



DEPUTACIÓN PROVINCIAL
A CORUÑA



CONCELLO DE
SAN SADURNIÑO

SERVIZO DE PATRIMONIO E CONTRATACIÓN

Número 2 /2025

CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE A EXCELENTÍSIMA DEPUTACIÓN DA CORUÑA E O CONCELLO DE SAN SADURNIÑO PARA O FINANCIAMENTO DO PROXECTO “AMPLIACIÓN E MELLORA DO EQUIPAMENTO DO CENTRO DE APOIO AO DESENVOLVEMENTO RURAL, A FUSQUENLLA”, NO MARCO DO PLAN DE EMPREGO LOCAL, PEL.

No Concello de San Sadurniño, a 9 de xaneiro de 2025

Ante min, Olalla Álvarez de Neyra Martínez, Secretaria do Concello de San Sadurniño, como fedataria actuante

REUNIDOS

Dunha parte, Don Valentín González Formoso, Presidente da Deputación Provincial da Coruña

Doutra parte, Don Secundino García Casal, Alcalde-Presidente do Concello de San Sadurniño.

Actuando no exercicio dos seus respectivos cargos e na representación que ostentan, e recoñecéndose reciprocamente capacidade para obrigarse nos termos deste documento

MANIFESTAN

Que a Excelentísima Deputación Provincial da Coruña e o Concello de San Sadurniño consideran de grande interese para a provincia, promover o emprendemento e o emprego no sector primario e establecer medidas efectivas de loita contra o desemprego.

Que dado o interese coincidente da Deputación da Coruña e do Concello de San Sadurniño, no marco dos seus fins e competencias, ambas as dúas partes

ACORDAN

Formalizar o presente CONVENIO DE COLABORACIÓN conforme ás seguintes cláusulas:

I.- OBXECTO

O presente convenio ten por obxecto establecer as bases de colaboración entre a Deputación da Coruña e o Concello de San Sadurniño, CIF P1507700A, para o financiamento do proxecto "Ampliación e mellora do equipamento do Centro de Apoio ao Desenvolvemento Rural, A Fusquenlla".

O proxecto pretende mellorar o equipamento básico co que conta o Centro para a transformación de produtos de horta e froita, de cara a ampliar a gama de elaboracións que se poderán desenvolver no mesmo en función das necesidades e demandas detectadas das persoas produtoras usuarias, tanto na zona de hora e fruticultura, coma apicultura. Con isto acadarase non só incrementar a súa capacidade, senón tamén a produción e a calidade dos produtos finais.

II.- ORZAMENTO PARA A ADQUISICIÓN

Segundo a memoria achegada polo Concello de San Sadurniño, o orzamento máximo para a adquisición da subministración do equipamento, ascende a **167.963,10 euros**, co seguinte detalle:

Descrición	Prezo Unitario (sen IVE)	Total (sen IVE)
APILADOR ELÉCTRICO CDD12-AC1-I 1200 Kg 3300mm dúplex Elevación: 4500mm Pinzas: 570x1150mm Batería litio: 24v-120Ah Cargador externo Sen plataforma e sen bandeirolas.	13.600,00	13.600,00
TRASPALETA PINTADA. Dimensións: 115X540X1220X1150X160 Peso: 78Kg Capacidade: 2000kg Sistema incorporado na válvula de sobrecarga e totalmente selado da bomba hidráulica. Kit de selado que ofrece unha vida útil de 3 anos Rodetes de entrada e saída de nylon	450,00	900,00
Metros MANGUEIRA SANITARIA PARA MEL 40MM de diámetro. Fabricada en plástico alimenticio, de 40mm de diámetro Compatible para usar con bombas de trasfega, depósitos, maduradores, envasadoras, bombas de trasfega, etc.. Moi boa flexibilidade	25,50	510,00
RACORD DE CONEXIÓN DE MANGUEIRAS RÁPIDOS Racord de conexión plástico ou similar para conexión de mangueras sanitaria para mel de 40mm de diámetro	39,60	79,20
CONXELADOR VERTICAL CON BANDEXAS TIPO COMBI NON FROST A++ 185CM MEDIDAS: 1860X595X650MM Capacidade neta do conxelador:280 l Conxelador Non-Frost con sistema de descongelación automática Bisagras A esquerda reversibles Caixóns do conxelador: 5, Plástico transparente. Portezuela(s) do conxelador:2, Plástico transparente Frostmatic, conxelación rápida dos alimentos Luces: Panel LED Superior Función «Power Freeze» de conxelado rápido Numero de patas: Patas axustables Medidas, mm 1860x595x650 Clase A++ Capacidade útil conxelador (L) 280 Mandos de control Táctil electrónico Tipo frío conxelador Non Frost Luz do conxelador Panel LED Superior Consumo enerxético anual (kW) 257 Tipo de porta Planas Condensador Estático Capacidade total bruta (L) 307 Nivel de ruído dB(A) 42 Alto (mm) 1860 Ancho (mm) 595 Fondo (mm) 650 Alto oco (mm) 0 Ancho oco (mm) 0 Fondo oco (mm) 0 Capacidade de conxelación (Kg/24h) 20 Clasificación climática SN-N-ST-T Voltaxe (V): 230 Frecuencia (Hz) 50 Potencia (W) 183	997,36	997,36

SENSOR DE NIVEL SONORO Sensor para marcar o punto de nivel desexado de liquido	558,00	558,00
BANCO INOXIDABLE RESISTENTE DE 2.25M DE LONGO X 1.20M DE ALTO X 0.60M DE FONDO QUE SOPORTE 2000 KGS. Banco fabricado en aceiro inox para soportar un peso de sobre 2000kgs	2.250,00	4.500,00
SOPORTE MANGUEIRA MADURADORES EN INOX Mangueira alimentaria	28,96€	57,92€
MESA ROTATIVA COMPATIBLE CON DOSIFICADORA LYSON "PREMIUM LINE" Ou SIMILAR TOTALMENTE AUTOMATIZADA Mesa totalmente automatizada . Fabricada en aceiro inoxidable ou en materiais aprobados en uso con produtos alimenticios Patas regulables equipadas con rodas para variar a altura de envasadora	2.995,00	2.995,00
MESA DE TRABALLO DE ACEIRO INOX DE 70X70 CM DE TABAL E ALTURA DE 70CM CON CATRO PATAS REGULABLES EN NIVEL Mesa construída en aceiro inoxidable AISI 304 Patas en tubo cadrado AISI 304 40x40mm regulables	577,00	577,00
SECADERO DE POLE DE 10 BANDEXAS DE ACEIRO INOXIDABLE Fabricado en aceiro inoxidable resistente aos ácidos Fonte de alimentación: 230 V Potencia de quecemento: 1.0 kW Potencia total: 1.1 kW Rango de temperaturas: 40 - 90 ° C cantidade de pole en 1 bandexa: aprox. 2kg Número de bandexas 10 pezas dimensións do caixón: ancho 350, profundidade 400, altura cantidade de frascos: 320 ml - 50 pezas 900 ml - 12 pezas dimensións: ancho 420 mm profundidade 550 mm altura 380	975,00	975,00
Limpadora de pole con aire, fabricada en aceiro ao carbono para limpar os grans de pole.	2.450,00	2.450,00
FREGADERO EN INOX CON CUBA DE GRAN CAPACIDADE DE 1000X700 CON BASTIDOR E ESTANTE. Construído totalmente en aceiro inox AISI 304. Cubeta embutida con protección antisonora Inclúe desaugadoiro e tubo rebosadero.	865,00	865,00
CUBETA DE DESOPERCULAR 1500MM EN INOX E FONDO CÓNICO Cubeta desopercular 1500mm Fabricado en aceiro inoxidable. Fondo cónico Patas regulables Altura axustable	750,00	750,00
BANCO DECANTACIÓN 1500MM CALEFACTADO Banco decantación calefactado para filtrado de mel Fabricado completamente en aceiro inox. Dobre parede Cinco filtros extraíbles con diámetro variable (3mm, 1mm) Saída apta para a extracción do mel con bomba. Termostato con variador de 30-55°C Potencia 520W/ 50Hz Dimensións 1500/1640x510x350mm Alimentación 220V	1.950,00	1.950,00
MADURADOR 200L Madurador de mel en aceiro inoxidable Depósito de mel Capacidade de 200 litros	257,00	771,00
MADURADOR CONICO 150L CALEFACTADO Madurador fabricado en aceiro inoxidable, de fondo Cónico dobrado e calefactado, con capacidade 150lt. Con tapadeira de aceiro Inox e billa inox.	1.200,00	1.200,00
DESHUMIFICADOR Alimentación: 230 V//50 Hz Capacidade depósito: 5 L Capacidade extracción: 30 l/24h Caudal aire: 180 m3/h Dimensións. Ao x An x Fon: 545x362x270 mm Temperatura operativa: 5 - 30oC Nivel sonoro: 39 dB (A) Peso: 15 kg Potencia: 495 W Tipo de rexeneración: R290	438,00	876,00

<p>AUTOCLAVE HORIZONTAL PARA PROCESOS DE COCCIÓN, ESTERILIZACIÓN E PASTEURIZACIÓN Sistema de funcionamiento estático en sistema vapor/aire con ventilador e distribución forzada de mestúraa vapor aire. Inclúe control e rexistro de RPM do ventilador como factor crítico de control. Contrapresión controlada con axitación forzada. Capacidade do equipo: 43 envases 1045ml 180 envases 212ml</p> <p>CARACTERÍSTICAS XERAIS Temperatura máxima de proceso 130°C. Presión máxima de esterilización 3.5 bar. Dimensións totais máximas: Ancho:1000mm / Longo 2000mm / Alto 2000mm. Construción AISI304. Espesor virola 4mm. Espesor fondos</p> <p>Marcado CE recipiente a presión. SISTEMA DE CARGA- Carro horizontal con rodas para desprazamento en planta. Fabricado en AISI304 con guías de entrada á altura do autoclave. POSTA EN MARCHA Incluída a visita dun técnico para axuste e formación unha vez instalado o equipo por parte do cliente. SISTEMA DE REXISTRO E INSTRUMENTACIÓN DE CONTROL. Inclúe o software de rexistro do tratamento térmico con: Rexistro das variables críticas de proceso; temperatura ambiente, presión e RPM do ventilador. Histórico de rexistro e xestor de informes. Sistema de acceso para asistencia técnica. Inclúe: Transporte até destino 3 Transformadores de 5kw, con armario Instalación Inclúe equipo de sondas para a realización de penetración de calor, con 5 sondas, base lectora e zLogger (software de lectura) e pc Licenza para o software de xestión, programación e descarga de datos no pc</p>	57.729,09	57.729,09
<p>MUIÑO ELÉCTRICO PARA FROITAS con soporte RM 2.2 De coitelas Orientación vertical De aceiro inoxidable. Caudal 1000kg/h</p> <p>A despulpadora de 2,2 KW de potencia, equipada con cribas de substitución rápida en aceiro inoxidable para axustar a finura do moenda, está indicada para o triturado de distintas variedades de froita, como froita pomácea, froita de óso e bayas, así como para hortalizas. A despulpadora está feita por completo en aceiro inoxidable, polo que é apta para alimentos. A despulpadora pódese utilizar de forma independente co bastidor opcional ou directamente montada a un elevador inclinado</p>	3.990,00	3.990,00
<p>CENTRIFUGADORA DE VERDURAS E LAVA VERDURAS CON FUNCIONAMENTO POR ROTACIÓN Cesto con 2 velocidades de xiro: lavado 60rpm , secado 30lt capacidade cesto de 2a 6 kg de verduras. 3 ciclos prefijados segundo o produto a lavar. Incluirá dosificador para desinfectante de verduras(en ciclo específico)</p>	6.225,00	6.225,00
<p>DESHIDRATADOR POLIVALENTE DE ALIMENTOS PROGRAMABLE PROFESIONAL Material Aceiro inoxidable Cor Prateada 2000 watts Tensión 240 Voltios Rectangular de bandexas 20 Con regulador de temperatura, pantalla táctil e programador de tempo como</p>	950,00	950,00
<p>ENVASADORA Ao VACÍO 20 M3/Hora Medidas: 535x591x438h mm Cámara sen carga: 441x449x170h mm Mandos: PanelTouch 5" Tensión: 220V-240V 50 Hz Bomba sen carga: 20 mc/h Sistema sen carga: Sensor Absoluto. Prestacións: Baleiro + Extra baleiro + Gas + Desaireación automática (5 prog. especiais) + 8 prog. do chef + 10 programables Peso: 62,5 Kg Carrozaría: Aceiro inoxidable Aisi 304 Soldadura: 410 mm Medida Max. bolsa: 40x50cm Opcional: Bomba Busch Posibilidade de conectar a unha impresora Compatible con HACCP 410 mm Accesorio "Easy Flat" para aspirador externo Accesorio para vacio externo en colectores</p>	5.097,00	5.097,00

Ciclo de deshumidificación do aceite da bomba "H2OUT" Panel táctil Sensor sen carga absoluto Programas de chef, Programas de usuario, Programas de desgasificación, Programas de tarros		
LICUADORA INDUSTRIAL Construída en aceiro inoxidable Velocidade: 6.300 rpm. Expulsión continua de residuos. Función turbo para facilitar a limpeza final. Potencia: 240W Dimensións: 205 x 310 x 360 mm Peso neto: 5 kg TERMÓMETROS DE MERCURIO PARA PAREDE	690,00	690,00
MEDIDOR DIXITAL DE PH Medidor de PH de peto Impermeable con electrodo inter-cambiable. Resolución: Precisión: +/-0.1 pH/+/-1 digit. Auto-calibración: PH 7.00 Medidas: 40x20x150 Peso: 350gr	175,00	175,00
TERMÓMETROS DE MERCURIO PARA PAREDE	15,00	30,00
TERMÓMETRO CON Sonda PARA O SECTOR ALIMENTARIO E DE LABORATORIO Datos técnicos xenerais Peso 187,0 g Medidas 135 x 60 x 28 mm Temperatura de funcionamento -20 até +50 °C Carcasa ABS + PC / TPE Clase de protección IP40; IP65 con TopSafe. Tipo de batería 3x AA Autonomía 100h Temperatura de almacenamento -20 até +50 °C Rango -200 até +800 °C Exactitude conforme á precisión da sonda Resolución conforme á precisión da sonda NTC Rango -50 até +150 °C Exactitude ±0,2 °C (-20,0 até +80,0 °C) ±0,3 °C (Resto Resolución 0,1 °C Aprobado segundo o APPCC e certificado EN 13485 para o uso no sector alimentario.	220,00	440,00
RELOXOS DE PAREDE Diámetro 25cm, grosor 4,5 cm. Precisión: o sistema de cuarzo de alta calidade proporciona unha fiabilidade de desviación de 1 segundo en 6 anos de funcionamento.	35,00	140,00
PERCHERO INOXIDABLE DE PAREDE (6 GANCHOS CADA UN) O xogo de construción inclúe: barra de ganchos de aceiro inoxidable x 2, paquete de hardware (para montaxe con parafuso) x 4, cada parafuso fornécese cunha tapa da raia. tamaño total: 420 x 30 x 70 mm, distancia entre cada gancho: 70 mm, o deseño colgante na parede con 6 ganchos facilita o almacenamento de obxectos e aforra espazos. Capacidade de carga: 5 kg.	55,00	110,00
PERCHERO INOX PAREDE BAÑO (1 GANCHO) Fabricado en aceiro inox. Gancho de parede de aceiro inoxidable	35,00	35,00
Colocación de estante en inox nos dous locais de limpeza 1 ESTANTE DE 1800X400 MM 1 ESTANTE DE 1400X400 MM 1 ESTANTE DE 3000X250 MM 1 ESTANTE DE 2000X250 MM 1 ESTANTE DE 1500X400 MM 1 ESTANTE DE 4000X400 MM	2.195,00	2.195,00
MOBLE ESTANTE CON 2 PORTAS E 3 ESTANTES Moble para oficina Material contrachapado de madeira de 43 x 90 x 192 cm	385,00	385,00
IMPRESORA MULTIFUNCIÓN Imprime, escanea e copia en branco & negro e en cor; a velocidade de impresión máxima é de até 20 ppm en branco e negro e de até 16 ppm en cor Impresión a dobre cara manualmente, Wi-Fi de dobre banda con restablecemento automático, Wi-Fi Direct, USB 2.0 de alta velocidade e Apple AirPrint Inclúe Bluetooth Pantalla LCD Porto USB de conexión ao computador	235,00	235,00
LOUSA MAGNÉTICA BRANCA CON CABALLETE DE TRÍPODE , ALTURA AXUSTABLE. 90x60 mm. con bandexa para rotuladores Superficie en aceiro lacado magnético Caballete de trípode, con altura axustable Clip axustable para rotafolios de tamaño Euro e	140,00	140,00

A1		
EUROPALET HIXIÉNICO REFORZADO Superficie superior e inferior completamente lisa para unha fácil limpeza. Rebordes perimetrais antiescorregadizos. Material: Polietileno de alta densidade en calidade alimentaria. Posibilidade de inserir un chip Medidas: 1200x8x153 mm	178,00	534,00
CHANZOS INOX Escaleira inoxidable dous banzos de 485x470x470mm	225,00	225,00
TABURETE CON RODAS Taburete de tres rodas que permiten o seu fácil traslado dun sitio a outro cun simple empuxón do pé, con todo no momento en que vostede sobe sobre o queda totalmente fixado ao chan grazas ao seu burlete circular que se adhire como unha ventosa. Medidas: 430x430mm	108,00	324,00
LLENADORA DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA PARA LÍQUIDOS DE DIFERENTES DENSIDADES. Rango de velocidade de enchido axustable. Totalmente desmontable para a limpeza con chaves clamp rápidas de axustar. Conta con axuste fino para succión e impulsión do produto. Aceiro inoxidable 316 Rango de enchido: 5600 ml (especificar) Enchido preciso: ± Solicitude do compresor de aire: Necesita compresor Capacidade do tolva: 30 Litros (especificar) Velocidade de enchido: 60 ml x segundos Solicitude do compresor de aire: Necesita compresor Capacidade do tolva: 30 Litros (especificar) Velocidade de enchido: 60 ml x segundos Peso neto: 39 kg Peso bruto: 42 kg Tamaño da Máquina: 480x420x70 mm	5.950,00	5.950,00
CARRO DE LIMPEZA CON PRENSA DE PANCA Medidas: 600x500x900mm Peso: 8,9kg	290,00	290,00
MAQUINA TAPADORA ELÉCTRICA DE BOTTILLAS BOTES 10MM A 50MM Tapadora de Botellas 10mm, 11mm, 12mm, 13mm, 14mm, 15mm, 18mm, 19mm, 20mm, 21mm, 22mm, 23mm, 24mm, 25mm, 26mm, 27mm, 28mm, 29mm, 30mm, 31mm, 32mm, 33mm, 34mm, 35mm, 36mm, 37mm, 38mm, 39mm, 40mm, 41mm, 42mm, 43mm, 44mm, 45mm, 46mm, 48mm, 49mm, Especificaciones: Voltaxe: 220V. Potencia: 80W. Operación: Manual. Diámetro de taparroscas: de 10mm até 50 mm. Velocidade media: 20 botellas por minuto. Forza de embrague: Axustable.	1.380,00	1.380,00
CUECECREMAS ELÉCTRICO DE 80LT Dispón 2 velocidades. Con termostato electrónico e temporizador para programar o funcionamento das resistencias e do mesturador. Maquina fabricada integramente en aceiro inoxidable Aisi 304, a cocción ao baño maria , dispón de cuba de triplo cámara con camisa en baño de aceite diatérmico. Mezclador con rascadores de parede e de fondo de cuba de teflón especialmente deseñados para evitar que o produto se pegue ou se queime. Temperatura máxima até 150°. Tapa da cuba equipada con tolva de inspección para controlar o proceso operativo. Medidas: 960x740x1640mm Potencia resistencias: 9kw Potencia motor: 0,6/0,8kw-Voltaxe 400/3/50Hz Peso: 130kg Sistema de refrixeración con ventilador-Variador de velocidade Pa mesturadora dobre especial Billa de descarga de produto-Pantalla LCD 7" Panel de control programable completo-Sensor láser para temperatura do produto.	14.765,91€	14.765,91
ESTANTE DE 5 NIV. CON ESTANTES REGULABLES EN ALTURA 180X150X45CM Fabricadas en aceiro inox AISI 304 18/8	1.110,00	1.110,00

de 1mm espesor Estantes con bordo de dobre prega para evitar cortes Frontal dos estantes de 40mm Pés regulables para unha maior estabilidade. De serie fornécense con tornilleria inox. Os estantes pódense regular.		
MOLDE EMPAQUETADO DE ACEIRO INOXIDABLE de 51x51x10 de alto	56,00	56,00
TEAS DE PRENSADO 80X80cm DE USO ALIMENTARIO	32,00	320,00
TÁBOAS DE PRENSADO DE MADEIRA DE ACACIA 50X50 cm DE USO ALIMENTARIO	68,00	680,00
	Base imponible	138.812,48
	IVE (21%)	29.150,62
	Total	167.963,10

III.- FINANCIAMENTO PROVINCIAL E OUTROS INGRESOS QUE SE OBTENAN OU ACHEGUEN PARA A MESMA FINALIDADE

1. A Deputación da Coruña contribuirá ao financiamento da adquisición da subministración, tal como se define na cláusula anterior, cunha achega máxima de **80.000,00 euros**, o que representa unha porcentaxe do 47,62951%. No caso de que o gasto xustificado non acadase o importe total previsto na cláusula segunda, a Deputación só achegará o importe que represente o 47,62951% da cantidade efectivamente xustificada. A contía restante, ata conseguir o importe total do orzamento de contrata, está financiado con cargo a recursos propios ou alleos, acreditando a entidade beneficiaria que ten consignado o crédito adecuado e suficiente para imputar a totalidade do gasto imputable á entidade.

2. Agora ben, se a cantidade xustificada resulta inferior ao 75 por cento do orzamento previsto na cláusula segunda, entenderase que a finalidade básica da subvención non foi cumprida e perderase o dereito ao seu cobro.

3. O importe do financiamento provincial farase efectivo con cargo á aplicación orzamentaria 0520/24100/76201 na que a Intervención provincial ten certificado que existe crédito dabondo sobre a que se ten contabilizado a correspondente retención de crédito.

4. Para a anualidade corrente existe crédito dabondo polo importe indicado, tal e como consta no certificado de existencia de crédito emitido pola Intervención Provincial. Con respecto ás anualidades futuras, advírteselle á entidade beneficiaria de que o compromiso de gasto queda condicionado á efectiva aprobación do orzamento para dito ano e a que nel existe dotación orzamentaria adecuada e suficiente para afrontar o gasto, así como ao cumprimento dos obxectivos da Lei de estabilidade orzamentaria.

5. A subvención da Deputación é compatible coa percepción doutras subvencións ou axudas, públicas ou privadas, que a entidade beneficiaria obteña para a mesma finalidade, sempre que o seu importe, xuntamente co da subvención provincial, non supere en ningún caso o importe total do gasto efectivamente xustificado.

6. No caso de que a concorrencia de axudas ou subvencións supere o importe do gasto efectivamente xustificado, minorarase a achega provincial no importe necesario para darlle estrito cumprimento ao apartado anterior.

IV.- CONTRATACIÓN E EXECUCIÓN

1. Na condición de adquirente, corresponderalle ao Concello de San Sadurniño o outorgamento do correspondente contrato de subministracións.
2. Nos procedementos de contratación, o Concello de San Sadurniño axustará toda a súa actuación ao disposto na lexislación de contratos do sector público.
3. No caso de que o Concello de San Sadurniño tramite e aprobe algunha modificación do proxecto inicialmente aprobado, así como do contrato adxudicado, deberá remitirle á Deputación un exemplar do proxecto modificado, achegando con el os informes emitidos e a certificación do correspondente acordo.

V.- PUBLICIDADE DO FINANCIAMENTO PROVINCIAL

No tocante á publicidade do financiamento provincial das obras:

1. No contrato e nos anuncios de licitación para a adquisición da subministración, farase constar o importe do financiamento provincial.
2. Adquiridos os bens, o Concello de San Sadurniño deberá rotular en lugar visible de xeito que se deixe constancia da data de adquisición e do financiamento provincial. O texto estará redactado en galego.

VI.- A XUSTIFICACIÓN NECESARIA PARA RECIBIR A ACHEGA PROVINCIAL

1. Coa posibilidade prevista no disposto na Base 54ª das de execución do Orzamento para o ano 2024, ata o 50% da achega da Deputación ten carácter prepagable, de xeito que se procederá a expedir un primeiro pagamento a prol do Concello de San Sadurniño pola contía resultante de aplicar a dita porcentaxe sobre o importe de adxudicación do contrato de subministracións, unha vez que presente ou conste na Deputación Provincial a seguinte documentación:

- Certificación do acordo de adxudicación definitiva do contrato de subministracións, na que se fagan constar alomenos os seguintes datos: persoa adxudicataria, importe do contrato e prazo de execución.
- Acreditación do cumprimento das obrigas tributarias e coa Seguridade Social, segundo o disposto na cláusula OITAVA.
- Declaración doutras axudas ou subvencións solicitadas ou concedidas para a mesma finalidade.

O Concello de San Sadurniño estará obrigado a colocar un cartel que sexa visible no que, sen prexuízo doutras indicacións, figure o disposto na cláusula V.- 2 de publicidade.

En todo caso, será tamén de aplicación o establecido no artigo 24.3 da Ordenanza xeral de subvencións e transferencias da Deputación da Coruña (publicada no Boletín Oficial da Provincia número 185, de 25 de setembro de 2024)

2. Formalizado en documento público o contrato, procederase ao abono do 50% restante, unha vez que se presente ou conste na Deputación Provincial a seguinte documentación:

- Certificación acreditativa do pago do ben

- Certificación do acordo da incorporación do ben ao inventario de bens do Concello de San Sadurniño, facendo constar nos correspondentes asentos que o ben queda afectado á finalidade pública para a que foi concedida a subvención alomenos durante un prazo de cinco anos.
- Deberá acreditar o pago efectivo aos terceiros do importe aboado co primeiro pago prepagable.
- Deberá acreditar ter aboado aos terceiros o importe xustificado do 50% no prazo máximo dun mes dende a recepción dos fondos que constitúen o segundo pago.

3. O abono da contía restante da subvención materializarase mediante ingreso na conta da entidade financeira indicada polo Concello de San Sadurniño na documentación aportada. E se tiveran transcorrido máis de catro meses desde a axeitada e correcta xustificación dos compromisos adquiridos sen que tivera cobrado o importe que lle corresponda, o Concello de San Sadurniño terá dereito ao abono dos xuros de demora, ao tipo de interese legal, que se devenguen desde a finalización do prazo de catro meses ata o momento no que se faga efectivo o pagamento.

VII.- TERMO PARA A ADQUISICIÓN E PRAZO DE XUSTIFICACIÓN

1. A adquisición do ben que é obxecto de financiamento provincial, tal e como se describe na cláusula PRIMEIRA, deberá estar realizada polo menos TRES MESES antes do vencemento do período de vixencia do presente convenio establecido na cláusula DÉCIMO TERCEIRA.

2. Unha vez realizada a adquisición, o Concello de San Sadurniño deberá presentar a xustificación documental á que se refire a cláusula SEXTA no prazo máximo DUN MES contado a partir da formalización do contrato e, en calquera caso, DOUS MESES antes do vencemento do período de vixencia do convenio establecido na cláusula DÉCIMO TERCEIRA.

3. De conformidade co disposto no artigo 70.3 do Regulamento da Lei de subvencións (Real decreto 887/2006, do 21 de xullo), transcorrido este prazo sen que se teña recibido xustificación ningunha, a Unidade Xestora remitiralle un requirimento ao Concello de San Sadurniño para que a presente no prazo improrrogable de QUINCE DÍAS. A falla de xustificación da subvención neste prazo excepcional implicará a perda da subvención e demais responsabilidades previstas neste convenio e na lexislación aplicable ao respecto, tal e como se indica na cláusula DÉCIMO TERCEIRA. Aínda así, a presentación da xustificación neste prazo adicional non eximirá ao Concello de San Sadurniño da sanción que, de conformidade co disposto na Lei de subvencións e nas Bases de Execución do Orzamento da Deputación, poida corresponderlle.

4. O aboamento da subvención materializarase mediante o ingreso na conta da entidade financeira indicada polo Concello de San Sadurniño na documentación achegada. E se tiveran transcorrido máis de catro meses desde a axeitada e correcta xustificación dos compromisos adquiridos sen que tivera cobrado o importe que lle corresponda, o Concello de San Sadurniño terá dereito ao abono dos xuros de mora, ao tipo de xuro legal, que se devindiquen desde a finalización do prazo de catro meses ata o momento no que se faga efectivo o pagamento.

VIII.- CUMPRIMENTO DAS OBRIGAS TRIBUTARIAS E COA SEGURIDADE SOCIAL E A SÚA ACREDITACIÓN

1. O Concello De San Sadurniño deberá estar ao día, con carácter previo á sinatura deste convenio, e logo, con carácter previo ao pago da subvención, no cumprimento das obrigas tributarias coa Administración do Estado, coa Comunidade autónoma, coa Deputación Provincial da Coruña, e coa Seguridade Social.

2. A acreditación do cumprimento das ditas obrigas poderá realizarse mediante a declaración responsable expedida autorizada polo órgano competente, mediante a presentación dos correspondentes certificados ou ben autorizando á Deputación a que obteña telematicamente os correspondentes certificados.

3. A acreditación do cumprimento das obrigas tributarias coa Deputación Provincial determinarase de oficio por esta.

IX.- DESTINO E MANEXO DOS FONDOS RECIBIDOS

1. O Concello De San Sadurniño destinará os fondos recibidos ao pagamento dos xustificantes de gasto presentados.

2. Co fin de garantir un adecuado control da aplicación dos fondos, o pagamento deberá quedar acreditado documentalmente mediante a utilización de transferencia bancaria, tarxeta de débito ou crédito, cheque nominativo ou calquera outro medio que deixe constancia da data de pago e da identidade do perceptor.

X.- CONTROL FINANCEIRO DA DEPUTACIÓN E DOS ÓRGANOS DE CONTROL EXTERNO

1. Consonte ao disposto nos artigos 44 e seguintes da Lei 38/2003, do 17 de novembro, Xeral de subvencións, e nos artigos 41 e seguintes da Lei 9/2007, de 13 de xuño, de Subvencións de Galicia, o Concello De San Sadurniño poderá ser escollido pola Intervención Provincial para a realización dun control financeiro sobre a subvención pagada, co fin de acreditar a efectiva aplicación dos fondos á finalidade para a que foron concedidos, o correcto financiamento da actividade e o cumprimento de todas as demais obrigas formais e materiais que lle impón o presente convenio de colaboración.

2. Asemade, de acordo co disposto na Lei 6/1985, do 24 de xuño, do Consello de Contas de Galicia, o Concello De San Sadurniño, queda sometido aos procedementos de fiscalización que leven a cabo o Consello de Contas de Galicia ou, no seu caso, segundo o disposto na Lei orgánica 2/1982, do 12 de maio, aos procedementos de axuizamento contábel que poida incoar o Tribunal de Contas, e a calquera outro órgano de control, nacional ou europeo.

XI.- REINTEGRO, INFRACCIÓNS E SANCIÓNS

1. O incumprimento dalgunha das cláusulas previstas no presente convenio de colaboración poderá implicar a obriga de reintegro parcial ou total dos fondos recibidos, así como ao pago dos xuros de demora que se perciban dende o día no que se realizou o pagamento ata o momento no que se acorde a procedencia do reintegro. O procedemento de reintegro iniciarase de oficio e na súa tramitación seguirase o disposto nos artigos 41 e seguintes da Lei 38/2003, de 17 de novembro, xeral de subvencións e nos artigos 91 e seguintes do seu Regulamento (R.D 887/2006, do 21 de xullo), dándolle en todo caso audiencia ao interesado.

2. Sen prexuízo do anterior, o dito incumprimento tamén poderá ser constitutivo dalgunha das infraccións tipificadas na Lei 38/2003, de 17 de novembro, ou na Lei 9/2007, de 13 de xuño, de subvencións de Galicia, séndolle de aplicación o cadro de sancións previsto nas normas citadas e na ordenanza provincial de desenvolvemento que resulte aplicable.

3. Para os supostos de atraso na adquisición da subministración ou atraso na presentación da xustificación se estará ao disposto na ordenanza provincial de desenvolvemento que resulte aplicable.

XII.- INCORPORACIÓN AO REXISTRO PÚBLICO DE SUBVENCÍONS E PUBLICACIÓN DA SUBVENCIÓN CONCEDIDA

1. No cumprimento do disposto no artigo 20.1 da Lei 38/2003, xeral de subvencións, e demais normativa de desenvolvemento, os datos da subvención concedida e a identificación do Concello de San Sadurniño serán remitidas á Intervención Xeral do Estado, para que sexan incorporados á Base de Datos Nacional de Subvencións, coa exclusiva finalidade prevista no dito precepto e co debido respecto á protección dos datos de carácter persoal, segundo o previsto na Lei orgánica 15/1999, de 13 de decembro.

2. Asemade, no cumprimento do disposto no artigo 16.3 da Lei 9/2007, de 13 de xuño, de Subvencións de Galicia, a Deputación remitiralle a mesma información á Consellería de Economía e Facenda, co fin de que a incorpore ao Rexistro público de axudas, subvencións e convenios da Comunidade Autónoma de Galicia.

3. Segundo o previsto no artigo 18 da Lei 38/2003, de 17 de novembro, Xeral de subvencións, a concesión da subvención ao Concello De San Sadurniño será publicada no Boletín Oficial da Provincia da Coruña e na páxina web www.dacoruna.gal

4. Un exemplar deste convenio, debidamente asinado, será incorporado ao Rexistro de convenios que depende do Servizo de Patrimonio e Contratación da Deputación.

XIII.- VIXENCIA DO CONVENIO, PRÓRROGA OU MODIFICACIÓN

1. O presente convenio de colaboración terá carácter retroactivo para os efectos de imputación dos gastos e abranguerá os devindicados desde o día **15 de decembro de 2023**, sen que en ningún caso sexan subvencionables os gastos devindicados con anterioridade á dita data, e conservará a súa **VIXENCIA** ata o día **31 de marzo de 2025**.

2. Para o caso de que o Concello de San Sadurniño non poida ter adquirido o ben e presentada a xustificación antes do **31 de marzo de 2025**, deberá solicitar antes desta data, a **PRÓRROGA** do prazo inicial, achegando unha solicitude motivada. Acreditada esta circunstancia, a Deputación poderá conceder a prórroga solicitada, que en ningún caso poderá exceder do **30 de outubro de 2025**. Con esta data, o convenio quedará definitivamente extinguido, de xeito que o Concello de San Sadurniño perderá o dereito ao cobro do importe correspondente á contía non xustificada a dita data.

3. Tamén, por acordo expreso de ambas as dúas partes e previos os informes da Unidade Xestora, do servizo de Contratación, da Secretaría e da Intervención da Deputación, o convenio poderá ser obxecto de modificación. En ningún caso, se poderá modificar o convenio variando substancialmente o obxecto da subvención concedida e prevista nominativamente por acordo plenario.

XIV.- NATURALEZA, INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN E XURISDICIÓN COMPETENTE

1. O presente convenio ten natureza administrativa e para resolver as dúbidas que xurdan na interpretación das súas cláusulas aplicaranse as disposicións contidas na Lei 38/2003, de 18 de novembro, xeral de Subvencións, e na Lei 9/2007, de 13 de xuño, de Subvencións de Galicia. Supletoriamente aplicarase a lexislación de contratos do sector público.

2. Para o seguimento coordinado da execución do presente convenio crearase unha comisión de seguimento formada por dous representantes de cada unha das institucións nomeados polo Presidente da Deputación e polo Concello de San Sadurniño respectivamente.

3. Corresponderalle aos órganos da xurisdición contencioso- administrativa, segundo a distribución de competencias disposta na Lei 29/1998, de 13 de xullo, reguladora de dita xurisdición, o coñecemento das cuestións litixiosas que poidan xurdir como consecuencia do presente convenio.

Faise constar que o presente convenio foi aprobado polo Pleno corporativo o día 20 de decembro de 2024.

E, en proba de conformidade, as partes comparecentes en exemplar duplicado o presente convenio, no lugar e data indicados no encabezamento.

**O PRESIDENTE DA
DEPUTACIÓN PROVINCIAL DA CORUÑA**

**O ALCALDE - PRESIDENTE DO
CONCELLO DE SAN SADURNIÑO**

Asdo. Valentín González Formoso

Asdo. Secundino García Casal

**A SECRETARIA DO
CONCELLO DE SAN SADURNIÑO**

Asdo. Olalla Álvarez de Neyra Martínez