

# CONSULTAS LICITACIÓN RESTAURACIÓN VALENCIA

- ¿Cuál es coste mínimo de materia prima? 1,95 € según “Reglamento de Consulta” o 1,50 € según pliego prescripciones técnicas.

Les confirmo que el coste mínimo es 1,95€ IVA no incluido.

- Nos podéis confirmar si en el cuadro de personal (ANEXO 7) está contemplada la figura del Responsable de Centro o Supervisor de la empresa operadora. En la primera línea aparece una posición con categoría Técnico/a. No sé si se corresponde con la posición de Supervisor/a.

En el Anexo 7, la categoría que pone Técnico corresponde al Supervisor del centro.

- Con el objetivo de poder trabajar el proyecto de reforma tanto de la zona de lavado (nivel -1), como para la reordenación de comedor y reemplazo suelo cocina, ¿nos podrías facilitar los planos en formato AutoCad.

Se remitirá esta información a los candidatos de forma privada y por motivos de seguridad no será publicada en ninguna plataforma.

- Si habilitamos zona comedor profes para alumnos, a parte del comedor de cafetería y terraza, ¿entendí que había otra zona para reubicarlos? ¿Hay posibilidad de hacer cerramiento de la Terraza para darle uso durante todo el año?

El Liceo no dispone de permiso para ampliar la zona de edificabilidad y no queremos suprimir la terraza.

- Con el objetivo de poder asumir el máximo importe posible inversiones, ¿hay posibilidad de presentar cuadro de amortización a más años de los 4 que se indican en el pliego?

Pueden proponer más años, pero como una alternativa. La inversión en 4 años hay que recogerla en la oferta, en cualquier caso.

- En cuanto a la oferta gastronómica, según menús publicados en la web, vemos que solo hay una opción de primer plato y que la segunda opción es siempre vegetariana. ¿Según pliego entendemos que es un 2+2, pero que la segunda opción del plato principal no necesariamente tiene que ser vegetariana, o sí??

Es una elección, no es una obligación. El liceo desea analizar las propuestas de cada candidato.

- ¿El buffet de ensalada puede ser un plato a mayores del entrante o principal o, sustituye a alguno de ellos?

El buffet de ensaladas va aparte de los entrantes y platos principales. Cualquier sugerencia de los candidatos será estudiada.

- Necesitaría tener clara la facturación anual de la cafetería y si se da almuerzo y desayuno y si estos salen de la facturación de la cafetería o son a parte.

La facturación de la cafetería es de 18000€ al año. La cafetería es solo para el personal del Liceo, no para los alumnos. Los horarios de apertura los pueden encontrar en el pliego de condiciones.