



Q:\oales\oal_deportes\CONTRATOS\2016- BAR- RESTAURANTE2\MESAS\ACTAS\Acta_mesa_4_25_04_2016_bar.doc

ACTA DE LA MESA DE CONTRATACIÓN
Sesión del 25 de abril de 2016

CONOCIMIENTO DEL INFORME DE VALORACION DEL SOBRE 3 “OFERTA ECONÓMICA” Y PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DE SERVICIOS “BAR-RESTAURANTE EN LOCALES DE LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS MUNICIPALES GESTIONADAS POR EL OAL PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES” (Expte. 11/2016).

En San Vicente del Raspeig, a veinticinco de abril de dos mil dieciséis, siendo las trece horas y catorce minutos, en la Sala de Juntas de la 3ª Planta del Ayuntamiento de San Vicente del Raspeig, se constituye la Mesa de Contratación, de conformidad con la composición aprobada por Consejo Rector, en sesión de fecha 18 de febrero de 2016, con los siguientes miembros:

Presidente de la Mesa, D. José Luis Lorenzo Ortega, Vicepresidente del O.A.L. Patronato Municipal de Deportes,

Vocales: Dª Yolanda Delegido Carrión, Secretaria; Dª Elena García Martínez, Interventora; D. José Juan Sirvent Segura, Ingeniero Técnico Industrial Municipal; Dª Henar Velasco Hernández, Administrativa del OAL.

Actúa como Secretaria de la Mesa de Contratación, Dª. Yolanda Delegido Carrión, dando fe del Acto.

Por los grupos políticos municipales asiste un representantes del PSOE (D. Manuel A. Martínez Sánchez), un representante del PP (D. José Rafael Pascual Llopis), un representante de Ciudadanos (D. Serafín Serrano Torres), un representante de Compromís (Dª Begoña Monllor Arellano) y un representante de Sí Se Puede San Vicente-SSPSV (D. Bienvenido Gómez Rodríguez).

Canon a satisfacer por el adjudicatario: 14.240 euros, IVA incluido al 21% (12.000 € + 2.520 € IVA al 21%), para la duración inicial del contrato (2 años). El tipo de canon a abonar por el contratista correspondiente a la primera anualidad, mejorable al alza por los licitadores, se fija en 7.260 euros /año IVA incluido al 21 % (6.000 € + 1.260 € IVA al 21%). Dicho canon no será revisable durante el período inicial del contrato. En caso de prórroga será objeto de revisión atendiendo a las fluctuaciones que sufra el IPC durante los últimos doce meses.

El contrato a que se refiere el presente Pliego no genera obligación económica para el Patronato Municipal de Deportes, dado que el adjudicatario del contrato percibirá directamente de los usuarios inscritos los precios correspondientes en los términos establecidos en los pliegos.

Procedimiento de Adjudicación: Procedimiento abierto.

Exigencias documentales sobre las que tiene lugar la calificación: Declaración responsable en los términos establecidos en el apartado 5 del Pliego de Cláusulas Jurídico-Administrativas y artículo 146.4 del TRLCSP.

Aprobación expediente de contratación: Consejo Rector de fecha 18 de febrero de 2016

Tramitación: Ordinaria.

Fecha publicación BOP: 26 de febrero de 2016 (nº 39)

CONOCIMIENTO DEL INFORME DE VALORACION DEL SOBRE 3 "OFERTA ECONÓMICA":

Por parte de la Secretaria se informa a la Mesa que se ha efectuado la valoración técnica del sobre nº.3, de los siete licitadores que continúan en el procedimiento de licitación, de conformidad con lo acordado en sesión de esta Mesa de fecha 14 de abril de 2016. El informe al respecto de fecha 18 de abril de 2016 emitido por D. José J. Sirvent Segura, Ingeniero Técnico Industrial Municipal, es del siguiente tenor literal:

<< Jose J Sirvent segura, Ingeniero tec Industrial, en relación con el contrato de SERVICIO BAR RESTAURANTE EN LOCALES DE LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS MUNICIPALES GESTIONADAS POR EL OAL PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES (Exp 11/2016), emite el siguiente

INFORME:

Que se cuenta para valoración de criterios objetivos las siguientes plicas:

Plica nº 2. ANGEL ANDRES CABALLERO.
 Plica nº 3. TRINIDAD FERNANDEZ MORENO.
 Plica nº 5. HOSTELERIA ALSELU SL.
 Plica nº 6. ISAAC MANUEL JUAN PASTOR.
 Plica nº 7. JOSDE MIGUEL FERNANDEZ GARALUT.
 Plica nº 9. FRANCISCO JOSE LOPEZ GUIJARRO.
 Plica nº 11. JOSE MARIA MARCOS BERNAL.

Que en el aptdo 8.1. CRITERIOS DEPENDIENTES DE UN JUICIO DE VALOR, del Pliego de condiciones Técnicas, PCT, se enumeran los diferentes criterios a analizar, con una valoración máxima de 80 puntos; se reproducen textualmente:

...”8.1. VALORACION DE LAS OFERTAS. CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULAS MATEMATICAS, hasta un máximo de 80 puntos:

a.- Por Mayoración de canon Bar Restaurante, establecido inicialmente una base imponible de 6.000 €, podrán obtenerse hasta 40 puntos, según el siguiente baremo:

Porcentaje de Alza Económica	Baremación
Entre 0,01 y 4,99 %...	el 5 % de los puntos máximos, hasta 2,00 puntos.
Entre 5,00 y 9,99 %...	el 10% de los puntos máximos, hasta 4,00 puntos
Entre 10,00 y 14,99 %...	el 15 % de los puntos máximos, hasta 6,00 puntos.
Entre 15,00 y 19,99 %...	el 20 % de los puntos máximos, hasta 8,00 puntos.
Entre 20,00 y 24,99 %...	el 25 % de los puntos máximos, hasta 10,00 puntos
Entre 25,00 y 29,99 %...	el 30 % de los puntos máximos, hasta 12,00 puntos.
Entre 30,00 y 34,99 %...	el 35 % de los puntos máximos, hasta 14,00 puntos.
Entre 35,00 y 39,99 %...	el 40 % de los puntos máximos, hasta 16,00 puntos
Entre 40,00 y 44,99 %...	el 45 % de los puntos máximos, hasta 18,00 puntos.
Entre 45,00 y 49,99 %...	el 50 % de los puntos máximos, hasta 20,00 puntos.
Entre 50,00 y 54,99 %...	el 55 % de los puntos máximos, hasta 22,00 puntos.
Entre 55,00 y 59,99 %...	el 60 % de los puntos máximos, hasta 24,00 puntos.
Entre 60,00 y 64,99 %...	el 65 % de los puntos máximos, hasta 26,00 puntos.
Entre 65,00 y 69,99 %...	el 70 % de los puntos máximos, hasta 28,00 puntos.
Entre 70,00 y 74,99 %...	el 75 % de los puntos máximos, hasta 30,00 puntos.
Entre 75,00 y 79,99 %...	el 80 % de los puntos máximos, hasta 32,00 puntos.
Entre 80,00 y 84,99 %...	el 85 % de los puntos máximos, hasta 34,00 puntos.
Entre 85,00 y 89,99 %...	el 90 % de los puntos máximos, hasta 36,00 puntos.
Entre 90,00 y 94,99 %...	el 95 % de los puntos máximos, hasta 38,00 puntos.
Del 95,00 % en adelante ...	el 100 % de los puntos, 40 puntos.

La puntuación de cada una de las ofertas admitidas, de acuerdo a los tramos relacionados, será creciente según la siguiente fórmula matemática, correspondiendo la puntuación máxima al Alza Máxima, dentro del tramo que proceda, disminuyendo de forma proporcional, siempre dentro del tramo que corresponda:

$$P = (P_{max} \times A_o) / A_{max}$$

Siendo:



Q:\oales\oal_deportes\CONTRATOS\2016- BAR- RESTAURANTE2\MESAS\ACTAS\Acta_mesa_4_25_04_2016_bar.doc

P: puntuación obtenida.
Pmax: puntuación máxima, según los tramos considerados, considerando dos decimales.
Ao: alza ofertada (en tanto por ciento), considerando dos decimales, en cada tramo considerado.
Amax: alza máxima (en tanto por ciento), considerando dos decimales, en cada tramo considerado.

b.- Mejora económica de precio sobre menú diario, medio menú y menú infantil, referenciado en la oferta de productos, anexo II. Podrán obtenerse hasta **12 puntos** por la mejora económica de los menús descritos, considerando la baja media sobre la valoración de la lista mínima de precios que se establece en anexo II, según el siguiente baremo:

Porcentaje de media Mejora Económica	Baremación
Entre 0,01 y 4,99 %...	el 16,67 % de los puntos máximos, hasta 2,00 puntos.
Entre 5,00 y 9,99 %...	el 33,33 % de los puntos máximos, hasta 4,00 puntos
Entre 10,00 y 14,99 %...	el 50 % de los puntos máximos, hasta 6,00 puntos.
Entre 15,00 y 19,99 %...	el 66,67 % de los puntos máximos, hasta 8,00 puntos.
Entre 20,00 y 24,99 %...	el 83,33 % de los puntos máximos, hasta 10,00 puntos.
Del 25,00 en adelante	el 100 % de los puntos máximos, hasta 12,00 puntos

La puntuación de cada una de las ofertas admitidas, de acuerdo a los tramos relacionados, será creciente según la siguiente fórmula matemática, correspondiendo la puntuación máxima a la Baja Máxima, dentro del tramo que proceda, disminuyendo de forma proporcional, siempre dentro del tramo que corresponda:

$$P = (Pmax \times Bo) / Bmax$$

Siendo:
P: puntuación obtenida.
Pmax: puntuación máxima, según los tramos considerados, con dos decimales.
Bo: mejora económica (baja) ofertada (en tanto por ciento), considerando dos decimales, en el tramo considerado.
Bmax: mejora económica (baja) máxima (en tanto por ciento), considerando dos decimales, en el tramo considerado.

Se establece el siguiente condicionado complementario:

-El precio del medio menú no podrá superar el 65 % de la oferta sobre menú diario.

-El precio del menú infantil no podrá superar el 80 % de la oferta sobre menú diario.

c.- Mejora económica precios sobre resto productos referenciados en la tabla del anexo II, agrupados en una lista no cuantitativa, diferenciando: bebidas calientes y frías, aperitivos y desayunos. Podrán obtenerse hasta **8 puntos** por la mejora económica de la oferta, considerando la baja media sobre la valoración unitaria de cada uno de los productos que integran la lista completa de productos mínimos detallados en anexo II, excluidos menús, según el siguiente baremo:

Porcentaje de media Mejora Económica	Baremación
Entre 0,01 y 4,99 %...	el 20 % de los puntos máximos, hasta 1,60 puntos.
Entre 5,00 y 9,99 %...	el 40 % de los puntos máximos, hasta 3,20 puntos
Entre 10,00 y 14,99 %...	el 60 % de los puntos máximos, hasta 4,80 puntos.
Entre 15,00 y 19,99 %...	el 80 % de los puntos máximos, hasta 6,40 puntos.
Del 20,00 en adelante	el 100 % de los puntos máximos, hasta 8,00 puntos

La puntuación de cada una de las ofertas admitidas, de acuerdo a los tramos relacionados, será creciente según la siguiente fórmula matemática, correspondiendo la puntuación máxima a la Baja Máxima, dentro del tramo que proceda, disminuyendo de forma proporcional, siempre dentro del tramo que corresponda:

$$P = (Pmax \times Bo) / Bmax$$

Siendo:
P: puntuación obtenida.
Pmax: puntuación máxima, según los tramos considerados, con dos decimales.
Bo: mejora económica (baja) ofertada (en tanto por ciento), considerando dos decimales, en el tramo considerado.
Bmax: mejora económica (baja) máxima (en tanto por ciento), considerando dos decimales, en el tramo considerado.

d.- Mejora cuantitativa por instalación de máquinas de vending, bien de bebidas bien de alimento sólido. Podrán obtenerse hasta **8 puntos** por la mejora cuantitativa sobre el mínimo propuesto y hasta un máximo de 4 máquinas adicionales, a razón de 2 puntos por cada máquina adicional. La instalación de las máquinas de tipo vending se circunscribe a los siguientes emplazamientos: Pabellón Polideportivo, junto oficinas C/ Denia, acceso a Piscinas Municipales y en las terrazas del Bar Restaurante y Bar en estadio municipal. El adjudicatario detallara sus características técnicas. Cualquier modificación de emplazamiento deberá ser autorizada por el PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES.

e.- Mejora cuantitativa por incremento de medios humanos. Podrán obtenerse hasta **12 puntos** por la mejora cuantitativa sobre el mínimo propuesto, a razón de 6 puntos por la ampliación del contrato de jornada parcial, 15 h, a jornada completa y 1 punto por cada 6 h/semana de nuevos contratos para tareas de apoyo.”...

Que aplicando los criterios descritos resulta una valoración de:

Plica nº 2. ANGEL ANDRES CABALLERO. Valoración: 25,46 ptos.
 Plica nº 3. TRINIDAD FERNANDEZ MORENO. Valoración: 15,23 ptos.
 Plica nº 5. HOSTELERIA ELSELU SL. Valoración: 47,64 ptos.
 Plica nº 6. ISAAC MANUEL JUAN PASTOR. Valoración: 47,69 ptos
 Plica nº 7. JOSE MIGUEL FERNANDEZ GARALUT. Valoración: 72,99 ptos
 Plica nº 9. FRANCISCO JOSE LOPEZ GUIJARRO. Valoración: 48,41 ptos
 Plica nº 11. JOSE MARIA MARCOS BERNAL. Valoración: 22,00 ptos

Se adjunta tabla donde se justifica la valoración para cada una de las plicas.

Que, en resumen, la puntuación total, suma de valoraciones criterios objetivos y subjetivos, de cada plica aceptada es:

	Plica nº 2	Plica nº 3	Plica nº 5	Plica nº 6	Plica nº 7	Plica nº 9	Plica nº 11
Total criterios subjetivos	2,60	2,25	17,40	16,25	16,65	16,75	2,50
Total criterios objetivos	25,46	15,23	47,64	47,69	72,99	48,41	22,00
PUNTUACIÓN TOTAL	28,06	17,48	65,04	63,94	89,64	65,16	24,50

Que la plica mas valorada es la nº 7, de Jose Miguel Fernandez Garalut, con una valoracion total de 89.64 puntos, por lo que se le propone como adjudicatario, salvo opinión mejor fundada. >>

Dicho informe es aprobado por unanimidad de los miembros de la Mesa, resultando en consecuencia como oferta económicamente más ventajosa, la formulada por D. JOSÉ MIGUEL FERNÁNDEZ GARALUT (DNI. 21502613-M).

Como consecuencia de lo que antecede, la mesa ACUERDA:

Por lo anterior la **PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN** que, por unanimidad, se eleva a la aprobación del Consejo Rector se concreta en los siguientes términos:

PRIMERO.- Ratificar las Resoluciones de la Mesa de Contratación.

SEGUNDO.- Clasificar las proposiciones presentadas en la licitación del contrato de servicios “BAR RESTAURANTE EN LOCALES DE LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS MUNICIPALES GESTIONADAS POR EL OAL PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES” (Expte. 11/2016) por el siguiente orden:

1	PLICA nº 7:	JOSE MIGUEL FERNANDEZ GARALUT
2	PLICA nº 9 :	FRANCISCO JOSE LOPEZ GUIJARRO
3	PLICA nº 5:	HOSTELERIA ELSELU SL
4	PLICA nº 6:	ISAAC MANUEL JUAN PASTOR
5	PLICA nº 2:	ANGEL ANDRES CABALLERO
6	PLICA nº 11:	JOSE MARIA MARCOS BERNAL
7	PLICA nº 3:	TRINIDAD FERNANDEZ MORENO

TERCERO.- Declarar como proposición económicamente más ventajosa en el contrato de servicios “BAR RESTAURANTE EN LOCALES DE LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS MUNICIPALES GESTIONADAS POR EL OAL PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES” (Expte. 11/2016), la presentada por D. JOSÉ MIGUEL FERNÁNDEZ GARALUT (DNI. 21502613-M), con arreglo a los términos de su oferta y por un canon anual a satisfacer por el adjudicatario de 14.520,00 euros IVA incluido al 21% (12.000,00 € + 2.520,00 € IVA al 21%).



Q:\oales\oal_deportes\CONTRATOS\2016- BAR- RESTAURANTE2\MESAS\ACTAS\Acta_mesa_4_25_04_2016_bar.doc

CUARTO.- Requerir a D. JOSÉ MIGUEL FERNÁNDEZ GARALUT (DNI. 21502613-M), para que, en el plazo de diez días hábiles contados desde el siguiente a aquel en que reciba la correspondiente notificación, presente tanto la documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos previos establecida en el apartado 5 b1) del pliego de cláusulas jurídico administrativas, como la documentación referida en el apartado 5 b2) entre ella la acreditativa de la constitución de la garantía definitiva, por importe de 1.200,00 €, en la Tesorería Municipal.

QUINTO.- Comunicar a la Tesorería Municipal.

Por el Sr. Presidente se levanta la sesión siendo las trece horas y veinte minutos del día señalado al inicio, de lo que como Secretaria doy fe.

El Presidente,

José Luis Lorenzo Ortega
Vocal

Elena García Martínez
Vocal

Henar Velasco Hernández

La Secretaria,

Yolanda Delegido Carrión
Vocal

José J. Sirvent Segura

ANALISIS Y VALORACION

Criterio A. Mayoracion Canón.

Tipo	Plica nº 2	Plica nº 3	Plica nº 5	Plica nº 6	Plica nº 7	Plica nº 9	Plica nº 11
6.000,00	9.000,00	7.800,00	8.400,00	9.000,00	12.000,00	8.000,00	7.200,00
IVA 21 %	1.260,00	1.638,00	1.764,00	1.890,00	2.520,00	1.680,00	1.512,00
mayoracion s/ tipo, en %	7.260,00	9.438,00	10.164,00	10.890,00	14.520,00	9.680,00	8.712,00
Valoracion s/tramo	50,00	30,00	40,00	50,00	100,00	33,33	20,00
	20,00	10,29	16,00	20,00	40,00	13,34	8,00

Criterio B. Minoracion menus.

Tipo	Plica nº 2	Plica nº 3	Plica nº 5	Plica nº 6	Plica nº 7	Plica nº 9	Plica nº 11
Menu diario	9,00	8,50	8,50	7,95	8,00	8,00	8,80
Medio menu	6,00	5,50	5,50	5,50	5,00	4,00	6,60
Menu infantil	7,00	6,50	6,00	4,95	4,80	4,00	6,60
Media	7,33	6,33	6,83	6,13	5,93	4,80	7,33
minoracion, en %	13,64	6,82	9,09	16,36	19,09	34,55	0,00
Valoracion s/tramo	5,46	2,73	3,64	6,55	7,64	12,00	0,00

Criterio C. Mejora economica s/resto productos

Tipo	Plica nº 2	Plica nº 3	Plica nº 5	Plica nº 6	Plica nº 7	Plica nº 9	Plica nº 11
minoracion s/ tipo, en %	0,00	6,92	28,72	12,92	16,71	9,66	0,00
Valoracion s/tramo	0,00	2,22	8,00	4,14	5,35	3,08	0,00

PRODUCTO	Precio maximo € (IVA incluido)	Plica nº 2. € (IVA incluido)	Plica nº 3 € (IVA incluido)	Plica nº 5 € (IVA incluido)	Plica nº 6 € (IVA incluido)	Plica nº 7 € (IVA incluido)	Plica nº 9 € (IVA incluido)	Plica nº 11 € (IVA incluido)
BEBIDAS CALIENTES								
Café solo, largo, incluso descafeinados.	1,00	1,00	0,90	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00
Café cortado, con leche, capuchino, incluso descafeinados.	1,20	1,20	1,10	1,00	1,10	1,10	1,10	1,20
Leche sola, manchado	1,00	1,00	0,90	0,80	0,80	0,90	1,00	
Té al limón.	1,00	1,00	0,90	0,80	0,80	0,90	0,90	
.....								
BEBIDAS FRIAS								
Agua mineral de 0,50 L.	1,00	1,00	0,90	0,80	0,80	0,80	0,90	0,60
Agua mineral de 1,50 L.	1,50	1,50	1,40	1,20	1,20	1,20	1,30	1,00
Zumos, Batidos. Bio frutas. Brik 200 cc.	1,00	1,00	0,90	0,70	0,90	0,90	1,00	1,00
Refrescos: Bote 33 cc. Cola, Cola Light, Limón, Naranja.	1,00	1,00	0,90	0,70	0,90	0,90	1,00	1,00
Bebidas isotónicas.	1,00	1,00	0,90	0,80	0,80	0,90	1,00	1,00
Bebida refrescante de té (Nestlé o similar).	1,50	1,50	1,40	1,00	1,00	1,30	1,20	1,00
Cerveza nacional barril, 200 cc.	1,00	1,00	0,90	0,80	0,80	1,00	0,90	2,00
Cerveza nacional, Bote 33 cc	3,50	3,50	3,40	2,50	3,00	3,50	3,50	
Cerveza importación, botellín 50 cc	2,25	2,25	2,15	2,00	2,00	2,00	2,00	1,50
Cerveza importación, botellín 33 cc	2,00	2,00	1,90	1,00	1,00	1,80	1,80	1,50
Vino, copa 100 cc, Rioja, Ribera...	1,75	1,75	1,60	1,00	1,30	1,60	1,50	
Vino, copa 100 cc, DO Alicante								
....								
APERITIVOS								
Bolsa de patatas fritas.	0,75	0,75	0,65	0,50	0,70	0,70	0,70	1,00

Bolsa de frutos secos.

 DESAYUNOS
 1/2 Tostada c/ aceite
 1/2 Tostada c/ tomate
 Bollería, sin relleno.
 Bollería, con relleno.
 Montaditos variados, calientes
 Montaditos variados, fríos
 Bocadillos variados, calientes
 Bocadillos variados, fríos

0,75	0,75	0,65	0,50	0,70	0,70	0,70	1,00
0,75	0,75	0,65	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60
0,80	0,80	0,70	0,70	0,75	0,75	0,70	0,80
1,25	1,25	1,15	0,60	1,00	1,00	1,00	1,00
1,50	1,50	1,40	0,70	1,20	1,20	1,30	1,30
1,80	1,80	1,70	1,50	1,50	1,30	1,50	1,00
1,50	1,50	1,40	1,00	1,50	1,50	1,20	1,00
3,50	3,50	3,40	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
3,00	3,00	2,90	1,50	2,50	2,80	2,50	3,00
Media	1,47	1,47	1,37	1,05	1,28	1,23	1,33
Minoracion %	0,00	6,92	28,72	12,92	16,71	9,66	0,00

Criterio D. Vending

Ofertadas	Pitica nº 2	Pitica nº 3	Pitica nº 5	Pitica nº 6	Pitica nº 7	Pitica nº 9	Pitica nº 11
0,00	0,00	0,00	4,00	3,00	4,00	4,00	1,00
Valoracion	0,00	0,00	8,00	6,00	8,00	8,00	2,00

Criterio E. Mano de obra

Valoracion	Pitica nº 2	Pitica nº 3	Pitica nº 5	Pitica nº 6	Pitica nº 7	Pitica nº 9	Pitica nº 11
0,00	No ofrece	No ofrece	6 pts par a com 100 h mas	6 pts par a com 30 h mas	6 pts par a com 100 h mas	6 pts par a com 36 h mas	Incremento 75 h/sem
0,00	0,00	0,00	12,00	11,00	12,00	12,00	12,00

RESUMEN VALORACION CRITERIOS OBJETIVOS:

Criterio A. Canon.	Pitica nº 2.	Pitica nº 3	Pitica nº 5	Pitica nº 6	Pitica nº 7	Pitica nº 9	Pitica nº 11
20,00	10,29	16,00	20,00	40,00	13,34	8,00	0,00
Criterio B. Menus	5,46	2,73	3,64	6,55	7,64	12,00	0,00
Criterio C. Lista produc.	0,00	2,22	8,00	4,14	5,35	3,08	0,00
Criterio D. Vending	0,00	0,00	8,00	6,00	8,00	8,00	2,00
Criterio E. Personal	0,00	0,00	12,00	11,00	12,00	12,00	12,00
Total crit objetivos	25,46	15,23	47,64	47,69	72,99	48,41	22,00

RESUMEN TOTAL.

Total criterios subjetivos.	Pitica nº 2.	Pitica nº 3	Pitica nº 5	Pitica nº 6	Pitica nº 7	Pitica nº 9	Pitica nº 11
25,46	2,25	17,40	16,25	47,69	72,99	48,41	22,00
Total criterios objetivos	15,23	47,64	63,94	89,64	65,16	24,50	28,06
PUNTUACION TOTAL	17,48	65,04	89,64	137,33	137,63	72,91	50,50

Sydr, Abril 2016
 Jose J Sirvent-Segura.

