

Serveis Interns
Contractació i Aprovisionaments

Ref.: RLP/meo

Expedient: 8004330008-2015-0002587

Assumpte: Estudi informe de valoració del sobre B i obertura del sobre C (proposició econòmica i documentació acreditativa de les referències tècniques per a la ponderació dels criteris d'adjudicació avaluables de forma automàtica)

Contracte: Servei d'alimentació col·lectiva (servei de menjador escolar) del Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael de la Diputació a Tarragona.

ACTA MESA DE CONTRACTACIÓ

Dia: 31 de juliol de 2015

Hora: 11:30

Lloc: Sala Santiago Costa

Assistents:

President: **I. Sr. Àlvaro Gisbert Segarra**, diputat delegat de Contractació, Aprovisionaments i Expropiacions

Vocals: **Sra. Pilar Sánchez Peña**, secretària general

Sr. Tomàs Carbonell Vila, interventor general de la Corporació

Sra. Núria Ribadulla Borràs, en substitució de la directora del CPEE Sant Rafael

Sra. Josefina Zamora Barceló, directora de l'Àrea de Serveis Interns

Secretària: **Sra. Marisa Isaac Juárez**, tècnica de gestió B de Contractació, Aprovisionaments i Expropiacions

Obert l'acte pel Sr. President, la Mesa estudia l'informe de valoració del sobre B emès per la directora tècnica i escolar de CPEE Sant Rafael, signat electrònicament amb data 29 de juliol de 2015, sobre les 14 ofertes acceptades per a prendre part a la licitació del servei

Signat per: Núria Santos Ariño

Càrrec: AUXILIAR ADMINISTRATIU/IVA

Data: 25-09-2015 13:37:31

Comentari: Diligència per fer constar que el document original s'ha tramitat en paper.

Signat per: Núria Santos Ariño

Càrrec: AUXILIAR ADMINISTRATIU/IVA

Data: 25-09-2015 13:39:54

Comentari: Diligència per fer constar que el document original s'ha tramitat en paper.

d'alimentació col·lectiva (servei de menjador escolar) del Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael de la Diputació a Tarragona, el qual es transcriu a continuació:

"INFORME"

Assumpte: Valoració de les ofertes presentades (sobre B) Documentació tècnica acreditativa de les referències tècniques per a la ponderació dels criteris d'adjudicació avaluables en base a judicis de valors. (Exp. 8004330008-2015-0002587). Procediment obert del Servei d'alimentació col·lectiva (servei de menjador escolar) del CPEE Sant Rafael de la Diputació de Tarragona.

Destinatari: Sra. Marisa Isaac Juárez, tècnica de gestió B de la Unitat de Contractació, Aprovisionaments i Expropiacions.

En data 17 de juliol de 2015 s'ha realitzat la mesa de contractació per a l'obertura del sobre B: Documentació tècnica acreditativa de les referències tècniques per a la ponderació dels criteris avaluables en base a judicis de valors, de l'expedient de contractació per procediment obert del Servei d'alimentació col·lectiva (servei de menjador escolar) del CPEE Sant Rafael de la Diputació de Tarragona.

14 empreses han presentat oferta.

Aquest sobre presenta la documentació que es valora d'acord amb el punt 9.1. dels plecs tècnics, és a dir, la proposta de menú variat, dietes especials, composició dels aliments. Aquest criteri es puntua amb un total de 40 punts.

Per a la valoració s'han tingut en compte els criteris que s'esmenten a continuació, amb la puntuació dels 40 punts distribuïda de la manera següent:

Varietat (10)

Equilibri nutricional (10)

Dieta mediterrània (10)

Productes ecològics (10)

Un cop revisades totes les ofertes la valoració és la següent:

Núm.	Licitadors	Varietat	Equilibri nutricional	Dieta Mediterrània	Productes ecològics	Total
1	TENO MENJADORS, SL	9	10	2	10	31
2	SERHS FOOD AREA, SL	9	6	6	2	23
3	ARAMARK SERVICIOS DE CATERING, SL	5	10	6	8	29



4	AGORA CATERING, SL	6	7	2	1	16
5	ENDERMAR, SL	5	9	2	10	26
6	ISS Soluciones de Catering, SL	10	10	6	9	35
7	CLECE, SA	9	6	7	2	24
8	ADARA SENIORS SERVICE, SL	5	8	10	10	33
9	EUREST CATALUNYA, SL	10	10	10	10	40
10	CUINA GESTIÓ, SL	10	10	10	10	40
11	SERUNION, SA	8	9	9	2	28
12	7 I TRIA, SA	10	8	2	10	30
13	JUANCIBI, SL	7	7	2	10	26
14	INSTALACIONES TURÍSTICAS COSTERAS, SA	5	4	2	1	12

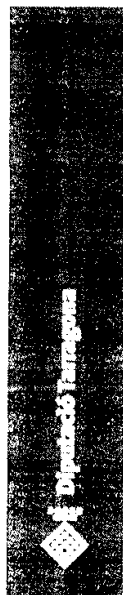
Quadre explicatiu de la valoració:

Núm.	Llicitador	Varietat	Equilibri nutricional	Dieta mediterrània	Productes ecològics
1	TENO MENJADOR S,SL	7 variacions de menús detallats. 1 d'hivern i un d'estiu Sí variat	Sí dietista, sí freqüència d'àpats	En l'oferta s'especifica que se segueixen els paràmetres de la Dieta mediterrània. No especifica oli d'oliva	Ho especifica als menús, a banda de dir-ho en diferents ocasions. Relaciona productes certificats i oli per amanir. Llenties Arròs Espaguetti Pasta de sopa
2	SERHS FOOD AREA, SL	6 menús variats per temporada i un de dieta astringent. Menú tardor-hivern i primavera-estiu Composició detallada dels menús i especifica el tipus de fruita.	Sí dietista Consten els gramatges i fitxes nutricionals dels menús. No queda clar el punt dels triturats, per exemple no especifiquen quin tipus de peix es triturarà. Hi consten precuinats: croquetes, finguers, varetes de lluç...	Consta que utilitzaran l'oli d'oliva per cuinar i només per fregir l'oli de gira-sol. En la dieta hi ha peix, però són peixos com el panga, la limanda que no són Peix Blau.	Ho esmenten, però no ho detallen ni en els menús, no adjunten certificats.
3	ARAMARK SERVICIOS DE CATERING,	Menús diferents: primavera-estiu Cicle de tardor Cicle d'hivern	Equip de dietistes i nutricionistes. Menús equilibrats, bons i amb bona	Productes de temporada. Oli d'oliva, diu preferentment.	Totes les fruites i llegums especifica que són ecològics. Relaciona proveïdors



Codi de verificació: 355fd20b-637a-11e5-batd-c1bf607ed7ed

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<https://egovern.altanet.org/valida/?codigoVerificacion=355fd20b-637a-11e5-batd-c1bf607ed7ed>

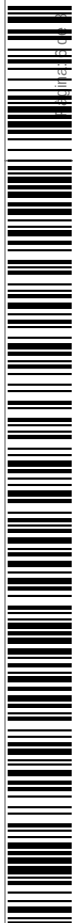


	SL	Menús especials però no es detallen	guarnició. Pocs fregits i arrebossats	Lluç fresc al forn, perca, bacallà	homologats.
4	AGORA CATERING, SL	5 tipus de menús Plats molt variats al principi però després no es reflecteix perquè només presenten abril i maig. La fruita del temps no s'especifica. Es repeteixen plats, com per exemple dues setmanes seguides posen estofat de gall d'indi. El full del menú basal està tallat i no es veu el menú dels divendres.	Gramatges Freqüència de consum No dietista, sí al menú específica "treballant conjuntament amb CESNUT NUTRICIÓ"	Els plats, en la recepta de mostra i en el bloc gris especifiquen que es cuinaren amb oli de gira-sol.	No s'especifica
5	ENDERMAR SL	Dos tipus de menú: tardor-hivern i primavera-estiu. (Aquest no hi consta perquè el de tardor-hivern està repetit) I un menú baix de greix Esmenten que fan altres tipus de menús per a intoleràncies, però no els especifiquen. Poca guarnició i poc variada	No hi ha dietista però sí un equip de dietistes. Hi consta la fitxa tècnica dels plats.	Consta que utilitzen l'oli de gira-sol per cuinar	Sí que fan esment que utilitzen producte ecològics i fins i tot adjunten certificats de productes ecològics i d'altres productes.
6	ISS SOLUCIONES DE CATERING, SL	15 tipus de menús amb detall.	En tots el menús a les fitxes consten les calories, proteïnes, hidrats de carboni, etc. També hi consten els gramatges Dietista titulada de l'empresa	S'esmenta ús de l'oli d'oliva	Productes ecològics, pasta, arròs i fruita de temporada un cop per setmana.
7	CLECE, SA	Menú basal: Primavera-estiu i tardor-hivern 7 menús especials	Consten gramatges No consta que disposi de dietista/nutricionista	Oli d'oliva per amanir. Segueixen dieta mediterrània.	Esmenten que tota la fruita i tota la verdura serà ecològica.
8	ADARA SENIORS SERVICE, SL	Adjunten una relació de varietat de productes classificats. Especifiquen 12 menús no desenvolupats. No hi ha el menú sense carn de porc. Solament posen un menú de mostra.	Especifiquen gramatges i proposta d'àpats. Anomenen específicament "la dietista col·legiada. Repeteixen arròs dos cops seguits.	Utilitzen l'oli d'oliva per cuinar. Verdures i fruites fresques, etc.	Especifiquen que utilitzen productes ecològics: 1 fruita a la setmana ecològica. Pasta, arròs, llegum i sucre, sempre ecològics. Productes integrals
9	EUREST CATALUNYA, SL	Varietat molt bé 9 tipus de menús Bona variació de peix: Mero, lluç,	Sí dietista Especifiquen gramatges I la freqüència dels plats (consum dels	Oli d'oliva 100% Tant en cru com per cuinar Productes de temporada	2 productes per setmana ecològics

Signat per: Núria Santos Ariño
Càrrec: AUXILIAR ADMINISTRATIU/IVA
Data: 25-09-2015 13:37:31
Comentari: Diligència per fer constar que el document original s'ha tramitat en paper.

Signat per: Núria Santos Ariño
Càrrec: AUXILIAR ADMINISTRATIU/IVA
Data: 25-09-2015 13:39:54
Comentari: Diligència per fer constar que el document original s'ha tramitat en paper.

		gall, rosada, llenguado, bacallà	aliments i gramatges adequats) No especifiquen calories, proteïnes		
10	CUINA GESTIÓ, SL	Menú tardor-hivern i 9/10 tipus de menús Peix variat i de qualitat (llenguado, rap, lluç, bacallà, maira, salmó sèpia i tonyina) Freqüència : 1 cop per setmana (pasta arròs, llegums i sopa), 1 o 2 cops verdura, carn 3 cops, peix 1 o 2 cops i ous 1 cop Guarnicions bones	En els menús hi consten les Kcal, les proteïnes, el greix i Hdc. Tots els menús estan validats pel Departament de nutrició de la URV	Oli d'oliva 100%, suau i fort.	Especifiquen productes ecològics tant per a carns, ous, com fruites.
11	SERUNION, SA	10 menús de variacions del basal Els dos menús tardor- hivern i primavera-estiu són molt semblants Alguns plats són poc enriquits: fesols bullits, fesols amb patata i oli d'oliva, etc. I hi ha molts hidrats de carboni	Tot molt especificat No hi ha ni empanats ni arrebossats precuinats Hi ha molts hidrats de carboni.	Oli d'oliva Poca verdura	Es diu que hi ha productes ecològics en un 20% del menú però no ho especifica.
12	7 I TRIA, SA	Menús amb rotació de 6 setmanes. 11 tipus de menús especificats. Carn variada, xai, vedella, porc. Especifiquen la fruita	Sí dietista Especifiquen gramatges, però no en els menús. No hi ha especificat de les calories. Menjars amb coccions lleugeres.	No consta cap referència a l'ús de l'oli d'oliva	Especifica els productes ecològics que s'utilitzaran i inclouen la fitxa tècnica de cadascun.
13	JUANCIBI, SL	Rotació mensual 4 variacions en funció del menú basal.	Sí dietista Utilització de precuinats, croquetes, bunyols, bastonets. Poca verdura.	No especifica oli. Segueix la dieta mediterrània però ofereixen peixos poc comuns: limanda, tilàpia, halibut, fletan.	Sí, fruita, arròs, pasta ecològica i llegums.
14	INSTAL. TURISTICAS COSTERAS, SA	3 variacions de menú: Esmenten l'adaptació a altres derivacions de menús: ou, peix, marisc, lactosa, sense porc, vegetariana...	Sí dietista Especifiquen les calories per edat, no gramatges. Hi ha poca verdura, però amanida cada dia.	No s'esmenta l'oli d'oliva Peixos més coneguts: lluç i tonyina.	No fa referència



Codi de verificació: 355fd20b-637a-11e5-batd-c1bf607ed7ed

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<https://egovern.altanet.org/valida/?codigoVerificacion=355fd20b-637a-11e5-batd-c1bf607ed7ed>



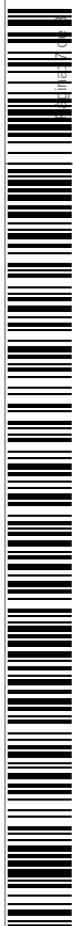
		Repeteixen sovint "surtido de entremeses" però no especifiquen com és aquest plat.	Menú triturat poc equilibrat: ex: crema de carbassa i frankfurt. També ex. en el normal: de 1r plat marmitaco de tonyina i de segon, hamburguesa. Hi ha precuinats: donut de lluç, frankfurt, san jacob...		
--	--	--	--	--	--

La Mesa accepta i assumeix aquest informe i a continuació, en acte públic, al qual assisteixen els representants de les empreses AGORA CATERING, SL, ISS SOLUCIONES DE CATERING, SL., CLECE, SA, EUREST CATALUNYA, SL, CUINA GESTIÓ, SL. i SERUNION, SA, es procedeix a l'obertura dels sobres C, que contenen la proposició econòmica i documentació acreditativa de les referències tècniques per a la ponderació dels criteris d'adjudicació avaluable de forma automàtica, amb el resultat següent:

Núm. Plica	L I C I T A D O R	Sobre C: 1. Millor preu del menú que no superi el preu màxim de dinar, fins a 40 punts. 2. Millor preu del servei de monitors (2 anys), que no superi el preu màxim de monitoratge, fins a 10 punts. 3. Millor preu servei de personal adicional cuina, fins a 10 punts.										
1	TENO MENJADORS, SL	<table><tr><td>1. Esmorzar</td><td>0,70€</td></tr><tr><td>Menú/dinar</td><td>4,02€</td></tr><tr><td>2. Servei de monitor(2 anys)</td><td>85.550€</td></tr><tr><td>Servei monitors: preu /hora</td><td>20€</td></tr><tr><td>3. Personal adicional cuina: preu / hora</td><td>14€</td></tr></table>	1. Esmorzar	0,70€	Menú/dinar	4,02€	2. Servei de monitor(2 anys)	85.550€	Servei monitors: preu /hora	20€	3. Personal adicional cuina: preu / hora	14€
1. Esmorzar	0,70€											
Menú/dinar	4,02€											
2. Servei de monitor(2 anys)	85.550€											
Servei monitors: preu /hora	20€											
3. Personal adicional cuina: preu / hora	14€											
2	SERHS FOOD AREA, SL	<table><tr><td>1. Esmorzar</td><td>0,76€</td></tr><tr><td>Menú/dinar</td><td>4,10€</td></tr><tr><td>2. Servei de monitor(2 anys)</td><td>85.500€</td></tr><tr><td>Servei monitors: preu /hora</td><td>19€</td></tr><tr><td>1. Personal adicional cuina: preu / hora</td><td>14,45€</td></tr></table>	1. Esmorzar	0,76€	Menú/dinar	4,10€	2. Servei de monitor(2 anys)	85.500€	Servei monitors: preu /hora	19€	1. Personal adicional cuina: preu / hora	14,45€
1. Esmorzar	0,76€											
Menú/dinar	4,10€											
2. Servei de monitor(2 anys)	85.500€											
Servei monitors: preu /hora	19€											
1. Personal adicional cuina: preu / hora	14,45€											
3	ARAMARK SERVICIOS DE CATERING, SL	<table><tr><td>3. Esmorzar</td><td>0,63€</td></tr><tr><td>Menú/dinar</td><td>3,86€</td></tr><tr><td>4. Servei de monitor(2 anys)</td><td>82.485€</td></tr><tr><td>Servei monitors: preu /hora</td><td>18,33€</td></tr><tr><td>5. Personal adicional cuina: preu / hora</td><td>13,14€</td></tr></table>	3. Esmorzar	0,63€	Menú/dinar	3,86€	4. Servei de monitor(2 anys)	82.485€	Servei monitors: preu /hora	18,33€	5. Personal adicional cuina: preu / hora	13,14€
3. Esmorzar	0,63€											
Menú/dinar	3,86€											
4. Servei de monitor(2 anys)	82.485€											
Servei monitors: preu /hora	18,33€											
5. Personal adicional cuina: preu / hora	13,14€											

Signat per: Núria Santos Ariño
Càrrec: AUXILIAR ADMINISTRATIU/IVA
Data: 25-09-2015 13:37:31
Comentari: Diligència per fer constar que el document original s'ha tramitat en paper.

Signat per: Núria Santos Ariño
Càrrec: AUXILIAR ADMINISTRATIU/IVA
Data: 25-09-2015 13:39:54
Comentari: Diligència per fer constar que el document original s'ha tramitat en paper.



Codi de verificació: 355fd20b-637a-11e5-batd-c1bf607ed7ed

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<https://egovern.altanet.org/valida/?codigoVerificacion=355fd20b-637a-11e5-batd-c1bf607ed7ed>



4	AGORA CATERING, SL	<table><tr><td>1. Esmorzar</td><td>0,60€</td></tr><tr><td>Menú/dinar</td><td>3,54€</td></tr><tr><td>2. Servei de monitor(2 anys)</td><td>89.214€</td></tr><tr><td>Servei monitors: preu /hora</td><td>20,27€</td></tr><tr><td>3. Personal adicional cuina: preu / hora</td><td>14,33€</td></tr></table>	1. Esmorzar	0,60€	Menú/dinar	3,54€	2. Servei de monitor(2 anys)	89.214€	Servei monitors: preu /hora	20,27€	3. Personal adicional cuina: preu / hora	14,33€		
1. Esmorzar	0,60€													
Menú/dinar	3,54€													
2. Servei de monitor(2 anys)	89.214€													
Servei monitors: preu /hora	20,27€													
3. Personal adicional cuina: preu / hora	14,33€													
5	ENDERMAR, SL	<table><tr><td>1. Esmorzar</td><td>0,78€</td></tr><tr><td>Menú/dinar</td><td>3,14€</td></tr><tr><td>2. Servei de monitor(2 anys)</td><td>56.825,20€</td></tr><tr><td>Servei monitors: preu /hora</td><td>12,99€</td></tr><tr><td>3. Personal adicional cuina: preu / hora</td><td>cost 0</td></tr><tr><td>(Endermar l'assumeix des de l'inici del servei)</td><td></td></tr></table>	1. Esmorzar	0,78€	Menú/dinar	3,14€	2. Servei de monitor(2 anys)	56.825,20€	Servei monitors: preu /hora	12,99€	3. Personal adicional cuina: preu / hora	cost 0	(Endermar l'assumeix des de l'inici del servei)	
1. Esmorzar	0,78€													
Menú/dinar	3,14€													
2. Servei de monitor(2 anys)	56.825,20€													
Servei monitors: preu /hora	12,99€													
3. Personal adicional cuina: preu / hora	cost 0													
(Endermar l'assumeix des de l'inici del servei)														
6	ISS SOLUCIONES DE CATERING, SL	<table><tr><td>1. Esmorzar</td><td>0,77€</td></tr><tr><td>Menú/dinar</td><td>3,91€</td></tr><tr><td>2. Servei de monitor(2 anys)</td><td>85.140€</td></tr><tr><td>Servei monitors: preu /hora</td><td>18,92€</td></tr><tr><td>3. Personal adicional cuina: preu / hora</td><td>11,22€</td></tr></table>	1. Esmorzar	0,77€	Menú/dinar	3,91€	2. Servei de monitor(2 anys)	85.140€	Servei monitors: preu /hora	18,92€	3. Personal adicional cuina: preu / hora	11,22€		
1. Esmorzar	0,77€													
Menú/dinar	3,91€													
2. Servei de monitor(2 anys)	85.140€													
Servei monitors: preu /hora	18,92€													
3. Personal adicional cuina: preu / hora	11,22€													
7	CLECE, SA	<table><tr><td>1. Esmorzar</td><td>0,50€</td></tr><tr><td>Menú/dinar</td><td>3,50€</td></tr><tr><td>2. Servei de monitor(2 anys)</td><td>78.225€</td></tr><tr><td>Servei monitors: preu /hora</td><td>17,39€</td></tr><tr><td>3. Personal adicional cuina: preu / hora</td><td>12,46€</td></tr></table>	1. Esmorzar	0,50€	Menú/dinar	3,50€	2. Servei de monitor(2 anys)	78.225€	Servei monitors: preu /hora	17,39€	3. Personal adicional cuina: preu / hora	12,46€		
1. Esmorzar	0,50€													
Menú/dinar	3,50€													
2. Servei de monitor(2 anys)	78.225€													
Servei monitors: preu /hora	17,39€													
3. Personal adicional cuina: preu / hora	12,46€													
8	ADARA SENIORS SERVICE, SL	<table><tr><td>1. Esmorzar</td><td>0,58€</td></tr><tr><td>Menú/dinar</td><td>3,57€</td></tr><tr><td>2. Servei de monitor(2 anys)</td><td>82.935€</td></tr><tr><td>Servei monitors: preu /hora</td><td>18,43€</td></tr><tr><td>3. Personal adicional cuina: preu / hora</td><td>12,55€</td></tr></table>	1. Esmorzar	0,58€	Menú/dinar	3,57€	2. Servei de monitor(2 anys)	82.935€	Servei monitors: preu /hora	18,43€	3. Personal adicional cuina: preu / hora	12,55€		
1. Esmorzar	0,58€													
Menú/dinar	3,57€													
2. Servei de monitor(2 anys)	82.935€													
Servei monitors: preu /hora	18,43€													
3. Personal adicional cuina: preu / hora	12,55€													
9	EUREST CATALUNYA SL	<table><tr><td>1. Esmorzar</td><td>0,62€</td></tr><tr><td>Menú/dinar</td><td>4,19€</td></tr><tr><td>2. Servei de monitor(2 anys)</td><td>77.101,40€</td></tr><tr><td>Servei monitors: preu /hora</td><td>17,13€</td></tr><tr><td>3. Personal adicional cuina: preu / hora</td><td>14,69€</td></tr></table>	1. Esmorzar	0,62€	Menú/dinar	4,19€	2. Servei de monitor(2 anys)	77.101,40€	Servei monitors: preu /hora	17,13€	3. Personal adicional cuina: preu / hora	14,69€		
1. Esmorzar	0,62€													
Menú/dinar	4,19€													
2. Servei de monitor(2 anys)	77.101,40€													
Servei monitors: preu /hora	17,13€													
3. Personal adicional cuina: preu / hora	14,69€													

Signat per: Núria Santos Ariño

Càrrec: AUXILIAR ADMINISTRATIU/IVA

Data: 25-09-2015 13:37:31

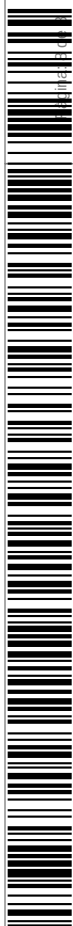
Comentari: Diligència per fer constar que el document original s'ha tramitat en paper.

Signat per: Núria Santos Ariño

Càrrec: AUXILIAR ADMINISTRATIU/IVA

Data: 25-09-2015 13:39:54

Comentari: Diligència per fer constar que el document original s'ha tramitat en paper.



Codi de verificació: 355fd20b-637a-11e5-batd-c1bf607ed7ed

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<https://egovern.altanet.org/valida/?codigoVerificacion=355fd20b-637a-11e5-batd-c1bf607ed7ed>

Diputació Tarragona

10	CUINA GESTIÓ, SL	1. Esmorzar Menú/dinar 2. Servei de monitor(2 anys) Servei monitors: preu /hora 3. Personal adicional cuina: preu / hora	0,76€ 4,40€ 33.500,38€(1any) 21,50€ 15,41€
11	SERUNION, SA	1. Esmorzar Menú/dinar 2. Servei de monitor(2 anys) Servei monitors: preu /hora 3. Personal adicional cuina: preu / hora	0,60€ 3,00€ 90.000€ 23,50€ 14,41€
12	7 I TRIA, SA	1. Esmorzar Menú/dinar 2. Servei de monitor(2 anys) Servei monitors: preu /hora 3. Personal adicional cuina: preu / hora	0,61€ 3,75€ 79.313€ 23,50€ 14,84€
13	JUAN CIBI, SL	1. Esmorzar Menú/dinar 2. Servei de monitor(2 anys) Servei monitors: preu /hora 3. Personal adicional cuina: preu / hora	0,78€ 4,55€ 94.500€ 21€ 16€
14	INSTALACIONES TURISTICAS COSTERAS, SA	1. Esmorzar Menú/dinar 2. Servei de monitor(2 anys) Servei monitors: preu /hora 3. Personal adicional cuina: preu / hora	0,80€ 4,46€ 95.175€ 21,15€ 16€

Per finalitzar, el Sr. President demana que es passin els sobres C al responsable del contracte per a què els examini i valori d'acord amb els criteris establerts en l'apartat I) del quadre de característiques del contracte (annex 1 del Plec de clàusules administratives) i dona per finalitzat l'acte, a les 11:50 hores, del qual, com a secretaria, estenc aquesta acta.

8

Signat per: Núria Santos Ariño

Càrrec: AUXILIAR ADMINISTRATIU/IVA

Data: 25-09-2015 13:37:31

Comentari: Diligència per fer constar que el document original s'ha tramitat en paper.

Signat per: Núria Santos Ariño

Càrrec: AUXILIAR ADMINISTRATIU/IVA

Data: 25-09-2015 13:39:54

Comentari: Diligència per fer constar que el document original s'ha tramitat en paper.