



ANEXO D PENALIDADES

ESTABLECIMIENTO DEL RÉGIMEN DE PENALIDADES

SUMINISTRO DE MENÚS ELABORADOS MEDIANTE LA MODALIDAD DE LÍNEA FRÍA PARA EL PERSONAL QUE PRESTAN SUS SERVICIOS EN TURNOS DE ATENCIÓN CONTINUADA EN DIVERSOS CENTROS AGRUPADOS EN LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE HUELVA.

Las penalidades se impondrán por acuerdo del Órgano de Contratación, adoptado a Propuesta de la Comisión Provincial de Seguimiento, en relación al Centro donde se produzca el incumplimiento o cumplimiento defectuoso, dentro del plazo total fijado para su realización, que será inmediatamente ejecutivo, y que se harán efectivas mediante deducción de las cantidades que, en concepto de pago total o parcial, vienen reflejadas en las correspondientes facturas que deban abonarse al contratista, respondiendo en todo caso de su efectividad con la garantía definitiva.

El procedimiento a seguir será el siguiente:

Por el técnico designado en cada Centro, y dentro del ámbito de la Comisión Provincial de Seguimiento, se emitirá un informe en el que se deje constancia de las faltas u omisiones cometidas por parte de la empresa adjudicataria, que será elevado a las Direcciones de los Centros y al Órgano de Contratación, al objeto de verificar la misma, clasificarla e imponer las penalidades que se estimen oportunas.

De forma simultánea a la tramitación del informe referenciado en el párrafo anterior, se enviará un ejemplar al contratista, a efectos de que éste formule su conformidad o reparos, pudiendo este formular las alegaciones que estime oportunas en un plazo máximo de 10 días hábiles a partir de la recepción del expresado documento.

Una vez oídas ambas partes, por el Órgano de Contratación se emitirá acuerdo en el que se clasifique la falta y se imponga la penalidad que se estime. Dicha resolución, se notificará a ambas partes para su conocimiento y efectos oportunos.

Tal y como se establece en los artículos 192 y 193 LCSP, en cualquier caso, las penalidades serán proporcionales a la gravedad del incumplimiento y no podrán exceder cada mes del 20% del importe mensual de la adjudicación ni su cuantía global podrá ser superior al 10% del presupuesto del contrato.

Cada vez que las penalidades alcancen un múltiplo del 5% del precio del contrato, o por imposición de faltas que se consideren graves o muy graves en la ejecución del contrato, el Órgano de Contratación estará facultado para proceder a la resolución del mismo (con pérdida de la garantía e indemnización de los daños y perjuicios ocasionados al Servicio Andaluz de Salud, en lo que exceda del importe de la garantía incautada), o acordar la continuidad de su ejecución con imposición de nuevas penalidades, conforme al artículo 193.5 LCSP.

El adjudicatario, podrá ser objeto de penalización por faltas, entendidas estas como acciones u omisiones que afecten a la prestación del suministro, estén relacionadas con aspectos esenciales regulados en el presente Pliego y afecten al normal funcionamiento del contrato, así como el incumplimiento de las calidades ofertadas o de la oferta del adjudicatario en general y de las exigencias sanitarias contenidas en su caso en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Cada falta o incumplimiento en cada uno de los Centros, dará lugar a un parte de incidencias, que será recogido en el informe referido anteriormente. En este sentido, las faltas se clasifican en:

LEVES: Se considerarán leves, aquellas faltas que afecten al normal funcionamiento del Servicio de Atención continuada de los Centros, teniendo tal consideración:

- Trato desconsiderado por parte del personal que preste el suministro hacia los profesionales usuarios del suministro o personal de la Administración.
- No utilización de todo aquel material que necesite para la correcta ejecución del suministro.
- No respetar los horarios de entrega establecidos.
- Retraso en la entrega de los platos a los Centros sin previo aviso y/o justificación.
- Entrega parcial de un menú (faltando alguno de los componentes que lo integran, como: primer plato, segundo plato, pan, postre, bebida, menaje).
- Suministrar los menús solicitados por causas imputables a la empresa. Activándose en este caso el Plan de Contingencia ofertado por la empresa.
- Mal estado de los sistemas de refrigeración, regeneración y/o calentamiento, siempre que no influya en la seguridad alimentaria o en la calidad organoléptica.
- La no entrega de los justificantes de las comidas/cenas servidas, para su firma por el personal correspondiente del Centro sanitario designado al efecto.

GRAVES: Se considerarán graves, aquellas faltas que afecten a la calidad del suministro ofertado o las reiteradas deficiencias en la prestación del suministro, teniendo tal consideración:

- La comisión de dos veces la misma falta leve en el período de un mes.
- La acumulación de cuatro faltas leves en un mes.
- El incumplimiento de las obligaciones contenidas en este contrato, si una vez advertido el adjudicatario se mantiene el incumplimiento o no se subsana de forma inmediata. (subsana en un plazo de 24 horas desde la comunicación de la falta).
- Modificar los horarios del suministro sin la aprobación previa de la Dirección.
- Error manifiesto de cualquier naturaleza, en el etiquetado de los platos.
- El incumplimiento de las medidas de seguridad por parte del personal del propio adjudicatario conforme a las exigidas por la normativa vigente.
- La no realización del mantenimiento de los sistemas de refrigeración, regeneración y/o calentamiento siempre que no influya en la seguridad alimentaria o en la calidad organoléptica.
- La no realización de las medidas preventivas emanadas de la evaluación de la prevención de riesgos.



- Cualquier otro incumplimiento que afecte a la calidad del suministro ofertado y a la seguridad alimentaria.

MUY GRAVES: Se considerarán muy graves, aquellas faltas que atenten contra el clausulado o contenido normativo del presente Pliego, del pliego de Prescripciones Técnicas u oferta del adjudicatario y que afecten a los usuarios finales del suministro, teniendo tal consideración:

- La comisión de dos veces la misma falta grave o la acumulación de tres incumplimientos graves en un período de tres meses naturales.
- La reiteración de dos o más incidencias graves en el período de dos meses.
- La comisión de tres veces la misma falta leve o la acumulación de seis faltas leves en un mes.
- La no subsanación en un plazo de 24 horas desde la comunicación de la falta.
- Posibilidad de intoxicación y/o toxiinfección alimentaria en un usuario por consumo de los alimentos suministrados, bien se produzca de manera individual o colectiva.
- Confirmación de rotura de la cadena de frío en la distribución mediante mediciones de temperatura de las barquetas.
- El incumplimiento del adjudicatario que dificulte gravemente, o impida la continuidad de la actividad asistencial del Centro y cualquiera que afecte o pudiera afectar a la seguridad alimentaria.
- La falsedad comprobada de informes o de datos, sin perjuicio que se pasare el tanto de culpa a los Tribunales para depuración de eventuales responsabilidades.
- No realizar los suministros en cualquiera de los Centros o el incumplimiento de las obligaciones detalladas en el presente Pliego, en el Pliego de Prescripciones Técnicas u oferta del licitador.

Las penalidades correspondientes a las distintas faltas serán la detracción mensual del siguiente porcentaje:

- Falta Leve: 0,5% del importe mensual de la adjudicación.
- Falta Grave: 2% del importe mensual de la adjudicación.
- Falta Muy Grave: 5% del importe mensual de la adjudicación.