

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS- ADMINISTRATIVAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS A DOMICILIO.

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es el suministro y servicio de entrega a domicilio de comidas a los usuarios previstos en la cláusula 1.2, con las características y condiciones establecidas en el Pliego de Condiciones económico-administrativas, así como en el presente anexo de prescripciones técnicas, todo ello, en el ámbito territorial del término municipal de Albarreal de Tajo.

2.- USUARIOS DEL SERVICIO

Los usuarios del servicio serán:

- a) Personas mayores de 65 años, que soliciten el servicio al Ayuntamiento de Albarreal de Tajo, que cuenten con el informe favorable de los equipos sociales municipales y que hayan sido admitidos.

El Ayuntamiento remitirá a la empresa contratista la relación de usuarios con indicación de los domicilios donde deben efectuar la entrega, el teléfono de contacto y, en su caso, indicando la fecha a partir de la cual se iniciará el servicio de entrega diaria de la comida.

3.- FORMA DE PRESTAR EL SERVICIO

A los usuarios se les entregaran diariamente en su domicilio las comidas de lunes a viernes (excluidos días festivos de carácter nacional y autonómico y fines de semanas) durante el periodo en que se encuentren de alta en el servicio y como máximo por el periodo de vigencia del presente contrato.



No obstante lo anterior, en caso de ausencia temporal en el domicilio, la entrega se podrá efectuar en el domicilio fijado a tal efecto por el propio usuario en la solicitud de admisión en el servicio, que en todo caso, será un domicilio próximo o contiguo al domicilio del usuario. En caso, que no se pudiera efectuar la entrega en éste segundo domicilio, el contratista no tendrá obligación de efectuar la entrega correspondiente a ese día, aunque sí tendrá derecho a su facturación y cobro, que será abonado íntegramente por el usuario.

El inicio efectivo de la prestación no podrá ser posterior a diez días naturales desde la comunicación por parte del Ayuntamiento al contratista de la admisión del usuario en el servicio. Una vez iniciada la prestación, el contratista deberá comunicar tal circunstancia así como la fecha en que efectivamente se inició al Ayuntamiento. El contratista queda obligado a mantener la prestación del servicio a los usuarios dados de alta por todo el periodo en que se encuentren en dicha situación.

La distribución se realizará diariamente en cajas que incluirán en su interior primer plato, segundo plato, pan y el correspondiente postre de acuerdo con los menús determinados en el presente pliego.

El horario de entrega de los comidas en los domicilios de los usuarios será de 11:30 de la mañana a 2:00 de la tarde. El contratista comunicará a cada usuario la hora aproximada, dentro de la franja horaria anteriormente citada, en la que le entregará el almuerzo, y dispondrá de las medidas y medios necesarios para asegurar el cumplimiento de dicho compromiso.

El personal al servicio del contratista deberá presentarse en el domicilio del usuario convenientemente uniformado y con la correspondiente documentación acreditativa que se exhibirá en lugar visible.

Informará y asesorará a los usuarios en aquellas cuestiones y dudas que presenten respecto al servicio.

El contratista en todo momento deberá facilitar a la Administración, el acceso a sus instalaciones para efectuar los pertinentes controles e inspecciones.

El Ayuntamiento comunicará por correo electrónico o fax a la empresa adjudicataria con una antelación de al menos siete días naturales cualquier contingencia que impida la normal entrega de la comida, indicando igualmente el número de días que durará dicha contingencia. Dicha comunicación también se deberá realizar en caso de baja definitiva del usuario en el servicio.

No obstante lo anteriormente indicado, en el supuesto de baja temporal o definitiva del usuario en el servicio por causas imprevisibles o de fuerza mayor (fallecimiento, hospitalización súbita o supuestos similares) el contratista tendrá



derecho a percibir el importe de las comidas elaboradas y que no hayan podido ser entregadas hasta un máximo de siete.

4.- SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA.

La empresa adjudicataria deberá informar puntualmente y por escrito al Ayuntamiento de todas las incidencias del servicio, tanto las relativas al funcionamiento como aquellas que puedan influir directamente en la correcta conservación y utilización de los alimentos.

La empresa adjudicataria designará un representante que será el responsable de la coordinación general del servicio, del seguimiento del funcionamiento y de responder frente a cualquier incidencia en relación con el desarrollo del contrato. La empresa estará obligada a facilitar cualquier información solicitada relativa a los servicios prestados.



5.- COMPOSICIÓN DE LOS MENUS

La alimentación de los usuarios debe cumplir los siguientes objetivos:

- Ser completa y equilibrada*
- Tener una presentación atractiva
- Ser variada adaptándose a las necesidades de los usuarios
- Estar convenientemente realizada y condimentada
- Estar adaptada a la gastronomía local y a la época del año
- Adaptarse y satisfacer los gustos y hábitos de los usuarios
- Características de la dieta basal o normal:

La comida de dieta basal tendrá un aporte calórico de 630-840 Kcal., aporte que supone el 35% del volumen energético diario total, que en el caso de los ancianos oscila entre 1800 y 2400 Kcal.

Los principios inmediatos deben distribuirse de la siguiente manera:

Proteínas	15-18% del valor calórico
Grasas	30-35% del valor calórico*
Hidratos de carbono	50-55% del valor calórico

(*) cuando el porcentaje de grasa sea superior al 30% debe ser a expensas de aumentar fundamentalmente la grasa monoinsaturada, seguida de la poliinsaturada. Las grasas saturadas representarán siempre, menos del 10% de las grasas totales.

Los menús incluirán primer plato, segundo plato y postre y deberán ajustarse al siguiente esquema semanal:

Primeros platos:

- CUATRO días de hidratos de carbono: arroz, legumbres, pasta o patatas
- TRES días de verdura

Segundos platos:



- CUATRO días de carne (preferiblemente carnes magras) con guarnición de verdura, patata o ensalada.
- TRES días de pescado (1 día azul, 1 día blanco) con guarnición de verdura, patata o ensalada.

Postres:

- Fruta, lácteos o derivados

Además, todas las comidas irán acompañadas de pan. Siendo las cantidades mínimas por ración:

Alimentos	1 ración equivale a: (pesos en crudo)
Legumbres	60 g
Arroz	50-70 g
Pasta	50-70 g
Patatas	200 g como plato principal 75 g como guarnición
Pan	40-60 g
Carne	
: Roja	100-125 g
Blanca	125-150 g
Pescado	125-150 g



Lácteos:	200 ml (1 vaso)
Leche	250 g (2 unidades)
Yogur	
Requesón/queso fresco	60-80 g
Queso semicurado	20-40 g
Verduras y hortalizas	150-200g
Frutas	130-150 g
Grasas:	
Aceite de oliva/semillas	20 g (2 cucharas)
Mantequilla / margarina	10 g (1 cucharada sopera)

A título meramente informativo, los ingredientes a utilizar en la elaboración de las correspondientes dietas son:

Verduras a elegir: Zanahoria, Puerros, Judías verdes, Espinacas, Espárragos, Coliflor, Berenjenas, Pimientos, Alcachofas, Coles, Col de Bruselas, Acelgas, Champiñón, Calabacín, Tomate, Remolacha, Nabos

Legumbres a elegir: Lentejas, garbanzos, judías blancas, guisantes, habas tiernas

Pescados a elegir: Rape, Lubina, Merluza, Rodaballo, Lenguado, Trucha, Bacalao fresco, Emperador, Sardinas, Caballa, Sepia, Calamares, Mejillones, Gambas

Carnes a elegir: Pollo, Ternera, Cordero, Cerdo (magro), Hígado de ternera/cordero, Salchichas.

Frutas a elegir: Melón, Naranja, Mandarina, Sandía, Fresas, Melocotón, Ciruelas, Cereza, Pera, Manzanas, Plátanos, Albaricoques, Nectarinas, Kiwis, Chirimoyas



El contratista podrá hacer modificaciones sobre el esquema planteado, siendo en todo caso aprobadas por la Administración.

Las empresas que liciten deberán presentar un Manual de dietas que deberá incluir tanto la información relativa a los platos -mediante fichas técnicas de elaboración y fichas dietéticas-, como la descripción detallada de cada una de las



dietas -mediante un código de dietas- especificando el nombre, las indicaciones, los objetivos y las características de las mismas.

La ficha de elaboración de los platos debe recoger la información relativa al modo de preparar, elaborar, distribuir y servir un plato y en ella se debe especificar:

- Nombre del plato
- Número de raciones para las que está programada
- Ingredientes o componentes del plato
- Procesos que sufren los alimentos en las fases de preparación, elaboración, presentación y distribución.
- Características organolépticas del plato
- Otros datos de interés (valoración económica, temporada, etc.)

La ficha dietética presenta el análisis nutricional del plato y debe incluir los siguientes datos:

- Calibración del plato
- Comparación del aporte calórico y de nutrientes con las ingestas diarias recomendadas.

Además, el manual deberá incluir un código de dietas que recogerá la descripción detallada de cada una de ellas. En este apartado se incluirán los siguientes puntos:

- Nombre de la dieta.
- Indicaciones: relación de patologías a las que se puede aplicar la dieta.
- Objetivos: se especifican los resultados que se quieren conseguir al pautar la dieta.
- Características: fórmula dietética, características físicas, características químicas, alimentos de la dieta (alimentos permitidos, alimentos a evitar y técnicas culinarias recomendadas.)

Se deben incluir las siguientes dietas: <

- N: dieta saludable o normal
- D: dieta de régimen
- A: Dieta diabética.
- Al: Dieta diabética de fácil masticación.
- M: dieta de fácil masticación

Todas las dietas deberán realizarse bajo prescripción médica.

6.- CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

Todas las materias primas y los productos servidos por la empresa que resulte adjudicataria tendrán que estar sujetos a la normativa legal y en particular al Código Alimentario Español.



Los proveedores de las materias primas y los productos han de estar acreditados y sujetos a la normativa vigente, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las posibles alteraciones de los productos en todo momento. El almacenamiento de las materias primas y su conservación se efectuará cumpliendo la normativa vigente.

El licitador deberá presentar una memoria en la que indique la descripción de cada materia prima, su calidad, tipo de envase, unidad de medida, marca o marcas, así como todos aquellos requisitos que establezca el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y la normativa complementaria; además deberá garantizarse un adecuado nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas y temperatura. En cualquier caso, los víveres serán de calidad extra o primera.

Los productos se envasaran con tupper, viniendo la comida caliente lista para comer y siendo la misma casera.

7.-GARANTÍA DE LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA

Se exigen los requisitos previos de Higiene y Trazabilidad para la Implantación del sistema de Autocontrol A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), como requisito previo, que solicita la Consejería de Sanidad. Asimismo se exige la realización periódica de control por empresa especializada externa, que deberá realizar la empresa adjudicataria. El contratista deberá entregar a la Administración, copia autenticada de cada uno de los informes de control realizados por dicha empresa.

La empresa que resulte adjudicataria tendrá la obligación de poner en conocimiento de manera inmediata, cualquier anomalía de carácter higiénico-sanitario que pudiera detectar en el domicilio del usuario.

Las empresas que liciten deberán elaborar una guía de prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos que se destinará al usuario.

Los contenedores para el transporte y distribución de las comidas serán higienizados con métodos físico-mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y distribución de las comidas serán las siguientes:

Comidas deben de venir listas para consumo, como mucho que se tengan que calentar con el microondas.



Cuando sea necesario por razones prácticas, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura durante la manipulación, elaboración, transporte y entrega al consumidor final de las comidas, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos y hayan sido verificadas por la autoridad competente.

La Administración podrá, mediante la emisión de la correspondiente instrucción, determinar cualquier otro aspecto de carácter higienico-sanitario que se considere pertinente para la correcta y adecuada prestación del servicio.

8.- MEDIOS MATERIALES, PERSONALES Y DE TRANSPORTE ASI COMO CONDICIONES LABORALES

La empresa que resulte adjudicataria dispondrá de las unidades logísticas de elaboración de las comidas que deberán reunir los requisitos administrativos y sanitarios que exige la normativa vigente.

Asimismo el personal que efectúe la distribución diaria de la comida deberá ir debidamente identificado en las condiciones previstas en la cláusula tercera.

El contratista acepta para sí la condición de patrón absoluto exonerando de toda responsabilidad laboral a la Administración.

Se hará cargo en exclusiva y con total indemnidad para la Administración, de todo el personal que emplee en la ejecución del contrato, obligándose al pago de los salarios, seguros sociales, subsidios, mutualidad correspondiente (en cuanto a Accidentes de Trabajo y Enfermedad Profesional) y, en general, de todas las obligaciones que le impongan las disposiciones legales vigentes en materia laboral, sindical, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo.

El contratista queda obligado a acreditar, siempre que sea requerido para ello, el cumplimiento de las obligaciones antedichas mediante la exhibición de la correspondiente documentación.

9.-RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA POR LOS DAÑOS CAUSADOS A TERCEROS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO. PÓLIZAS DE SEGURO



El contratista es responsable del compromiso básico del contrato, que es suministrar y entregar en el domicilio del usuario los correspondientes comidas en los plazos y condiciones fijadas en el presente pliego. Además, acepta y asume expresamente, toda responsabilidad frente a terceros, por los daños que pueda ocasionar a éstos, durante la ejecución del contrato por acción u omisión del mismo o de sus operarios y empleados. Las acciones extrajudiciales o judiciales de dichos terceros deben formularse contra él, a cuyo efecto, sobrevenido el daño, les advertirá inmediatamente de esta cláusula.

A estos efectos, el contratista, viene obligado a mantener vigente durante todo el plazo de ejecución del contrato, un seguro de responsabilidad civil de explotación y de producto con un capital mínimo asegurado de 600.000 euros, comprometiéndose a efectuar las correspondientes ampliaciones del capital en caso de siniestro con el fin de mantener, en todo momento, la cantidad disponible de 600.000 euros.

En caso de siniestro el importe de las indemnizaciones será aplicado íntegramente a su finalidad o al pago de daños a terceros, sin que ello libere al contratista del compromiso básico de este contrato, ni de su responsabilidad si la indemnización resultara insuficiente.

La documentación acreditativa del cumplimiento de esta obligación y en especial las condiciones generales y particulares del contrato de seguro, será inexcusablemente presentada ante la Administración como requisito previo al inicio de la ejecución del contrato, comprometiéndose el contratista al pago de las correspondientes primas a fin de mantenerlas vigentes durante todo el plazo de ejecución del contrato. A tal efecto aportará periódicamente los justificantes de estar al corriente en dichos pagos.

En caso de no aportarlos, el Ayuntamiento se reserva el derecho de proceder al pago de las primas detrayendo su importe de las cantidades que, con cargo al contrato, tenga pendiente de cobro el contratista.

10.- PRESUPUESTO DEL CONTRATO

El precio máximo por menú será de 6,05 € más 0,24 Euros correspondiente al I.V.A., que hace un total de 6,28 Euros. Siendo el contrato de 13.310 euros sin IVA, y de 16.105,10 euros con IVA.

El cual será a la baja, saliendo adjudicatario la empresa que de el menú mas económico. En ningún caso, el precio total del contrato podrá superar el importe consignado en el párrafo anterior.

11.- DURACIÓN DEL CONTRATO.

El contrato tendrá una duración de cinco meses, desde la fecha de formalización del contrato. El presente Pliego Técnico se ha elaborado teniendo en cuenta las previsiones que recogen los



artículos 123 a 126 de la LCSP.

12.- PERFIL DEL CONTRATANTE.

En cumplimiento con lo dispuesto en el art. art. 63 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público se ha habilitado el perfil del contratante de este Poder Adjudicador en el sitio web <https://albarrealdetajo.es/> y en la Plataforma de Contratación del Sector Público, en el que, de conformidad con el artículo 159.2 de la Ley 9/2017, se llevarán a cabo las publicaciones preceptivas referidas a la presente licitación, sin perjuicio de la utilización de otros medios de publicidad. <https://contrataciondelestado.es/>

13.ACREDITACIÓN DE LA APTITUD PARA CONTRATAR Y DE LA SOLVENCIA ECONÓMICA, FINANCIERA Y TÉCNICA.

Podrán presentar proposiciones las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar, no estén incursas en prohibiciones de contratar.

La capacidad de obrar de los empresarios y la no concurrencia de prohibiciones de contratar se acreditará mediante la inscripción en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público.

La inscripción en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público acredita, a tenor de lo en él reflejado y salvo prueba en contrario, las condiciones de aptitud del empresario en cuanto a su personalidad y capacidad de obrar, representación, habilitación profesional o empresarial, solvencia económica y financiera y técnica o profesional, clasificación y demás circunstancias inscritas, así como la concurrencia o no concurrencia de las prohibiciones de contratar que deban constar en el mismo.

De conformidad con el artículo 159.4.a de la LCSP todos los licitadores que se presenten a licitaciones realizadas a través del procedimiento simplificado deberán estar inscritos en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público, o en el Registro Oficial de la correspondiente Comunidad Autónoma, en la fecha final de presentación de ofertas siempre que no se vea limitada la concurrencia.

14. PRESENTACIÓN DE OFERTAS Y DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA.

Condiciones previas

Las proposiciones de los interesados deberán ajustarse a los pliegos y documentación que rigen la licitación, y su presentación supone la aceptación incondicionada por el empresario del contenido de la totalidad de sus cláusulas o condiciones, sin salvedad o reserva alguna.

Cada entidad licitadora no podrá presentar más de una proposición, ni suscribir ninguna propuesta en unión temporal con otros si lo ha hecho individualmente o figurar en más



de una unión temporal. La infracción de estas normas dará lugar a la no admisión de todas las propuestas por él suscritas.

Lugar y plazo de presentación de ofertas

Para la licitación del presente contrato, no se exige la presentación de ofertas utilizando medios electrónicos debido a que la utilización de medios electrónicos requiere equipos ofimáticos especializados de los que no dispone este Ayuntamiento actualmente (apartado c) del punto tercero de la Disposición Adicional Decimoquinta de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014]. Las ofertas se presentarán en el registro del Ayuntamiento de Albarreal de Tajo con domicilio en Plaza de España, n.º 1 C.P. 45522 Albarreal de Tajo (Toledo) , de lunes a viernes y en horario de 9 a 14 horas, o en cualquiera de los lugares del art. 16.4 Ley 39/2015, con la justificación de la presentación del envío dentro del plazo de **siete días hábiles** contados a partir del día siguiente al de publicación del anuncio de licitación en el Perfil de contratante y en la Plataforma de Contratación del Sector Público,

Contenido de las proposiciones

Las proposiciones para tomar parte en la licitación se presentarán

SOBRE «A»

DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA, PROPOSICIÓN ECONÓMICA Y DOCUMENTACIÓN CUANTIFICABLE DE FORMA AUTOMÁTICA

a) Declaración Responsable del licitador indicativa del cumplimiento de las condiciones establecidas legalmente para contratar con la Administración. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 159.4.c de la LCSP, la presentación de la oferta exigirá la declaración responsable del firmante respecto a ostentar la representación de la sociedad que presenta la oferta; a contar con la adecuada solvencia económica, financiera y técnica o, en su caso, la clasificación correspondiente; a contar con las autorizaciones necesarias para ejercer la actividad; a no estar incurso en prohibición de contratar alguna; y se pronunciará sobre la existencia del compromiso a que se refiere el artículo 75.2.] . Si varias empresas concurren constituyendo una unión temporal, cada una de las que la componen deberá acreditar su personalidad, capacidad y solvencia, presentando todas y cada una presentar la correspondiente declaración responsable.

b) Proposición económica.

Se presentará conforme al siguiente modelo: «
_____, con domicilio a efectos de notificaciones en _____, _____, n.º _____, con NIF n.º _____, en representación de la Entidad _____, con NIF n.º _____, enterado del expediente para la contratación del **contrato es el suministro y servicio de entrega a domicilio de comidas a los usuarios en Albarreal de Tajo** por procedimiento abierto simplificado y tramitación urgente , anunciado en el Perfil de contratante del Ayuntamiento de Albarreal de Tajo y en la Plataforma de Contratación del Sector Público, hago constar que conozco el Pliego que sirve de base al contrato y lo acepto íntegramente, tomando parte de la licitación y comprometiéndome a llevar a cabo el objeto del contrato por el importe de El precio máximo por menú será demás Euros correspondientes al I.V.A., que hace un total de Euros. Siendo el contrato de euros sin IVA, y de euros con IVA.

En _____, a ____ de _____ de 20____.
Firma del candidato,



Fdo.: _____.».

El licitador deberá especificar cuál es su precio máximo por menú y cual es su precio del contrato , es decir especificado de la misma forma que la cláusula 10 del presente pliego.

15. GARANTÍAS.

No se establece garantía provisional.

El licitador que resulte adjudicatario del contrato deberá constituir una garantía del 5% del importe de adjudicación, excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido.¹⁶

16. 16. APERTURA DE OFERTAS Y ADJUDICACIÓN.

El órgano de contratación podrá estar asistido por los organismo competente en la materia objeto del contrato para la apertura y de la valoración de las proposiciones, a quien le solicitará todos los informes que estime oportunos. La apertura de las proposiciones se realizará garantizando que la apertura no se realiza hasta que haya finalizado el plazo para su presentación. Una vez finalizado éste, la apertura se producirá el lunes siguiente en horario de tarde. Abiertas las ofertas, su valoración se efectuará de acuerdo con las fórmulas establecidas en la cláusula novena de este pliego.

En un plazo de no superior a 5 días , se procederá a adjudicar el contrato a favor del licitador que haya presentado mejor oferta, procediéndose, una vez adjudicado el mismo, a su formalización.

La adjudicación deberá ser motivada y se notificará a los candidatos o licitadores, debiendo ser publicada en el perfil de contratante en el plazo de 15 días.

La formalización del contrato en documento administrativo se efectuará dentro de los diez días hábiles siguientes a contar desde la fecha de la notificación de la adjudicación definitiva; constituyendo dicho documento título suficiente para acceder a El contratista podrá solicitar que el contrato se eleve a escritura pública, corriendo de su cargo los correspondientes gastos.

El órgano de contratación, de conformidad con el artículo 190 de la LCSP, ostenta las prerrogativas previstas .

SE estará a lo dispuesto con respecto a las prerrogativas de la Administración, resolución de l contrato, penalidades por incumplimiento, clausulas sociales y régimen jurídico del contrato a lo dispuesto en la LCAP.

En la factura se incluirán, además de los datos y requisitos establecidos en el Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación, los siguientes extremos previstos en el apartado segundo de la Disposición Adicional Trigesimosegunda de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, así como en la normativa sobre facturación electrónica:



- a) Que el órgano de contratación es AYUNTAMIENTO DE ALBARREAL DE TAJO.
- b) Que el órgano administrativo con competencias en materia de contabilidad pública es AYUNTAMIENTO DE ALBARREAL DETAJO.
- c) Que el destinatario es AYUNTAMIENTO DE ALBARREAL DE TAJO
- d) Que el código DIR3 es L01450036.
- e) Que la oficina contable es L01450036
- f) Que el órgano gestor es L01450036
- g) Que la unidad tramitadora es L01450036

El contratista, una vez expedida la certificación de obra, deberá presentar la factura en un registro administrativo. La factura deberá presentarse en formato electrónico en los supuestos que fija la Ley 25/2013, de 27 de diciembre, de Impulso a la Factura Electrónica y Creación del Registro Contable de Facturas del Sector Público, en estos casos la presentación de la factura en el Punto General de Acceso equivale a la presentación en un registro administrativo.

Este contrato tiene carácter administrativo y su preparación, adjudicación, efectos y extinción se regirá por lo establecido en este Pliego, y para lo no previsto en él, será de aplicación la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, Ley de Contratos del Sector Público, el Real Decreto 817/2009, de 8 de mayo, por el que se desarrolla parcialmente la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, y el Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas en todo lo que no se oponga al Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público y esté vigente tras la entrada en vigor del RD 817/2009; supletoriamente se aplicarán las restantes normas de derecho administrativo y, en su defecto, las normas de derecho privado.

El Orden Jurisdiccional Contencioso-Administrativo será el competente para resolver las controversias que surjan entre las partes en el presente contrato de conformidad con lo dispuesto en el artículo 27 de la Ley 9/2017, Ley de Contratos del Sector Público.

Albarreal de Tajo, a fecha de firma electrónica
LA ALCALDESA-PRESIDENTA.
Fdo. Joana Simón García

