



**Expte. SG/CA/15/2020**

## O R D E N

Visto el expediente tramitado para la licitación de un **ACUERDO MARCO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE COMEDOR ESCOLAR DE LOS CENTROS EDUCATIVOS DE EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA**, por procedimiento **ABIERTO**, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos en el artículo 156 y siguientes de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, y tramitación ordinaria, estando sujeto a regulación armonizada (artículo 22.1.b LCSP).

Visto que, según consta en el certificado expedido por el Registro del Órgano de Contratación ubicado en la Oficina Corporativa de Atención al Ciudadano de esta Consejería, dentro del plazo de presentación de ofertas han tenido entrada en el mencionado Registro las proposiciones de las empresas RESTAURANTE CASA ORENES, S.L., AMG SERVICIOS INTEGRADOS, S.L., SERUNION, S.A., CATERING ANTONIA NAVARRO, S.L., GLOBAL PLAN INTEGRAL DE SERVICIOS, S.L., DIEGO GÓMEZ NAVARRO, INDUSTRIA RESTAURACIÓN COLECTIVA, S.L., DILOA, S.L., MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L., COMER BIEN, S.L.U. y ARAMARK SERVICIOS DE CATERING, S.L.

Visto que la Mesa de Contratación, en sesión celebrada el día 11 de noviembre de 2020, ha propuesto la adjudicación para suscribir los correspondientes Acuerdos Marco con esta Consejería, a las empresas citadas en el párrafo anterior, a excepción de COMER BIEN, S.L.U. por hallarse dicha empresa incurso inicialmente en baja anormal o desproporcionada, y habiendo agotado el plazo para la presentación de la documentación justificativa de la baja no ha presentado ninguna justificación, por lo que debe quedar excluida de la fase de licitación. Comprobado igualmente que el resto no exceden el número máximo de empresas a seleccionar, que son 10 según lo previsto, y cumplir los requisitos mínimos exigidos en los Pliegos de Bases que rigen la presente contratación.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 150.2 de la LCSP, se ha requerido a las empresas propuestas para la adjudicación para que presentaran la documentación referida en el citado artículo, documentación que ha sido debidamente aportada por todas ellas a excepción DIEGO GÓMEZ NAVARRO que no ha justificado cumplir el requisito de solvencia económica, según consta en acta de la mesa de contratación de fecha 26 de noviembre de 2020.

A los efectos de motivar la adjudicación, se adjunta como Anexo el informe de valoración emitido en fecha 19 de octubre de 2020, por el Jefe de Servicio Promoción Educativa en materia de Comedores, Becas y Títulos.

En su virtud, considerando lo previsto en la legislación de contratos del Sector Público y demás disposiciones de general aplicación, en uso de las atribuciones que me



han sido delegadas por Orden de 11 de septiembre de 2019 (BORM nº. 211 de 12 de septiembre de 2019).

### **DISPONGO:**

**PRIMERO.-** Declarar válidas las actuaciones llevadas a cabo para la licitación, por procedimiento abierto, de un **ACUERDO MARCO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE COMEDOR ESCOLAR DE LOS CENTROS EDUCATIVOS DE EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA.**

**SEGUNDO.-** Declarar excluida de la licitación a la empresa COMER BIEN, S.L.U. por hallarse dicha empresa incurso inicialmente en baja anormal o desproporcionada y habiendo agotado el plazo para la presentación de la documentación justificativa de la baja no ha presentado ninguna justificación.

Declarar igualmente excluido de la licitación a DIEGO GÓMEZ NAVARRO, inicialmente propuesto, por no cumplir los requisitos de solvencia económica establecidos, al haber presentado una declaración responsable donde declara que su volumen de negocios es de 63.712,60 € cuando el volumen de negocios exigido para esta licitación es de 300.000,00 € de acuerdo con la cláusula 20 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, según se ha comprobado por la Mesa de Contratación.

**TERCERO.-** Adjudicar el Acuerdo Marco a las empresas RESTAURANTE CASA ORENES, S.L., AMG SERVICIOS INTEGRADOS, S.L., SERUNION, S.A., CATERING ANTONIA NAVARRO, S.L., GLOBAL PLAN INTEGRAL DE SERVICIOS, S.L., INDUSTRIA RESTAURACIÓN COLECTIVA, S.L., DILOA, S.L., MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L. y ARAMARK SERVICIOS DE CATERING, S.L.

**CUARTO.-** Notificar la presente Orden a los adjudicatarios, y proceder a su publicación en el Perfil de contratante.

**QUINTO.-** Requerir a los adjudicatarios para la formalización del correspondiente Acuerdo Marco en los plazos previstos en el artículo 153.4 LCSP.

La presente Orden podrá ser recurrida ante el Tribunal Administrativo Central de Recursos Contractuales mediante el Recurso Especial en materia de contratación. El plazo de interposición del recurso es de quince días hábiles contados desde el día siguiente a aquel en que se realice la notificación.

### **LA CONSEJERA DE EDUCACIÓN Y CULTURA**

(P.D.: Orden de 11 de septiembre de 2019, BORM nº. 211 de 12 de septiembre de 2019)

**LA SECRETARIA GENERAL**

**Fdo.: Juana Mulero Cánovas**

(Documento firmado electrónicamente)





**Región de Murcia**  
Consejería de Educación  
y Cultura

**Secretaría General**  
**Servicio de Contratación**

Avda. de La Fama, nº 15  
30006 Murcia  
Telf.: 968/279688  
Fax: 968/279612  
e-mail: [contratacion.educacion@carm.es](mailto:contratacion.educacion@carm.es)/  
[contratacioneducacion@murciaeduca.es](mailto:contratacioneducacion@murciaeduca.es)

**Expte. SG/CA/15/2020**

## **ANEXO INFORMES**



**INFORME TÉCNICO QUE REALIZA EL SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ZONOSIS RELATIVO A LA VALORACIÓN DE LAS FICHAS TÉCNICAS DE LOS MENÚ QUE PRESENTAN LOS LICITADORES QUE OPTAN A LA CONTRATACION DE SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN LOS CENTROS DE EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA Y EN LOS CENTROS DE EDUCACIÓN ESPECIAL DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA.**

**SOBRE Nº2 DENOMINADO:**

“Documentación relativa a los criterios de adjudicación cuya evaluación depende de un juicio de valor” de los licitadores de la contratación del ACUERDO MARCO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE COMEDOR ESCOLAR DE LOS CENTROS DE EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA”. EXPEDIENTE NÚMERO: SG/CA/15/2020”

En Anexo I de este informe técnico, se detallan cada una de las puntuaciones otorgadas a los respectivos licitadores según documentación presentada en el expediente que nos ha sido remitido por el Servicio de Contratación de la Consejería de Educación Y Cultura.

La puntuación se ha realizado de acuerdo al baremo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas y los requerimientos descritos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, del expediente de contratación con referencia SG/CA/15/2020, para su valoración por juicio de valor de las fichas técnicas correspondientes a los menús que los licitadores ofrecen para los comensales de los comedores escolares de centros educativos de Educación Infantil y Educación Primaria así, como de Educación Especial, incluido el menú elegido por cada empresa como requisito mínimo indispensable.





Las empresas deberán aportar, como requisito mínimo indispensable, sin que sea calificado por juicio de valor o automático, al menos las fichas técnicas para la elaboración de uno de los tres menús propuestos numerados como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 en el Pliego de Prescripciones Técnicas, para el periodo de seis semanas para el que está indicado dicho menú, además:

- Por aportar fichas técnicas para la elaboración de 2 de los menús de los definidos como menú tipo 1 y menú tipo 2: se le otorgará hasta 10 puntos.
- Por aportar fichas técnicas para la elaboración de 3 de los menús de los definidos como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3: se le otorgará hasta 15 puntos.
- Por aportar fichas técnicas para la elaboración de 4 de los menús de los definidos como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 y además el menú tipo 4: se le otorgará hasta 20 puntos.

Para otorgar la puntuación correspondiente por juicio de valor en este apartado se tomará en consideración, a la vista de las fichas técnicas aportadas, el grado de adecuación de los menús ofertados a las prescripciones contenidas en los apartados 5 y 6 (puntos 1, 2 y 3) del Pliego de Prescripciones Técnicas.

**LA TÉCNICO DE APOYO**  
Patricia Esteras Pérez

**EL JEFE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ZONOSIS**  
Jesús Carrasco Gómez

(Documento firmado electrónicamente)





**ANEXO I**  
**“CRITERIOS DEPENDIENTES DE UN JUICIO DE VALOR, INDICADOS EN EL PUNTO 1 DEL APARTADO H (LETRA B) QUE RIGE EL ACUERDO MARCO PARA LA CONTRATACION DE SERVICIOS DE COMEDOR ESCOLAR”**  
**SG/CA/15/2020**

**EMPRESA: SERUNION, S.A.**  
**(RGSEAA 26.00618-MU)**

**Si** presenta como requisito mínimo indispensable, sin que sea calificado por juicio de valor o automático, al menos las fichas técnicas para la elaboración de uno de los tres menús propuestos numerados como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

	TIPO MENÚ	FICHAS TÉCNICAS	PUNTOS
Aportar fichas técnicas para la elaboración de <b>4 menús</b> , menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 y tipo 4:	<b>1</b>	SI	<b>17</b>
	<b>2</b>	SI	
	<b>3</b>	SI	
	<b>4</b>	SI	

**OBSERVACIONES SOBRE LA PUNTUACIÓN OBTENIDA:**

Las fichas entregadas indican gramos de alimentos pero no el gramaje de la ración total.

Revisadas las fichas técnicas se comprueba que las recetas del menú tipo 4 en vez de soja texturizada incluye soja germinada y en cantidad insuficiente 20 gr.

También observamos que en la ficha técnica de pasta con nata y champiñones incluye bacón y es un menú ovolacteovegetariano y por tanto no procede.

**EMPRESA: ANTONIA NAVARRO CATERING, S.L.**  
**(RGSEAA 26.08569-MU)**

**Si** presenta como requisito mínimo indispensable, sin que sea calificado por juicio de valor o automático, al menos las fichas técnicas para la elaboración de uno de los tres menús propuestos numerados como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

	TIPO MENÚ	FICHAS TÉCNICAS	PUNTOS
Aportar fichas técnicas para la elaboración de <b>4 menús</b> , menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 y tipo 4:	<b>1</b>	SI	<b>19</b>
	<b>2</b>	SI	
	<b>3</b>	SI	
	<b>4</b>	SI	





### OBSERVACIONES SOBRE LA PUNTUACIÓN OBTENIDA:

Las fichas técnicas se adecúan a los menús requeridos pero deberá evitar el utilizar para condimentar los platos los caldos de carne concentrados o cualquier aditivo que contenga en su composición potenciadores del sabor (ejemplo glutamato monosódico) y colorantes artificiales como la tartracina.”

#### EMPRESA: RESTAURANTE ORENES S.L (RGSEAA 26.12844-MU)

Si presenta como requisito mínimo indispensable, sin que sea calificado por juicio de valor o automático, al menos las fichas técnicas para la elaboración de uno de los tres menús propuestos numerados como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

	TIPO MENÚ	FICHAS TÉCNICAS	PUNTOS
Aportar fichas técnicas para la elaboración de <b>4 menús</b> , menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 y tipo 4:	1	SI	19
	2	SI	
	3	SI	
	4	SI	

### OBSERVACIONES SOBRE LA PUNTUACIÓN OBTENIDA:

Las fichas son adecuadas pero cada receta debe contener la valoración nutricional por raciones (por tramo de edad) y no a 100gr, así como dichas fichas técnicas indicar a grupo de edad al que pertenece e indicar la suma total de sus ingredientes.

#### EMPRESA: DILOA, ALIMENTACIÓN, CATERING Y LIMPIEZA (RGSEAA 26.08284-MU)

Si presenta como requisito mínimo indispensable, sin que sea calificado por juicio de valor o automático, al menos las fichas técnicas para la elaboración de uno de los tres menús propuestos numerados como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

	TIPO MENÚ	FICHAS TÉCNICAS	PUNTOS
Aportar fichas técnicas para la elaboración de <b>4 menús</b> , menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 y tipo 4:	1	SI	19
	2	SI	
	3	SI	
	4	SI	





### OBSERVACIONES SOBRE LA PUNTUACIÓN OBTENIDA:

Las fichas técnicas de la 1 a la 3 son adecuadas, en la valoración de los principios inmediatos mensual del menú 3, concretamente en las grasas ya que indica 16,1% de la energía total cuando debería ser 26, 1% del 100%.

Se comprueba que la receta del menú tipo 4 de pasta con nata y champiñones incluye bacón y es un menú ovolacteovegetariano y por tanto no procede. Esto mismo sucede con algunas ensaladas (ensalada mixta con lomo en adobo, ensalada mixta con york...).

#### EMPRESA: IRCO RESTAURACIÓN COLECTIVA S.L (RGSEAA 26.016244/MA)

	TIPO MENÚ	FICHAS TÉCNICAS	PUNTOS
Aportar fichas técnicas para la elaboración de <b>4 menús</b> , menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 y tipo 4:	1	NO	0
	2	NO	
	3	NO	
	4	NO	

### OBSERVACIONES SOBRE LA PUNTUACIÓN OBTENIDA:

**No** presenta como requisito mínimo indispensable, sin que sea calificado por juicio de valor o automático, al menos las fichas técnicas para la elaboración de uno de los tres menús propuestos numerados como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Del mismo modo, las fichas técnicas aportadas para la elaboración de 3 de los menús de los definidos como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 no se adecuan a los menús del Pliego de Prescripciones Técnicas; ni las fichas técnicas para la elaboración del menú tipo 4.

Por tanto no se otorga ninguna puntuación correspondiente por juicio de valor en este apartado, a la vista de la documentación aportada.

#### EMPRESA: MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.U. (RGSEAA 26.12138-A)

**Si** presenta como requisito mínimo indispensable, sin que sea calificado por juicio de valor o automático, al menos las fichas técnicas para la elaboración de uno de los tres menús propuestos numerados como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 en el Pliego de Prescripciones Técnicas.





	TIPO MENÚ	FICHAS TÉCNICAS	PUNTOS
Aportar fichas técnicas para la elaboración de <b>4 menús</b> , menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 y tipo 4:	1	SI	16
	2	SI	
	3	SI	
	4	SI	

### OBSERVACIONES SOBRE LA PUNTUACIÓN OBTENIDA:

Cada plato debe tener la valoración nutricional por raciones, así como indicar a grupo de edad al que pertenece y la suma total de sus ingredientes.

Presentan las fichas técnicas de cada menú desordenadas y sin la suma total de los ingredientes.

También se observan ingredientes que el PPT indica expresamente que no deben incluir en los menús, como por ejemplo mantequilla.

Revisadas las fichas técnicas se comprueba que la receta del menú tipo 4 de arroz con pava y verduras han introducido carne de pavo en vez de coliflor y es un menú ovolacteovegetariano y por tanto no procede. También se observa en las ensaladas que incluyen carne de pollo, fiambre y pescados y tampoco procede.

### EMPRESA: ARAMARK, SERVICIOS DE CATERING, S.L. (RGSEAA 26.12985-B)

Si presenta como requisito mínimo indispensable, sin que sea calificado por juicio de valor o automático, al menos las fichas técnicas para la elaboración de uno de los tres menús propuestos numerados como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

	TIPO MENÚ	FICHAS TÉCNICAS	PUNTOS
Aportar fichas técnicas para la elaboración de <b>4 menús</b> , menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 y tipo 4:	1	SI	19
	2	SI	
	3	SI	
	4	SI	

### OBSERVACIONES SOBRE LA PUNTUACIÓN OBTENIDA:

Comprobada la documentación del sobre 2 destacamos que la presentación tanto del menú como las fichas técnicas es conforme a las





exigencias del PPT, Indicar que la valoración nutricional es a 100 gr y no a la ración.

**EMPRESA: AMG SERVICIOS INTEGRADOS S.L  
 (RGSEAA 26.08228-MU)**

Si presenta como requisito mínimo indispensable, sin que sea calificado por juicio de valor o automático, al menos las fichas técnicas para la elaboración de uno de los tres menús propuestos numerados como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

	TIPO MENÚ	FICHAS TÉCNICAS	PUNTOS
Aportar fichas técnicas para la elaboración de <b>4 menús</b> , menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 y tipo 4:	1	SI	20
	2	SI	
	3	SI	
	4	SI	

**OBSERVACIONES SOBRE LA PUNTUACIÓN OBTENIDA:**

Comprobada la documentación del sobre 2 destacamos que la presentación tanto del menú como las fichas técnicas es conforme a las exigencias del PPT

**EMPRESA: COMER BIEN S.L  
 (RGSEAA 26.012620-Z)**

Si presenta como requisito mínimo indispensable, sin que sea calificado por juicio de valor o automático, al menos las fichas técnicas para la elaboración de uno de los tres menús propuestos numerados como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

	TIPO MENÚ	FICHAS TÉCNICAS	PUNTOS
Aportar fichas técnicas para la elaboración de <b>4 menús</b> , menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 y tipo 4:	1	SI	4
	2	SI	
	3	SI	
	4	SI	

**OBSERVACIONES SOBRE LA PUNTUACIÓN OBTENIDA:**

Comprobada la documentación del sobre 2 destacamos que no presentan los menús pero se recoge en las fichas técnicas que aportan para la elaboración





de los mismos, los cuales están detallados, según su denominación, en cada una de las fichas aportadas.

Dado que a fin de otorgar la puntuación correspondiente por juicio de valor en este apartado se tomará en consideración, a la vista de las fichas técnicas aportadas, el grado de adecuación de los menús ofertados a las prescripciones contenidas en los apartados 5 y 6 (puntos 1, 2 y 3) del Pliego de Prescripciones Técnicas es por lo que procede valorarlas con “4” puntos en base a:

Las fichas técnicas no se adecúan, en algunos de sus aspectos, tal y se como indica en el Pliego de Prescripciones Técnicas, apartado 6.4 “Normas de presentación del menú para su análisis, control y aprobación”.

Cada menú debe presentar las fichas técnicas de los platos que se sirven un mismo día, juntas.

En cada receta incluye valoración nutricional por raciones, pero no indica a que grupo de edad pertenece y la suma total de sus ingredientes no es exacta; además, de no aparecer el tipo de ingrediente del que aporta en gramos sino en Kg. En determinadas recetas la suma de la ración no coincide con el gramaje de la misma y aparecen cantidades sin ingredientes.

La ficha técnica no indica si incluye pan y fruta, ni por tanto ración ni variedad.

**EMPRESA: CATERING 45 (GLOBAL PLAN INTEGRAL DE SERVICIOS, S.L.U. RGSEAA 26.018533-A)**

**Si** presenta como requisito mínimo indispensable, sin que sea calificado por juicio de valor o automático, al menos las fichas técnicas para la elaboración de uno de los tres menús propuestos numerados como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

	TIPO MENÚ	FICHAS TÉCNICAS	PUNTOS
Aportar fichas técnicas para la elaboración de <b>4 menús</b> , menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 y tipo 4:	1	SI	17
	2	SI	
	3	SI	
	4	SI	

**OBSERVACIONES SOBRE LA PUNTUACIÓN OBTENIDA:**

Revisadas las fichas técnicas se comprueba que la receta del menú tipo 4 de arroz con pava y verduras han introducido carne de pavo en vez de coliflor y es un menú ovolacteovegetariano y por tanto no procede. También se observa





en las ensaladas que incluyen carne de pollo, fiambre y pescados y tampoco procede.

Las raciones de ensalada quedan un poco escasa 50 gr aproximadamente

No indica la cantidad y tipo de pan y fruta.

**EMPRESA: DIEGO GOMEZ NAVARRO  
(RGSEAA NO ENCONTRADO)**

**Si** presenta como requisito mínimo indispensable, sin que sea calificado por juicio de valor o automático, al menos las fichas técnicas para la elaboración de uno de los tres menús propuestos numerados como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

	TIPO MENÚ	FICHAS TÉCNICAS	PUNTOS
Aportar fichas técnicas para la elaboración de <b>4 menús</b> , menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 y tipo 4:	1	SI	5
	2	NO	
	3	NO	
	4	NO	

**COMENTARIO:**

Comprobada la documentación del sobre 2, solo presenta el menú tipo I con sus fichas técnicas.





**INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS  
CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA  
(SOBRE Nº 3)  
EXPEDIENTE SG/CA/15/2020**

**H.- CRITERIOS DE VALORACION DE LAS OFERTAS DEL ACUERDO  
MARCO Y NÚMERO DE EMPRESAS A SELECCIONAR.**

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la oferta económicamente más ventajosa, se tendrán en cuenta los siguientes criterios, por orden decreciente de importancia y ponderación:

**A.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULAS  
PUNTUACIÓN MÁXIMA: 80 PUNTOS**

	<b>Criterio de adjudicación</b>	<b>Puntuación máxima</b>
1.	Oferta económica	45
2.	Aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado	35
<b>Puntuación total</b>		<b>80 puntos</b>

- **Oferta económica: Este apartado tendrá una puntuación máxima de 45 puntos.**

La puntuación de este apartado se calculará en proporción a la rebaja ofertada la tabla de precios de referencia cero puntos a las ofertas que no supongan descuento alguno sobre la tabla de precios (0,00 % de descuento) y la puntuación máxima de **45**





**puntos** a la oferta del mayor porcentaje de descuento que se realice, pero solamente en el caso de que esa oferta de descuento sea igual o superior al 10 %. Si la oferta de mayor descuento no supera ese umbral, se entiende que no supone una mejora significativa del precio del contrato y se le asigna la mayor puntuación, pero no la máxima que se puede obtener por el criterio de precio. La expresión matemática de esta fórmula es la siguiente:

$$Vi = \frac{Bi}{\text{May}(Bs, Bmax)} \times 45$$

Donde:

Vi= puntuación otorgada a cada oferta económica.

Bi= baja porcentual correspondiente a cada oferta (i)

Bs= baja significativa, valor que se fija en el 10 %, en términos de porcentajes de descuento sobre la tabla de precios de referencia recogida en **el punto 4.2** de esta Memoria (valor 10).

Max= baja porcentual máxima de entre las presentadas (y admitidas).

May (Bs, Bmax) = representa el valor porcentual mayor de los dos indicados.

La elección de esta fórmula pretende propiciar que las empresas realicen un esfuerzo de reducción de sus posibles márgenes de beneficio de cara a poder obtener la adjudicación, ya que la fórmula que se utiliza con frecuencia en otros procedimientos de otorgar la puntuación máxima de este criterio a la oferta más económica de las presentadas, sin establecer un umbral mínimo para ello, posibilitaría que puedan obtener esa puntuación máxima empresas que no han realizado un esfuerzo competitivo en consonancia y que guarde cierta proporción con el resto de criterios de adjudicación a valorar.

De este modo se evita la automaticidad y la falta de ponderación que supondría asignar a la mejor oferta económica la máxima puntuación posible, sin tener en cuenta un posible margen de baja porcentual que se considere como posible y deseable, que en este caso se ha fijado en el 10 %. En el caso de no establecer un umbral mínimo para obtener la máxima puntuación en este apartado se podrían dar situaciones poco equilibradas como el supuesto extremo en que habiendo dos ofertas solamente para un lote concreto un ofertante realizara una baja de un 0,1 % y otro ofertase al tipo de licitación, obteniendo el primero 45 puntos por una baja casi insignificante y el otro 0 puntos.





- **Aumento de las ratio de dotaciones de personal en atención y cuidado de alumnos** (monitores/cuidadores), sobre las previstas en el artículo 16 de la Orden de la Consejería de Educación y Cultura de 17 de julio de 2006 por la que se regula el servicio de comedor escolar de los Colegios Públicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (BORM de 28 de julio de 2006). (Máximo **35 puntos**) por una de las dos mejoras, “a” o “b” siguientes:

- a. Por ofertar un aumento del 20% sobre las ratios reglamentarias de dotación de personal de atención y cuidado de los alumnos: 20 puntos.
- b. Por ofertar un aumento del 30% en las ratios reglamentarias de dotación de personal de atención y cuidado de alumnos: 35 puntos.

Se considera conveniente establecer este criterio ya que el aumento de la ratio de personal de atención y cuidado del alumnado, sobre los mínimos previstos reglamentariamente, redundaría directamente en la calidad final del servicio, al suponer que va a dotarse a los comedores de más personal que atiende directamente a los alumnos usuarios tanto durante las comidas como en los periodos de ocio anterior y posterior a estas, que se dedican a actividades de ocio y otras de contenido educativo, de fomento de la convivencia, etc..

## I- CRITERIOS PARA LA DETERMINACIÓN DE OFERTAS CON VALORES ANORMALES O DESPROPORCIONADOS.

Se considerarán incursas inicialmente en presunción de anormalidad, a los efectos previstos en el artículo 149.2 b) LCSP, las ofertas cuyas bajas respecto a la media aritmética (MA) de todas las ofertas admitidas superen los porcentajes que se indican a continuación, teniendo en cuenta las características de la oferta realizada en su conjunto (es decir, considerando también los aspectos de la oferta que se valoran en los demás criterios distintos de la oferta económica pero que tienen incidencia directa en el coste del servicio, es decir el aumento en las ratios de dotación del personal.)

Puntuación obtenida en los demás criterios de adjudicación mediante fórmulas distintos al precio (criterio 2)	Límite % de baja sobre la media aritmética de las ofertas (*)
0	18,75 %
20	13,75 %
35	10 %





(\*). Por ejemplo si una empresa ha ofertado 20% en la mejora de la ratio de dotación de personal, (por la que obtiene 20 puntos), el límite de baja desproporcionada sería de una baja del 13,75 % sobre la MA.

Para el cálculo de la MA se aplicaran las siguientes reglas: calculada inicialmente la media aritmética de todas las ofertas se comprobará si existen ofertas que superan en más de un 10 % dicha MA (por ejemplo si la MA inicial de todas la ofertas es del 10 % de baja, es decir oferta de precios al 90 % de la tabla de precios de referencia, cumplen esa condición las ofertas de precio a más del 99 % o a menos del 81 % de la tabla de precios de referencia) ; en el caso de que existan ofertas de estas características se calculará una nueva MA solo con las ofertas que no se encuentren en el supuesto indicado, que será la que se tome como referencia para determinar las ofertas incursas en situación de anormalidad.

Cuando se identifique una proposición como anormal o desproporcionada, la documentación que la empresa deberá presentar para su **justificación no excederá de 20 páginas** en papel DIN-A4 (210 x297 mm), márgenes de 25 mm a cada lado, con letra «Times New Roman» tamaño 12, por una sola cara y con las páginas numeradas.

#### **Apartado H. Resultado de los criterios referidos a la adjudicación evaluable de forma automática.**

##### **1. EMPRESA: AMG SERVICIOS INTEGRADOS, SL**

La empresa **AMG SERVICIOS INTEGRADOS SL** presenta una proposición económica, **para el criterio A1, de 11,35% de descuento sobre los precios de referencia**. Una vez aplicada la fórmula de prorrateo exigida en el pliego de cláusulas administrativas para el criterio A1 evaluable mediante fórmulas, la empresa presenta una puntuación de **37,0377 puntos**; respecto del **criterio A2**, aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado, obtiene **35 puntos**. **La puntuación total sumados los criterios A1 y A2 es de: 72,0377**





## 2. EMPRESA: ARAMARK SERVICIOS DE CATERING, SLU

La empresa **ARAMARK SERVICIOS DE CATERING, SLU** presenta una proposición económica, **para el criterio A1, de 3% de descuento sobre los precios de referencia**. Una vez aplicada la fórmula de prorrateo exigida en el pliego de cláusulas administrativas para el criterio A1 evaluable mediante fórmulas, la empresa presenta una puntuación de **9,7897 puntos**; respecto del **criterio A2**, aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado, obtiene **0 puntos**. **La puntuación total sumados los criterios A1 y A2 es de: 9,7897**

## 3. EMPRESA: CATERING ANTONIA NAVARRO, SL

La empresa **CATERING ANTONIA NAVARRO, SL** presenta una proposición económica, **para el criterio A1, de 11,34% de descuento sobre los precios de referencia**. Una vez aplicada la fórmula de prorrateo exigida en el pliego de cláusulas administrativas para el criterio A1 evaluable mediante fórmulas, la empresa presenta una puntuación de **37,0051 puntos**; respecto del **criterio A2**, aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado, obtiene **35 puntos**. **La puntuación total sumados los criterios A1 y A2 es de: 72,0051**

## 4. EMPRESA: COMER BIEN, SLU

La empresa **COMER BIEN, SLU** presenta una proposición económica, **para el criterio A1, de 12,21% de descuento sobre los precios de referencia**. Una vez aplicada la fórmula de prorrateo exigida en el pliego de cláusulas administrativas para el criterio A1 evaluable mediante fórmulas, la empresa presenta una puntuación de **39,8441 puntos**; respecto del **criterio A2**, aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado, obtiene **35 puntos**. **La puntuación total sumados los criterios A1 y A2 es de: 74,8441**





## 5. EMPRESA: DIEGO GÓMEZ NAVARRO

La empresa **DIEGO GÓMEZ NAVARRO** presenta una proposición económica, **para el criterio A1, de 3% de descuento sobre los precios de referencia**. Una vez aplicada la fórmula de prorrateo exigida en el pliego de cláusulas administrativas para el criterio A1 evaluable mediante fórmulas, la empresa presenta una puntuación de **9,7897 puntos**; respecto del **criterio A2**, aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado, obtiene **20 puntos**. **La puntuación total sumados los criterios A1 y A2 es de: 29,7897**

## 6. EMPRESA: DILOA, SL

La empresa **DILOA, SL** presenta una proposición económica, **para el criterio A1, de 13,79% de descuento sobre los precios de referencia**. Una vez aplicada la fórmula de prorrateo exigida en el pliego de cláusulas administrativas para el criterio A1 evaluable mediante fórmulas, la empresa presenta una puntuación de **45,00 puntos**; respecto del **criterio A2**, aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado, obtiene **35 puntos**. **La puntuación total sumados los criterios A1 y A2 es de: 80,0000**

## 7. EMPRESA: GLOBAL PLAN INTEGRAL DE SERVICIOS, SLU

La empresa **GLOBAL PLAN INTEGRAL DE SERVICIOS, SLU** presenta una proposición económica, **para el criterio A1, de 13% de descuento sobre los precios de referencia**. Una vez aplicada la fórmula de prorrateo exigida en el pliego de cláusulas administrativas para el criterio A1 evaluable mediante fórmulas, la empresa presenta una puntuación de **42,4220 puntos**; respecto del **criterio A2**, aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado, obtiene **35 puntos**. **La puntuación total sumados los criterios A1 y A2 es de: 77,4220**





## 8. EMPRESA: IRCO, SL

La empresa **IRCO, SL** presenta una proposición económica, **para el criterio A1, de 10% de descuento sobre los precios de referencia**. Una vez aplicada la fórmula de prorrateo exigida en el pliego de cláusulas administrativas para el criterio A1 evaluable mediante fórmulas, la empresa presenta una puntuación de **32,6323 puntos**; respecto del **criterio A2**, aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado, obtiene **35 puntos**. **La puntuación total sumados los criterios A1 y A2 es de: 67,6323**

## 9. EMPRESA: MEDITERRANEA DE CATERING, SLU

La empresa **MEDITERRANEA DE CATERING, SLU** presenta una proposición económica, **para el criterio A1, de 10% de descuento sobre los precios de referencia**. Una vez aplicada la fórmula de prorrateo exigida en el pliego de cláusulas administrativas para el criterio A1 evaluable mediante fórmulas, la empresa presenta una puntuación de **32,6323 puntos**; respecto del **criterio A2**, aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado, obtiene **35 puntos**. **La puntuación total sumados los criterios A1 y A2 es de: 67,6323**

## 10. EMPRESA: RESTAURANTE CASA ORENES

La empresa **RESTAURANTE CASA ORENES** presenta una proposición económica, **para el criterio A1, de 10,80% de descuento sobre los precios de referencia**. Una vez aplicada la fórmula de prorrateo exigida en el pliego de cláusulas administrativas para el criterio A1 evaluable mediante fórmulas, la empresa presenta una puntuación de **35,2429 puntos**; respecto del **criterio A2**, aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado, obtiene **35 puntos**. **La puntuación total sumados los criterios A1 y A2 es de: 70,2429**





## 11. EMPRESA: SERUNIÓN, SAU

La empresa **SERUNIÓN, SAU** presenta una proposición económica, **para el criterio A1, de 3% de descuento sobre los precios de referencia**. Una vez aplicada la fórmula de prorrateo exigida en el pliego de cláusulas administrativas para el criterio A1 evaluable mediante fórmulas, la empresa presenta una puntuación de **9,7897 puntos**; respecto del **criterio A2**, aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado, obtiene **20 puntos**. **La puntuación total sumados los criterios A1 y A2 es de: 29,7897**

### JEFE DE SERVICIO DE PROMOCIÓN EDUCATIVA EN MATERIA DE COMEDORES, BECAS Y TÍTULOS

Jesús Pellicer Martínez

(Resolución provisional desempeño de funciones de 3/09/2019)

*(DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE)*

23/09/2020 14:59:43

PELLICER, MARTINEZ, JESUS

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-a01d3e-3e-409c-583a-723f-00505696280







## INFORME MOTIVADO SOBRE BAJAS ANORMALES O DESPROPORCIONADAS ACUERDO MARCO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN CENTROS EDUCATIVOS CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA QUE DISPONEN DE ESTE SERVICIO(SG/CA/15/2020)

Habiendo analizado las ofertas presentadas por las distintas empresa licitadoras en el procedimiento de **Acuerdo Marco para la contratación del servicio de comedor escolar en centros educativos de la Consejería de Educación y Cultura de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia que disponen de este servicio**, se ha comprobado que **5** de las empresas que han participado en dicho Acuerdo Marco, (tabla 1), se encuentran en el supuesto de haber presentado ofertas que pueden considerarse anormales o desproporcionadas, según lo establecido en el apartado I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen la presente contratación: “I.- CRITERIOS PARA LA DETERMINACIÓN DE LAS OFERTAS ANORMALMENTE BAJAS, por lo que de conformidad con el artículo 149 de la Ley de Contratos del Sector Público (LCSP), se ha dado audiencia a dichos licitadores para que en el plazo previsto legalmente, según el apartado 4 de dicho artículo, justifiquen la valoración de la misma.

En concreto, habrían de justificar aquellas condiciones de la oferta que sean susceptibles de determinar el bajo nivel de precio o costes de la misma y, en particular, en lo que se refiere a los siguientes valores:

- La reducción de costes que permite la prestación del servicio.

En concreto, las ofertas que se encuentran en presunción de anormalidad son las siguientes:

	OFERTAS ANORMALMENTE BAJAS		
	OFERTA	LÍMITE BAJA	BAJA
AMG SERVICIOS INTEGRADOS, S.L.	11,35	10,15	SI
CATERING ANTONIA NAVARR, S.L	11,34	10,15	SI
DILOA SL	13,79	10,15	SI
Global Plan Integral de Servicios SLU	13	10,15	SI
RESTAURANTE CASA ORENES, S.L.	10,8	10,15	SI

Tabla 1

Vistas las alegaciones presentadas por las empresas para justificar la viabilidad de sus ofertas para dicha contratación se comprueba que:





1. Todas las empresas afectadas han optado por presentar Estudios de la estructura económica del servicio ofertado, es decir, desglose de costes del servicio, tantos directos como indirectos, donde concluyen que son capaces de obtener un margen de beneficio con la oferta realizada..

	Nº comensales	Margen de beneficio	pagina
AMG	Hasta 40	0,25%	4
	De 41 a 80	0,25%	
	De 81 a 150	0,25%	
	Más de 150	0,25%	
ANTONIA NAVARRO	Hasta 40	6,42%	41
	De 41 a 80	6,87%	45
	De 81 a 150	7,66%	49
	Más de 150	9,32%	53
DILOA SL	Hasta 40	0,19%	4
	De 41 a 80	0,18%	
	De 81 a 150	0,18%	
	Más de 150	0,17%	
GLOBAL PLAN	Hasta 40	5,1%	3 - 4
	De 41 a 80	6,4%	
	De 81 a 150	6,6%	
	Más de 150	6,1%	
REST. CASA ORENES	Hasta 40	0,39%	6
	De 41 a 80	0,39%	
	De 81 a 150	0,37%	
	Más de 150	0,37%	

Tabla 2

2. Las desviaciones de las ofertas con respecto al límite de baja fijado, 10,15% son muy pequeñas, se encuentran en el tramo comprendido entre el 0,65% de la empresa RESTAURANTE CASA ORENES SL y el 3,64% de DILOA, S.L.),

Dando por buenos los cálculos realizados por cada una de las empresas, por este Servicio se consideran las ofertas presentadas por las empresas reseñadas en la tabla 1, viables para la prestación del servicio de comedor escolar de los centros educativos dependientes de esta Consejería.

En atención a lo expuesto anteriormente se propone la aceptación de las ofertas económicas presentadas por las empresas





AMG SERVICIOS INTEGRADOS, S.L.
CATERING ANTONIA NAVARR, S.L
DILOA SL
Global Plan Integral de Servicios SLU
RESTAURANTE CASA ORENES, S.L.

de cara a la posible adjudicación del contrato correspondiente al Acuerdo Marco de Catering para servicio de comedor en centros escolares públicos de la Región de Murcia

## EL JEFE DE SERVICIO DE PROMOCIÓN EDUCATIVA EN MATERIA DE COMEDORES BECAS Y TÍTULOS

**Jesús Pellicer Martínez**

(Resolución de desempeño provisional de funciones de 03/09/2019)

(Documento firmado electrónicamente)

08/10/2020 14:20:05

PELLICER, MARTINEZ, JESUS

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-9b1a13e5-0960-4761-3717-005056946280





**INFORME TÉCNICO FINAL DE VALORACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN QUE DEPENDEN DE UN JUICIO DE VALOR Y EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA MEDIANTE FÓRMULAS EXPEDIENTE SG/CA/15/2020 ACUERDO MARCO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE COMEDOR ESCOLAR DE LOS CENTROS EDUCATIVOS DE EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA**

**1. CRITERIOS DE VALORACIÓN APARTADO H PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS. APARTADOS A Y B.**

**“H.- CRITERIOS DE VALORACION DE LAS OFERTAS DEL ACUERDO MARCO Y NÚMERO DE EMPRESAS A SELECCIONAR.**

*Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la oferta económicamente más ventajosa, se tendrán en cuenta los siguientes criterios, por orden decreciente de importancia y ponderación:*

**A.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULAS  
PUNTUACIÓN MÁXIMA: 80 PUNTOS**

	<b>Criterio de adjudicación</b>	<b>Puntuación máxima</b>
1.	<i>Oferta económica</i>	45
2.	<i>Aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado</i>	35
<b>Puntuación total</b>		<b>80 puntos</b>

**B.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA EVALUACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR.**

**PUNTUACIÓN MÁXIMA: 20 PUNTOS**

	<b>Criterio de adjudicación</b>	<b>Puntuación máxima</b>
1.	<i>Menús ofertados</i>	20
<b>Puntuación total</b>		<b>20 puntos</b>





## 2. NÚMERO DE EMPRESAS A SELECCIONAR:

Se seleccionarán un máximo de **10 empresas**, o en su caso, uniones temporales de empresas para la formalización del **Acuerdo Marco**.

## 3. RESUMEN DE PUNTUACIONES OBTENIDAS APARTADOS A, B Y PUNTUACIÓN TOTAL DESCENDENTE.

ORDEN	LICITADOR	PUNTUACIÓN – A*	PUNTUACIÓN – B*	TOTAL B*
1.	DILOA SL	80	19	99
2.	GLOBAL PLAN I.S. SLU	77,422	17	94,422
3.	AMG SERVICIOS INTEGRADOS SL	72,0377	20	92,0377
4.	CATERING ANTONIA NAVARRO	72,0051	19	91,0051
5.	RESTAURANTE CASA ORENES	70,2449	19	89,2449
6.	MEDITERRANEA CATERING SLU	67,6323	16	83,6323
7.	COMER BIEN SLU	SIN VALORAR		
8.	IRCO, SL	67,6323	0	67,6323
9.	SERUNION SAU	29,7897	17	46,7897
10.	DIEGO GÓMEZ NAVARRO	29,7897	5	34,7897
11.	ARAMARK SERVICIOS CATERING SLU	9,7897	19	28,7897

### 1. EMPRESA: DILOA, SL

La empresa **DILOA, SL** obtiene una puntuación **para el criterio A, de 80,0000 puntos**; respecto del **criterio B, obtiene 19 puntos**. **La puntuación total sumados los criterios A y B es de: 99,0000**

### 2. EMPRESA: GLOBAL PLAN INTEGRAL DE SERVICIOS, SLU

La empresa **GLOBAL PLAN INTEGRAL DE SERVICIOS, SLU** obtiene una puntuación **para el criterio A, de 77,4220 puntos**; respecto del **criterio B, obtiene 17 puntos**. **La puntuación total sumados los criterios A y B es de: 94,4220**

### 3. EMPRESA: AMG SERVICIOS INTEGRADOS, SL

La empresa **AMG SERVICIOS INTEGRADOS SL** obtiene una puntuación **para el criterio A, de 72,0377 puntos**; respecto del **criterio B, obtiene 20 puntos**. **La puntuación total sumados los criterios A y B es de: 92,0377**





**4. EMPRESA: CATERING ANTONIA NAVARRO, SL**

La empresa **CATERING ANTONIA NAVARRO, SL** obtiene una puntuación para el criterio **A**, de **72,0051 puntos**; respecto del criterio **B**, obtiene **19 puntos**. La puntuación total sumados los criterios **A** y **B** es de: **91,0051**

**5. EMPRESA: RESTAURANTE CASA ORENES**

La empresa **RESTAURANTE CASA ORENES** obtiene una puntuación para el criterio **A**, de **70,2449 puntos**; respecto del criterio **B**, obtiene **19 puntos**. La puntuación total sumados los criterios **A** y **B** es de: **89,2449**

**6. EMPRESA: MEDITERRANEA DE CATERING, SLU**

La empresa **MEDITERRANEA DE CATERING, SLU** obtiene una puntuación para el criterio **A**, de **67,6323 puntos**; respecto del criterio **B**, obtiene **16 puntos**. La puntuación total sumados los criterios **A** y **B** es de: **83,6323**

**7. EMPRESA: COMER BIEN, SLU**

**No es valorada.**

Estando la empresa incurso en baja desproporcionada y habiendo agotado el plazo para la presentación de la documentación justificativa de la baja, queda excluida de la fase de licitación

**8. EMPRESA: IRCO, SL**

La empresa **IRCO, SL** obtiene una puntuación para el criterio **A**, de **67,6323 puntos**; respecto del criterio **B**, obtiene **0 puntos**. La puntuación total sumados los criterios **A** y **B** es de: **67,6323**

**9. EMPRESA: SERUNIÓN, SAU**

La empresa **SERUNIÓN, SAU** obtiene una puntuación para el criterio **A**, de **29,7897 puntos**; respecto del criterio **B**, obtiene **17 puntos**. La puntuación total sumados los criterios **A** y **B** es de: **46,7897**





#### 10. EMPRESA: DIEGO GÓMEZ NAVARRO

La empresa **DIEGO GÓMEZ NAVARRO** obtiene una puntuación **para el criterio A, de 29,7897 puntos**; respecto del **criterio B, obtiene 5 puntos**. **La puntuación total sumados los criterios A y B es de: 34,7897**

#### 11. EMPRESA: ARAMARK SERVICIOS DE CATERING, SLU

La empresa **ARAMARK SERVICIOS DE CATERING** obtiene una puntuación **para el criterio A, de 9,7897 puntos**; respecto del **criterio B, obtiene 19 puntos**. **La puntuación total sumados los criterios A y B es de: 28,7897**

### JEFE DE SERVICIO DE PROMOCIÓN EDUCATIVA EN MATERIA DE COMEDORES, BECAS Y TÍTULOS

Jesús Pellicer Martínez  
(Resolución provisional desempeño de funciones de 3/09/2019)

*(DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE)*

19/10/2020 09:43:13

PELLICER, MARTINEZ, JESUS

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-c18e442c-11de-81d7-faac-00505696280



