



EXPEDIENTE: 51/H/25/SD/GE/C2/12

RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GERENCIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE GRAN CANARIA DR. NEGRÍN, POR LA QUE SE ESTABLECE LA ADJUDICACIÓN DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PESCADO PREPARADO Y EN CONSERVA, CON DESTINO A LA DIRECCIÓN GERENCIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE GRAN CANARIA DR. NEGRÍN.

ANTECEDENTES DE HECHO

Primero.- Mediante Resolución del Director Gerente del Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín de fecha 14.02.25 - nº. 582, se inicia el expediente de contratación del suministro de PESCADO PREPARADO Y EN CONSERVA, para la Dirección Gerencia del Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín, se aprueba el pliego de prescripciones técnicas, el gasto así como la apertura del procedimiento de adjudicación, a través del sistema dinámico de adquisición regulado en los artículos 223 y ss. de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (LCSP).

Segundo.- Consta en el expediente informe del Jefe del Servicio de Suministros del Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín, por el que propone la designación del responsable del contrato a quien ostente la Jefatura del Servicio de Hostelería del Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín.

Tercero.- Con fecha 17.02.25 se publicó el anuncio de licitación en la Plataforma de licitación electrónica Vortal Connecting Business, S.A., pliego de prescripciones técnicas, y la Resolución de inicio y aprobación, finalizando el plazo de presentación de proposiciones el día 27.02.25 a las 23:59 horas

Cuarto.- Con fecha 20.02.25 se anula publicación del anuncio de licitación en la Plataforma de licitación electrónica Vortal Connecting Business, S.A., pliego de prescripciones técnicas, y la Resolución de inicio y aprobación por error en la categoría.

Quinto.- Con fecha 20.02.25 se publicó nuevamente el anuncio de licitación en la Plataforma de licitación electrónica Vortal Connecting Business, S.A., pliego de prescripciones técnicas, y la Resolución de inicio y aprobación, con la categoría correspondiente, finalizando el plazo de presentación de proposiciones el día 03.03.25 a las 23:59 horas

Sexto.- Concluido el plazo de presentación de proposiciones, consta en la Plataforma de Vortal, que la empresa que ha presentado proposición para participar en el presente procedimiento es la que se detalla a continuación:

Nombre del licitador	NIF	Fecha y hora de presentación
AHUMADOS CANARIOS, S. A.	A35121912	27-02-2025 16:52
Canaria de Alimentos S.A.	A46112397	03-03-2025 11:29

Séptimo.- Con fecha 05.03.25 el Servicio de Hostelería del Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín, certifica que se ha recibido dentro del plazo habilitado al efecto, la siguiente muestra:

LICITADOR	DOCUMENTO	FECHA RECEPCIÓN
Ahumados Canarios, SA	AM1 49	27/02/25
Canaria de Alimentos, SA	2186	03/03/25

Octavo.- Se procede a la apertura del SOBRE ÚNICO del expediente nº 51/H/25/SD/GE/C2/12 para el SUMINISTRO DE PESCADO PREPARADO Y EN CONSERVA, para la participación en la fase II derivada del SDA (exp. 23/22/SD/DG/A/03) de la Dirección General de Recursos económicos, de los licitadores que han sido admitidos.

> Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín Dirección Gerencia Barranco de la Ballena, S/n 35019 - Las Palmas de Gran Canaria

Telf.: 928 45 01 77 Fax.: 928 44 90 85

Este documento ha sido firmado electrónicamente por

MIGUEL ANGEL PONCE GONZALEZ - DIRECTOR GERENTE

Fecha: 12/03/2025 - 18:16:40

Este documento ha sido registrado electrónicamente

RESOLUCION - Nº: 1009 / 2025 - Tomo: 1 - Libro: 456 - Fecha: 13/03/2025 09:33:14

1

13/03/2025 - 09:33:14



Nombre del licitador	NIF	IMPORTE (SIN IGIC)	
AHUMADOS CANARIOS, S. A.	A35121912	113 640 €	
Canaria de Alimentos S.A.	A46112397	132 757 €	

La documentación aportada por el licitador admitido es remitida al técnico del Servicio de Hostelería para su correspondiente evaluación.

Noveno.- Con fecha 20.10.24 el Jefe de Servicio de Hostelería emite informe para la valoración del criterio de Adjudicación y su ponderación resulta lo siguiente:

"1.- Objeto

El presente informe tiene por objeto valorar los criterios de adjudicación recogidos en la cláusula 18 del pliego de condiciones administrativas particulares que rige la contratación del expediente 51/H/25/SD/GE/C2/12 destinado al suministro de productos de origen animal, carnes, productos cárnicos, con destino a la Dirección Gerencia del Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín, derivado del expediente de contratación 23/22/SD/DG/A/03 para el suministro de víveres destinado a los centros del Servicio Canario de la Salud, mediante el establecimiento de un sistema dinámico de adquisición.

2.- Licitadores

Las ofertas recibidas para la presente licitación son:

LICITADORA	CIF
Ahumados Canarios, SA	A35121912
Canaria de Alimentos, SA (Canalsa)	A46112397

3.- Criterios de adjudicación.

Criterio	Puntuación
Precio	70 p
Envase respetuoso con el medio ambiente	15 p
Producto ecológico	15 p

Métodos de valoración y acreditación de los criterios de adjudicación:

1) Cálculo del Precio: 70 puntos.

· Islas capitalinas: Se dará mayor puntuación a la oferta de mayor porcentaje de descuento sobre el precio máximo de Mercalaspalmas en el momento de cada licitación; puntuando al resto de ofertas proporcionalmente.

En caso de productos incluidos en el presente procedimiento que no tengan valor de referencia en Mercalaspalmas, el precio máximo de licitación será fijado, motivadamente, por cada órgano de contratación de acuerdo con el precio general de mercado en el momento de determinar el presupuesto base de la licitación concreta de que se trate.

Para la valoración de este aspecto se utilizará la siguiente fórmula: P=(70*mo)/O donde "P" es la puntuación a asignar a la oferta, "O" es el valor de la oferta económica presentada por el licitador y "mo" es el valor de la empresa licitadora que ofrezca la mejor oferta.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por

MIGUEL ANGEL PONCE GONZALEZ - DIRECTOR GERENTE

Fecha: 12/03/2025 - 18:16:40

Este documento ha sido registrado electrónicamente

RESOLUCION - Nº: 1009 / 2025 - Tomo: 1 - Libro: 456 - Fecha: 13/03/2025 09:33:14

Fecha: 13/03/2025 - 09:33:14

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: RP001-000zN3m9n/9HpgjryjKcBjBfg==





2) Envasado respetuoso con el medio ambiente: 15 puntos.

Si el tipo de envase utilizado es reutilizable, reciclable, compostable o ecológico, se otorgará la máxima puntuación de ese criterio.

El cumplimiento de este criterio se acreditará mediante la correspondiente etiqueta del producto que garantice el tipo de envase utilizado, pudiendo poseer algunas de los 3 tipos de etiquetas FSC (Forest Stewardship Council o Consejo de Administración Forestal en español) o equivalente.

3) Producto ecológico: 15 puntos.

Si el producto ofertado ha sido cultivado/producido de manera ecológica, se le otorgará la máxima puntuación. Este extremo se acreditará mediante certificación de cumplimiento de las normas relativas a los productos ecológicos, siendo de aplicación todas aquellas que acrediten el cumplimiento de las siguientes normas o equivalente:

- Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y sus modificaciones posteriores.
- Reglamento (CE) nº 589/2008 de la Comisión, de 23 de junio de 2008, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a las normas de comercialización de los huevos.
- Certificación Welfair o equivalente que evalúe y controle la calidad del bienestar animal en granjas y

Según establece la cláusula 21.1.1 del PCAP ,se comprobará que los licitadores cumplen las prescripciones técnicas indicadas en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Para ello recurrirá a la documentación técnica (ficha técnica, catálogos, etc) y a las muestras aportadas por los licitadores en su caso, desechándose del procedimiento aquellas ofertas que no cumplan las especificaciones técnicas mínimas exigidas.

La ponderación de las proposiciones:

- a) Todas las ofertas serán clasificadas por orden decreciente respecto de dicho criterio.
- b) Obtenido el orden de prelación de todas las ofertas, se asignará a la mejor oferta el máximo de los puntos correspondientes a dicho criterio.
- c) A las ofertas siguientes en el orden de prelación de dicho criterio se les asignarán los puntos que proporcionalmente correspondan por su diferencia con la mejor oferta, de acuerdo con la siguiente fórmula: P= (pm*mo)/O, o bien P=(pm*O)/mo, según se trate, respectivamente, de proporción inversa o proporción directa con la mejor oferta, (donde "P" es la puntuación, "pm" es la puntuación máxima, "mo" es la mejor oferta y "O" es el valor cuantitativo de la oferta que se valora).
- d) Obtenida la puntuación de todas las ofertas respecto a dicho criterio, resultará seleccionada la que obtenga mayor puntuación.
- Si, efectuada la valoración de las proposiciones, con arreglo a lo establecido en los puntos anteriores, se produjese algún empate en la puntuación final, el desempate se resolverá conforme a lo dispuesto en el artículo 147.2 LCSP y si, a pesar de lo anterior, persistiera un empate, en último término se resolverá por

4.- Valoración de los criterios de adjudicación.

En base a las cláusulas 21.1.1 y 21.Bis del PCAP, tras el análisis de las muestras de los productos objeto de esta licitación presentadas por las licitadoras para determinar si cumplen con los mínimos requeridos en el pliego de prescripciones técnicas, se informa para cada lote que:

Este documento ha sido firmado electrónicamente por

MIGUEL ANGEL PONCE GONZALEZ - DIRECTOR GERENTE

Este documento ha sido registrado electrónicamente RESOLUCION - Nº: 1009 / 2025 - Tomo: 1 - Libro: 456 - Fecha: 13/03/2025 09:33:14

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente:

RP001-000zN3m9n/9HpgjryjKcBjBfg==

Fecha: 12/03/2025 - 18:16:40



Lote	Producto Código Z		Ahumados Canarios	Canalsa
1	Lomo merluza congelada	Z06329	Cumple	Cumple
2	Filete fogonero congelado	Z06763	No cumple	Cumple
3	Atún filete congelado	Z09028	Cumple	Cumple

- Lote 1. Lomo merluza congelada .-

* Las muestras presentadas por ambas licitadoras se ajustan al mínimo requerido en el pliego de prescripciones técnicas.

- Lote 2. Filete fogonero congelado.-

* <u>Ahumados Canarios</u>.- La muestra presentada por la licitadora no se ajusta al mínimo requerido en el pliego de prescripciones técnicas. Tras el proceso de elaboración se evidencia de forma clara la falta de consistencia de la carne, se deshace el filete.



* <u>Canalsa</u>.- La muestra presentada por la licitadora se ajusta al mínimo requerido en el pliego de prescripciones técnicas.

- Lote 3. Atún filete congelado .-

* Las muestras presentadas por ambas licitadoras se ajustan al mínimo requerido en el pliego de prescripciones técnicas.

Del análisis cualitativo y comparativo de las propuestas, en función de lo establecido en la clausula 18 «Criterios de adjudicación y su ponderación» del pliego de clausulas administrativas particulares, las licitadoras obtienen la puntuación que se indica a continuación para cada criterio:

4.1 Cálculo del Precio: 70 puntos.

Lote	Producto	Código Z Precio Max. Ahumados Canarios		Canalsa	
1	Lomo merluza congelada	Z06329	7,31 €	6,40 €	7,30 €
2	Filete fogonero congelado	Z06763	7,80 €	-	7,68 €
3	Atún filete congelado	Z09028	8,85€	7,40 €	7,96 €

A la vista de los datos, ninguna de las dos ofertas supera el precio máximo de licitación.

<u>Lotes 1 y 3.</u>- La oferta de Ahumados Canarios es económicamente la más ventajosa por lo que se considera la mejor y se le asigna el valor de 70 que se corresponde con el máximo de los puntos de ponderación correspondientes a este criterio. A la oferta de Canalsa se le asigna un valor igual a los puntos de ponderación que proporcionalmente le corresponden por su diferencia con la mejor oferta.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ANGEL PONCE GONZALEZ - DIRECTOR GERENTE

Fecha: 12/03/2025 - 18:16:40

Este documento ha sido registrado electrónicamente:

RESOLUCION - Nº: 1009 / 2025 - Tomo: 1 - Libro: 456 - Fecha: 13/03/2025 09:33:14

Fecha: 13/03/2025 - 09:33:14



<u>Lote 2</u>.- La oferta de Canalsa al ser la única es económicamente la más ventajosa por lo que se considera la mejor y se le asigna el valor de 70 que se corresponde con el máximo de los puntos de ponderación correspondientes a este criterio.

Lote	Producto	Código Z	Puntos Ahumados Canarios	Puntos Canalsa
1	Lomo merluza congelada	Z06329	70	61,37
2	Filete fogonero congelado	Z06763	-	70
3	Atún filete congelado	Z09028	70	65,07

4.2 Envasado respetuoso con el medio ambiente: 15 puntos.

<u>Ahumados Canarios.</u>- Aporta certificado del gestor de residuos autorizado que especifica la recogida, gestión y correcta valorización de los residuos generados por esta empresa. Papel, cartón, envases ligeros, sandach y residuos sólidos urbanos.

<u>Canalsa</u>.- Propone en su oferta un sistema de cajas reutilizables y homologadas para realizar la entrega de la mercancía. Describe el procedimiento donde las cajas en las que se sirve el pedido son reutilizables quedándose en el servicio hasta la nueva entrega, momento en el que se retiran las vacías para un nuevo uso.

En cuanto al reciclaje de los envases de cartón, indica el nombre del gestor autorizado con el que los gestiona.

Por lo expuesto, la puntuación para este criterio queda como sigue:

Lote	ote Producto Códig		Puntos Ahumados Canarios	Puntos Canalsa
1	Lomo merluza congelada	Z06329	15	15
2	Filete fogonero congelado	Z06763	-	15
3	Atún filete congelado	Z09028	15	15

4.3 Producto ecológico: 15 puntos.

<u>Ahumados Canarios</u>.- Aporta certificado ASC (Aquiaculture Stewardship Council) para la preservación del medio ambiente, la biodiversidad y los recursos hídricos. Y el certificado MSC (Marine Stewardship Council) de pesca sostenible.

Canalsa.- No aporta en su oferta documentación/información que acredite o permita valorar este criterio.

Por lo expuesto, la puntuación para este criterio queda como sigue:

Lote	Producto	Código Z	Puntos Ahumados Canarios	Puntos Canalsa
1	Lomo merluza congelada	Z06329	15	0
2	Filete fogonero congelado	Z06763	-	0
3	Atún filete congelado	Z09028	15	0

5.- Cuadro resumen de la valoración de los criterios de adjudicación.

Visto el análisis relativo a la valoración de los criterios de adjudicación para la contratación del expediente 51/H/25/SD/GE/C2/12 destinado al suministro de pescado preparado y en conserva, con destino a la Dirección Gerencia del Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín, derivado del expediente de contratación 23/22/SD/DG/A/03 para el suministro de víveres destinado a los centros del Servicio Canario de la Salud, mediante el establecimiento de un sistema dinámico de adquisición; se informa de que las puntuaciones totales obtenidas en cada lote por las licitadoras admitidas son las siguientes:

Este documento ha sido firmado electrónicamente por

MIGUEL ANGEL PONCE GONZALEZ - DIRECTOR GERENTE

Fecha: 12/03/2025 - 18:16:40

Este documento ha sido registrado electrónicamente.

RESOLUCION - Nº: 1009 / 2025 - Tomo: 1 - Libro: 456 - Fecha: 13/03/2025 09:33:14

Fecha: 13/03/2025 - 09:33:14

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente:

RP001-000zN3m9n/9HpgjryjKcBjBfg==





Lote	Producto Código Z Total Ahumados Canarios		Total Canalsa	
1	Lomo merluza congelada	Z06329	100	76,37
2	Filete fogonero congelado	Z06763	-	85
3	Atún filete congelado	Z09028	100	80,07

Es lo que se tiene a bien informar y se eleva a la mesa de contratación para que, a tenor de sus competencias, tome la decisión que estime pertinente.

Décimo.- Con fecha 10.03.25 se celebra la Mesa de Contratación para propuesta de adjudicación de la fase II del Sistema Dinámico de Adquisición 51/H/25/SD/GE/C2/12 (suministro de pescado preparado y en conserva – categoría 2 -, con destino a la Dirección Gerencia del Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín).

Visto el informe técnico emitido por el Jefe del Servicio de Hostelería del Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín para la valoración del criterio de adjudicación y su ponderación, el cual es asumido por la Mesa de Contratación, se propone:

- Excluir a la empresa Ahumados Canarios, S.A. en el lote n.º 2 (filete fogonero congelado) al presentar muestra que no se ajusta al mínimo requerido en el pliego de prescripciones técnicas.
- Adjudicar:

	51/H/25/SD/GE/C2/12					
			TIPO	UNIDADES	PRECIO UNITARIO	TOTAL
LOTE DESCRIPCIÓN	DESCRIPCION	FIRMA I	IGIC	ESTIMADAS	(IGIC no incluido)	(IGIC incluido)
1	Lomo merluza congelada	AHUMADOS CANARIOS, S.A.	0,00%	2.150	6,40	13.760,00€
2	Filete fogonero	CANARIA DE ALIMENTOS, S.A.	0,00%	14.000	7,68	107.520,00 €
3	Atún filete congelado	AHUMADOS CANARIOS, S.A.	0,00%	1.200	7,40	8.880,00€

Décimo primero.- El Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín está sujeto a Control Financiero Permanente, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 11/2006, de 11 de diciembre de la Hacienda Pública Canaria.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero- Las facultades del órgano de contratación se establecen en los arts. 16.2 y 28.3 del Decreto 32/1995, de 24 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de Organización y Funcionamiento del Servicio Canario de la Salud, así como la Resolución de la Dirección General del Recursos Económicos de 27 de noviembre de 2020 (BOC n.º 256, de 14 de diciembre), el órgano de contratación en el presente expediente es la Dirección Gerencia del Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín.

Seguro.- La legislación aplicable está constituida por la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, y demás normativa de pertinente aplicación en materia de contratación administrativa.

Tercero.- En virtud del artículo 151.1 de la citada Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, la resolución de adjudicación deberá ser motivada y se notificará a los candidatos y licitadores, debiendo ser publicada en la Plataforma de Contratación de Sector Público en el plazo de 15 días.

Cuarto.- En virtud de lo expuesto en la cláusula 23 del PCAP que rige el SDA, el contrato se perfeccionará con la adjudicación según dispone el artículo 36.3 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, por lo que no es necesaria su formalización (artículo 153 LCSP).

Este documento ha sido firmado electrónicamente por

MIGUEL ANGEL PONCE GONZALEZ - DIRECTOR GERENTE

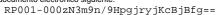
Fecha: 12/03/2025 - 18:16:40

Este documento ha sido registrado electrónicamente

RESOLUCION - Nº: 1009 / 2025 - Tomo: 1 - Libro: 456 - Fecha: 13/03/2025 09:33:14

13/03/2025 - 09:33:14

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente:







RESUELVO

PRIMERO.- Excluir del lote 1 a la empresa Ahumados Canarios, S.A. con NIF A435121912, según informe técnico debido a que al presentar muestra que no se ajusta al mínimo requerido en el pliego de prescripciones técnicas.

SEGUNDO.- Adjudicar el expediente de contratación del suministro de PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL, CARNES, PRODUCTOS CÁRNICOS, para la Dirección Gerencia del Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín, a la empresa AHUMADOS CANARIOS, S.A., con NIF A35121912 (Lote 1 y 3) por importe de VEINTIDOS MIL SEISCIENTOS CUARENTA EUROS (22.640,00 €) incluido el IGIC, y a la empresa CANARIA DE ALIMENTOS, SA (CANALSA) con NIF A46112397 (Lotes 2) por importe de CIENTO SIETE MIL QUINIENTOS VEINTE EUROS (107.520,00 €) incluido el IGIC, con el siguiente desglose:

LOTE	ADJUDICATARIO	NIF	PRECIO UNITARIO (S/IGIC)	TIPO IGIC	PRECIO UNITARIO (C/IGIC)	UNIDADES ESTIMADAS	IMPORTE TOTAL (C/IGIC)
1	Ahumados Canarios, S.A	A35121912	6,40 €	0,00 %	6,40 €	2.150	13.760,00€
2	Canaria De Alimentos, SA (Canalsa)	A46112397	7,68 €	0,00 %	7,68 €	14.000	107.520,00 €
3	Ahumados Canarios, S.A	A35121912	7,40 €	0,00 %	7,40 €	1.200	8.880,00€

SEGUNDO.- La adjudicación del contrato se hará con cargo a la siguiente partida presupuestaria 39.51.312C.220.04.00

TERCERO.- Designar como responsable del contrato al Jefe de Servicio de Hostelería del Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín

CUARTO.-. Se notifique esta resolución a los interesados y se publique en la Plataforma de licitación del SDA del Servicio Canario de Salud, como establece la cláusula 23.7 del Pliego de Clausulas Administrativas Particulares que rige esta contratación, y en el perfil del contratante dentro de los 30 días siguientes al de cada trimestre, en la forma revista en el art. 154.4 de la LCSP.

QUINTO.- El plazo de duración del contrato será de seis (6) meses de ejecución desde el 19.03.25 y hasta el 18.09.25.

SEXTO.- La formalización del contrato se perfeccionará con la adjudicación.

SÉPTIMO.- El abono de los suministros efectivamente entregados se efectuará a medida que éstos se vayan realizando. El pago del precio del contrato se realizará en la forma que a continuación se detalla: contra factura por los bienes efectivamente entregados.

Contra este acto podrá interponerse recurso de alzada ante el Director del Servicio Canario de la Salud, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su notificación, sin perjuicio de que el interesado pueda ejercitar, en su caso, cualquier otro que estime procedente.

En Las Palmas de Gran Canaria, a fecha y firma electrónica.

FL DIRECTOR GERENTE

(Por delegación, Resolución de la Dirección General de Recursos Económicos de 27 de noviembre de 2020 (BOC nº. 256, de 14 de diciembre)

Este documento ha sido firmado electrónicamente por

MIGUEL ANGEL PONCE GONZALEZ - DIRECTOR GERENTE

Fecha: 12/03/2025 - 18:16:40

Este documento ha sido registrado electrónicamente

RESOLUCION - Nº: 1009 / 2025 - Tomo: 1 - Libro: 456 - Fecha: 13/03/2025 09:33:14

Fecha: 13/03/2025 - 09:33:14

