/A

A la vista de estudios anteriores realizados por la oficina presupuestaria de este Ayuntamiento para este servicio se considera que un reparto de costes adecuado obedecerá a la siguiente proporcionalidad.

CONCEPTO	IMPORTE
M.O DIRECTA	1,55
OTROS GASTOS	0,29
M.PRIMA	3,00
BI	0,29
IVA	0,51
TOTAL	5,64

- Desayunos – se estima un coste de 0,30 centimos.

Calificación de los costes

Por tanto en el supuesto contemplado, se puede estimar que los principales costes directos están formados por los de adquisición de materia prima para la elaboración de los platos y por los de personal, siendo costes indirectos el resto. La distribución de los mismos se refleja en el siguiente cuadro:

DETALLE DE LA CUENTA	IMPORTE UNITARIO	MENUS POLA	MENUS LUGONES	DIAS LECTIVOS	TOTAL POLA	TOTAL LUGONES	TOTAL GENERAL
M.O. DIRECTA	1,55	38	50	221	13.016,90	17.127,50	30.144,40
M. PRIMA	3	38	50	221	25.194,00	33.150,00	58.344,00
COSTE DIRECTO	4,55				38.210,90	50.277,50	88.488,40
O. GASTOS	0,29	38	50	221	2.435,42	3.204,50	5.639,92
COSTE INDIRECTO	0,29				2.435,42	3.204,50	5.639,92
B.I. (6%)	0,29	38	50		2.435,42	3.204,50	5.639,92
I.V.A. (10%)	0,51	38	50		4.282,98	5.635,50	9.918,48
TOTAL COMIDAS	5,64	38	50	221	47.364,72	62.322,00	109.686,72
*Desayunos	0,30	8	9	221	530,40	596,70	1.127,10
TOTAL COMIDA + DESAYUNO							110.813,82

5.- PLAZO DURACIÓN.-

El servicio se efectuará desde el primer día lectivo del mes de septiembre de 2024 hasta el último día lectivo del mes de julio de 2025, de lunes a viernes, ambos inclusive, en el horario establecido en el centro y durante todos los días del año, excepto en el mes de agosto, sábados, domingos y festivos, sin perjuicio de que si hubiera algún otro día o período en que el centro permaneciera cerrado, se comunicara tal circunstancia con la

AYUNTAMIENTO DE SIERO



Negociado/Unidad tramitadora

CONTRATACIÓN

Procedimiento

Otros Servicios

Código de verificación de documentos



1W4L0Q2P0O0R0D6E0BOW

25118I19R

25118V00R

Referencia interna
O/A

suficiente antelación al adjudicatario, a efectos de que no preste el servicio objeto del presente contrato, no procediendo, por lo tanto, facturación alguna durante los mismos.

Se prevé la posibilidad de una prórroga por otros 2 cursos escolares 2025-2026 y 2026-2027 que serán obligatorias para el contratista en los términos previstos en el artículo 29.2 de la LCSP.

No obstante lo anterior, el contrato finalizará con la extinción del límite máximo de gasto previsto para cada ejercicio en los presentes pliegos.

6.- RESPONSABLE DEL CONTRATO. Centro directivo de cada centro

7.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.-

CRITERIOS NO SUJETOS A FÓRMULAS ARITMÉTICAS 70 puntos

- **Calidad del servicio:** Teniendo en cuenta que todas las ofertas han de cumplir la prescripciones que resultan obligatorias conforme a lo dispuesto en el pliego de prescripciones técnicas, se valorará la calidad de la oferta presentada, debiendo los licitadores presentar una programación de menús trimestrales, teniendo en cuenta la variedad de los mismos, periodicidad de la inclusión de grupos de alimentos, menús equilibrados y cantidad ajustada a la edad de los escolares, proporcional y gramaje de las raciones, así como la calidad de los ingredientes de los menús: aceites, carnes, pescado, verduras, frutas, agua, etc. debiendo hacer una descripción de los mismos (siempre que cumplan los requisitos mínimos previstos en el PPT),

Parámetros de reparto de la puntuación:

- **EXCELENTE:** la programación tiene un alto nivel de detalle, con alto nivel de calidad de los ingredientes presentados y con una descripción completa de los menús teniendo en cuenta la edad de los escolares. La puntuación a asignar será entre 51 y 70 puntos.
- **BUENA:** la programación tiene un buen nivel de detalle, con buen nivel de calidad de los ingredientes presentados y con una descripción buena de los menús teniendo en cuenta la edad de los escolares. La puntuación a asignar será entre 36 y 50 puntos.
- **REGULAR:** la programación tiene un regular nivel de detalle, con bajo nivel de calidad de los ingredientes presentados y con una descripción deficiente de los menús teniendo en cuenta la edad de los escolares. La puntuación a asignar será entre 16 y 35 puntos.

AYUNTAMIENTO DE SIERO



Negociado/Unidad tramitadora

CONTRATACIÓN

Procedimiento

Otros Servicios

Código de verificación de documentos



1W4L0Q2P000R0D6E0BOW

25118I19R

25118V00R

Referencia interna
O/A

- **MALA:** la programación tiene un bajo nivel de detalle, con deficiente nivel de calidad de los ingredientes presentados y con una descripción insuficiente de los menús teniendo en cuenta la edad de los escolares. La puntuación a asignar será entre 0 y 15 puntos.

Dada la naturaleza del contrato solo serán admitidas aquellas ofertas que superen un mínimo de 35 puntos en su oferta técnica

CRITERIOS CUYA ADJUDICACIÓN RESPONDEN A FÓRMULAS ARITMÉTICAS: 30 PUNTOS

Oferta económica (IVA no incluido). Máximo 28 puntos (26 puntos correspondientes al precio ofertado por comensal / día / comida y 2 puntos correspondientes al precio ofertado por comensal / día / comida y desayuno)

- Puntuación = 26 x oferta mínima: oferta del licitador.
- Puntuación = 2 x oferta mínima: oferta del licitador.

Se debe indicar precio unitario por comensal y día, de cada uno de los dos precios solicitado en el contrato, independientemente del número de usuarios.

Oferta auxiliar de comedor para desayuno. Máximo 2 puntos

Se oferta la permanencia de un auxiliar de comedor durante 1 hora para el servicio de desayuno.

Ofertas con valores anormales o desproporcionados

Se considerará que una oferta se encuentra incurso en baja desproporcionada cuando referida la oferta del precio menú/comensal/día se encuentren en algunos de los supuestos del artículo 85 del RGCA.

Sin perjuicio de la documentación que el licitador incurso en baja desproporcionada estime presentar para su justificación, deberá aportar, en todo caso:

.- documentación justificativa del cálculo del coste del personal adscrito al contrato que garantice que la oferta cubre los salarios fijados en el convenio colectivo que resulte de aplicación; igualmente se deberá poner su oferta económica en relación al menú ofertado y proyecto presentado.

8.- OBLIGACIONES

Sin perjuicio de las obligaciones previstas en el PPT elaborado por el Principado de Asturias, los licitadores deben:

AYUNTAMIENTO DE SIERO



Negociado/Unidad tramitadora

CONTRATACIÓN

Procedimiento

Otros Servicios

Código de verificación de documentos



1W4L0Q2P0O0R0D6E0BOW

25118I19R

25118V00R

Referencia interna
O/A

1.- El contratista deberá prestar los servicios con precisión y seguridad, de forma regular e ininterrumpidamente, en la forma prevista en el pliego y sometiéndose a las instrucciones que dicte quien se encargue de la dirección e inspección del servicio objeto del presente contrato, aún en el caso que circunstancias imprevisibles ocasionen una subversión en la economía de la empresa.

2.- Prestar el servicio objeto del contrato con eficacia y diligencia, suministrando los menús objeto del presente contrato en recipientes aptos para conservar el calor de los mismos, (en ningún caso de material plástico) con termómetro láser adecuado para la lectura de la temperatura, debiendo ser suministrados en el centro después de las 10:30 horas y antes de 11:30 horas, y reponiendo cuando le sea requerido, los alimentos para desayuno y tentempiés. Cualquier modificación de este horario por parte del órgano de contratación se comunicará a la empresa adjudicataria con una antelación de 24 horas. Las cantidades de las raciones se ajustarán a la edad de los escolares, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos.

3.- A disponer de termómetros láser para la recepción de materia prima.

4.- Se prohíbe expresamente el uso de plásticos de usar y tirar como platos, cubiertas, pajitas y bastoncillos de algodón.

5.- El agua mineral será del listado de aguas minerales naturales oficialmente reconocidas por España

6.- Las botellas de agua mineral en envase de plástico serán de un solo uso, estando expresamente prohibido rellenar las mismas.

7.- Atendiendo a las necesidades actuales de las 2 escuelas y para garantizar el buen funcionamiento del comedor escolar (actualmente casi la totalidad del alumnado hace uso del comedor escolar), la auxiliar de comedor deberá tener una permanencia de al menos 4 horas para el servicio de mediodía por escuela; al ser escuelas pequeñas con espacios reducidos se hace necesario que cierto alumnado coma en las aulas, lo que implica: llevar comida, recogerla y limpiar esos espacios.

8.- A disponer de los locales e instalaciones suficientes y adecuados para el personal, y demás medios materiales, y a mantener en buen estado dichas instalaciones, así como los medios materiales precisos para una adecuada prestación del servicio.

9.- El personal preciso para la realización del presente contrato, será de cuenta del adjudicatario, del que dependerá exclusivamente. Al término del contrato no se adquirirá relación alguna con el Ayuntamiento.

AYUNTAMIENTO DE SIERO



Negociado/Unidad tramitadora

CONTRATACIÓN

Procedimiento

Otros Servicios

Código de verificación de documentos



1W4L0Q2P0O0R0D6E0BOW

25118I19R

25118V00R

Referencia interna
O/A

En caso de ausencia, enfermedad, sanciones de la empresa o bajas y otras causas análogas, deberá mantener la plantilla presentada, a fin de que el servicio se preste sin menoscabo.

10.- A cumplir las disposiciones laborales y de la Seguridad Social para con sus trabajadores.

11.- A indemnizar a terceros y a la Administración por los daños que les ocasione como consecuencia del presente contrato.

12.- La empresa adjudicataria asume la obligación de suscribir y mantener en vigor con empresa de Seguros legalmente habilitada, durante toda la vigencia del contrato, una póliza de seguros de responsabilidad civil, del que remitirá copia a cada Centro Escolar, antes de proceder a la firma del contrato, así como los recibos posteriores y justificantes de pago y que deberán reunir las siguientes coberturas:

Responsabilidad civil general de la sociedad o empresa que garantice:

- a) La responsabilidad derivada de su actividad o explotación y en la que se incluya expresamente la cobertura de intoxicaciones alimentarias.
- b) La garantía patronal que cubra los posibles daños y perjuicios sufridos por el personal de la empresa en la ejecución de los trabajos.
- c) La garantía de responsabilidad civil de productos cubriendo los posibles daños corporales, materiales y perjuicios consecuenciales causados a terceros por sus productos.

13.- En caso de prórroga a presentar anualmente al Ayuntamiento una copia de las pólizas en vigor.

14.- Designar la persona que será responsable del contrato frente al Ayuntamiento.

15.- Igualmente, será obligatorio para el adjudicatario el cumplimiento del Reglamento sobre Vigilancia, Control e Inspección Sanitaria de Comedores Colectivos. Asimismo deberá cumplir el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, además de toda la normativa presente y futura que tenga relación con la prestación del servicio.

16.- La entidad adjudicataria elaborarán los menús atendiendo a su oferta, siguiendo las pautas establecidas por la estrategia Naos y conforme dispone los pliegos de prescripciones técnicas.

Asimismo, aquellos niños que por creencias religiosas, intolerancias a algunos alimentos u otras circunstancias requieran un menú especial, previa justificación, serán elaborados y visado por el Ayuntamiento previamente a su implantación al mismo precio ofertado.

AYUNTAMIENTO DE SIERO



Negociado/Unidad tramitadora

CONTRATACIÓN

Procedimiento

Otros Servicios

Código de verificación de documentos



1W4L0Q2P000R0D6E0BOW

25118I19R

25118V00R

Referencia interna
O/A

17.- El Ayuntamiento podrá realizar revisiones periódicas de control relativos a: condiciones higiénicas y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios. Verificación de la temperatura de almacenamiento de los productos alimenticios. Verificación de la limpieza y desinfección de superficies y equipos y útiles destinados a entrar en contacto directo con los alimentos. Aplicación de las prácticas correctas de higiene por parte de los manipuladores de alimentos.

18.- El adjudicatario está obligado al cumplimiento de la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores escolares o, cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios objeto del contrato.

19.- Coordinarse con el personal técnico responsable de la Consejería de Educación periódicamente, a fin de tratar asuntos que permitan el buen funcionamiento y desarrollo de las actividades.

20.- Observar tanto la empresa como sus trabajadores, una conducta de exquisito respeto y consideración con los usuarios del servicio, trabajadores y con aquellas personas que realicen funciones de atención y dirección.

21.- Proveer de forma inmediata un sustituto con las condiciones y requisitos establecidos en el contrato, en caso de ausencia por cualquier causa (enfermedad, incapacidad, excedencia, etc.)

22.- El Ayuntamiento podrá exigir a la empresa adjudicataria la sustitución de la persona que preste el servicio cuando incurra en actos u omisiones que comprometan o perturben la buena marcha de las actividades y programa fijado o en su caso podrá exigir la adopción de medidas concretas y eficaces para la buena ejecución del servicio.

23.- La empresa adjudicataria se encargará de la recogida de restos de comida y su retirada del centro escolar y su eliminación de acuerdo con la normativa vigente. De igual forma se encargará de la limpieza íntegra del comedor o de aquellos espacios que por causas justificadas se utilicen para tal fin, además de la limpieza de menaje, armarios, electrodomésticos, cubos de basura, suelos....

24.- La persona encargada del comedor deberá hacerse cargo de toda la documentación relativa al comedor y su gestión (partes, protocolos...) que exige tener al día Inspección de Sanidad. Tener al día los pedidos y necesidades que se detecten en las escuelas.

También de deberá revisar diariamente los menús y cotejar con los pedidos, revisar dietas especiales, tomar temperaturas, guardar muestras, preparar el menaje necesario para dar la comida en cada nivel de edad, emplatado adecuadamente la comida para los pequeños

AYUNTAMIENTO DE SIERO



Negociado/Unidad tramitadora

CONTRATACIÓN

Procedimiento

Otros Servicios

Código de verificación de documentos



1W4L0Q2P0O0R0D6E0BOW

25118I19R

25118V00R

Referencia interna
O/A

(trocear, partir, batir, triturar...en caso necesario, hacer papillas de frutas, en definitiva cubrir las necesidades que se presenten en cada momento.

25.- Obligación de confidencialidad y protección de datos: Será obligación del contratista indemnizar todos los daños y perjuicios que causen a terceros o a la Administración como consecuencia de las operaciones que requieran la ejecución del contrato.

9.- ABONOS AL CONTRATISTA

El pago del precio se efectuará contra presentación de la correspondiente factura a mes vencido, por cada uno de los centros. Las facturas se presentarán con relación de los menús efectivamente suministrados, en el periodo al que se refiere la facturación, y suficientemente detallada, debiendo ser conformada por el responsable del centro.

Del total de las mismas se deducirán las cantidades correspondientes a las sanciones a que hubiere lugar.

El Ayuntamiento se obliga a satisfacer al contratista las cantidades correspondientes a las facturas mensuales que presenten derivadas de la ejecución de este contrato a cuyo fin se consignará en el presupuesto ordinario de los ejercicios correspondientes a los años de duración del contrato, las cantidades necesarias para hacer frente a éstas obligaciones.

10.- INCUMPLIMIENTOS Y RÉGIMEN DE PENALIDADES.-

Serán considerados incumplimientos contractuales, cualquier inobservancia de las obligaciones establecidas en este pliego y en los restantes documentos contractuales, además de las legalmente previstas. Sin perjuicio de la tipificación que de determinados incumplimientos se realicen en otras cláusulas de este pliego y en el de prescripciones técnicas, se considerarán incumplimientos leves, graves o muy graves los siguientes:

Tienen la consideración de muy graves:

El incumplimiento de las exigencias recogidas en este pliego en materia de seguridad y salud de personas y bienes por parte del contratista.

La no realización del servicio, aunque fuera un sólo día.

La reincidencia en faltas graves o la no subsanación de las deficiencias cuando sean calificadas como faltas graves

AYUNTAMIENTO DE SIERO



Negociado/Unidad tramitadora

CONTRATACIÓN

Procedimiento

Otros Servicios

Código de verificación de documentos



1W4L0Q2P0O0R0D6E0BOW

25118I19R

25118V00R

Referencia interna
O/A

-Constituirán faltas graves:

Los demás incumplimientos de las obligaciones contractuales no tipificados expresamente como muy graves o leves.

El incumpliendo de las órdenes escritas dadas por el órgano de contratación en cuanto a la ejecución e interpretación del contrato.

La no prestación de menús especiales

Haber incumplido el contrato levemente tres o más veces.

-Tendrán la consideración de faltas leves:

La inobservancia de las instrucciones verbales dictadas por el responsable municipal del servicio, y en particular las siguientes:

La alteración injustificada de los menús

El retraso injustificado en el suministro y el incumplimiento del horario de prestación del mismo.

Las penalidades que se impondrán al contratista en caso de incumplimiento de sus obligaciones contractuales, además y sin perjuicio de las legalmente previstas, serán las siguientes:

- Faltas leves: 1% del precio del contrato por cada día de infracción o por cada falta si ésta no tiene continuidad en el tiempo.

- Faltas graves: 3% del precio del contrato por cada día de infracción o por cada falta si ésta no tiene continuidad en el tiempo.

- Faltas muy graves: 5% del precio del contrato por cada día de infracción o por cada falta si ésta no tiene continuidad en el tiempo; pudiendo acordar el órgano de contratación la resolución del contrato en función del perjuicio al interés público que razonadamente pueda preverse ocasione la falta.

Sin perjuicio de lo previsto anteriormente, se señala lo siguiente:

a) Por incumpliendo por demora.

AYUNTAMIENTO DE SIERO



Negociado/Unidad tramitadora

CONTRATACIÓN

Procedimiento

Otros Servicios

Código de verificación de documentos



1W4L0Q2P0O0R0D6E0BOW

25118I19R

25118V00R

Referencia interna
O/A

Dada la naturaleza del contrato y los destinatarios del mismo, el retraso en la ejecución del contrato dará lugar a una sanción por importe de 600 euros/hora.

Como regla general, su cuantía será de un 1% del presupuesto de contrato, salvo que, motivadamente, el órgano de contratación estime que el incumplimiento es grave o muy grave, en cuyo caso podrán alcanzar hasta un 5% o hasta el máximo legal de 10%, respectivamente. La reiteración en el incumplimiento podrá tenerse en cuenta para valorar la gravedad.

11.- MODIFICACIONES DEL CONTRATO.-

Por el aumento o disminución de comensales, hasta un 20% del límite máximo aplicándose los mismos precios ofertados.

12.- SOLVENCIA TÉCNICA

Mediante la presentación de al menos dos certificados de haber realizado satisfactoriamente trabajos similares, tanto por el objeto como por la cuantía al que nos ocupa, en los últimos cinco años (dada la crisis sanitaria por la Covid), indicando el importe, las fechas y destinatario, público o privado, de los mismos. Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano de contratación, cuando el destinatario sea una entidad del sector público o, cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario

Potestativamente mediante la siguiente clasificación: Grupo M, Subgrupo 6, Categoría

3

13.- CONDICIONES ESENCIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.- De conformidad con lo dispuesto en el artículo 202 de la LCSP, se prevé:

El adjudicatario deberá cumplir como mínimo las condiciones recogidas en los convenios colectivos sectoriales y territoriales aplicables (salario). Dicha condición será igualmente exigible a los subcontratistas que participen en la ejecución del contrato. Para acreditar dicha condición deberán, tanto el adjudicatario como los subcontratistas, presentar declaración responsable relativa a dicho extremo, haciendo mención expresa al convenio colectivo de aplicación, una vez formalizado el contrato. El convenio de aplicación es:

- Convenio Colectivo de Restauración Colectiva

Así pues, el adjudicatario deberá estar al corriente del pago de las nóminas del personal que participe en la ejecución del contrato. Se considerará que se incumple la citada

AYUNTAMIENTO DE SIERO



Negociado/Unidad tramitadora

CONTRATACIÓN

Procedimiento

Otros Servicios

Código de verificación de documentos



1W4L0Q2P000R0D6E0BOW

25118I19R

25118V00R

Referencia interna
O/A

condición cuando se produzca un retraso o impago en el abono de las nóminas en más de dos meses. A tal efecto, la Administración podrá exigir, junto a la factura el envío de certificaciones acreditativas de que el contratista se encuentra al corriente en el pago de las nóminas de los trabajadores que ejecuten el contrato, emitida por el representante legal de la empresa.

Esta condición especial de ejecución tiene el carácter de obligación contractual esencial a los efectos señalados en la letra f) del artículo 211 de la L CSP.

Todas las obligaciones especiales de ejecución serán exigibles a los posibles subcontratistas que participen en la ejecución del contrato.

14.- COMITÉ DE EXPERTOS

En cuanto que los criterios de adjudicación cuya valoración responden a fórmulas no aritméticas supera el 50% deberá designarse a una persona Experta en Nutrición y Salud para la valoración de las ofertas.

A tal efecto se propone la composición del siguiente Comité de Expertos:

- Dña Cristina Rodríguez Bernardo
- Dña Belén Alonso Sánchez
- Ramón de Cangas Morán

Todos ellos graduados en Nutrición Humana y Dietética