

AJUNTAMENT D'ALCÚDIA

**CONCESSIÓ DEMANIAL PER A L'EXPLOTACIÓ DEL BAR-RESTAURANT
DEL MIRADOR DE LA VICTÒRIA
EXPEDIENT CN03/2017**

**INFORME DE VALORACIÓ DELS CRITERIS SUBJECTIUS, NO
VALORABLES MITJANÇANT FÓRMULA , DE DIFERENTS
APARTATS DE LA MEMÒRIA D'ACTIVITAT**

**Autor: Sebastià Garcías Seguí , Professor Tècnic de Formació Professional IES
ALCÚDIA
Data: 10 de maig de 2017**

1 OBJECTE

L'objecte del present informe és fer una qualificació motivada de diferents apartats de la memòria d'activitat presentada per les diferents empreses licitadores a la concessió demanial per a l'ocupació d'una porció del domini públic de la finca de La Victòria per a l'explotació de Bar Restaurant mitjançant procediment obert i tramitació ordinària. Expedient CN03/2017

2 ASPECTES VALORATS

Els criteris emprats per aquesta valoració estan definits al plec de clàusules Administratives Particulars que regeix la licitació. No són quantificables mitjançant l'aplicació de fórmules, si no depenents d'un judici de valor. La puntuació màxima d'aquests criteris és de 30 punts sobre un total de 100 punts.

Aquest informe valorarà :

Apartat b.2.1 *Major adequació de la proposta a l'accessibilitat a tots els públics i d'adaptació de l'oferta al territori: (fins a 10 punts)* . Aquest apartat es subdivideix a la vegada en tres punts :

b.2.1.1 Oferta gastronòmica per a tots els públics (fins a 4 punts)

b.2.1.2 Oferta de cuina mediterrània i mallorquina (fins a 4 punts)

b.2.1.3 Oferta de cuina internacional (fins a 2 punts)

Apartat b.2.2 *Millor relació aparent qualitat/preu en l'oferta gastronòmica: (fins a 7 punts)*

El punt b.2.3.1 del apartat b.2.3 *Major adequació de la proposta a l'entorn natural i del local*, que es refereix a la qualitat del mobiliari (fins a 3 punts)

Apartat b.2.4 *Altres aspectes del servei (fins a 2 punts)*

La valoració màxima és doncs de 22 punts, quedant els altres 8, fins arribar als 30 ,subjectes a judici de valor a criteri de l'arquitecte municipal.

3 EMPRESES LICITADORES ADMESSES

Segons figura a l'acta de la sessió nº 1 de la mesa de contractació , de 27 d'abril de 2017, les proposicions presentades són les següents:

Nº d'ordre	
Licitador nº 1	MAJORCAN DREAM SL
Licitador nº 2	SALVADOR FONTCLARA JARDÍ

4 EMPRESAS LICITADORES QUALIFICADES

Les dues propostes presentades, tant la de MAJORCAN DREAM SL (d'ara endavant Licitador nº1) com la de SALVADOR FONTCLARA JARDÍ (d'ara endavant Licitador nº 2) presenten documentació baix l'epígraf *Memòria de l'activitat* i cap d'ells supera l'extensió màxima indicada al PCAP, això és, 50 fols DIN-A4 recto i verso. Seguint aquests criteris, tota la documentació presentada per ambdós licitadors serà valorada, sense perjudici de que sigui o no suficient per donar una valoració en tots i cada un dels apartats objecte d'aquest informe de valoració.

5 QUALIFICACIONS ORDENADES DE LES MEMÒRIES D'ACTIVITAT

Empresa	Punt B.2.1.1	Punt B.2.1.2	Punt B. 2.1.3	Punt B.2.2.	Punt B.2.3.1	Punt B.2.4.	Total sobre 22 punts
MAJORCAN DREAM SL	0,60	0,50	0,80	0,00	0,00	0,00	1,90
SALVADOR FONTCLARA JARDÍ	2,85	4,00	1,20	7,00	2,80	1,90	19,75

6 CONTINGUT DE L'INFORME

Aquest informe consta de tres (3) pàgines , a més d'un anexe de nou (9) pàgines on es motiven les qualificacions obtingudes per les memòries d'activitat presentades.

Alcúdia, dimecres 10 de maig de 2017

Signat: Sebastià Garcias Seguí Professor Tècnic de Formació Professional
IES ALCÚDIA DEPARTAMENT DE HOTELERIA I TURISME

Anexe

Motivació de las qualificacions de les memòries d'activitat

1.- Punt b.2.1.1 Oferta gastronòmica per a tots els públics (fins a 4 punts) de l'apartat b.2.1 *Major adequació de la proposta a l'accessibilitat a tots els públics i d'adaptació de l'oferta al territori:*

1.1 Criteris

La major adequació de la proposta en relació a la seva oferta respecte de l'accessibilitat a tots els públics i l'adaptació al territori. A aquests efectes es consideraran més adequades aquelles propostes que incloguin dins la seva oferta una carta de plats de cuina internacional variada apte per a tots tipus de públic (Accessibilitat Universal amb oferta gastronòmica adaptada a les necessitats dels clients que ho necessiten amb menús especials per als més petits, els vegetarians, diabètics i celiacs)

La meitat de la puntuació l'hem donada sobre el conjunt de la carta i l'altre meitat sobre els menús especials als que es refereix el PCAP.

El Reial Decret 126/2015 relatiu a la informació alimentària que s'ha de donar al consumidor estableix l'obligatorietat d'informar sobre la presència dels 14 tipus d'al·lèrgens més habituals a restauració. La forma de fer-ho és amb un símbol identificatiu, amb un menú específic o bé indicant la possibilitat de consultar el personal de sala per tal de rebre aquesta informació.

Això és el que hem cercat a les memòries d'activitat per els diferents grups de clients amb necessitat de menús especials.

1.2 Valoració de la proposta del Llicitador nº 1

La informació aportada per el licitador nº 1 a la seva memòria de l'activitat és la declaració d'orientar la carta cap a la cuina mallorquina i internacional, i ens remet a una carta adjunta sense preus.

No hi ha cap referència a begudes o postres. La valoració global de la carta es de **0,30 punts**

Pel que fa a les quatre tipologies de clients amb necessitats de menú especial tenim que:

Menú infantil: A la carta no hi ha cap referència ni es pot inferir res al respecte. **(0 punts)**

Menú vegetariana: A la carta no hi ha cap referència i, si bé es podrien trobar plats per a un consumidor ovolactovegetarià o lactovegetarià, un client vegà no podria consumir cap dels plats ofertats a la carta. **(0 punts)**

Menú per diabètics: A la carta no hi ha cap referència. **(0 punts)**

Menú per celiacs : A la carta es fa referència a l'existència de plats de pasta sense gluten i a que el personal de sala informará sobre la presència de al·lèrgens a les elaboracions. **(0,30 punts)**

1.3 Valoració de la proposta del Llicitador nº 2

La informació aportada per el licitador nº 2 a la seva memòria d'activitat és bastant completa i estructurada i permet fer-se una idea del conjunt de l'oferta gastronòmica. Hi ha una carta de plats estructurada per grups , un menú infantil , relació de postres, carta de vins i de servei de Bar amb begudes calentes i fredes amb i sense alcohol. **(1,9 punts)**

Pel que fa a les quatre tipologies de clients amb necessitats de menú especial tenim que:

Menú infantil: s'oferta una petita carta amb set plats adequats per a nins, que es pot complementar amb begudes i postres també adequats al gust infantil. No obstant això es troben a faltar a la carta infantil plats de pasta o llegums per tal de fer-la més equilibrada. Pel que fa a les postres, la carta general no fa referència a la presència de fruita. **(0,40 punts)**

Menú vegetarià: a la memòria es fa referència al "compromís" de realitzar àpats especials per a vegetarians sense especificar si es tracta d'un servei per encàrrec o d'una futura modificació de l'oferta gastronòmica. El que sí apareix a la carta és un apartat de "plats vegetarians" amb quatre referències. És una oferta un tant limitada (una amanida, una crema, una sopa i únicament un plat que es podria considerar principal) Trobam a faltar alguna referència amb arròs, pasta o tofu per fer-la més completa. **(0,45 punts)**

Menú per diabètics: Ni a la memòria ni a la carta no hi ha cap referència. **(0 punts)**

Menú per celíacs : A la memòria es fa referència al "compromís" de realitzar àpats especials per a celíacs sense especificar si es tracta d'un servei per encàrrec o d'una futura modificació de l'oferta gastronòmica. A banda d'això no hi ha a la carta cap símbol indicatiu, cap menú especial ni la indicació de que el personal de sala té la informació disponible per el client. **(0,10 punts)**

1.4 Quadre comparatiu de les valoracions del punt 1

Nº d'ordre	
Llicitador nº 1	0,60punts
Llicitador nº 2	2,85punts

2.- Punt b.2.1.2 Oferta de cuina mediterrània i mallorquina (fins a 4 punts) de l'apartat b.2.1 *Major adequació de la proposta a l'accessibilitat a tots els públics i d'adaptació de l'oferta al territori:*

2.1 Critèris

...així mateix es valoraran aquelles propostes que incloguin i potenciïn dins la seva oferta plats de cuina mediterrània tradicional i també mallorquina.

En canvi es consideraran manco adequades les propostes amb una oferta que no s'adequi a un servei de taula, fins arribar a les de menjar ràpid que es consideren totalment inadequades.

S'ha valorat en aquest apartat la presència d'una oferta gastronòmica amb presència significativa de plats de la cuina mallorquina i, que es faci referència explícita al seu origen per tal que el públic no local ho pugui identificar. Pel que fa a la cuina mediterrània, de la qual la mallorquina en forma part, s'ha valorat la presència

de plats d' hortalisses i llegums, l'arròs, els peixos blaus i blancs de la conca mediterrània i marisc i crustacis. Pel que fa a les carns: el porc, el me o cabrit, el conill i les aus de corral. Com a mètode d'elaboració la presència d'elaboracions a la parrilla és significativa.

2.2 Valoració de la proposta del Llicitador nº 1

La informació aportada per el licitador nº 1 a la seva memòria de l'activitat és la declaració d'orientar la carta cap a la cuina mallorquina i internacional, i ens remet a una carta adjunta sense preus. A la proposta de carta presentada no hi trobam cap referència explícita a la cuina mallorquina, si bé hi trobam alguns plats (pocs) de la gastronomia mallorquina. És el cas dels Caragols o el "Bacalao sobreasada" (sic). La que sí està representada és la gastronomia italiana amb amanides, formatges, pasta i arròs. La cuina del llevant espanyol també hi és present amb arrossos i fideuà. La mar mediterrània també hi és present amb la majoria dels peixos i mariscs habituals . No hi ha cap referència a les postres ni a les begudes. **(0,50 punts)**

2.3 Valoració de la proposta del Llicitador nº 2

Com ja s'ha esmentat abans, l'oferta gastronòmica presentada per el licitador nº 2 és bastant completa i ordenada. Pel que fa a la cuina mallorquina presenta un apartat específic de cuina mallorquina bastant complet, que també es present a l'oferta de postres casolanes.

Al conjunt de la carta hi són presents els elements característics de la cuina mediterrània com són les amanides, els arrossos, els plats de peix (sobre tot a la planxa) i la carn de porc, me i conill.

(4 punts)

2.4 Quadre comparatiu de les valoracions del punt 2

Nº d'ordre	
Llicitador nº 1	0,50 punts
Llicitador nº 2	4,00 punts

3.- b.2.1.3 Oferta de cuina internacional (fins a 2 punts) de l'apartat b.2.1 *Major adequació de la proposta a l'accessibilitat a tots els públics i d'adaptació de l'oferta al territori:*

3.1 Criteris

A aquests efectes es consideraran més adequades aquelles propostes que incloguin dins la seva oferta una carta de plats de cuina internacional variada apte per a tots tipus de públic

3.2 Valoració de la proposta del Llicitador nº 1

La informació aportada per el licitador nº 1 a la seva memòria de l'activitat és la declaració d'orientar la carta cap a la cuina mallorquina i internacional, i ens remet a una carta adjunta sense preus. El model de carta aportada presenta, a banda de les referències

ja valorades de la cuina mallorquina i mediterrània, algunes referències de la cuina internacional com el "Sebiche" sud americà, el "Chateaubriand" francès o el pop a la gallega. Igual que en els apartats anteriors, no hi ha oferta de postres ni begudes. (0,80 punts)

3.3 Valoració de la proposta del Llicitador nº 2

Com ja s'ha esmentat abans, l'oferta gastronòmica presentada per el licitador nº 2 és bastant completa i ordenada. Com s'ha esmentat a l'apartat anterior és una oferta enfocada a la gastronomia mallorquina i mediterrània en general, complementada amb alguns plats de la cuina tradicional internacional com " l'stroganoff" o les salses al pebre i al roquefort que acompanyen els peixos o la carn de vedella. (1'20 punts)

3.4 Quadre comparatiu de les valoracions del punt 2

Nº d'ordre	
Llicitador nº 1	0,80 punts
Llicitador nº 2	1,20 punts

4.- Apartat b.2.2 *Millor relació aparent qualitat/preu en l'oferta gastronòmica:* (fins a 7 punts)

4.1. Criteris

...es valoraran amb una major puntuació aquelles propostes que, d'acord amb l'oferta gastronòmica i en aparença, presentin una millor relació entre la qualitat dels productes i plats i begudes oferts i els preus proposats del servei, en relació als preus del mercat. A aquests efectes es ponderaran amb major puntuació, de forma proporcional, les propostes que ofereixin uns preus que s'ajustin més als preus normals del mercat i es valoraran amb menor puntuació les propostes que s'allunyin, ja siguin per excés o per defecte, dels preus normals de mercat.

Per valorar aquest apartat s'ha elaborat una taula comparativa amb les cartes de quatre restaurants d'Alcúdia. Tots ells de reconeguda trajectòria i que poden tenir similituts, ja sia en l'oferta, la ubicació o el tipus de servei que es preten donar al restaurant objecte d'aquest informe. D'aquesta taula s'han extret un total de 50 referències que coincideixen entre l'oferta presentada i totes o alguna de les cartes examinades.

Un dels criteris alhora de triar els restaurants en qüestió ha estat la possibilitat d'accedir a la carta a través de la plana WEB.

Els restaurants son:

- Restaurant Ca'n Costa <http://www.cancostaalcudia.com>
- Restaurant Miramar : <http://www.restaurantmiramar.es>
- Restaurant La Terraza: <http://laterrazaalcanada.com/>
- Restaurant La Casa Gallega: <http://www.casagallegaalcudia.com>

4.2 Valoració de la proposta del Llicitador nº 1

La proposta del licitador nº 1 no presenta preus, i per tant sera valorada amb zero punts. (0'00 punts)

4.3 Valoració de la proposta del Licitador nº 2

La valoració s'ha fet a partir de l'elaboració d'una taula comparativa de 50 referències de l'oferta gastronòmica del licitador amb la mateixa referència als quatre Restaurants d'Alcúdia que serveixen de mostra. A la columna del licitador estan sombrejades les quantitats que suposen un preu superior a la mitjana i en negreta aquelles que ambdòs valors son idèntics.

Per el càlcul del preu de referència, s'ha agafat en set ocasions la mitjana dels tres restaurants amb plats equivalents, en altres set la mitjana dels dos restaurants amb plats equivalents, i per la resta s'ha tengut en compte l'única referència coincident. Per acabar, el cocient entre la suma de valors dels plats de cada columna i el nombre de referències a cada columna ens ha donat una estimació del preu mitg de cada restaurant i del preu teòric de mercat.

Entre les cinquanta referències hi trobam: entrants, amanides, arrossos, plats de peix, carns, una referència de postres i vins i escumosos. En vint-i-quatre casos, la proposta del Licitador 2 es superior al preu de referència. En altres vint-i-quatre casos es inferior, i en els dos casos restants els preus son idèntics.

El preu mitjà resultant per el licitador 2 (16,73€) es superior en 0,40€ al preu de referència (16,33€), una desviació d'un 2,39%. Per altre banda, el preu mitjà del Licitador 2 està lleugerament per devall del resultant per els restaurants LA TERRAZA, LA CASA GALLEGA I MIRAMAR, i per demunt de Rest. CA'N COSTA.

De tot l'anterior, i amb les degudes reserves en quant a qualitat dels productes, quantitat de les racions, i diferències en l'elaboració per part dels diferents restaurants, es pot afirmar que l'oferta del Licitador 2 està en línia amb el mercat. No hi ha, a priori, cap element que ens faci pensar que amb els preus ofertats no es pugui donar un servei de qualitat. Per tant donam la màxima puntuació (7'00 punts)

Nom del plat	R. La Terraza	R. Casa Gallega	R. Miramar	R. Ca'n Costa	Preu mitjà	Licitador 2
Alvocat amn gambes	12,8	9,8	13,9		12,17	14,9
Gambes amb all	11,8	8,9	13,9		11,53	14,9
Pernil ibèric	19,8	13	21,5		18,10	14,5
"Gazpacho"	5,2	4,5	7,95		5,88	7,9
Meló amb pernil				12,9	12,9	12,85
Amanida mixta				9,5	9,5	8,6
Amanida mixta amb tonyina		7,9			7,9	9,55
Paella mixta	16,8		14,7	13,5	15	14,1
Paella mixta cega			14,7		14,7	14,5
Paella negra	17,8		13,9	15,5	15,73	14,4
Arròs marinera			14,7		14,7	13,55

Arròs brut				13,5	13,5	12,6
Calamar planxa			9,8	19,5	14,65	16,2
Graellada de peix i marisc	26,8	26	32,5		28,43	43,7
Bacallà gratinat		15		17,75	16,38	17,9
Calamar romana			14,8		14,8	12,5
Lenguado planxa			19,9		19,9	16,15
Orada "espalda"			19,5		19,5	21,2
Broqueta de rap i marisc			24,9		24,9	23,3
Rap a la marinera		19			19	24,2
Sopes mallorquines				7,5	7,5	11,5
Frit mallorquí				8,5	8,5	12,7
Alberginies farcides				13,5	13,5	15,5
Llom amb col				13,5	13,5	15,6
Croquetes de la casa				6	6	5,85
Porcella				16,5	16,5	18,6
Braç de me al forn				19	19	17,5
Broqueta mixta de carn				13,5	13,5	16,7
Filet de porc parrilla				14,95	14,95	14,95
Filet de porc en salsa			13,9	16,55	15,22	15,95
Entrecot de vedella parrilla			14,5	17,95	16,22	19
Entrecot vedella salsa				19,55	19,55	19,95
Filet vedella parrilla				23,5	23,5	22,85
Filet vedella salsa			23	25,1	24,05	23,85
Pal de lluç arrebosat Infantil			4		4	5,1
Nuggets Infantil			4		4	5,1

Pitera pollastre Infantil		7,8		6,5	7,15	5,65
Sorbetes	4,2				4,2	4,7
Macià Batle blanc			20,5		20,5	19,1
Viña Sol		18			18	15,5
J.L. Ferrer blanc de blancs	24				24	17,5
Jl Ferrer Veritas roig (rosat)			19,5		19,5	21,3
Macià Batle Rosat			15		15	14,9
JL Ferrer Veritas negre	31				31	23,5
Lòpez de Haro Negre	21				21	14,4
Anna Codorniu				19,8	19,8	18,7
Anna Codorniu 1/2				12,9	12,9	12,9
Benjamin				4,6	4,6	5,3
Möet &Chandon			65	47,5	56,25	62,5
Preu mitjà	18,77	17,07	17,11	12,6	16,33	16,73

4.4 Quadre comparatiu de les valoracions del punt 2

Nº d'ordre	
Llicitador nº 1	0,00 punts
Llicitador nº 2	7,00 punts

5.- El punt b.2.3.1 del apartat b.2.3 *Major adequació de la proposta a l'entorn natural i del local*, que es refereix a la qualitat del mobiliari i servei de taula (Fins a 3 punts)

5.1 Criteris

En relació al mobiliari i accessoris del servei de taula es valoraran amb major puntuació les propostes que ofereixin un mobiliari i accessoris de major qualitat, atenent-se per valorar la qualitat als següents aspectes: la menor antiguitat, la tipologia dels materials en els quals estiguin elaborats o fabricats, els preus de mercat, i la major adequació

estètica del material proposat a l'entorn natural a on s'ubica la instal·lació (ANEI).

5.2 Valoració de la proposta del Llicitador nº 1

La memòria d'activitat del Llicitador nº 2 no fa cap referència en aquest punt. **(0,00 punts)**

5.3 Valoració de la proposta del Llicitador nº 2

La informació aportada per el Llicitador nº 2 a la Memòria d'activitat consta de tres elements:

En primer lloc, una relació del material que el Llicitador aportarà a l'explotació i que ja està situat al local ja que el Llicitador és l'anterior explotador de la concessió.

En segon lloc, quatre pressuposts per renovar el material: (Mobiliari de sala, menaje de servei i cuina, llenceria i maquinària de cuina i sala)

Per acabar, fotografies on es pot apreciar el muntatge de taules, així com el mobiliari, llenceria i estris de servei.

La informació aportada és molt exhaustiva i permet tenir una idea suficient de la proposta.

Pel que fa al mobiliari, l'interior el formen taules i cadires de fusta, mentre que la terrassa està equipada amb taules de peu de ferro i cadires d'alumini. Proposa el licitador canviar el mobiliari de la terrassa en un període màxim de 4 anys per taules i cadires noves. Les cadires, imitació Rattan, suposen una millora respecte a les d'alumini. No obstant les imatges ens mostren unes cadires similars a les pressupostades. En tot cas el mobiliari presentat s'allunya de materials menys adequats com el plastic que donarien una mala puntuació. La presència de geridons ens indica també un tipus de servei a taula allunyat del self service i d'establiments de menjar ràpid.

Pel que fa a la llenceria, es presenta un pressupost de manteleria de tela aparentment similar al que apareix a les fotografies. Es valora positivament la no utilització de manteleries d'un sol ús.

Quant al servei de taula, es presenta un inventari i un pressupost de substitució del mateix que valoram positivament tant per la qualitat i adequació com per la menor antigüitat (si es fa efectiva la substitució). El material és l'adequat per un servei a taula tradicional.

Pel que fa a la resta de la maquinària que es presenta a l'inventari, entenem que no es nova però valoram positivament la disponibilitat del licitador de substituir diferents elements de la maquinaria en funció del seu deteriorament al llarg dels vuit anys que dura la concessió, aportant una factura pro-forma.

En conjunt, donam una molt bona valoració a la proposta ja que disposa del material necessari per donar el servei, i aquest respon als criteris de servei esperats. A més ofereix la renovació de la major part d'aquest. En especial del material d'ús del client. Únicament penalitza el punt de concreció de l'aplicació dels canvis. Quatre anys o més en alguns casos. **(2,80 punts)**

5.4 Quadre comparatiu de les valoracions del punt 2

Nº d'ordre	
Licitador nº 1	0,00 punts
Licitador nº 2	2,80 punts

6.- Apartat b.2.4 Altres aspectes del servei (fins a 2 punts)

6.1 Criteris

Es valorarà en aquest apartat els següents aspectes de l'oferta, de compte i càrrec exclusiu de la concessionària: Oferir i mantenir actualitzat durant tot el termini de la concessió un lloc web de promoció del restaurant amb una adequada indicació de l'entorn i del municipi a on es troba, oferir i mantenir actualitzat durant tot el termini de la concessió la promoció del restaurant a xarxes socials, disposar d'una major amplitud idiomàtica en la carta als clients i en el lloc web. Es consideraran més adequades aquelles que realitzin una correcta indicació i una major promoció del municipi d'Alcúdia. En cap cas no seran objecte de valoració aquelles propostes que la seva oferta no inclogui la realització de tota la seva difusió, ja sigui impresa o via internet, en llengua catalana, atès que és una obligació essencial de la concessió.

6.2 Valoració de la proposta del Licitador nº 1

El Licitador nº 1 manifesta a la seva memòria d'activitat que crearà una pàgina web de promoció del restaurant i del seu entorn, sense donar més detalls. l'única aportació concreta és una proposta de carta, sense preus, redactada en castellà. El fet de no tenir una carta en català incompleix un dels requisits, això és, que la difusió s'ha de fer com a mínim en català. Per tant no podem valorar aquesta proposta en aquest aspecte. (0'00 punts)

6.3 Valoració de la proposta del Licitador nº 2

La proposta inclou una pàgina web on es promociona l'entorn i el municipi d'Alcúdia. Pel que fa a les xarxes socials, a la pàgina web hi ha el link al compte de Facebook. La pàgina web, amb la carta del restaurant està redactada en català, castellà, anglès i alemany. També manifesta el licitador que disposa de cartes en francès, rus i suec encara que a la pàgina web no apareixen.

Els aspectes a millorar són una major presència del municipi d'Alcúdia a la promoció feta del restaurant a la pàgina web, i la necessitat de corregir algunes errades i castellanismes presents a la carta en la seva redacció catalana. (1,90 punts)

6.4 Quadre comparatiu de les valoracions del punt 2

Nº d'ordre	
Licitador nº 1	0,00 punts
Licitador nº 2	1,90 punts