

Concurso Restauración y monitores LFB 2023

Conjunto de preguntas / respuestas

1- SERVICIO ALIMENTACIÓN

1.1 ¿A parte de la implementación de 1 menú vegetariano a la semana, entendemos que la composición de la bandeja de “3 entrantes+2 principales y 2 guarniciones” tiene que ser al menos uno de ellos vegetariano?

Correcto, a parte del menú vegetariano una vez por semana que prevé la ley Egalim, el alumno tendrá la posibilidad de componer un menú vegetariano cada día.

Entre ellos, 1 entrante, 1 principal y 1 guarnición estas opciones entran dentro de las 3 opciones de composición.

- 2º plato composición (doble opción): no se especifica en pliego si debe de ser pescado y carne? ¿O proteína animal + plato vegetariano?

Las opciones posibles son aquéllas que proponen 2 platos diferentes (por ejemplo, no podría ser dos pescados o dos carnes).

1.2 ¿Pueden especificar la composición de la merienda Infantil?

- Lunes: Compota bebible (sin azúcar añadido)
- Martes: Queso y pan (no pan de molde sino más bien pan viena)
- Miércoles: Fruta fresca (puede ser 1/ o 1/2 manzana sin pelar...no necesariamente cortada etc.)
- Jueves: Yogur natural o vaso de leche (o bebidas vegetales para los alérgicos a la proteína de la leche de vaca)
- Viernes: Fruta fresca (ocasionalmente fruta seca: pasas sultanas, albaricoques, dátiles, ciruelas pasas, etc.)

1.3 ¿Es para todas las etapas (PS+MS+GS)

Correcto, la merienda infantil es para todas las clases de Maternelle. (Munner)

1.4 ¿Cuántos turnos hay en el edif. Maternelle? (horario 12h-14h)?

Actualmente hay 3 turnos de clases para comer en el comedor infantil:

12:00 - 12:40 clases de P.S

12:45 - 13:30 clases de M.S

13:30 - 14:00 Clases de G.S

1.5 Entendemos que las fuentes de agua osmotizada son 100% de LFB?

Correcto, el LFB tiene un contrato de servicio con una empresa que suministra las fuentes.

4 fuentes en el comedor escolar de Pedralbes + 1 en el comedor del personal.

También disponemos de 2 fuentes en el comedor de Munner.

También dispone de fuentes en los patios.

1.6 Qué ejemplo de comida de Navidad se ofrece para estudiantes/personal?

A concretar cada año.

Simplemente teniendo en cuenta las tradiciones locales de Navidad.

1.7 Tipo de formato (sentado/de pie), si hay camareros, horario, total comensales...?

El servicio de comida de navidad para los estudiantes se sirve como un día normal.

Igual que para los días con menús "especiales" el evento tendrá que ser acompañado de una decoración o evento especial dentro del comedor escolar.

El personal dispone de una cena de navidad desde las 19:30 hasta las 2:00 de la madrugada (200 personas más o menos).

Se compone de un aperitivo de pie, una cena en mesa y un servicio de barra libre de pie.

Con camareros para el servicio en mesas y de pie para coctel y barra libre.

El servicio de mesa contara con manteles, flores de centro de mesa, cubiertos y copas adecuadas para este tipo de cena extraordinarias.

Para esta ocasión y como de costumbre, las personas que forman parte del personal de restauración y monitorado también están invitados por el Liceo.

Por lo cual, la preparación y presentación de este evento tendrá que contar con otras personas que habitualmente están trabajando en el LFB.

1.8 ¿Este servicio es una gratuidad?

No, no obstante, deberá haber al menos 2 propuestas con una tarifa en el contrato inicial para la cena de navidad del personal.

1.9 ¿O se factura a parte?

Para los estudiantes no se factura a parte.

Para el personal, la cena de navidad será acordada entre el prestatario y el LFB en función de las prestaciones y las tarifas del contrato inicial.

El LFB podrá modificar estas prestaciones si lo desea, en este caso pedirá presupuestos adicionales si es necesario.

1.10 Los almuerzos para llevar (picnics) en qué formato deben de servirse (¿bocadillo?)

A definir según propuestas de parte del prestatario de restauración.

En caso de bocadillos, la guarnición deberá ser variada.

1.11 ¿Entendemos que para este concurso no hará falta contemplar servicio de máquinas de vending?

Correcto, el servicio de vending no está contemplado.

1.12 **Servicios especiales:** ¿podemos saber especificaciones de los servicios a cotizar? (nº comensales, horarios, si hacen falta camareros...)

- Recepciones de desayuno (bebidas frías y calientes, mini pasteles, etc ...)
- Buffets fríos o calientes con o sin personal de servicio
- Comidas servidas en la mesa para ventos anuales (cena de Navidad del personal, etc ...)
- Cóctel con bebidas y petit fours
- Etc..

Las prestaciones adicionales constan de servicio de desayuno con o sin bollería y bocadillos salados y zumos.

Puede incluir también almuerzos y meriendas a base de sándwich, biscochos, broches de fruta y zumos, per también cocteles y almuerzos sentados con surtido de productos salados y platos calientes con o sin postres.

Tenemos varios eventos especiales como pueden ser para el inicio y fin de curso, la cena de navidad y otros pica pica para eventos puntuales.

Esto se definirá posteriori con el prestatario.

Referencia al volumen de facturación en SSEE. Sé que tiene un peso importante en el Lycée. Si tienes algún dato aproximado, te lo agradecería mucho. una estimación de volumen de facturación que suponen los Eventos Especiales durante un año, tipo coffes, lunch, graduaciones, etc....

Referente al volumen de facturación en SSEE, en 2022 ha sido de 55 000 €.

2- CONTINGENCIAS

2.1 Qué previsión de actuaciones están contempladas para la renovación de las zonas de restauración de LFB?

Renovación de la cocina, el comedor y las 2 cafeterías. No está determinado todavía en que fases se hará, pero se tomará en consideración medidas adicionales por parte del LFB para acondicionar un comedor temporada en nuestras instalaciones.

2.2 ¿Fechas de inicio y finalización? ¿En qué edificio y qué etapas afectaría? (necesitamos saberlo para nuestro Plan de Contingencias)

A partir del verano 2024 deberían iniciarse las obras de renovación de la cocina, el comedor y las 2 cafeterías. Se contempla un plazo máximo hasta junio 2025.

3- SERVICIO CAFETERÍA

3.1 Cafetería Secundaria (8h-18h): Cual es el volumen de ingresos anual del pasado curso?

3.2 Cafetería Personal (7:30h-18h): Cual es el volumen de ingresos anual del pasado curso?

120 000 € / año: Cafetería alumnos + cafetería del personal.

Personal que se destina a cada cafetería, cargos, horarios de cada trabajador durante el servicio y turnos.

Personal cafeterías

CATEGORIA	Jda	Jda diaria	zona de servicio	tareas
Encargado Cafetería	40	8	cafetería alumnos	encargado cafetería
Ayudante Camarera	38	7,6	cafetería alumnos	preparación y servicio
Ayudante Camarera	40	8	cafetería alumnos	preparación y servicio
ASL	35	7	cafetería personal	prepara ensaladas y sirve
ASL	32,5	6,5	cafetería personal	servicio y limpieza
Camarera	40	8	cafetería personal	encargada cafetería
ASL	17,5	3,5	cafetería personal	servicio y limpieza
ASL	36	7,2	cafetería personal	servicio y limpieza

4- EQUIPAMIENTO

4.1 ¿El menaje de cocina es propiedad de LFB (cucharones, gastronors, isotérmicos..)? *(no aparece en Anexo 6)*

Si

4.2 ¿El menaje de comedor es propiedad de LFB (bandejas, cubiertos, vasos...)? *(no aparece en Anexo 6)*

Si

4.3 ¿La reposición de este menaje va a cargo de LFB?

Si

4.4 ¿Las bandejas son compartimentadas? ¿O es un sistema de bandeja + platos?

En el comedor de Pedralbes tenemos bandejas + platos.

En Munner tenemos bandejas de inox con compartimentos.

5- PERSONAL

A) LOTE 1

5.1 ¿De todo el listado del LOTE 1 nos pueden especificar en qué lugar de trabajo están uno de ellos?

B) LOTE 2

5.2 ¿De todo el listado del LOTE 2 nos pueden especificar en qué lugar de trabajo están uno de ellos?

Respuesta de A) y B) :

Munner				
Núm personas	Cargo	Jornada semanal	horas diarias	zona de trabajo
1	Jefe Cocina	40	8	cocina
4	ASL	24	6	cocina y comedor
1	ASL	14	3,5	cocina
1	Coordinadora de monitores	20	4	
11	monitores de comedor			comedor
7	monitores de patio			patio
	algunas monitoras realizan tareas en diferentes áreas (comedor-patio)			
	jornadas entre 8 y 12 horas/semana			

Pedralbes				
1	Jefe Cocina	40	8	cocina
3	Cocineros	40	8	cocina
3	ASL	40	8	cocina
13	ASL jornadas variables entre 14 y 24 h/semana			comedor
3	ASL	15	3	comedor terraza alumnos
9	ASL jornadas variables entre 14 y 26 h/semana		0	zona lavado y tareas limpieza
1	Encargado cafetería	40	8	cafetería alumnos
1	Ayudante camarera	40	8	cafetería alumnos
1	Ayudante camarera	38	7,6	cafetería alumnos
1	Camarera	40	8	cafetería personal
4	ASL jornadas variables de 30 a 35 h/semana			cafetería personal
1	dietista	30	6	comedor
2	Representante Comité Empresa Liberados	40	8	Comité de Empresa
1	Responsable centro	40	8	
1	Coordinadora de monitores	30	6	
31	monitores: jornadas variables entre 8 y 16 horas/semana un monitor por clase (patio y comedor franja horaria mediodía)			comedor y patio
4	monitores de refuerzo (jornadas entre 8 y 12 horas/semana)			comedor y patio

5.3 ¿Cuál es el horario de la ludoteca de Pedralbes? Cuanto/s Monitor/es hacen este servicio?

En Munner, los monitores trabajan 12h00 a 14h00 todos los días menos los miércoles.

En Pedralbes de 12h05 a 13h55; este espacio lo comparten 2 monitoras que combinan la vigilancia de su grupo de alumnos con la de la ludoteca.

5.4 ¿Cuál es el horario de la vigilancia por la mañana de Munner horarios?

Cuanto/s Monitor/es hacen este servicio?

En Munner, los monitores trabajan 12h00 a 14h00 todos los días menos los miércoles.

5.5 En las Cláusulas Técnicas se especifica que hay 34 monitores en Pedralbes y 19 en Munner. ¿Las 2 coordinadoras a subrogar se cuentan a parte de esta ratio?

Correcto, las dos personas a subrogar son la coordinadora de monitores y la responsable del centro.

5.6 Para el cálculo de los costes de personal actual, tanto en Lote 1 como en Lote 2, ¿tenemos que coger como base los reflejados en ANEXO 9?

Para el cálculo de los costes de personal actual, tanto en Lote 1 como en Lote 2, coged la base en anexo 9.

En total trabajan 105 personas

Se deberán contemplar los siguientes datos:

En Munner tenemos:

Personal de cocina-comedor-limpieza	6 personas
Personal monitor	19 personas
Total	25 personas

En Pedralbes hay:

Personal de cocina-comedor-limpieza	44 personas
Personal monitor	36 personas
Total	80 personas

En total trabajan 105 personas de Serunion en el LFB
A parte de los responsables.

No obstante, el número de monitores es indicativo, ya que puede cambiar en función de las necesidades de la escuela y de la creación de nuevas clases (o supresión).

Otra duda de concepto. Cuando se habla de "cantina", ¿se hace referencia al comedor?

Sí, el comedor de alumnos.

Monitores:

5.7 Los monitores tienen el mismo horario (horas trabajadas) los miércoles?

En la respuesta A) y B) se encuentra las horas semanales del personal.

5.8 Los monitores que indican en el pliego que están como refuerzo en comedor, acompañar a aseos, etc ¿están ya incluidos en la lista de monitores?

Sí.

6- CERTIFICACIONES/SOSTENIBILIDAD

6.1 ¿Entendemos que la certificación de “Comedor Sostenible” puede realizarla otra empresa de certificación que no sea AENOR?

Sí, es algo que deberá obtenerse con el trabajo conjunto de la empresa que presta el servicio y el Liceo, con la entidad certificadora que esté habilitada al efecto.

6.2 ¿El Nutriscore lo quieren aplicado por ingrediente o por plato?

Ver pliego

6.3 ¿Los contenedores de la clasificación de residuos en el autoservicio son propiedad de LFB?

Sí

6.4 ¿Los informes de seguimiento sostenible mensuales son bajo cumplimentación a libre criterio de cada empresa? ¿O hay documentos que LFB tenga estandarizados a cumplimentar?

En los primeros informes solicitamos de la empresa que nos haga llegar su estándar. Si hubiese cuestiones que el Liceo quisiera añadir/modificar de los parámetros, se lo comunicará a la empresa.

6.5 En caso afirmativo: ¿Nos pueden enseñar modelos de informes que estén haciendo actualmente?

7- OTRAS CUESTIONES

7.1 En el inventario de los equipos de cocina que se ha publicado, se indican que varios elementos son de SERUNION. ¿En caso de cambio de operador, SERUNION retirará esta maquinaria? ¿quién repondrá la maquinaria en cocina que retire SERUNION?

El prestatario deberá aportarlos

7.2 ¿La furgoneta destinada a realizar el transporte de la comida a Munner es propiedad del Liceo Francés o de la empresa operadora?

La furgoneta es de la empresa operadora.

En caso de ser de la empresa licitadora ¿tiene que ser de 0 emisiones?

Tiene que ser de baja emisiones, no necesariamente de 0 emisiones

7.3 Cuando hablan de productos locales, entendemos que son productos de procedencia de Cataluña.

Correcto.

Consulta referente al pliego.

En el apartado 3, se indica la posibilidad de realizar el servicio desde otra cocina central durante el periodo de obras, estas obras no tienen ni fecha de inicio ni fecha de duración. Pero para estimar esta situación necesitaríamos conocer si durante este periodo, dispondríamos de servicio de lavado en el centro, zona de limpieza, para limpieza de vajilla, cubiertos, vasos y utensilios de servir, o cabe la posibilidad que esto no se pueda realizar en centro en algún periodo. Y deberíamos de conocer

si dispondremos de cámaras frigoríficas operativas y de espacios en el propio centro destinados a la regeneración del producto.

El prestatario deberá aportar el material necesario.

COSTE ASOCIADOS AL SERVICIO:

Quien asume los siguientes costes:

Plan mantenimiento preventivo / correctivo de maquinaria e instalaciones

Reposición menaje y utillaje

DDD + Insectocaptadores

Limpieza conductos campana extractora (actuación anual por normativa)

Limpieza de los filtros de la campana extractora

El LFB para estos 5 puntos.

CALENARIO ESCOLAR:

- según calendario Anexado,

¿el 1 y 4 de septiembre (marcado en rojo) empiezan los profesores?

Correcto

¿el 5 y 6 de septiembre (marcado en verde) empiezan todos los alumnos (Munner + Pedralbes)?

Pedralbes: en un principio, empiezan una parte de alumnos el día 5 y otra parte el día 6 pero los cursos no están definidos aún.

Munner: en un principio no suele haber comedor escolar el 5 y 6 de septiembre ya que el inicio de curso estos 2 días se hace solo por la mañana.

En un principio todos los alumnos estarán presentes el día 7 de septiembre Pedralbes + Munner.

El calendario escolar que figura en el anexo es indicativo. El servicio de restauración deberá adaptarse cada año al calendario escolar, con un inicio de actividad que puede preverse a partir del 1/09.

¿Cuántos días lectivos hay en total durante el curso escolar con servicio de comedor??

Ver el calendario 2023-2024

OTROS SERVICIOS

¿Composición del Tentempié?

Corresponde al prestador de servicios hacer propuestas, en particular para los almuerzos y meriendas para llevar (infantil), teniendo en cuenta la edad de los niños.

¿Hay Campamentos de Verano?? Si lo hay, ¿durante qué periodo?? ¿Cuántas comidas? ¿El servicio se hace con la misma plantilla que da servicio durante curso escolar??

El liceo cierra en verano, no hay cursos ni campamentos de verano.

Fiambarrera, ¿entendemos que son los picnics?

Sí fiambarrera /picnic

En pliego se piden de tipos de picnics. ¿Se refiere a un tipo de picnic por tramo de edad?? Por ejemplo, uno para Maternalle, otro para Elementaire y otro para College.

Sí, las fiamberras deben adaptarse a los distintos niveles y, por tanto, a la edad de los niños (infantil, primaria, secundaria). Corresponde a las empresas hacer propuestas de meriendas completas que respondan a las necesidades nutricionales y se adapten a la edad de los niños. Se ruegan varias propuestas, al menos 2.

CAFETERIA ALUMNOS / PERSONAL

¿Entiendo que solo hacen uso de la cafetería los alumnos de Lycée? ¿Pueden comer o en la cantina o bien en la cafetería? ¿Si lo hacen en la cafetería pagan con cash? ¿facturación aprox cash.?

Sí, sólo los alumnos del Lycée tienen acceso a la cafetería. También pueden comer en la cantina/comedor. El pago en la cafetería se hace en metálico, pero se pretende facilitar la desmaterialización del pago (con una tarjeta magnética que sirve de "monedero" recargable por los padres).

¿El nº de pax indicados en ANEXO 3 son únicamente los alumnos que pasan a comer por la cantina?

El anexo es claro: se trata del número de comidas por servicio, y corresponde necesariamente al número de alumnos que almuerzan (cada alumno tiene una sola comida).

Según Anexo 3 comen unos 60 profes / staff en la Cafetería. ¿Este personal es el que come de la oferta de menú y están subvencionados?

Es el número de empleados que comen en la cafetería. Estas cifras son indicativas. La cuestión de la subvención de las comidas no es competencia del proveedor del servicio y no debe interferir en el precio de las comidas.

¿El resto de personal adulto comen en la cafetería (oferta retail) y abonan en cash?? ¿facturación aprox. cash)?

El resto de servicios de la cafetería corresponde a ventas adicionales (café, etc...) y los pagos se realizan en efectivo y con tarjeta de crédito.

8 ADMINISTRATIVAS

En relación con el lote 1, más allá de la solvencia, ¿Cuáles son los límites de tamaño de la empresa modelo para este concurso? ¿Se espera/necesita una gran empresa para la gestión del servicio? Gracias

Todas las observaciones relativas a las capacidades de la empresa se encuentran en el Dossier de Consulta de las empresas (DCE). Las empresas deben demostrar que tienen capacidad para cumplir con los servicios estipulados en el pliego de prescripciones técnicas en tiempo y forma, y cubrir todas aquellas eventualidades (por ejemplo, si la cocina del liceo está inutilizada por cualquier motivo, se privilegiará a aquéllas empresas que justifiquen poder recurrir a una cocina externa para no afectar al servicio). Por otro lado, la experiencia en servicios a centros educativos de tallas similares al liceo francés de Barcelona será un criterio igualmente diferenciador.

¿Nos pueden facilitar el desglose de las partidas presupuestarias: costes directos y costes indirectos (estructura y beneficio industrial)? ¿Cuál es el Convenio de aplicación para las personas trabajadoras a subrogar?

Estas informaciones se encuentran en los documentos del DCE (en cuanto a las propuestas de precio hay que desglosarlas según las partidas de la descomposición del Menú) en lo que respecta a los convenios, hay que mirar los anexos relativos a la masa salarial y los pliegos para cada lote.

- En la página 15 del Règlement de Consultation se indican los criterios de valoración del Lote 1. La propuesta económica tiene un peso del 40%. ¿Podrías, por favor, indicarnos la fórmula de valoración? ¿Sería la equivalente a la indicada para el Lote 2?

Efectivamente, es la fórmula estándar. Se otorgan los 40 puntos sobre 100 a la oferta más económica (siempre que cumpla técnicamente con los mínimos solicitados en los pliegos). A partir de ahí y en proporción, el resto de propuestas tendrán los puntos de la parte económica proporcionalmente.

- En la página 18 del Règlement de Consultation, al hablar del criterio de valoración “calidad del expediente y organización de la empresa”, se hace referencia a las certificaciones, volumen de negocio, etc.

Esta información coincide en parte con la que hay que incluir en el Dossier de Candidature, según la cláusula 6.1. del Règlement de Consultation, en concreto, con la capacidad económica y financiera de la empresa y con las referencias profesionales y capacidad técnica. ¿Podrías, por favor, indicarnos cómo se va a valorar?

Por ejemplo, en cuanto a la capacidad técnica, ¿tenemos que regirnos por los criterios de solvencia que indica la Ley de Contratos del Sector Público (es decir, aportar referencias de contratos por un “importe anual acumulado en el año de mayor ejecución que sea igual o superior al 70 por ciento de la anualidad media del contrato”), o por el contrario, obtendremos una mayor puntuación si acreditamos una solvencia superior a estos umbrales?

Por un lado, los requisitos referidos a la candidatura han de ser los mínimos expresados en Dossier de candidatura para poder analizar la oferta de una empresa concreta. Se valorarán las referencias profesionales en el sector (en concreto de colectividades de colegios para establecimientos similares al Liceo) con mejor puntuación aquella que pueda demostrar mayor experiencia en este sentido. Entendemos que a mayor experiencia de un candidato en el ámbito que necesita el Liceo, mejor servicio podrá ofrecer.

En cuanto a la capacidad económica, ¿es suficiente con reiterar lo indicado en el Dossier de Candidature sobre el volumen anual de negocios, o deberemos aportar otros medios adicionales, como por ejemplo ratio entre activos/pasivos, etc.?

Cualquier información adicional es bienvenida.

- ¿Entendemos que el idioma de presentación de la Oferta puede ser completamente en Castellano? (punto 15. Del PCA indica que se admiten ambos idiomas sin indicar preferencia)

Correcto, puede ir completamente en castellano.

- **LOTE 1 (Punto 19 del CCC):** indica que la revisión de precios anual será en base al IPC alimentos y bebidas. ¿Se contempla el índice de Subida de Convenio para el personal de cocina?

Cualquier variación de los precios debe acordarse previamente con la dirección del Liceo. La base es el Índice mencionado, sin perjuicio de que otros índices aplicables desestabilicen el equilibrio económico.

- **LOTE 2 (Punto 19 del CCC):** Qué índice se va a aplicar en la revisión de precios anual?

Cualquier variación de los precios debe acordarse previamente con la dirección del Liceo. La base es el IPC, sin perjuicio de que otro índice particular pudiera afectar al equilibrio económico del contrato.

- Actualmente el mismo operador gestiona los dos servicios (Lote 1+ Lote 2). ¿La figura del interlocutor a tiempo completo es única para ambos lotes? ¿Queremos entender si en la gestión de ambos lotes con un interlocutor es suficiente o debe de haber 2 interlocutores (1 por cada lote)?

Teniendo en cuenta que puede darse la circunstancia de que un lote lo tenga una empresa y otro lote lo tenga otra empresa, en la oferta debe contemplarse un interlocutor para cada lote.

¿La propuesta económica debe de ir dentro de la Oferta Técnica? ¿O debe de ir en un documento a parte?

Pueden presentar un dossier con oferta técnica por un lado y económica por otro (documentos separados) o hacerlo en un mismo documento siempre y cuando estén ambas partes bien diferenciadas.

- ¿Nos podemos presentar a un solo lote?

Sí

- Revisión de precios: En las cláusulas técnicas pag. 33 se habla de que se habrá revisión de precios anual en relación del IPC anual de los alimentos y bebidas. En las cláusulas administrativas, pag. 17 comentan que los precios no son revisables. Y en el reglamento de consulta se indica de nuevo que son revisables anualmente.

Cualquier variación de los precios debe acordarse previamente con la dirección del Liceo. Los precios se podrán actualizar conforme al índice oficial (pero no habrá revisión unilateral). La base es el Índice mencionado, sin perjuicio de que otros índices aplicables desestabilicen el equilibrio económico.

- Agradeceremos que nos confirmen que los precios efectivamente son revisables anualmente.

Sí, actualizables a partir del primer año con base en IPC y siempre con el acuerdo explícito de la dirección del liceo.

- ¿La parte de aumento salarial anual por convenio se podrá también aplicar en la revisión de precios?

Se aplicará el IPC siempre con acuerdo previo del Liceo.

CERTIFICACIONES

- ¿En caso de no poseer alguna certificación de calidad mencionada en el Pliego, puede haber un periodo de carencia durante el primer año de contrato? ¿O tienen que estar todas las certificaciones al inicio del contrato?

Se valorarán todas las certificaciones de que disponga la empresa, teniendo mayor peso las ofertas de aquéllas que tengan a la fecha de la presentación de la oferta más certificaciones vigentes. No obstante, se insta al ganador a seguir creciendo en este terreno mientras dure el servicio en el Liceo.

- Certificaciones:

En la página 31 del pliego de condiciones técnicas se indican los certificados requeridos.

- ¿Se admite la presentación de ofertas en el caso de estar en proceso de certificación de alguno de los certificados oficiales requeridos? Presentando carta de compromiso.

Habrán que estar al tipo de certificado de que se trate. Sí admitimos la oferta.

- En cuanto a la certificación de comedor sostenible, ¿se admite como único certificador a AENOR o es válido el certificado con certificación de otras empresas como BUREAU VERITAS?

Ambos

- En referencia al punto 8.4 del RC que dice *“a partir de la notificación del contrato enviada al candidato retenido, este último deberá entregar la totalidad de los documentos citados en el artículo 6. 1..”*, no nos queda claro si hay excepciones, como por ejemplo el punto nº 7, “Nota Metodológica” que en el punto 6.2 dice que sí se debe de presentarº.

¿Pueden decirnos si hay algún punto de excepción del 6?1 del RC que debamos de contemplar en la entrega de la oferta?

La nota metodológica es obligatoria (no es un documento jurídico/administrativo). Instamos a todos los candidatos a que nos remitan en la oferta toda aquella documentación que se pide de orden jurídico/administrativo (seguridad social, hacienda, prohibiciones de contratar, DEUC, etc)

- Documentos para presentar en la oferta según punto 6.2.
 - **2) Anexo financiero del Acta de compromiso:** ¿nos pueden facilitar este documento? (no aparece en anexos)

No aparece porque debe elaborarlo el candidato, es el desglose económico de la oferta según se solicita por ejemplo con el precio de un menú.

En cuanto al lote 2, sería el coste del servicio de los monitores y el desglose de los conceptos del precio que nos proponen.

- **3) El contrato con las cláusulas aplicables por cada LOTE propuestas por los candidatos para las prestaciones planteadas con fecha y firma”** ¿nos pueden facilitar este documento? (no aparece en anexos).

No aparece porque debe elaborarlo el candidato. Se trata de un documento que, sin contravenir lo que indican los documentos del DCE englobe los acuerdos con la oferta que propone el candidato. En la mayoría de ocasiones el candidato indica que la oferta, junto con los documentos del pliego, componen la documentación contractual. En otras, el candidato desea añadir ciertas cláusulas que, en la medida que no contravengan lo indicado en la licitación podrán ser valoradas.

- **Punto nº 3 de las Actes d’Engagement Lote 1 y 2:** esta documentación solamente hay que rellenarla una vez adjudicada la empresa ganadora?

Se rellena aquello que se conoce, y se firma aceptando el documento. En efecto la última parte tiene que ver con el momento de la firma del contrato una vez adjudicado y podrá cambiar, sobretodo en la fecha que será la de firma, y en los documentos que pueden añadirse (oferta del candidato, nota metodológica, etc).

En general deben firmarse todos los documentos del DCE, en señal de toma de conocimiento y aceptación de las premisas de la licitación.

La présente offre est acceptée et complétée par les annexes suivantes :

La presenta oferta se acepta y está completada por los siguientes anexos:

- Acte spécial n°... relatif à la présentation d’un sous-traitant
Acta especial n° ... relativo a la presentación de un subcontratante
- Annexe n°... relative aux demandes de précisions ou de compléments sur la teneur des offres
Anexo n° ... relativo a las solicitudes de prestaciones o de complementos sobre las ofertas
- Annexe n°... relative à la mise au point du marché
Anexo n° ... relativo a la puesta a punto del contrato
- Autres annexes (à préciser) ;
Otros anexos (a precisar) :

