

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 se 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 aparte.

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.

- En la reunión del pasado jueves se comentó que el actual comedor de profesores con capacidad de 60 pax será destinado a alumnos, y que habría 3 salas para albergar a los profesores donde se incluía la terraza (que no se puede cerrar, solo puede haber toldos) para capacidad de 28 personas, el actual salón de profesores de cafetería con capacidad para 24 pax sería la 2ª sala, pero no nos quedó claro cuál sería la 3ª sala y si habría que hacer inversión en la misma para acondicionarla.

Habría que remodelar el actual comedor para conseguir un mayor número de comensales, en una sala independiente, como está actualmente. Recordamos la imposibilidad de recuperar espacios exteriores ya que nuestro coeficiente de edificabilidad es nulo.

- También si esa 3ª sala para profesores necesitaría ser acondicionada (suelo, puertas, mobiliario, capacidad) para presupuestar la inversión y si se necesitaría línea de autoservicio.

Se podría utilizar parte del equipamiento actual, pero sería necesario incrementarlo. Se tendría que acondicionar en función de la propuesta que nos presenten.

- En la página 5 del PT apartado 5 se indica que debe incluir un coordinador para el comedor de educación infantil 20h semanales, ¿se trata del monitor incluido ya en el anexo 7 con una jornada de 19,08h a la semana (coeficiente de tiempo parcial 470)?

Así es. Se trata de esta persona.

- Sobre el punto 8.3 del PT página 15 que trata sobre la supervisión del servicio e interlocutor con jornada completa, ¿se trata del Técnico contemplado en el anexo 7 a jornada completa a subrogar con fecha antigüedad 21/03/2022 o debemos incorporar una persona nueva?

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

- Aunque en la reunión se comentó la duda sobre el coste de las materias primas en el precio unitario mínimo en el pliego había dos precios, 1,50 € y 1,90 € y se dijo verbalmente que el precio corrector era 1,95€ y que se nos confirmaría por escrito, pero no nos ha llegado nada al respecto. Entiendo que 1,95€ es correcto.

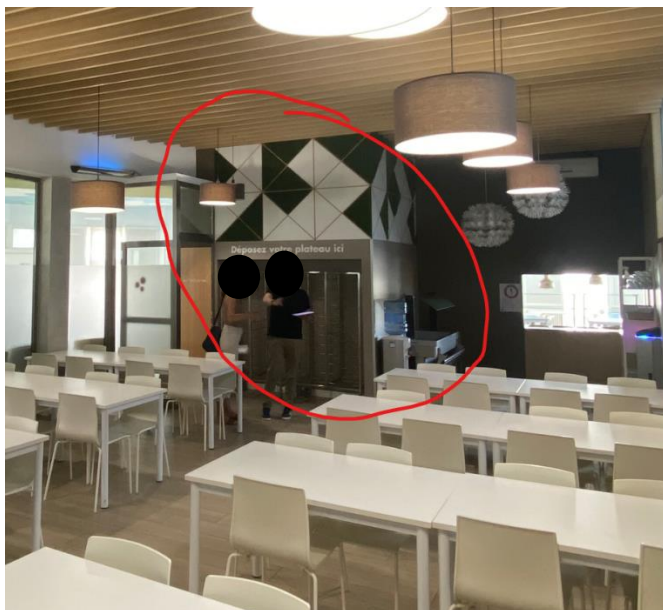
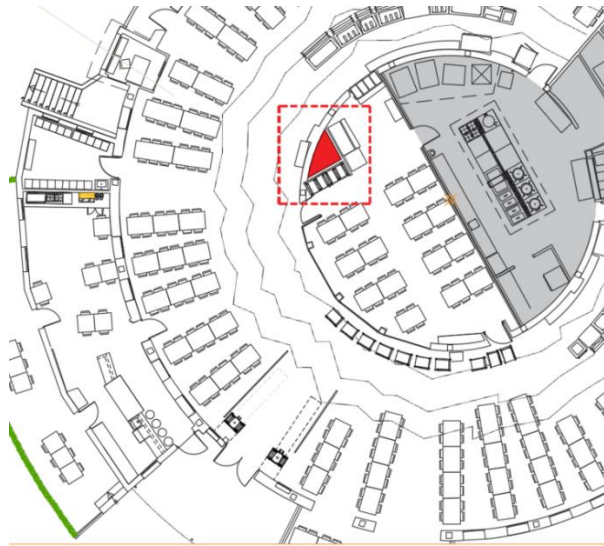
Es 1,95€ IVA no incluido

- ¿Sería posible conocer las medidas del tren de lavado?

En los planos facilitados en Autocad, están todos los equipos actuales y las medidas son correctas.

- Consulta sobre el espacio marcado en rojo sobre el plano, dentro del actual comedor de profesores. Por favor, ¿nos podrían indicar si en ese espacio hay instalaciones

No existen instalaciones en ese espacio y se podría recuperar.



- Necesitaría que por favor nos aclararais si el límite del 10% incluye la inversión de 120.000€ del tren de lavado o esa inversión va por un lado y el límite del 10% sólo afecta a las otras inversiones excluyendo el tren de lavado.

EL límite del 10% incluye todas las inversiones (por tanto, también la del tren de lavado).