

Expediente	2024014382
Asunto	Adquisición de dous fornos industriais para a cociña xeral do Centro Príncipe Felipe da Deputación de Pontevedra
Trámite	Informe xustificativo de valoración de requisitos técnicos

Ao Servizo de Contratación, Facenda e Patrimonio

ANTECEDENTES

I. - O Centro Príncipe Felipe (en diante CPF) da Deputación de Pontevedra é unha institución de carácter educativo e social, concibida para acoller e formar a aquelas e aqueles menores en situación de risco ou exclusión social co obxectivo de mellorar o seu benestar social e favorecer a súa integración.

II. - O CPF conta cunha cociña xeral que elabora e serve unha media de 300 comidas ao mediodía e 100 ceas de luns a venres e unha media de 50 comidas e 50 ceas nas fins de semana, durante os 365 días ao ano. Estes menús, compóñense dun primeiro e segundo prato e guarnición ao mediodía e dun prato principal e guarnición nas ceas. Adicionalmente, dentro das comidas e ceas indicadas, a cociña xeral ten que elaborar unhas 50 dietas de distintos tipos á comida e 25 dietas á cea.

III. - O forno co que conta actualmente a cociña ten unha antigüidade superior a 20 anos, o que provoca dificultades na busca de repostos para a reparación das distintas avarías que ven sufrindo durante os últimos anos e un elevado custe das mesmas. Así mesmo, a substitución deste elemento por un modelo actual permitiría aforrar un 18% de consumo de enerxía, auga e tempo de traballo e ata un 15% de mingua no produto cociñado; así como a obtención de mellores resultados.

IV. – Detectada esta necesidade, o 20 de marzo de 2024, a Deputada Delegada do Centro Príncipe Felipe dita a providencia de inicio do expediente de contratación da “Adquisición de dous fornos industriais para a cociña Xeral do Centro Príncipe Felipe” (CSV: NUASBHHoMTtoAWDGY)

V. – O expediente mencionado se aproba mediante Resolución Presidencial de data 18 de abril de 2024, dando así aprobación aos pregos de cláusulas económico-administrativas particulares (CSV:9DS9YMWJCJYOAVB7) e de prescricións técnicas (CSV: UNWONQY7J56FZU98) que rexerán a dita contratación.

VI. – Rematado o prazo de presentación de ofertas, as empresas licitadoras que se presentaron ao procedemento obxecto do presente informe, son as seguintes:

1. ANAIM MAPHO, S.L. (CIF: B01657741)
2. Carlos García Vázquez (CIF: 44808344C)
3. CHEFPARTNER, S.L. (CIF: B94191871)
4. EQUIPAMENTOS DE HOSTELERÍA Y CLIMATIZACIÓN VALLADOLID, S.L. (CIF: B47767330)
5. FRIGORÍFICOS MALLORQUINES FRIMA, S.A. (CIF:A07134315)
6. FRÍO CORTÉS, S.L. (CIF:B53531638)
7. FRÍO MÉRIDA, S.L. (CIF: B06007553)



8. FRÍO MUÑOZ, S.L. (CIF: B30300123)
9. GARCÍA RODRÍGUEZ HERMANOS HOSTELERÍA, S.L. (CIF: B33070822)
10. JELU HOSTELERÍA, S.L. (CIF: B27231505)
11. OMSYVIÑAS, S.L. (CIF: B08164253)
12. REFRIHENARES, S.L. (CIF: B80373921)
13. RIBAFRI, S.L. (CIF: B27495720)
14. ROIG PROFESIONAL, S.L. (CIF: B70508536)
15. TOTAL EKIP, S.L. (CIF: B02558393)
16. UNIWASH GALICIA, S.L.U. (CIF: B80560055)

VII. - Con data 9 de maio de 2024 o Servizo de Contratación e Patrimonio solicita aos servizos técnicos do Centro Príncipe Felipe informe sobre a adecuación das ofertas recibidas ao esixido no PPTP do contrato.

FUNDAMENTOS TÉCNICOS

1. Tal e como se recolle no apartado 2: *Especificacións técnicas do subministro* do PPTP, os fornos a subministrar serán de tipo forno vaporizador combinado a gas, de 20 niveis, conforme á norma DIN 18866 para a cocción automática; e deberán reunir as seguintes características mínimas:

A. CARACTERÍSTICAS XERAIS

- Equipo de chan con quecemento mediante gas con instalación posterior.
- Capacidade: 20 bandexas 1/1 GN.
- Número de comidas ao día: 150-300
- Rango de temperatura: +30°C-300°C.
- Potencia "calor seco": 42 kW (gas natural)
- Potencia "vapor": 38 kW (gas natural)
- Bastidor colgante de 68 m 20x1/GN.

B. CONEXIÓNS

- Toma de auga: R ¾"
- Desaugue: DN 50
- Presión de auga: 1,0 – 6,0 bar
- Sifón integrado para a conexión de desaugue á rede fixa ou con saída libre.
- Potencia de conexión á rede eléctrica: 1,3 kW
- Fusible: 1x16A
- Alimentación de rede: 1 NAC 230V 50-60 Hz
- Toma de gas: ¾" IG
- Potencia de conexión a gas: 42 kW
- Posibilidade de conexión a un sistema de optimización de enerxía conforme coa norma DIN 18875.



C. CORPO DE FORNO

- Anchura: 877 mm
- Altura: 1.807 mm
- Profundidade: 913 mm (incluíndo maneta da porta)
- Equipo fabricado en aceiro inoxidable DIN 1.430 (interior e exterior).
- Con cámara interior sen soldaduras, con esquinas redondeadas, fluxo de aire optimizado e illado contra a radiación de calor.

D. EQUIPAMENTO

- Limitador de seguridade de temperatura electrónica para quecemento por aire quente e xerador de vapor, e freo de turbina integrado.
- Sistema de separación de graxa integrado e sen mantemento, sen necesidade de filtro adicional.
- Fluxo dinámico do aire na cámara de cocción mediante tres turbinas modulables e reversibles de maneira independente con 5 velocidades, con control en función da situación e programables manualmente.
- Cámara de cocción con retroventilación e triplo acristalamento.
- Sonda térmica do núcleo con 6 puntos.
- Porta dotada de maneta, con función de tope.
- Monitor a cor TFT de 10 polgadas cunha pantalla táctil capacitiva.
- Cámara de cocción con iluminación LED de longa duración e aforro enerxético, con sinalización acústica e visual automática dos pasos do proceso.
- Declaracións, certificacións e símbolos de homologación obrigatorias: IPX 5, Intertek, SVGW/SSIGE, KIWA, CE, EMC, WRAS, Watermark, NSF, FDA, HKICert, EnergyStar, DVL/Germanischer Lloyd, RED.
- Internet Ethernet, USB y conexión WiFi.
- Ducha con manguera retráctil.

E. FUNCIÓNS

- Procesos de cocción intelixentes e axustables segundo o tipo e grado de saída dos alimentos, que mostran os parámetros de cocción actuais e o tempo restante.
- Sistema de autoaprendizaxe que se adapta ao comportamento de cada usuario.
- Modos operativos do equipo: cocción ao vapor, aire quente e vapor combinado con regulación libre da humidade, rexeneración, cocción a baixa temperatura, cocción Delta T, pasteurización, regulación da temperatura do núcleo, Cool Down e unha función de humidificación con configuración da cantidade de auga en mililitros e regulación da fermentación dos produtos de panadería.
- Sistema de eliminación de vapores totalmente automatizado, medición exacta en forma de porcentaxe, regulación e visualización do grado de humidade na cámara de cocción.
- Función de inxección de auga, seleccionable de maneira adicional para arrefriar rapidamente o equipo.



- Detección automática do tamaño, estado e cantidade dos alimentos introducidos no forno, seleccionando automaticamente os axustes óptimos para obter o antes posible o resultado de cocción desexada.
 - Sistema integrado de xestión sanitaria mediante solución na nube coa visualización do estado de limpeza e mantemento e envío mensaxes de servicio e error.
 - Varios programas de limpeza, incluíndo limpeza ultrarrápida nun máximo de 12 minutos e limpeza sen supervisión. Emprego de deterxentes sólidos sen fósforo nin fosfatos en forma de pastillas.
2. Ademais, na cláusula 7: *Forma, lugar e prazo de presentación de ofertas* do PCAP indícase que os licitadores “*deberán achegar marca, modelo e ficha técnica dos produtos propostos pola empresa licitadora, na que se reflectan todas as características esixidas como mínimas no PPTP, referente a características xerais, conexións, corpo do forno, equipamento e funcións*”.

VALORACIÓN DE OFERTAS

A continuación, a Técnico de Mantemento do CPF procede a valoración da documentación presentada de conformidade coas características técnicas esixidas no punto 2 do PPTP, que rexe a presente contratación, tomando como base a documentación esixida no apartado 7 do PCAP. En consecuencia, achégase unha valoración respecto de cada un dos licitadores:

1. ANAIM MAPHO, S.L. (CIF: B01657741)

A empresa adxunta a súa oferta ficha técnica correspondente ao forno marca Rational modelos iCombi Pro 20-1/1 E/G.

A ficha técnica presentada incorpora tanto a versión eléctrica do forno (iCombi Pro 20-1/1 E) como a de gas (iCombi Pro 20-1/1 G), polo que non é posible verificar que o modelo ofertado cumpre coas características básicas esixidas aos fornos a subministrar, que son que sexan de tipo forno vaporizador combinado a gas, de 20 niveis.

Con data 21 de maio de 2024, o Servizo de Contratación emite requirimento á empresa en cuestión para que no prazo de 3 días hábiles dende o día seguinte ao envío da notificación, presente un escrito especificando que o forno ofertado é do tipo “forno vaporizador a gas”.

Con data 23 de maio de 2024, á empresa atende o requirimento, presentando o escrito esixido confirmando que a versión ofertada é a do tipo vaporizador a gas.

En consecuencia, as características xerais, conexións, corpo de forno, equipamento e funcións do produto proposto (marca Rational iCombi Pro 20-1/1 G) son equivalentes ás esixidas no apartado 2 do PPTP, polo

2. Carlos García Vázquez (CIF: 44808344C)

A empresa adxunta a súa oferta ficha técnica correspondente ao forno marca Fagor modelo APW-201-G NG R SW S T K 230V 1N 50Hz.

Unha vez analizada a mesma, detéctanse os seguintes incumprimentos principias respecto ás características e requisitos esixidas no PPT:



CARACTERÍSTICA	VALOR ESIXIDO NO PPTP	VALOR DO MODELO PROPOSTO
Diámetro desaugue	DN50	DN40
Potencia de conexión á rede eléctrica	1,30 kW	1,545 kW
Anchura	877 mm	930 mm
Altura	1.807 mm	1.841 mm
Profundidade	913 mm	964 mm
Sistema de separación de graxa integrado e sen mantemento, sen necesidade de filtro adicional	SI	NON SE ESPECIFICA
Nº de puntos de medición da sonda térmica	6	4
Limpeza ultrarrápida de 12 segundos	SI	NON SE ESPECIFICA
Función de detección automática do tamaño, estado e cantidade dos alimentos introducidos no forno	SI	NON SE ESPECIFICA

Á vista do sinalado na táboa anterior e respecto ao produto ofertado por Carlos García Vázquez, conclúese que o forno marca Fagor modelo APW-201-G NG R SW ST K 230V 1N 50Hz incumpre varios dos requisitos esixidos no apartado 2 do PPTP.

3. CHEFPARTNER, S.L. (CIF: B94191871)

A empresa adxunta a súa oferta ficha técnica correspondente ao forno marca Rational modelo iCombi Pro 20-1/1 G.

As características xerais, conexións, corpo de forno, equipamento e funcións do produto proposto son equivalentes ás esixidas no apartado 2 do PPTP, polo que se pode concluír que a oferta desta empresa se axusta aos requirimentos fixados no mesmo.

4. EQUIPAMENTOS DE HOSTELERÍA Y CLIMATIZACIÓN VALLADOLID, S.L. (CIF: B47767330)

A empresa adxunta a súa oferta ficha técnica correspondente ao forno marca Rational modelo iCombi Pro 20-1/1 G.

As características xerais, conexións, corpo de forno, equipamento e funcións do produto proposto son equivalentes ás esixidas no apartado 2 do PPTP, polo que se pode concluír que a oferta desta empresa se axusta aos requirimentos fixados no mesmo.

5. FRIGORÍFICOS MALLORQUINES FRIMA, S.A. (CIF:A07134315)

A empresa adxunta a súa oferta ficha técnica correspondente ao forno marca Naboo modelo NAG201B.

Unha vez analizada a mesma, detéctanse os seguintes incumprimentos principias respecto ás características e requisitos esixidas no PPT:



CARACTERÍSTICA	VALOR ESIXIDO NO PPTP	VALOR DO MODELO PROPOSTO
Potencia "vapor" (potencia calentamento vapor)	38 kW	32 kW
Anchura	877 mm	892 mm
Altura	1.807 mm	1.812 mm
Profundidade	913 mm	862 mm
Dispor de sistema de separación de graxa integrado e sen mantemento, sen necesidade de filtro adicional	SI	NON SE ESPECIFICA
Dispor de freo de turbina integrado	SI	NON SE ESPECIFICA
Nº de puntos de medición da sonda térmica	6	4
Función de detección automática do tamaño, estado e cantidade dos alimentos introducidos no forno	SI	NON SE ESPECIFICA

Á vista do sinalado na táboa anterior e respecto ao produto ofertado por FRIGORÍFICOS MALLORQUINES FRIMA, conclúese que o forno marca Naboo modelo NAG201B incumpre varios dos requisitos esixidos no apartado 2 do PPT.

6. FRÍO CORTÉS, S.L. (CIF: B53531638)

A empresa adxunta a súa oferta ficha técnica correspondente ao forno marca Rational modelo iCombi Pro 20-1/1 G.

As características xerais, conexións, corpo de forno, equipamento e funcións do produto proposto son equivalentes ás esixidas no apartado 2 do PPTP, polo que se pode concluír que a oferta desta empresa se axusta aos requirimentos fixados no mesmo.

7. FRÍO MÉRIDA, S.L. (CIF: B06007553)

A empresa adxunta a súa oferta ficha técnica correspondente ao forno marca Rational modelos iCombi Pro 20-1/1 E/G.

A ficha técnica presentada incorpora tanto a versión eléctrica do forno (iCombi Pro 20-1/1 E) como a de gas (iCombi Pro 20-1/1 G), polo que non é posible verificar que o modelo ofertado cumpre coas características básicas esixidas aos fornos a subministrar, que son que sexan de tipo forno vaporizador combinado a gas, de 20 niveis.

Con data 21 de maio de 2024, o Servizo de Contratación emite requirimento á empresa en cuestión para que no prazo de 3 días hábiles dende o día seguinte ao envío da notificación, presente un escrito especificando que o forno ofertado é do tipo "forno vaporizador a gas".

Na mesma data á empresa atende o requirimento, presentando o escrito esixido confirmando que o modelo ofertado é o iCombi Pro 20-1/1 G da marca Rational.

En consecuencia, as características xerais, conexións, corpo de forno, equipamento e funcións do produto proposto son equivalentes ás esixidas no apartado 2 do PPTP, polo que se pode concluír que a oferta desta empresa se axusta aos requirimentos fixados no mesmo.



8. FRÍO MUÑOZ, S.L. (CIF: B30300123)

A empresa adxunta a súa oferta ficha técnica correspondente ao forno marca Rational modelos iCombi Pro 20-1/1 E/G.

A ficha técnica presentada incorpora tanto a versión eléctrica do forno (iCombi Pro 20-1/1 E) como a de gas (iCombi Pro 20-1/1 G), polo que non é posible verificar que o modelo ofertado cumpre coas características básicas esixidas aos fornos a subministrar, que son que sexan de tipo forno vaporizador combinado a gas, de 20 niveis.

Con data 21 de maio de 2024, o Servizo de Contratación emite requirimento á empresa en cuestión para que no prazo de 3 días hábiles dende o día seguinte ao envío da notificación, presente un escrito especificando que o forno ofertado é do tipo “forno vaporizador a gas”.

Ao día seguinte, á empresa atende o requirimento, presentando o escrito esixido confirmando que o modelo ofertado é o iCombi Pro 20-1/1 G da marca Rational.

En consecuencia, as características xerais, conexións, corpo de forno, equipamento e funcións do produto proposto son equivalentes ás esixidas no apartado 2 do PPTP, polo que se pode concluír que a oferta desta empresa se axusta aos requirimentos fixados no mesmo.

9. GARCÍA RODRÍGUEZ HERMANOS HOSTELERÍA, S.L. (CIF: B33070822)

A empresa adxunta a súa oferta ficha técnica correspondente ao forno marca Rational modelos iCombi Pro 20-1/1 E/G.

A ficha técnica presentada incorpora tanto a versión eléctrica do forno (iCombi Pro 20-1/1 E) como a de gas (iCombi Pro 20-1/1 G), polo que non é posible verificar que o modelo ofertado cumpre coas características básicas esixidas aos fornos a subministrar, que son que sexan de tipo forno vaporizador combinado a gas, de 20 niveis.

Con data 21 de maio de 2024, o Servizo de Contratación emite requirimento á empresa en cuestión para que no prazo de 3 días hábiles dende o día seguinte ao envío da notificación, presente un escrito especificando que o forno ofertado é do tipo “forno vaporizador a gas”.

Ao día seguinte, á empresa atende o requirimento, presentando o escrito esixido confirmando que o modelo ofertado é o iCombi Pro 20-1/1 G da marca Rational.

En consecuencia, as características xerais, conexións, corpo de forno, equipamento e funcións do produto proposto son equivalentes ás esixidas no apartado 2 do PPTP, polo que se pode concluír que a oferta desta empresa se axusta aos requirimentos fixados no mesmo.

10. JELU HOSTELERÍA, S.L. (CIF: B27231505)

A empresa adxunta a súa oferta ficha técnica correspondente ao forno marca Rational modelo iCombi Pro 20-1/1 G.

As características xerais, conexións, corpo de forno, equipamento e funcións do produto proposto son equivalentes ás esixidas no apartado 2 do PPTP, polo que se pode concluír que a oferta desta empresa se axusta aos requirimentos fixados no mesmo.



11. OMSY VIÑAS, S.L. (CIF: Bo8164253)

A empresa adxunta a súa oferta ficha técnica correspondente ao forno marca Rational modelos iCombi Pro 20-1/1 E/G.

A ficha técnica presentada incorpora tanto a versión eléctrica do forno (iCombi Pro 20-1/1 E) como a de gas (iCombi Pro 20-1/1 G), polo que non é posible verificar que o modelo ofertado cumpre coas características básicas esixidas aos fornos a subministrar, que son que sexan de tipo forno vaporizador combinado a gas, de 20 niveis.

Con data 21 de maio de 2024, o Servizo de Contratación emite requirimento á empresa en cuestión para que no prazo de 3 días hábiles dende o día seguinte ao envío da notificación, presente un escrito especificando que o forno ofertado é do tipo “forno vaporizador a gas”.

Ao día seguinte, á empresa atende o requirimento, presentando o escrito esixido confirmando que a versión ofertada é a do tipo vaporizador a gas.

En consecuencia, as características xerais, conexións, corpo de forno, equipamento e funcións do produto proposto (marca Rational iCombi Pro 20-1/1 G) son equivalentes ás esixidas no apartado 2 do PPTP, polo que se pode concluír que a oferta desta empresa se axusta aos requirimentos fixados no mesmo.

12. REFRIHENARES, S.L. (CIF: B80373921)

A empresa adxunta a súa oferta ficha técnica correspondente ao forno marca Rational modelos iCombi Pro 20-1/1 E/G.

A ficha técnica presentada incorpora tanto a versión eléctrica do forno (iCombi Pro 20-1/1 E) como a de gas (iCombi Pro 20-1/1 G), polo que non é posible verificar que o modelo ofertado cumpre coas características básicas esixidas aos fornos a subministrar, que son que sexan de tipo forno vaporizador combinado a gas, de 20 niveis.

Con data 21 de maio de 2024, o Servizo de Contratación emite requirimento á empresa en cuestión para que no prazo de 3 días hábiles dende o día seguinte ao envío da notificación, presente un escrito especificando que o forno ofertado é do tipo “forno vaporizador a gas”. Non obstante, a empresa REFRIHENARES, S.L., non atende dito requirimento no prazo indicado, polo que non é posible valorar o axuste da oferta de esta empresa ao esixido no apartado 2 do PPTP.

13. RIBAFRI, S.L. (CIF: B27495720)

A empresa non adxunta a súa oferta a ficha técnica dos produtos ofertados, polo que non é posible valorar o seu axuste ao esixido no apartado 2 do PPTP.

14. ROIG PROFESIONAL, S.L. (CIF: B70508536)

A empresa adxunta a súa oferta ficha técnica correspondente ao forno marca Rational modelos iCombi Pro 20-1/1 E/G.

A ficha técnica presentada incorpora tanto a versión eléctrica do forno (iCombi Pro 20-1/1 E) como a de gas (iCombi Pro 20-1/1 G), polo que non é posible verificar que o modelo ofertado cumpre coas



características básicas esixidas aos fornos a subministrar, que son que sexan de tipo forno vaporizador combinado a gas, de 20 niveis.

Con data 21 de maio de 2024, o Servizo de Contratación emite requirimento á empresa en cuestión para que no prazo de 3 días hábiles dende o día seguinte ao envío da notificación, presente un escrito especificando que o forno ofertado é do tipo “forno vaporizador a gas”.

Na mesma data á empresa atende o requirimento, presentando o escrito esixido confirmando que o modelo ofertado é o iCombi Pro 20-1/1 G da marca Rational.

En consecuencia, as características xerais, conexións, corpo de forno, equipamento e funcións do produto proposto son equivalentes ás esixidas no apartado 2 do PPTP, polo que se pode concluír que a oferta desta empresa se axusta aos requirimentos fixados no mesmo.

15. TOTAL EKIP, S.L. (CIF: B02558393)

A empresa adxunta a súa oferta ficha técnica correspondente ao forno marca Rational modelos iCombi Pro 20-1/1 E/G.

A ficha técnica presentada incorpora tanto a versión eléctrica do forno (iCombi Pro 20-1/1 E) como a de gas (iCombi Pro 20-1/1 G), polo que non é posible verificar que o modelo ofertado cumpre coas características básicas esixidas aos fornos a subministrar, que son que sexan de tipo forno vaporizador combinado a gas, de 20 niveis.

Con data 21 de maio de 2024, o Servizo de Contratación emite requirimento á empresa en cuestión para que no prazo de 3 días hábiles dende o día seguinte ao envío da notificación, presente un escrito especificando que o forno ofertado é do tipo “forno vaporizador a gas”.

Ao día seguinte, á empresa atende o requirimento, presentando o escrito esixido confirmando que o modelo ofertado é o iCombi Pro 20-1/1 G da marca Rational.

En consecuencia, as características xerais, conexións, corpo de forno, equipamento e funcións do produto proposto son equivalentes ás esixidas no apartado 2 do PPTP, polo que se pode concluír que a oferta desta empresa se axusta aos requirimentos fixados no mesmo.

16. UNIWASH GALICIA, S.L.U. (CIF: B80560055)

A empresa adxunta a súa oferta ficha técnica correspondente ao forno marca Rational modelo iCombi Pro 20-1/1 E.

Segundo se establece no apartado 2 do PPTP, as características básicas dos fornos a subministrar son que sexan de tipo forno vaporizador combinado a gas, de 20 niveis. Sen embargo, o modelo proposto pola empresa UNIWASH GALICIA, S.L.U é de tipo forno vaporizador combinado eléctrico de 20 niveis.

En consecuencia, non é necesario entrar a valorar outras especificacións máis concretas do modelo proposto ao incumprir unha das características básicas esixidas ao ofertarse a versión eléctrica, en lugar da versión de gas.



CONCLUSIONES

Tal e como se establece no PPTP as empresas deberán ter en consideración as prescricións técnicas mínimas indicadas no mesmo, e para estes efectos, dar cumprimento aos requirimentos de documentación establecidos no PCAP. Á vista disto, considérase:

- Os modelos ofertados polas empresas que a continuación se relacionan reúnen as características técnicas esixidas polo PPTP:
 1. ANAIM MAPHO, S.L. (CIF: B01657741)
 2. CHEFPARTNER, S.L. (CIF: B94191871)
 3. EQUIPAMENTOS DE HOSTELERÍA Y CLIMATIZACIÓN VALLADOLID, S.L. (CIF: B47767330)
 4. FRÍO CORTÉS, S.L. (CIF: B53531638)
 5. FRÍO MÉRIDA, S.L. (CIF: B06007553)
 6. FRÍO MUÑOZ, S.L. (CIF: B30300123)
 7. GARCÍA RODRÍGUEZ HERMANOS HOSTELERÍA, S.L. (CIF: B33070822)
 8. JELU HOSTELERÍA, S.L. (CIF: B27231505)
 9. OMSYVIÑAS, S.L. (CIF: B08164253)
 10. ROIG PROFESIONAL, S.L. (CIF: B70508536)
 11. TOTAL EKIP, S.L. (CIF: B02558393)
- Os modelos ofertados polas seguintes empresas non se axustan ao esixido no PPTP:
 1. Carlos García Vázquez (CIF: 44808344C)
 2. FRIGORÍFICOS MALLORQUINES FRIMA, S.A. (CIF: A07134315)
 3. UNIWASH GALICIA, S.L.U. (CIF: B80560055)
- A empresa REFRIHENARES, S.L. (CIF: B80373921) aporta documentación técnica incompleta que non permite valorar o cumprimento das prescricións técnicas mínimas.
- A empresa RIBAFRI, S.L (CIF: B27495720) non aporta documentación técnica que permita valorar o cumprimento dos requisitos esixidos.

O que se informa aos efectos oportunos e no eido das funcións dos servizos técnicos do Centro Príncipe Felipe.

Pontevedra, na data de sinatura dixital

