



Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
de ELCHE

81/23M/V/A

ACTA DE LA MESA DE CONTRATACIÓN DE PROPUESTA SOBRE LA CONFIDENCIALIDAD DE LAS MEMORIAS TÉCNICAS, DE VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS BASADOS EN JUICIO DE VALOR Y DE APERTURA DE CRITERIOS EVALUABLES AUTOMÁTICAMENTE, VALORACIÓN DE CRITERIOS EVALUABLES AUTOMÁTICAMENTE Y PROPUESTA DE CLASIFICACIÓN DE OFERTAS PARA LA ADJUDICACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR SOCIAL DE LOS PALMERALES.

Fecha y hora de celebración

27 de mayo de 2024 a las 14:10:00

Lugar de celebración

Telemáticamente

Asistentes

PRESIDENTE

José Claudio Guilabert Gómez, Teniente de Alcalde de Contratación, Fondos Europeos y Espacios Públicos

SECRETARIA SUPLENTE

Carmen Aznar Galiana, Jefa de Sección de Contratación

VOCALES

José Ignacio Fernández Martín, Vicesecretario Acctal. y Titular de la Asesoría Jurídica.

Montserrat González Úbeda, Interventora Acctal

ASESORA

Diana María Fructuoso Rosique, TAG de Contratación.

Orden del día

- 1.- Propuesta aceptación confidencialidad.**
- 2.- Valoración criterios basados en juicios de valor**
- 3.- Apertura de los criterios evaluables automáticamente**
- 4.- Acto de valoración oferta criterios evaluables automáticamente**
- 5.- Propuesta de clasificación de ofertas**





Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
de ELCHE

1. -Propuesta aceptación confidencialidad.

La Mesa de Contratación, procede a tratar el punto primero incluido en el Orden del día relacionado con la confidencialidad de la oferta presentada por la mercantil **ALBIE, S.A.** en los siguientes términos:

Atendido el trámite acordado en la **Mesa de 8 de marzo de 2024**, por el que se requería a la mercantil **ALBIE, S.A.** declaración de modo concreto y suficientemente razonado de las partes de su oferta técnica a las que atribuye el carácter de confidencial, por afectar a secretos técnicos o comerciales o a aspectos confidenciales de la oferta; la empresa licitadora ha procedido dentro del plazo concedido a dar cumplida respuesta, aportando las justificaciones que ha considerado en forma de alegaciones o declaraciones.

Dicha declaración fue remitida a los servicios técnicos municipales, a fin de determinar el alcance de la confidencialidad de las ofertas técnicas presentadas. Y ello, por cuanto que el artículo 133.1 2º párrafo de la LCSP limita al órgano de contratación la información que puede hacerse pública en cuanto al “contenido de los informes y documentación que, en su caso, genere directa o indirectamente el órgano de contratación en el curso del procedimiento de licitación”.

En este contexto, es pacífica y reiterada la doctrina del TACRC que establece que “la confidencialidad no puede afectar a la totalidad de la oferta realizada por el adjudicatario y que le corresponde al órgano de contratación, al objeto de dar cumplimiento al principio de publicidad y transparencia consagrado en la LCSP y, así motivar suficientemente la adjudicación, determinar aquella documentación de la proposición de la empresa adjudicataria que, en particular, no afecta a secretos técnicos o comerciales no se corresponde con aspectos confidenciales, siendo necesario que se justifique debidamente en el expediente las causas que determinen el carácter confidencial de la citada documentación, sin que como consecuencia de ello pueda resultar la motivación de la adjudicación insuficiente a los efectos de interponer recurso especial suficientemente fundado” (Resolución 202/2018).

Además, la confidencialidad y su alcance se encuentra limitada por el propio artículo 133 de la LCSP al indicar que “...Únicamente podrá extenderse a documentos que tengan una difusión restringida, y en ningún caso a documentos que sean públicamente accesibles.





Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
de ELCHE

El deber de confidencialidad tampoco podrá impedir la divulgación pública de partes no confidenciales de los contratos celebrados, tales como, en su caso, la liquidación, los plazos finales de ejecución de la obra, las empresas con las que se ha contratado y subcontratado, y, en todo caso, las partes esenciales de la oferta y las modificaciones posteriores del contrato, respetando en todo caso lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal”.

Con estas premisas, la Mesa, entiende acertado el contenido del informe elaborado por el Jefe de Sección Jurídica de Servicios Sociales obrante en el expediente, de fecha 15 de abril de 2024, que aborda la cuestión, en relación a la solicitud de confidencialidad formulada, y por tanto, teniendo en cuenta el objeto del contrato del servicio de comedor social de Los Palmerales, y en aras de hacer compatible el principio de publicidad y transparencia de la contratación pública con el derecho a la confidencialidad de los licitadores, se considera adecuada la propuesta indicada por el técnico municipal. Se extractan, a continuación, aquellos extremos más relevantes de dicho informe junto con la motivación del acuerdo de la Mesa.

De conformidad con lo anterior, la Mesa propone al órgano de contratación la adopción de acuerdo en los siguientes términos: Declarar la confidencialidad de la oferta o proyecto técnico presentada por ALBIE, S.A, en los términos del informe que obra en el expediente, con el siguiente alcance:

- Se declara confidencial lo siguiente:

- ✓ **Epígrafe 1.1. “Sistema y procedimiento de coordinación con la dirección del centro” (páginas 4 y 5).**
- ✓ **Epígrafe 1.2. “Confección de menús” (páginas 5 a 9).**
- ✓ **Epígrafe 1.3. “Sistemas de distribución y control de materias primas” (páginas 9 a 26).**

Puesto que de acuerdo con informe técnico “(...) resulta razonable acceder a la solicitud de confidencialidad de estos epígrafes, puesto que se identifican expresamente en el mismo las metodologías o estrategias innovadoras y exclusivas, así como secretos comerciales, cuya aplicación proporciona ventajas competitivas y mejoras de eficiencia directas en la ejecución de las tareas. Se detallan expresamente los procesos de coordinación del servicio, así como de desarrollo de los diferentes menús, con sus correspondientes fichas técnicas, que pueden ser de aplicación a futuras licitaciones. Asimismo, se desarrolla extensamente el sistema de compra, gestión y distribución de materias primas, siendo un





Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
de ELCHE

sistema propio de la mercantil basado en una herramienta on-line. Toda esta información tiene un evidente valor económico para la empresa, pudiendo suponer una desventaja competitiva en caso de que fuera conocida por empresas del ramo de actividad, siendo toda esta información de conocimiento interno, no teniendo carácter público. Debe pues considerarse esa información relativa a los procesos de coordinación, confección de menús y sistemas de gestión de materias primas y proveedores, como información amparada por el secreto comercial, y, por tanto, confidencial”.

✓ **Epígrafe relativo a los controles higiénicos y sanitarios (páginas 26 a 36).**

Según informe técnico “(...) se considera razonable acceder a la solicitud de confidencialidad de este epígrafe, toda vez que en el mismo se describen de forma detallada los distintos planes de que dispone la empresa para el control higiénico y sanitario (plan de buenas prácticas de manipulación, plan de gestión de alérgenos, plan de control de agua potable, control de plagas o gestión de residuos), planes que adquieren especial relevancia en el ámbito de la restauración colectiva. Toda esta información tiene un evidente valor económico para la empresa, pudiendo suponer una desventaja competitiva en caso de que esta información fuera conocida por empresas del ramo de actividad, siendo toda esta información de conocimiento interno. Debe pues considerarse esa información relativa a los controles higiénico-sanitarios, como información amparada por el secreto comercial, y, por tanto, confidencial”.

✓ **Epígrafe relativo a recursos técnicos, materiales y personales (páginas 36 a 48).**

De acuerdo con informe técnico “ (...) se considera justificada la solicitud de confidencialidad de este apartado, habida cuenta que en el mismo se define la organización de su personal, con descripción de funciones y tareas a desarrollar por cada figura profesional, el régimen de sustituciones y gestión de RRHH, la uniformidad, así como plan de limpieza y mantenimiento, con especificación de productos, planes de los que no se puede predicar que hagan exclusiva referencia a la licitación del servicio de comedor social de Los Plamerales, pudiendo ser de aplicación a futuras licitaciones, por lo que debe accederse a la confidencialidad solicitada respecto al presente epígrafe”.

Se declara no confidencial el resto del proyecto técnico.





Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
de ELCHE

2.- Valoración criterios basados en juicios de valor.

Con carácter previo, se aclara que, por parte del Jefe de Sección Jurídica de Servicios Sociales, se ha formulado informe de fecha 16 de mayo de 2024 obrante en el expediente en el que se determina que “Analizado el contenido del informe de valoración de los proyectos presentados por las licitadoras, se considera que el mismo **no se encuentra afecto a la confidencialidad**”.

A la vista de lo anterior, la Secretaria resume a los miembros de la Mesa el contenido del informe de valoración de los criterios subjetivos suscrito por la Jefa de Gestión de Atención a personas en situación de necesidad social, la Jefa de Sección Primaria Básica, el Jefe de Sección Técnica de Sanidad y la Jefa de Sección de Innovación y Calidad en Servicios Sociales, suscrito el 17 de mayo de 2024, que a continuación se transcribe:

NOTAS PREVIAS que no figuran en el informe:

Nota 1: El licitador que se cita con el nombre de CATERING 45 en el siguiente informe, se corresponde con la empresa **GLOBAL PLAN INTEGRAL DE SERVICIOS, puesto que titula a su memoria técnica bajo dicho lema.*

***Nota 2: El licitador con el nombre de ALIMENTACIÓN Y BIENESTAR se corresponde con la empresa **ALBIE, S.A.**, puesto que ese es el lema de su memoria técnica.*





Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
de ELCHE

“INFORME TÉCNICO SOBRE LOS CRITERIOS DE VALORACIÓN SUBJETIVA O DEPENDIENTES DE JUICIO DE VALOR DE LA LICITACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR SOCIAL DEL AYUNTAMIENTO DE ELCHE.

Una vez examinados la totalidad de los expedientes presentados, la valoración técnica resultante es la siguiente:

	CATERING 45	RESTAURACIÓN Y CATERING HNOS.GONZÁLVEZ, SL	AMG GLOBAL RESTORATION, SL	ALIMENTACIÓN Y BIENESTAR
Organización del servicio	16	8	16	16
Controles higiénicos y sanitarios	13	0	13	13
Recursos técnicos, materiales y personales para la prestación del servicio	7	4	10	10
TOTAL	36	12	39	39

EMPRESA CATERING 45

1) ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

Se acredita suficientemente la organización del servicio acorde a los requerimientos del pliego de prescripciones técnicas respecto de las características del servicio, así como de la calidad de los productos.

El desarrollo de este apartado se valora con **16 puntos**.

2) CONTROLES HIGIÉNICOS Y SANITARIOS

Se acredita suficientemente los controles higiénicos y sanitarios acorde a lo establecidos en el pliego de prescripciones técnicas respecto de la garantía de la calidad higiénico-sanitaria.

El desarrollo de este apartado se valora con **13 puntos**.





Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
de ELCHE

3) RECURSOS TÉCNICOS, MATERIALES Y PERSONALES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Se acredita de manera suficiente las exigencias establecidas en el pliego de prescripciones técnicas, detallando, además del personal exigido en el mismo, así como la formación permanente, reciclaje y soporte técnico de su personal que requiere dicho pliego, una serie de recursos entre los cuales se encuentran:

- **Recursos materiales y técnicos.** La empresa dispone de diferentes planes (Plan de contingencias, Plan de mantenimiento de equipos, Plan de control de plagas, Plan de Formación, Plan de gestión de residuos, Plan de control de trazabilidad, Plan de limpieza y desinfección, etc.), así como otros recursos técnicos (cronograma, encuestas de satisfacción, cuadrantes de trabajo, fichas técnicas, etc.). No hace mención alguna a aspectos tales como el menaje, útiles de cocina, reposición de vajilla o similares que constan en el pliego de prescripciones técnicas.
- **Recursos personales.** Además del personal subrogado, recursos para apoyo técnico necesario personal técnico de los departamentos Económico-Financiero, de RRHH, de Nutrición Humana, de Calidad, de Operaciones, de Compras, personal técnico de mantenimiento y chófer de vehículos industriales.

El desarrollo de este apartado se valora con **7 puntos**.

TOTAL PUNTUACIÓN OBTENIDA POR CATERING 45: 36 PUNTOS

EMPRESA RESTAURACIÓN Y CATERING HNOS.GONZÁLVIZ, SL

1) ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

La empresa no acredita suficientemente en su propuesta la organización del servicio acorde a los requerimientos del pliego de prescripciones técnicas respecto de las características del servicio, así como de la calidad de los productos.

El desarrollo de este apartado se valora con **8 puntos**.





Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
de ELCHE

2) CONTROLES HIGIÉNICOS Y SANITARIOS

La empresa no desarrolla en su propuesta los controles higiénicos y sanitarios acorde a lo establecido en el pliego de prescripciones técnicas respecto de la garantía de la calidad higiénico-sanitaria, por lo que no queda acreditada su solvencia en este apartado.

El desarrollo de este apartado se valora con **0 puntos**.

3) RECURSOS TÉCNICOS, MATERIALES Y PERSONALES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

En lo que a personal y recursos personales se refiere, la empresa no hace referencia alguna a planes de formación del personal -exigida en el pliego de prescripciones técnicas-, así como tampoco a recursos técnicos tales como protocolos, planes, procedimientos, metodología de trabajo, encuestas o fichas técnicas.

Tampoco hace mención alguna a aspectos tales como el menaje, útiles de cocina, reposición de vajilla o similares que igualmente constan en el pliego de prescripciones técnicas.

El desarrollo de este apartado se valora con **4 puntos**.

**TOTAL PUNTUACIÓN OBTENIDA POR RESTAURACIÓN Y CATERING
HNOS.GONZÁLVEZ, SL: 12 PUNTOS**





Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
de ELCHE

EMPRESA AMG GLOBAL RESTORATION, SL

1) ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

Se acredita suficientemente la organización del servicio acorde a los requerimientos del pliego de prescripciones técnicas respecto de las características del servicio, así como de la calidad de los productos.

El desarrollo de este apartado se valora con **16 puntos**.

2) CONTROLES HIGIÉNICOS Y SANITARIOS

Se acredita suficientemente los controles higiénicos y sanitarios acorde a lo establecidos en el pliego de prescripciones técnicas respecto de la garantía de la calidad higiénico-sanitaria.

El desarrollo de este apartado se valora con **13 puntos**.

3) RECURSOS TÉCNICOS, MATERIALES Y PERSONALES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Se acreditan de manera suficiente las exigencias establecidas en el pliego de prescripciones técnicas, detallando, además del personal exigido en el mismo, así como la formación permanente, reciclaje y soporte técnico de su personal que requiere dicho pliego, una serie de recursos entre los cuales:

- **Recursos materiales.** Utensilios y menaje; teléfono, tablet y material oficina; termómetros y material para controles; productos de limpieza; uniformes, placa identificativa, etc.
- **Recursos personales.** Además del personal subrogado, recursos para apoyo técnico necesario: Responsables de Calidad, medio ambiente e inocuidad alimentaria; departamento DDD; laboratorio para seguimiento APPCC; auditoría interna; etc.
- **Recursos técnicos.** Destacan los diferentes planes de la empresa (Plan de limpieza y desinfección, Prevención de Riesgos Laborales, Plan de Formación, Programa control de plagas DDD, Plan Recogida selectiva de productos, Plan de verificación de equipos, Plan de calidad y conservado, etc.), así como otros recursos técnicos (encuestas de satisfacción, cuadrantes de turnos de trabajo, limpieza, etc., hoja control semanal





Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
de ELCHE

incidencias, documentos para control de calidad -manuales, planes de calidad, procedimientos y documentos- Programa NAVISIÓN, etc.).

El desarrollo de este apartado se valora con **10 puntos**.

TOTAL PUNTUACIÓN OBTENIDA POR AMG GLOBAL RESTORATION, SL: 39 PUNTOS.

EMPRESA ALIMENTACIÓN Y BIENESTAR

1) ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

Se acredita suficientemente la organización del servicio acorde a los requerimientos del pliego de prescripciones técnicas respecto de las características del servicio, así como de la calidad de los productos.

El desarrollo de este apartado se valora con **16 puntos**.

2) CONTROLES HIGIÉNICOS Y SANITARIOS

Se acredita suficientemente los controles higiénicos y sanitarios acorde a lo establecidos en el pliego de prescripciones técnicas respecto de la garantía de la calidad higiénico-sanitaria.

El desarrollo de este apartado se valora con **13 puntos**.

3) RECURSOS TÉCNICOS, MATERIALES Y PERSONALES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Se acredita de manera suficiente las exigencias establecidas en el pliego de prescripciones técnicas, detallando, además del personal exigido en el mismo, así como la formación permanente, reciclaje y soporte técnico de su personal que requiere dicho pliego, una serie de recursos entre los cuales se encuentran:

- **Recursos materiales.** Zona de recepción de productos; detalle pormenorizado del Programa de limpieza con la frecuencia, los productos de limpieza, el procedimiento y la persona responsable del mismo; uniformidad y placa identificativa con fotografía; menaje, etc.





Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
de ELCHE

- **Recursos personales.** Además del personal subrogado, recursos para apoyo técnico necesario personal técnico de los departamentos de Compras, Dietética y Nutrición, Seguridad Alimentaria y bromatología, así como Seguridad y Salud Laboral. Subcontratación de servicios tales como: servicios de mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones y equipos; servicios de desratización y desinsectación (DD); servicios de limpieza externa; servicio de análisis microbiológicos; servicio de alquiler de equipos; servicio de gestión de residuos.
- **Recursos técnicos.** La empresa dispone de diferentes planes y procedimientos (Procedimiento Operativo de Calidad, Protocolo de Gestión de Aprovisionamiento (PGA), Plan de contingencia, Procedimiento de Evaluación de empresas, Plan de buenas prácticas de manipulación, Plan de gestión de alérgenos, Plan de control de plagas, Plan de formación de manipuladores, Plan de limpieza, mantenimiento y conservación de los equipos. También en este apartado refiere otros recursos técnicos (Software para la planificación de los menús, Software para control de la trazabilidad de los productos, compra on-line, gestión y supervisión de pedidos, así como el conjunto del método operativo; OneDrive para compras; Ficha técnica de los platos; Método FIFO; Correo electrónico de incidencias, etc.).

El desarrollo de este apartado se valora con **10 puntos**.

TOTAL PUNTUACIÓN OBTENIDA POR AMG GLOBAL RESTORATION, SL: 39 PUNTOS

Visto lo anterior la Mesa, asume el contenido del informe técnico, quedando admitidas toda las mercantiles reseñadas, salvo **RESTAURACION Y CATERING HNOS. GONZALEZ S.L. que resulta excluida por no alcanzar el umbral mínimo de puntuación del conjunto de criterios cualitativos.** En este sentido el apartado 19 del Anexo I del PCAP establece que: “Según el artículo 146.3 de la LCSP, se ha de alcanzar un 50% de la puntuación en el conjunto de los criterios cualitativos para continuar en el proceso selectivo, por lo que habrá de alcanzarse **25,50 puntos** en la valoración de los anteriores criterios”.

Los criterios cualitativos según ese mismo apartado del PCAP vienen conformados por:

- A) Memoria Técnica (hasta 41 puntos)
- B.3) Oferta de menús especiales (Hasta 10 puntos)





Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
de ELCHE

Puesto que la mercantil RESTAURACION Y CATERING HNOS. GONZALEZ S.L ha obtenido una valoración de 12 puntos en la Memoria Técnica, serían necesarios 13,5 puntos más para poder alcanzar la puntuación mínima exigida en los criterios cualitativos. En este sentido no resultaría suficiente que, en su caso, la empresa ofertara los menús especiales por los que se otorgan 10 puntos.

A continuación, se procede al acto de apertura del sobre C) de criterios evaluables automáticamente, incorporándose, los miembros de los grupos políticos municipales invitados a la misma y los representantes de las mercantiles licitadoras que hubieren solicitado su acceso. Dicho acto va precedido de un resumen del resultado de la puntuación de los criterios basados en juicio de valor.

3. Apertura de los criterios evaluables automáticamente.

Se procede al descifrado y apertura telemática de los sobres electrónicos de las 3 empresas admitidas en esta fase de la licitación con el siguiente resultado:

Nº 1.- ALBIE S.A., presenta debidamente cumplimentado y firmado electrónicamente el Anexo II ofertando lo siguiente:

- Por un **precio por menú diario** de **6,79 Euros**, al que corresponde por IVA la cuantía de **0,68 Euros**, lo que supone un total de **7,47 Euros**.
- **Menús gratuitos:** 5.
- **Oferta de menús especiales** (5 comidas temáticas en días señalados), sin coste adicional para el Ayuntamiento: **SÍ**

Nº 2.- AMG GLOBAL RESTORATION, presenta debidamente cumplimentado y firmado electrónicamente el Anexo II ofertando lo siguiente:

- Por un **precio por menú diario** de **6,36 Euros**, al que corresponde por IVA la cuantía de **0,64 Euros**, lo que supone un total de **7,00 Euros**.





Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
de ELCHE

- **Menús gratuitos:** 5.
- **Oferta de menús especiales** (5 comidas temáticas en días señalados), sin coste adicional para el Ayuntamiento: **SÍ**

Nº 3.- GLOBAL PLAN INTEGRAL DE SERVICIOS, presenta debidamente cumplimentado y firmado electrónicamente el Anexo II ofertando lo siguiente:

- Por un **precio por menú diario** de 6.42 Euros, al que corresponde por IVA la cuantía de 0.64 Euros, lo que supone un total de 7.06 Euros.
- **Menús gratuitos:** 5.
- **Oferta de menús especiales** (5 comidas temáticas en días señalados), sin coste adicional para el Ayuntamiento: **SÍ**

4.- Acto de valoración oferta criterios evaluables automáticamente:

Se procede a aplicar las fórmulas matemáticas establecidas en el apartado 19 del Anexo I del PCAP con el siguiente resultado:

Criterio precio por menú diario ofertado:

MERCANTIL	IMPORTE (sin IVA)	PUNTOS
ALBIE, S.A.	6,79 €	41,21
AMG GLOBAL RESTORATION	6,36 €	44,00
GLOBAL PLAN INTEGRAL DE SERVICIOS	6,42 €	43,59

En cuanto al criterio menús gratuitos todos los licitadores alcanzan la valoración máxima en este apartado al ofertar 5 menús gratuitos diarios, obteniendo una puntuación de 5 puntos.

Por lo se refiere a la oferta de menús especiales, todos los licitadores alcanzan, igualmente, la valoración máxima de dicho apartado al ofertar esta mejora, obteniendo una puntuación de 10 puntos.





Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
de ELCHE

Las puntuaciones totales se resumen en el siguiente cuadro resumen:

Seguidamente se procede a aplicar las fórmulas establecidas en el PCAP, siendo el resultado el siguiente:

MERCANTIL	Puntos precio menú	Puntos menús gratuitos	Puntos menús especiales	TOTAL
ALBIE, S.A.	41,21	5	10	56,21
AMG GLOBAL RESTORATION	44,00	5	10	59,00
GLOBAL PLAN INTEGRAL DE SERVICIOS	43,59	5	10	58,59

La empresa que ha obtenido la mayor puntuación es AMG GLOBAL RESTORATION. Se procede a continuación a determinar la existencia de ofertas temerarias conforme lo establecido en el apartado 20 del anexo I del PCAP, que establece lo siguiente:

“Según los criterios establecidos en el artículo 85 del Real Decreto 1098/2001, por el que se aprueba el RGLCAP”, por lo que de acuerdo con el Reglamento: “Cuando concurren tres licitadores, las que sean inferiores en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas. No obstante, se excluirá para el cómputo de dicha media la oferta de cuantía más elevada cuando sea superior en más de 10 unidades porcentuales a dicha media. En cualquier caso, se considerará desproporcionada la baja superior a 25 unidades porcentuales”.

En este caso como se puede comprobar, ninguna oferta es inferior en 10% a la media aritmética de las ofertas presentadas, por lo que NO hay ninguna mercantil en presunción de temeridad.

5.- Propuesta de clasificación de ofertas:

De acuerdo a la evaluación de las propuestas aportadas por los licitadores, la Mesa concluye la siguiente lista ordenada de manera decreciente de puntuación:

Nº 1.- AMG GLOBAL RESTORATION

Total puntuación: 98,00





**Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
de ELCHE**

Nº 2.- ALBIE S.A.

Total puntuación: 95,21

Nº 3.- GLOBAL PLAN INTEGRAL DE SERVICIOS

Total puntuación: 94,59

Yo, como Secretaria, certifico con el visto bueno del Presidente:

Firmado electrónicamente por:
CARMEN AZNAR GALIANA
Jefa de Sección de Contratación y Compras
el 02/07/2024 a las 15:33:19

Firmado electrónicamente por:
JOSE CLAUDIO GUILABERT GOMEZ
Teniente de Alcalde de Servicios y Espacios Públicos,
Innovación, Contratación y Fondos Europeos
el 03/07/2024 a las 10:34:31

