



Informe-memòria justificatiu de la necessitat de contractació del servei de l'espai migdia escolar amb cuina pròpia de les escoles L'Aragai i El Margalló de Vilanova i la Geltrú i de l'Institut Escola El Morsell d'Olivella.

Expedient: 1408-0155/2024

Objecte de l'informe

L'objecte del present informe és donar resposta al que preveuen els articles 28, 100, 101 i 116 de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic (d'aquí en endavant LCSP).

L'article 28 LCSP disposa que cal motivar les necessitats, la idoneïtat i l'eficiència del contracte, deixant-ne constància a la documentació preparatòria abans d'iniciar el procediment d'adjudicació.

L'article 116 LCSP estableix que les Administracions Públiques hauran de tramitar prèviament un expedient a on es motivi la necessitat del contracte i que haurà de justificar adequadament el següent:

- a) Elecció del procediment de licitació.
- b) Classificació exigida als participants.
- c) Criteris de solvència tècnica o professional, i econòmica i financera, i els criteris que calgui tenir en consideració per a l'adjudicació del contracte, així com les condicions especials d'execució.
- d) El valor estimat del contracte, amb indicació de tots els conceptes que l'integren.
- e) Necessitat de l'administració a la que es pretén donar satisfacció mitjançant la contractació de les prestacions corresponents, la seva relació amb l'objecte del contracte, que haurà de ser directa, clara i proporcional.
- f) En els contractes de serveis, informe de suficiència de mitjans.
- g) Decisió de dividir en lots l'objecte del contracte.

Àrea que proposa la contractació: Àrea de Serveis a les Persones (Ensenyament)

Objecte del contracte i necessitat a satisfer

L'objecte de la present contractació és del servei de l'espai de migdia amb cuina pròpia en els centres educatius EL MARGALLÓ i L'ARAGAI de Vilanova i la Geltrú i l'Institut Escola EL MORSELL d'Olivella que s'han acollit a la gestió del Consell Comarcal del Garraf (en endavant



Consell Comarcal) que es prestarà tots els dies lectius del calendari escolar segons l'Ordre anual que publica el Departament d'Educació la Generalitat de Catalunya.

D'altra banda, i tal i com s'expressa al Plec de prescripcions tècniques, el servei de menjador caldrà garantir-ho, mitjançant servei de càtering o similar que garanteixi els àpats, sempre que de manera justificada no estiguin disponibles les instal·lacions de la cuina, sense que aquest fet impliqui cap augment en el cost del servei.

La contractació d'aquest servei respon a l'obligació que té el Consell Comarcal del Garraf en relació a la prestació del servei de l'espai migdia escolar en els centres educatius de L'Aragai, El Margalló i El Morsell. D'acord amb el Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Educació. El Ple del Consell Comarcal del Garraf de 30 de març de 2023 va acceptar la delegació de competències prevista a l'Acord de la Generalitat de Catalunya GOV/128/2021, de 31 d'agost, de delegació de competències als consells comarcals i a l'Àrea Metropolitana de Barcelona en matèria d'educació, modificat per l'Acord GOV/172/2022, de 30 d'agost, i expressament pel que fa al servei de menjador escolar preceptiu i el servei de menjador escolar amb caràcter opcional únicament pels centres educatius El Margalló i L'Aragai de Vilanova i la Geltrú i l'Institut Escola El Morsell d'Olivella.

El servei de l'espai migdia escolar de les escoles públiques l'Aragai, El Margalló de Vilanova i la Geltrú i l'Institut Escola El Morsell d'Olivella, comprèn a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat mitjançant monitoratge durant el temps de la prestació del servei de l'espai migdia i els períodes de temps anteriors i posteriors, des de que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda, amb una durada màxima de dues hores i mitja.

El servei de l'espai del migdia es durà a terme durant tots els dies lectius del calendari escolar, segons l'Ordre anual que publica el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, i d'acord amb la planificació que cada centre escolar hagi fet de la durada del servei en el Pla de funcionament de cada menjador en concret i d'acord amb el que preveu el Plec de prescripcions tècniques.

Caldrà tenir en compte totes les mesures complementàries a prendre per a la prestació del servei de l'espai migdia escolar en el cas dels usuaris del menjador escolar indicades pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya i que impliquin modificacions en la gestió del servei.

CPV: 55523100-3 serveis de menjadors escolars.

Aquests serveis es troben inclosos a l'annex IV de la LCSP.

Tipificació del contracte

Atès el contingut de les prestacions objecte de licitació, s'ha de qualificar el contracte com serveis de conformitat amb allò establert a l'art. 17, 22 i 308 i següents de la LCSP.



Justificació dels criteris previstos a l'article 116 LCSP:

a) Elecció del procediment de licitació.

L'expedient de contractació serà objecte de tramitació ordinària, de conformitat amb els articles 116 i 117 de la LCSP.

En compliment del que estableix l'article 116.4, el procediment seleccionat és el de procediment obert d'acord amb l'art. 131 LCSP en relació a l'article 156 LCSP, estant subjecte a una regulació harmonitzada per als contractes de serveis amb valor estimat de contracte per un import superior a 221.000,00 euros, d'acord amb l'article 22.1b. i superior a 750.000 € corresponents als serveis inclosos a l'Annex IV de la LCSP.

b) Classificació exigida als participants.

En el present contracte no s'exigeix classificació, si bé d'acord amb allò exposat en el PCAP, les empreses licitadores podran acreditar la seva solvència, indistintament, mitjançant l'acreditació del compliment dels requisits mínims de solvència econòmica i financera, detallats en l'apartat corresponent del quadre de característiques del Plec de clàusules administratives particulars, o bé mitjançant la seva classificació en el grup o subgrup de classificació corresponent a l'objecte del contracte.

c) Criteris de solvència tècnica o professional, i econòmica i financera, i els criteris que calgui tenir en consideració per a l'adjudicació del contracte, així com les condicions especials d'execució.

Criteris de solvència

La solvència econòmica financera s'acreditarà de la forma següent:

- **Acreditació del volum anual de negocis, referit a l'any de major volum dels tres últims conclusos, per import equivalent al valor estimat del contracte referent a cadascun dels lots als que es presenti, d'acord amb l'article 87.1 de la LCSP.**

S'acreditarà amb la presentació dels comptes anuals aprovats i dipositats al Registre Mercantil, en el seu cas, en el registre oficial corresponent. En cas d'empresaris individuals no inscrits al Registre Mercantil, s'acreditarà mitjançant llibres d'inventaris i comptes anuals degudament legalitzats. Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran la seva solvència mitjançant els llibres d'inventari i comptes anuals degudament legalitzats.

Quan, per raons justificades, l'empresari no pugui facilitar les referències sol·licitades, podrà acreditar la seva solvència econòmica i financera mitjançant qualsevol altra documentació que sigui considerada suficient per part de l'òrgan de contractació.



- **Així mateix, caldrà justificació de disposar d'una pòlissa d'assegurances** que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat dels serveis objecte de licitació, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar als destinataris del servei ofert per una suma assegurada mínima de 600.000 € per víctima i 600.000 € per sinistre.

La solvència tècnica i/o professional s'acreditarà de la forma següent:

- **Realització de treballs del mateix tipus o naturalesa que l'objecte del contracte, avalats per certificats de bona execució en els últims 3 anys.**

El volum anual dels serveis realitzats pel licitador o candidat, d'igual o similar naturalesa que l'objecte del contracte de la unitat de licitació on es presenti, referit a l'any amb major volum d'entre els tres últims conclusos, haurà de ser, com a mínim, del import equivalent al 70% del valor d'una anualitat del pressupost de licitació dels lots als que es presenti cada empresa.

S'acreditarà mitjançant la relació dels treballs efectuats per l'interessat durant els darrers tres anys, sempre que es corresponguin amb la mateixa tipologia o naturalesa que l'objecte del contracte, que inclogui l'import del servei, el destinatari del servei, les dates de realització i el número d'alumnes. Igualment, per tal de determinar que un treball o servei és de la mateixa o similar naturalesa que el que constitueix l'objecte del contracte, s'estarà al codi CPV consagrat.

S'hauran d'aportar els certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic o, en el cas que anés destinat a una entitat del sector privat, es farà entrega d'un certificat o declaració expedits per l'empresari.

En el cas que es tracti d'una empresa de nova creació i l'operador econòmic no estigui en condicions de presentar les referències sol·licitades, es podrà acreditar la solvència tècnica a través dels següents mitjans:

- Indicació del personal tècnic o de les unitats tècniques, integrades o no en l'empresa, participants en el contracte, especialment aquells encarregats del control de qualitat.
 - Declaració indicant la maquinària, material i equip tècnic del que disposarà per l'execució de les prestacions, a la qual s'adjuntarà la documentació acreditativa pertinent quan li sigui requerit pels serveis dependents de l'òrgan de contractació.
- **Adscripció de mitjans personals per a l'execució del contracte.**

El personal que s'adscriurà compleix amb els requisits mínims exigits, tals com el certificat negatiu de delictes de naturalesa sexual.



S'acreditarà documentalment mitjançant els certificats corresponents acreditatius dels requisits sol·licitats.

L'empresa s'ha de comprometre, mitjançant declaració responsable, a dedicar o adscriure a l'execució del contracte els mitjans personals i/o materials suficients per a satisfer-lo correctament. Aquesta compromís s'integrarà en el contracte, essent obligacions essencials del contracte als efectes previstos a l'article 211.1.f) de la LCSP.

Quan el licitador sigui una empresa de nova creació (això és, una empresa amb antiguitat inferior a cinc anys), podrà acreditar la seva solvència tècnica, de conformitat amb allò establert a l'art.90.4 LCSP, mitjançant l'acreditació de la concurrència d'algun dels mitjans contemplats als apartats b) a i) de l'article 90.1 LCSP. En concret hauran d'acreditat disposar de l'equip tècnic suficient i adequat d'acord amb les especificacions del present plec i del PPT per a la correcta execució del contracte.

Els mitjans per a la seva acreditació seran els previstos a l'article 90 LCSP.

En qualsevol cas, l'empresa que no pugui acreditar la suficient solvència econòmica i tècnica, no es considerarà empresa apta per a continuar en el procediment de licitació i serà exclosa.

Criteris d'adjudicació

Per a l'adjudicació del contracte es tindran en compte diversos criteris en base a la millor relació qualitat-preu, als efectes del que disposa l'article 145 de la LCSP, criteris que versaran sobre els aspectes econòmics i tècnics relatius a l'objecte del contracte. La valoració és farà d'acord amb la documentació i justificació aportada pel licitador.

Els criteris a aplicar per valoració de les ofertes presentades amb la ponderació atribuïda a cadascun d'ells i que determinaran la selecció de la millor proposició d'acord amb els criteris de qualitat-preu són els següents, amb un màxim total per a tots ells de 100 punts.

Els criteris de valoració automàtics es valoraran segons la fórmula descrita per a cadascun dels lots.

RESUM PUNTUACIÓ

Criteris de valoració sotmesos a judici de valor – màxim 40 punts

1. Organització del servei i recursos humans. màxim 5 punts
2. Programació educativa anual del curs. màxim 10 punts
3. Pla de comunicació a les famílies. màxim 10 punts
4. Pla de formació. màxim 10 punts
5. Programació de menús. màxim 5 punts

Criteris automàtics – màxim 60 punts

1. Oferta econòmica preu menú. màxim 10 punts



2. Ràtios de monitoratge	màxim 15 punts
3. Aplicació tecnològica control usuaris.	màxim 5 punts
4. Aliments de temporada, de producció local i de venda de proximitat.	màxim 20 punts
5. Tipus de peix.....	màxim 10 punts

-Criteris que depenen d'un judici de valor, fins un màxim de 40 punts (40%)

Les empreses han de **presentar una memòria, a incloure al sobre B** que inclogui l'índex amb un màxim de 50 pàgines en PDF, format A4 i degudament numerades i que inclourà de forma organitzada i enumerada els següents cinc apartats. Totes les pàgines presentades a partir de la número 50 no seran valorades. En cas d'optar a més d'un lot, caldrà presentar una memòria per a cadascun dels lots als que s'opti.

1. Organització del servei i recursos humans amb un màxim de 5 punts:

- a) Organització del servei..... fins a 1 punt
- b) Funcions fins a 1 punt
- c) Distribució dels horaris i activitats fins a 1 punt
- d) Gestió-control del servei..... fins a 1 punt
- e) Adequació de les normes al funcionament als centres fins a 1 punt

2. Programació educativa anual del curs amb un màxim de 10 punts:

- a) Processos educatius: autogestió, autoconeixement i corresponsabilitat fins a 2.50 punts
- b) Grau de Foment de la participació activa de l'alumnat en el servei fins a 2.50 punts
- c) Creació de canals de presa de decisions dels alumnes fins a 2.50 punts
- d) Foment de processos d'autoavaluació fins a 2.50 punts

3. Pla comunicació famílies amb un màxim de 10 punts:

- a) Pla de comunicació..... fins a 2.50 punts
- b) Periodicitat informació. fins a 2.50 punts
- c) Material comunicació família fins a 2.50 punts
- d) Canals de comunicació..... fins a 2.50 punts

4. Pla de Formació amb un màxim de 10 punts:

Formació a tot l'equip humà del servei, tan de cuina com d'atenció directe a l'alumnat. Es valorarà qui impartirà els cursos així com el nombre d'hores i la metodologia utilitzada.

- a) Oferta formativa vinculada al lloc de treball fins a 4.50 punts



- b) Oferta formativa complementària al lloc de treball..... fins a 4.50 punts
c) Pla de detecció de necessitats formatives del personal fins a 1 punt

5. Programació dels menús amb un màxim de 5 punts:

- a) Menús atractius visualment per als infants..... fins a 1 punt
b) Varietat d'aliments en els menús fins a 1 punt
c) Varietat en la preparació dels plats fins a 1 punt
d) Varietat de textures en els plats..... fins a 1 punt
e) Gastronomia típica de la zona fins a 1 punt

La valoració i metodologia per analitzar els anteriors criteris es realitzarà analitzant tots o alguns dels següents paràmetres, en funció del criteri a analitzar:

Descripció	Alt	Mig	Baix	Nul
Projectes o accions coherents en relació amb els objectius, organització i gestió que es pretén realitzar amb el servei. Definició de l'estructura de treball i funcions. Viabilitat de les propostes amb el servei que es pretén realitzar. Coherència de les propostes amb el servei. Materials, personal o tècniques innovadores a implementar en els projectes o accions.	100% punts a valorar	50% punts a valorar	25% punts a valorar.	0

Important

La documentació que conté el sobre B **no pot incloure cap informació que permeti conèixer el contingut del sobre C, en especial cal tenir-ho present per a la valoració d'aliments i altres aspectes valorables amb criteris automàtics.** L'incompliment d'aquesta obligació implica l'exclusió de la licitació.

-Criteris automàtics, fins un màxim de 60 punts (60%)

1. Oferta econòmica de l'import unitari del preu/alumne/dia amb un màxim de 10 punts:

$$P = P_{\max} * (1 - ((I - I_{\min}) / I_{\min}))$$

- P- és la puntuació de l'oferta econòmica
Pmax- és la puntuació màxima de l'oferta econòmica
I- és l'import de l'oferta
Imin- és l'import de l'oferta més baixa



Es valorarà el preu unitari per alumne/dia (2 xifres decimals) tenint en compte que el cost aprovat pel Departament d'Educació el cost màxim del menjador és de **6,78€ (IVA exclòs)/alumne/dia** que tindrà una puntuació de 0 punts. Les ofertes hauran de millorar el preu inicial de l'oferta del preu unitari per alumne/dia, per tant, 6,78 (IVA exclòs).

2. Millora de la ràtio - Millora de la ràtio de monitoratge establerta, en cada Lot, al Plec de clàusules tècniques amb un màxim de 15 punts:

a) En el cas de l'escola L'Aragai i de l'escola El Margalló:

- Ràtio infantil 2n cicle (Nivell 1): aportar més monitoratge del que s'estableix en el plec de clàusules tècniques:
 - 1/11 – 2 punts
 - 1/10 – 5 punts
- Ràtio infantil 2n cicle (Nivell 2 i Nivell 3): aportar més monitoratge del que s'estableix en el plec de clàusules tècniques:
 - 1/14 - 1 punts
 - 1/13 – 2 punts
 - 1/12 - 3 punts
 - 1/11 – 4 punts
 - 1/10 - 5 punts
- Ràtio primària: aportar més monitoratge del que s'estableix en el plec de clàusules tècniques:
 - 1/24 – 1 punts
 - 1/23 – 2 punts
 - 1/22 – 3 punts
 - 1/21 – 4 punts
 - 1/20 – 5 punts

b) En el cas de l'Institut Escola El Morsell:

- Ràtio primària i secundària: aportar més monitoratge del que s'estableix en el plec de clàusules tècniques:

Secundària	Primària	Infantil
▪ 1/29 – 1 punts	▪ 1/24 – 1 punts	▪ 1/14 – 1 punts
▪ 1/28 – 2 punts	▪ 1/23 – 2 punts	▪ 1/13 – 2 punts
▪ 1/27 – 3 punts	▪ 1/22 – 3 punts	▪ 1/12 – 3 punts
▪ 1/26 – 4 punts	▪ 1/21 – 4 punts	▪ 1/11 – 4 punts
▪ 1/25 – 5 punts	▪ 1/20 – 5 punts	▪ 1/10 – 5 punts



3. Organització servei - Innovacions tecnològiques en la gestió diària del servei.

Prestació del servei amb aplicacions de control d'assistència diària i gestió del servei informatitzat amb 5 punts.

Les empreses aportaran en annex separat, en cas d'optar per aquesta opció, amb descripció del tipus d'aplicació o programa de control d'assistència, característiques, formes de transferència de la informació, entre d'altres.

4. Incorporació d'aliments de temporada, de producció local i de venda de proximitat (a excepció del peix que es valorarà al punt 5) amb un màxim de 20 punts.

a) aliments de temporada

(0.50 punts per producte en proposta de menú). fins a 5 punts

b) aliments ecològics

(0.25 punts per producte en proposta de menú). fins a 5 punts

c) aliments de proximitat

(0.25 punts per producte en proposta de menú). fins a 5 punts

e) aliments frescos

(0.25 punts per producte en proposta de menú). fins a 5 punts

5. Diversificació del tipus de peix, tant blanc com blau i, preferentment, de pesca sostenible i de proximitat (evitant espècies que provenen de destinacions molt llunyanes, com per exemple el panga o la perca), es podrà valorar peix fresc o congelat (1 punt per tipus de peix de proximitat) amb un màxim de 10 punts.

Els licitadors presentaran 3 menús de tipus trimestral, en document PDF, un per cada trimestre del curs escolar, que hauran de ser, específicament, els que després es serviran a les escoles, per a cadascun dels lots i que s'inclourà al sobre C per a la seva valoració, que inclouran els elements dels apartats 4 i 5 anteriors, així com els requisits d'acreditació que s'expliquen a continuació.

Els menús hauran de tenir en compte l'estació de l'any en què se serviran així com les creences de l'alumnat.

Cada element del menú es computarà una única vegada per menú mensual. Els menús es presentaran especificant la procedència del productes als que seguidament es fa referència a efectes de puntuació:



Fresc: Producte agro-alimentari que conserva sense alterar les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament.

Aliments de temporada: són aquells que es troben en el seu punt òptim de consum i que només estan disponibles al mercat, de manera natural, durant un cert període de temps en algun moment de l'any, a causa del cicle biològic.

Aliments sense processar o mínimament processats: són les parts comestibles de plantes o animals (també fongs, algues i aigua) que han estat alterats només per a l'eliminació de parts no comestibles o no desitjades, el secat, la mòlta, la pulverització, el filtrat, el torrat, l'ebullició, la fermentació no alcohòlica, la pasteurització, el refredament, la congelació i l'envasat al buit, entre d'altres. Aquests processos s'hi han aplicat per preservar els aliments naturals, perquè siguin adequats per a l'emmagatzemament o perquè siguin segurs, comestibles o més agradables per al consum. En aquesta categoria s'inclouen fruites i hortalisses fresques, fruita seca, llavors, grans (arròs, blat, etc.), llegums, peix, carns, ous, llet, iogurts, cafè torrat, farines, pasta, etc.

Aliments processats: són aquells aliments naturals (no processats o mínimament processats) als quals s'ha afegit sal, sucre, olis i greixos, conservants o additius amb la finalitat de perllongar-ne la vida útil, canviar la textura, donar-los sabors més intensos o fer-los més atractius. En aquesta categoria s'inclouen aliments que solen tenir 2 o 3 ingredients com a màxim i preserven la identitat i la majoria de constituents de l'aliment original, com conserves d'hortalisses, llegums, fruites i peixos, alguns carnis processats com el pernil, la cansalada o el peix fumat, la fruita seca salada, el pa i els formatges.

Aliments ultraprocessats són formulacions de diversos ingredients, elaborats gairebé sempre per tècniques industrials. A més de sal, sucre, olis i greixos, contenen substàncies i additius que, encara que són segurs, serveixen únicament per potenciar o modificar els gustos. S'acompanyen d'embalatges atractius i sofisticats. En aquesta categoria s'inclouen begudes carbonatades, ensucrades i energètiques, aperitius salats i ensucrats, brioixeria, pastisseria, galetes, cereals d'esmorzar, greixos untables (margarines), iogurts de fruites i postres làctics, i plats precuinats, preparats alimentaris a base de formatges, carnis processats com salsitxes, embotits, etc.

Circuit de venda: La venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia o bé com a resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que els productors o les agrupacions de productors fan en favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària. D'aquesta manera diferenciem la venda **directa** (sense intermediaris) i la venda **en circuit curt** (1 intermediari/ària).

Productes ecològics La producció ecològica és un sistema general de gestió agrícola i producció d'aliments que combina les millors pràctiques ambientals, un elevat nivell de biodiversitat, la preservació de recursos naturals, l'aplicació de normes exigents sobre benestar animal i una producció conforme a les preferències de determinats consumidors per productes obtinguts a partir de substàncies i processos naturals.



Els productes ecològics hauran d'estar certificats d'acord amb el **Reglament (UE) 2018/848** sobre producció ecològica y etiquetat dels productes ecològics - pel qual es deroga el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics-, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.

Productes de proximitat: són aquells productes alimentaris procedents de la terra, la ramaderia o la pesca, produïts en un radi no superior a 50km.

ACREDITACIÓ DELS REQUISITS DE PUNTUACIÓ

- Mitjançant la presentació de factures per la compra de productes en l'àmbit de proximitat (productors del Garraf o un radi no superior a 50 km), en un termini anterior a sis mesos a la data de presentació de l'oferta.
- Mitjançant contractes de subministrament subscrits amb proveïdors de proximitat (Garraf o un radi no superior a 50 km), en un termini anterior a sis mesos a la data de presentació de l'oferta.
- Qualsevol mitjà que l'empresa disposi per justificar aquesta circumstància i que l'òrgan de contractació consideri, motivadament, que acredita aquest requisit.

No es tindran en compte:

- Productes congelats (excepte el peix)
- Productes no adequats a l'alimentació infantil

El valor estimat del contracte, amb indicació de tots els conceptes que l'integren.

El mètode aplicat per al seu càlcul:

L'estructura dels costos s'ha elaborat amb el suport la *Memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2023-2024*, adjunt a aquest informe. Per a la determinació dels costos es tindrà en compte els paràmetres següents:

Dies Lectius	178
Desglossament del Preu Menú	
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	1,91 €
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	4,87 €
Total import sense IVA	6,78 €
IVA 10%	0,47 €
TOTAL COST MENÚ	7,25 €

Els imports per curs escolar desglossat per conceptes i per escoles queda detallat al quadre següent:

DESGLOSSAMENT IMPORTS PER CURS

Lot	Lot 1	Lot 2	Lot 3
Centre escolar	Escola L'Aragai	Escola El Margalló	Institut Escola El Morsell
Promig alumnes fixes curs 2023-2024	149	138	169
Cost total menú sense monitoratge	129.162,14 €	119.626,68 €	146.499,34 €
Cost total monitoratge (sense IVA)	50.657,02 €	46.917,24 €	57.456,62 €
IVA (10%) sense monitoratge	12.916,21 €	11.962,67 €	14.649,93 €
Total	192.735,37 €	178.506,59 €	218.605,89 €

De conformitat amb el que disposa l'art.101 LCSP, s'estableix el valor estimat del contracte en **2.641.531,39 € IVA exclòs**, tenint en compte el pressupost base de licitació per a tota la durada del contracte més les possibles pròrrogues i el 20% de les possibles modificacions del contracte d'acord amb el següent desglossament:

- Import del contracte IVA exclòs (2 cursos escolars, del curs escolar 2024-2025, 2025-2026): 1.100.638,08 €
- Import de la possible pròrroga IVA exclòs (2 cursos escolars, del curs escolar 2026-2027 i 2027-2028): 1.100.638,08 €
- Import de les possibles modificacions de contracte (20% dels 4 cursos): 440.255,23€

LOT	CENTRE EDUCATIU	Alumnes	Preu curs (IVA exclòs)	2 cursos (24-25 i 25-26) IVA exclòs	4 cursos (24-25, 25-26, 26-27 i 27-28) IVA exclòs	20% modificació	Total VEC
LOT 1	Escola L'Aragai	149	179.819,16 €	359.638,32 €	719.276,64 €	143.855,33 €	863.131,97 €
LOT 2	Escola El Margalló	138	166.543,92 €	333.087,84 €	666.175,68 €	133.235,14 €	799.410,82 €
LOT 3	Institut Escola El Morsell	169	203.955,96 €	407.911,92 €	815.823,84 €	163.164,77 €	978.988,61 €
	TOTAL		550.319,04 €	1.100.638,08 €	2.201.276,16 €	440.255,23 €	2.641.531,39 €



Desglossament dels lots:

LOT 1-Escola L'Aragai				
VEC (IVA exclòs)				
Curs	Inicial	Pròrroga	Modificació 20%	Total
2024-2025	179.819,16 €		35.963,83 €	215.782,99 €
2025-2026	179.819,16 €		35.963,83 €	215.782,99 €
2026-2027		179.819,16 €	35.963,83 €	215.782,99 €
2027-2028		179.819,16 €	35.963,83 €	215.782,99 €
Total	359.638,32 €	359.638,32 €	143.855,33 €	863.131,97 €

LOT 2- Escola El Margalló				
VEC (IVA exclòs)				
Curs	Inicial	Pròrroga	Modificació 20%	Total
2024-2025	166.543,92 €		33.308,78 €	199.852,70 €
2025-2026	166.543,92 €		33.308,78 €	199.852,70 €
2026-2027		166.543,92 €	33.308,78 €	199.852,70 €
2027-2028		166.543,92 €	33.308,78 €	199.852,70 €
Total	333.087,84 €	333.087,84 €	133.235,14 €	799.410,82 €

LOT 3-Institut Escola El Morsell				
VEC (IVA exclòs)				
Curs	Inicial	Pròrroga	Modificació 20%	Total
2024-2025	203.955,96 €		40.791,19 €	244.747,15 €
2025-2026	203.955,96 €		40.791,19 €	244.747,15 €
2026-2027		203.955,96 €	40.791,19 €	244.747,15 €
2027-2028		203.955,96 €	40.791,19 €	244.747,15 €
Total	407.911,92 €	407.911,92 €	163.164,77 €	978.988,61 €



Pressupost base de licitació

El pressupost base de licitació del contracte, calculat per a una durada inicial de 2 anys és de 1.176.936,00 € IVA inclòs, per a 2 anys (2 cursos escolars), que es desglossa en 1.100.638,08 € com a preu de contracte i 76.297,92 € corresponent a l'IVA del 10%.

LOT		Alumnes	Preu per curs	2 cursos (24-25 i 25-26) IVA exclòs
LOT 1	Escola L'Aragai	149	179.819,16 €	359.638,32 €
LOT 2	Escola El Margalló	138	166.543,92 €	333.087,84 €
LOT 3	Institut Escola El Morsell	169	203.955,96 €	407.911,92 €
	Total		550.319,04 €	1.100.638,08 €

**Cal tenir present que el monitoratge es presta amb IVA exempt.*

Durada del contracte i pròrrogues

La durada dels contractes que resultin del procediment de licitació es fixen pels propers dos cursos escolars 2024-2025 i 2025-2026, és a dir, amb inici el mes setembre de 2024 i fins l'acabament del curs escolar 2025-2026, al mes de juny del 2026. L'inici i l'acabament vindrà determinat pel calendari escolar segons l'Ordre anual que publica el Departament d'Educació la Generalitat de Catalunya.

Els contractes poden ser prorrogats, per mutu acord de les parts, per a dos cursos escolars més, és a dir, pels cursos 2026-2027 i 2027-2028.

Els acords de les pròrrogues hauran de ser expressos i previs a la finalització del corresponent termini d'execució dels contractes.

Revisió de preus

Per a cada curs escolar el Departament d'Educació estableix el preu màxim mitjançant la corresponent resolució, la qual s'acompanya de la memòria econòmica on consta el desglossament dels diferents conceptes de cost que integren el preu màxim. D'acord amb aquesta memòria i a la vista dels requisits fixats per la LCSP per a la revisió d'aquests contractes de serveis, només és susceptible de revisió el concepte de cost de matèries primeres.

Correspon aplicar la modificació d'acord amb la fórmula de càlcul següent:

$$\text{Preu_revisat} = \text{PM_adjudicació} + (\text{MP_MATPRI} \times \text{IND_REV\%} \times 1.1)$$



PREU_REVISAT: preu resultant de la revisió executada i que correspondrà aplicar a partir del curs següent al qual s'hagi produït la revisió.

PM_ADJUDICACIO: preu resultant de l'adjudicació del contracte.

IND_REV%: percentatge de revisió, el qual es determina en la memòria econòmica corresponent a la resolució de preu màxim del curs escolar en el qual s'executi la revisió de preus i que correspon a la variació de l'IPC català per grup d'aliments i begudes no alcohòliques.

VALOR 1,1: aquest concepte està subjecte a contraprestació d'IVA i, per tant, correspon aplicar un increment del 10% sobre el valor d'increment obtingut.

Modificacions

Sí, es poden preveure modificacions per raó i característiques del servei a prestar:

- Canvis horaris del centre que afectin a un major o menor ús del servei de l'espai migdia escolar, i també a l'incrementar o disminuir l'horari del servei, pot implicar modificacions del personal adscrit.
- Que s'incrementin usuaris per motiu de major beneficiaris d'ajuts parcials o totals fruit de properes convocatòries.
- Per la resolució del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, que autoritzi o revisi les ràtios i contractacions de monitoratge per atendre alumnat amb necessitats educatives especials, a l'alça o a la baixa.
- Qualsevol altra modificació autoritzada pel Departament d'Educació que sigui d'interès general per a la correcta prestació del servei.
- El conjunt de modificacions no podrà superar ni més ni en menys el 20% del preu d'adjudicació del contracte.

Les possibles modificacions del contracte no poden suposar l'establiment de nous preus unitaris no previstos al contracte.

Les possibles modificacions s'acordaran per l'òrgan de contractació i es comunicaran amb antelació suficient al contractista per tal que pugui adaptar el servei.

e) Necessitat de l'administració a la que es pretén donar satisfacció mitjançant la contractació de les prestacions corresponents, la seva relació amb l'objecte del contracte, que haurà de ser directa, clara i proporcional.



El Decret Legislatiu 4/2003, de 4 de novembre, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei de l'organització comarcal de Catalunya, en el seu article 25.1c, determina que correspon als Consells Comarcals l'exercici de les competències que li són delegades o encarregades de gestionar, sempre que aquest fet s'acompanyi de la transferència de recursos necessaris pel seu exercici.

La Llei 12/2009, del 10 de juliol, d'educació, en el seu article 159.5, estableix que els Consells Comarcals poden assumir la gestió del servei de l'espai migdia escolar, segons les previsions reglamentàries corresponents.

El Ple del Consell Comarcal del Garraf, en la sessió del dia 30 de març de 2023, va adoptar l'acord d'acceptar la delegació de competències prevista a l'Acord de la Generalitat de Catalunya GOV/128/2021, de 31 d'agost, de delegació de competències als consells comarcals i a l'Àrea Metropolitana de Barcelona en matèria d'educació, modificat per l'Acord GOV/172/2022, de 30 d'agost.

La durada dels presents contractes són tres cursos escolars (2021-2022, 2022-2023 i 2023-2024), amb possibilitat de pròrroga de dos cursos escolars (2024-2025 i 2025-2026). Els contractes seran prorrogables de forma expressa i de mutu acord, sense que la durada de la seva vigència, incloses les pròrrogues, acordant-se la no pròrroga per al proper curs.

Per tant, queden acreditats amb detall els motius i necessitats a satisfer d'aquesta administració.

f) Justificació d'insuficiència de mitjans

D'acord amb les previsions de l'article 116.4f de la LCSP es posa de manifest que el Consell Comarcal del Garraf no pot prestar directament el servei de l'espai migdia escolar, ja que no disposa de la infraestructura ni els mitjans humans, tècnics i materials suficients per organitzar i gestionar la correcta execució d'un servei d'aquestes característiques, a més a la plantilla de personal del Consell Comarcal del Garraf no existeixen les places adequades als perfils professionals del personal necessari per a dur endavant el servei de l'espai migdia escolar.

Les funcions a desenvolupar pels professionals del servei a què s'ha fet referència són funcions específiques i concretes no habituals que sols es poden prestar per una empresa de serveis i no pel personal de plantilla del Consell Comarcal del Garraf.

D'acord amb les previsions de l'article 116.4f de la LCSP es posa de manifest que el Consell Comarcal del Garraf no pot prestar directament el servei de l'espai migdia escolar, ja que no disposa de la infraestructura dels mitjans humans, tècnics i materials suficients per organitzar, coordinar i gestionar la correcta execució del servei.

g) Decisió de dividir en lots l'objecte del contracte.

En aquest contracte es liciten 3 menjadors escolar i es vol afavorir la participació de petites i mitjanes empreses i, per tant, un major nombre d'empreses de menjador. La licitació en



un únic lot (o en un nombre molt baix de lots), portaria a un model de gestió centralitzat que si bé podria aportar economies d'escala i en conseqüència un preu de licitació més baix, de ben segur, també limitaria la concurrència de pimes.

Així mateix, cal introduir elements addicionals que permetin assegurar que les petites i mitjanes empreses tinguin possibilitats reals d'esdevenir adjudicatàries en igualtat de condicions que la resta d'empreses.

No hi ha limitacions en la concurrència de les ofertes i l'adjudicació a un màxim de 3 menjadors escolars.

Convé que la licitació no introdueixi la restricció per tal de garantir l'objectiu principal, això és, el fet de permetre l'accés real a la licitació de les petites i mitjanes empreses, i d'aquesta manera evitar que les grans empreses puguin copar -si les limitacions no existissin- la totalitat dels lots i realitzar ofertes que, des d'una perspectiva global, fossin molt competitives gràcies a la potència econòmica i solvència tècnica que tenen aquestes grans empreses.

Per aquest motiu es considera convenient establir per lots la licitació per permetre assegurar que les petites i mitjanes empreses tinguin possibilitats reals d'esdevenir adjudicatàries en igualtat de condicions que la resta d'empreses, sent els lots:

LOT 1: Escola l'Aragai de Vilanova i la Geltrú

LOT 2: Escola El Margalló de Vilanova i la Geltrú

LOT 3: Institut Escola El Morsell d'Olivella

Subrogació de contractes laborals

En compliment del que preveu l'article 130 de la LCSP es facilita als licitadors, en el plec administratiu, la informació sobre les condicions dels contractes dels treballadors als quals afecta la subrogació per permetre l'avaluació exacta dels costos laborals.

La informació facilitada del llistat del personal a subrogar és la següent:

Conveni col·lectiu d'aplicació
Distribució del temps de treball
Inicials treballador/a (cognom1, cognom2, nom)
Hores jornada temps parcial
Categoria professional
Tipus de contracte
Data ingrés
Percentatge Jornada
Data antiguitat
Salari brut anual



S'han establert la imposició de penalitats per al cas d'incompliment d'obligació d'informació per part de l'empresa adjudicatària dins dels límits que estableix l'art. 192 de la LCSP.

Per altra banda, i durant l'execució del contracte, es preveu a l'art. 201 LCSP que l'incompliment o retard reiterat en el pagament dels salaris o l'aplicació de condicions salarials inferiors a les derivades dels convenis col·lectius donarà lloc a la imposició de les penalitats previstes a l'art. 192 LCSP.

Igualment, serà causa de la resolució del contracte l'impagament dels salaris al condicions del conveni col·lectiu.

Criteris de desempat

La proposició presentada per aquelles empreses que, al venciment del termini de presentació d'ofertes, tinguin a la plantilla un percentatge de treballadors amb discapacitat superior al que els imposi la normativa. Si diverses empreses licitadores de les que hagin empatat quant a la proposició més avantatjosa acrediten tenir relació laboral amb persones amb discapacitat en un percentatge superior al que els imposi la normativa, tindrà preferència en l'adjudicació del contracte l'empresa licitadora que disposi del percentatge més alt de treballadors fixos amb discapacitat en la seva plantilla.

La proposició presentada per les empreses d'inserció que regula la Llei 44/2007, de 13 de desembre, per a la regulació del règim de les empreses d'inserció, que compleixin els requisits que estableix aquesta normativa per tenir aquesta consideració.

La proposició presentada per empreses que, al venciment del termini de presentació d'ofertes, incloguin mesures de caràcter social i laboral que afavoreixin la igualtat d'oportunitats entre dones i homes.

En cas de persistir l'empat, s'adjudicarà el contracte d'acord amb l'aplicació dels criteris supletoris previstos a l'article 147.2 de la LCSP.

Criteris per a la determinació d'ofertes anormalment baixes

En cas que l'òrgan de contractació presumeixi que una oferta resulta inviable per haver estat formulada en termes que la facin anormalment baixa, només podrà excloure-la del procediment prèvia tramitació del procediment establert a l'article 149 de la LCSP.

Per determinar si una oferta té valors anormalment baixos, es tindrà en compte les condicions que descriu l'article 85 del RGLCAP, és a dir:

1) Quan concorri 1 sol licitador: Es considerarà l'oferta anormalment baixa quan aquesta sigui inferior al pressupost base de licitació en més d'un 25%.



2) Quan concorrin 2 licitadors: Es considerarà anormalment baixa l'oferta que sigui inferior en més d'un 20% respecte de l'altra oferta. En qualsevol cas, es considerarà anormal una baixa superior al 25%.

3) Quan concorrin 3 licitadors: Es consideraran anormalment baixes aquelles ofertes que siguin inferiors en més del 10% a la mitjana aritmètica de les ofertes presentades. No obstant, s'exclourà per al càlcul d'aquesta mitjana, l'oferta de quantitat més elevada quan sigui superior en més del 10% a aquesta mitjana. En qualsevol cas, es considerarà desproporcionada una baixa superior al 25%.

4) Quan concorrin 4 o més licitadors: Es consideraran anormalment baixes aquelles ofertes que siguin inferiors en més d'un 10% a la mitjana aritmètica de les ofertes presentades. No obstant, si entre aquestes ofertes n'hi ha de superiors a dita mitjana en més d'un 10%, es procedirà al càlcul d'una nova mitjana aritmètica només amb les ofertes que no es troben en el supòsit indicat. En tot cas, si el nombre de les restants ofertes és inferior a tres, la nova mitjana aritmètica es calcularà sobre les tres ofertes de menor quantia.

En cas que es presentessin dues o més empreses d'un mateix grup d'empreses (d'acord amb l'article 42.1 del Codi de Comerç), es prendrà únicament, per tal d'aplicar el règim d'identificació de les ofertes incurses en presumpció d'anormalitat, aquella que fos més baixa, i això amb independència que presentin la seva oferta en solitari o conjuntament amb altre/s empresa/es aliena/es al grup i amb les quals concorri en unió temporal.

Procediment en cas de propostes en baixa anormal

Tal com disposa l'article 149 de la LCSP quan s'identifiqui una proposició que pugui ser considerada anormalment baixa, haurà de donar-se audiència al licitador que l'hagi presentat per termini suficient, perquè justifiqui i desglossin raonadament i detalladament la valoració de l'oferta, precisant les condicions de la mateixa, en particular en allò que es refereix al baix nivell de preus o de costos o de qualsevol altre paràmetre en base al qual s'hagi definit l'anormalitat. Lògicament, caldrà que justifiqui especialment aquells capítols que a efectes d'aquests càlculs han portat que l'oferta de l'empresa sigui considerada anormalment baixa.

La justificació es portarà a terme mitjançant la presentació d'aquella informació i documents que resultin pertinents als efectes indicats.

Condicions especials d'execució

D'acord amb l'article 201 i següents de la LCSP, s'estableixen les següents condicions especials d'execució:

Mantenir, durant la vigència del contracte, **les condicions laborals i socials** de les persones treballadores ocupades en l'execució del contracte, fixades en el moment de presentar l'oferta, segons el conveni col·lectius que els resulti d'aplicació. Aquesta condició té el caràcter d'obligació essencial del contracte i el seu incompliment podrà ser objecte de penalització com a falta molt greu o causa d'extinció contractual.



La seva finalitat no és cap altra que garantir el compliment de la normativa vigent. En aquest sentit, l'article 201 de la LCSP obliga els òrgans de contractació a adoptar les mesures pertinents per garantir que en l'execució dels contractes els contractistes compleixen les obligacions legals en matèria social i laboral, entre d'altres. Des d'aquesta perspectiva, podem distingir entre mesures socials de tipus preventiu, que pretenen evitar l'adjudicació dels contractes a ofertes que no garanteixin el compliment de la normativa social i laboral, i mesures socials de caràcter reactiu. Pel que fa a les mesures socials de caràcter reactiu, davant l'incompliment per part del contractista de la normativa social i laboral, s'han establert en els plecs de clàusules penalitzats per l'incompliment de la normativa social o laboral, així com la resolució del contracte.

- Condicions especials d'execució de **caràcter ètic** (art. 202 LCSP)

L'ètica en la contractació pública és un benefici per a l'Administració pública i per a la ciutadania i per aquest motiu és imprescindible establir un marc ètic de comportament en el qual totes les persones que intervenim en un procediment de contractació tinguin clares les regles ètiques del joc.

La Llei 19/2014, de 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern, incorpora en moltes de les seves disposicions principis i valors ètics, i concretament en l'article 55.2 estableix per primera vegada l'obligació legal d'incloure als plecs de clàusules administratives els principis ètics i les regles de conducta als quals han d'adequar l'activitat contractual els adjudicataris, i de determinar els efectes d'un eventual incompliment.

Per garantir la integritat que requereix un procés de contractació pública, l'activitat de tots els gestors públics s'ha d'atenir a un codi ètic estricte que ajudi a evitar situacions com ara el conflicte d'interessos, que doni eines per detectar possibles pràctiques col·lusòries i que estableixi un marc d'estàndards ètics de conducta per a tots els intervinents en el procediment de contractació, que ajudaran a persuadir comportaments poc íntegres i incrementaran la confiança de la ciutadania en l'Administració.

Per donar compliment a les determinacions normatives s'ha inclòs en els plecs de clàusules administratives una clàusula ètica que estableixi, d'una banda, unes pautes de conducta ètica per a tots els alts càrrecs, comandaments i servidors públics que intervenen en les diferents fases del procediment contractual i, de l'altra, que defineixi les obligacions que les empreses licitadores i adjudicatàries han de respectar amb la intenció de preservar la integritat del procés de contractació pública.

La clàusula ètica ha de proporcionar principis, valors i regles que coadjuvin a gestionar el risc contra la integritat, garanteixin el compliment rigorós dels procediments contractuals i permetin resoldre els eventuais dilemes ètics que es puguin produir.



- Condicions especials de caràcter obligatori:

Totes les empreses que es presentin han de **garantir obligatòriament**, els següents aspectes:

- Disposar d'un pla de reducció del **malbaratament alimentari**: La Llei 3/2020 de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, requereix en el seu article 6.2 l'obligació de l'administració i de les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars d'establir programes i mesures educatives en aquest àmbit, en col·laboració amb els centres. Caldrà que aquest Pla es presenti per l'empresa adjudicatària abans de l'inici del servei.

- Disposar d'un pla de **reducció de residus**: el Reial Decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya, insta a les empreses adjudicatàries a aplicar estratègies per a reduir els residus, com utilitzar envasos de gran format, material de parament (gots, vaixel·la, coberteria, tèxtil, etc.) reutilitzable i oferir aigua de l'aixeta al menjador en gerres, ampolles de vidre o de plàstic d'ús alimentari reutilitzable, entre altres. Caldrà que aquest Pla es presenti per l'empresa adjudicatària abans de l'inici del servei.

Existència de crèdit

Existeix crèdit suficient a les aplicacions pressupostàries que es relacionen; atès el caràcter plurianual de la despesa caldrà la seva declaració i restarà condicionat a la seva consignació als successius pressupostos. Es proposa la següent distribució als següents exercicis pressupostaris:

Pel que fa a la despesa per als exercicis 2025 i 2026 el seu finançament es subordinarà al crèdit que per als esmentats exercicis autoritzi el pressupost corresponent, atès que la despesa té el caràcter de plurianual, restant condicionat el crèdit per als propers exercicis, a l'existència de crèdit adequat i suficient en el pressupost respectiu de cada exercici dels anteriorment citats.

Exercici	Aplicació	IMPORT		
contracte	pressupostària			
2024 Menjador preceptiu	40032048030	922,08 €	63,92 €	986,00 €
2024 Ajuts menjador	40032048032	209.312,16 €	14.509,84 €	223.822,00 €
		210.234,24 €	14.573,76 €	224.808,00 €
Exercici	Aplicació	IMPORT		
contracte	pressupostària			
2025 Menjador preceptiu	40032048030	2.413,68 €	167,32 €	2.581,00 €
2025 Ajuts menjador	40032048032	547.905,36 €	37.981,64 €	585.887,00 €



		550.319,04 €	38.148,96 €	588.468,00 €
Exercici	Aplicació	IMPORT		
contracte	pressupostària			
2026 Menjador preceptiu	40032048030	1.491,60 €	103,40 €	1.595,00 €
2026 Ajuts menjador	40032048032	338.593,20 €	23.471,80 €	362.065,00 €
		340.084,80 €	23.575,20 €	363.660,00 €

El finançament per sufragar el cost d'aquesta despesa prové de les dotacions econòmiques que el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya assigna anualment per a aquesta finalitat i transfereix al Consell Comarcal del Garraf i del cobrament del preu públic d'acord amb les ordenances fiscals.

En el supòsit que el Departament d'Educació deixi sense efecte, per qualsevol circumstància, la delegació de competències quant a la gestió de la totalitat servei de l'espai migdia i el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya no es vulgui subrogar en aquest contracte, quedarà sense efecte el contracte signat amb l'empresa adjudicatària del servei sense que tinguin dret a percebre quantitat de cap mena i per cap concepte.

Caldrà recavar de forma prèvia a l'aprovació de l'expedient, l'informe de la Intervenció als efectes que preveu la DA 3^a.3) LCSP.

Procediment i òrgan de contractació

Per part de la Secretaria i la Intervenció caldrà emetre els informes necessaris, en relació al procediment a seguir, competència de l'òrgan de contractació i altres extrems que es puguin considerar-se (DA 3^a 8) LCSP), no obstant, per import del contracte, l'òrgan de contractació és el Ple del Consell Comarcal (DA 2^a 1) LCSP.

El que informo als efectes oportuns a Vilanova i la Geltrú, a data de la signatura.

La Cap de l'Àrea de Serveis a les Persones

Nati Garcia Moreno



ANNEX ESTUDI DE COSTOS



Memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2024-2025

Primer.- Mitjançant la resolució es fixa el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2024-2025 i l'import de l'ajut individual de menjador escolar, per a l'alumnat que per manca d'oferta educativa d'ensenyaments obligatoris s'escolaritza fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i centres municipals, prèviament determinats pel Departament d'Educació.

L'Acord de Govern GOV/80/2023, de 4 d'abril, de delegació de competències en els consells comarcals i en l'Àrea Metropolitana de Barcelona en matèria d'educació, estableix que cal tenir una atenció especial a les necessitats específiques del servei de menjador en les escoles rurals, atès el nombre reduït d'alumnat que fa ús d'aquest servei, per garantir i impulsar la seva permanència en aquests centres.

Aquesta resolució en si mateixa no comporta increment de despesa econòmica per al Departament d'Educació, ja que simplement determina el preu màxim d'aquests serveis i ajuts, en compliment d'allò que estableix l'article 14 i la disposició addicional 3 del Decret 160/1996, de 14 de maig, que regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Educació.

Segon.- El preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador comprèn, a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de la prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda que, amb caràcter general, tenen una durada màxima de dues hores i mitja en total. Així mateix, cal preveure la possibilitat que en determinats centres es pugui organitzar l'espai de descans i de menjador al migdia en la franja horària saludable compresa entre les 12 i les 14 hores.

Es manté la figura del comensal esporàdic, que és l'alumne que fa servir el menjador ocasionalment o bé únicament algun dia fix de la setmana. En general, es considera esporàdic, qui fa ús del servei menys de tres dies a la setmana o, en el cas de secundària, qui en fa ús menys de dos dies a la setmana. No obstant això, no es podrà considerar esporàdic cap alumne que rebí un ajut de menjador escolar.

Atès als canvis d'organització del personal d'atenció directa a l'alumnat i de les modificacions en les primeres matèries a consumir en els àpats, es considera adient que els comensals esporàdics hagin de fer efectiu fins a un 10% més del que paguen els altres comensals per als àpats.

Cal notar també que hi poden haver circumstàncies particulars que provoquin un encariment del preu del menú, com per exemple seria el cas d'escoles rurals amb un nombre molt reduït d'usuaris, o centres amb circumstàncies especials d'alumnat o d'instal·lacions. Per a aquests casos, la resolució ja preveu la possibilitat que es pugui autoritzar un preu superior per al menjador d'aquell centre, per a la qual cosa caldrà aportar un estudi de costos que ho justifiqui.

Tercer.- En els annexos I, II i III de la present memòria s'analitzen i es detallen els costos d'un menjador escolar en tres supòsits que corresponen a un menjador petit, és a dir, amb



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació

pocs comensals, un segon de grandària mitjana i un darrer cas de menjador gran, en funció de la durada màxima de l'espai de migdia, depenent de si és de fins a dues hores i mitja màxim o dues.

El càlcul s'obté de l'agregació de costos de diversos conceptes, la llista dels quals es va confeccionar a partir d'informació disponible del sector i de les respostes de centres educatius i consells comarcals a una enquesta. Així mateix, per aquest curs, d'acord amb els darrers indicadors publicats i la revisió salarial acordada per la revisió del conveni col·lectiu del Sector del Lleure Educatiu i Sociocultural de Catalunya, ha comportat actualitzar els conceptes que integren l'estudi, d'acord amb els següents indicadors i percentatges de variació, que s'apliquen sobre els conceptes respectius:

Indicador	Percentatge variació
Acord parcial del conveni col·lectiu del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya per als anys 2023 i 2024	3,50 %
Variació IPC general Català (desembre 2022 -desembre 2023)	3,20 %
Variació IPC Català per grup d'aliments i begudes no alcohòliques (desembre 2022-desembre 2023)	6,90 %

Així mateix, d'acord amb el que estableix la disposició final quarta de la Llei 21/2021, de 28 de desembre, de garantia del poder adquisitiu de les pensions i altres mesures de reforç a la sostenibilitat financera i social del sistema públic de pensions, amb la finalitat de preservar l'equilibri entre generacions s'ha establert un mecanisme d'equitat intergeneracional mitjançant el qual correspon incrementar la cotització en 0,7 punts percentuals, distribuïda en un 0,58 % a càrrec de l'empresa i un 0,12 % a càrrec del treballador. Aquesta cotització finalista es mantindrà fins a l'any 2032.

Quart.- La dotació de personal per a l'atenció de l'alumnat en el temps de prestació del servei de menjador atindrà a una ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor, d'acord amb el següent:

Ensenyament	Ràtio	Factor
Educació Secundària Obligatòria	1/30	0,033
Educació primària	1/25	0,040
Educació infantil segon cicle	1/15	0,067
Educació infantil primer cicle	1/8	0,125

La ràtio prevista per al primer cicle d'infantil només serà d'aplicació en aquelles escoles de titularitat del Departament d'Educació on s'hagi implantat aquest ensenyament.

El nombre global mínim de monitors s'obté de la fórmula següent, on:

q=nombre de comensals del primer cicle d'educació infantil
n=nombre de comensals del segon cicle d'educació infantil
y=nombre de comensals d'educació primària
z=nombre de comensals d'educació secundària

Nombre de monitors = $q * 0,125 + n * 0,067 + y * 0,040 + z * 0,033$

Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix al nombre enter.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació

En els centres d'educació especial, atesa la singularitat i la diferent tipologia d'alumnat que escolaritza cada centre, la ràtio de monitors es determina d'acord amb les seves necessitats. En qualsevol cas, no serà superior a 6 alumnes per cada monitor.

Així mateix, en les escoles considerades com a rurals, d'acord amb els criteris fixats pel Departament d'Educació, un cop determinat el nombre de monitors necessari en funció del nombre total d'usuaris del servei i d'acord amb les ràtios fixades en aquest punt, quan de l'aplicació de la fórmula només correspongui un sol monitor/a, se'n podrà autoritzar un segon atenent les necessitats específiques d'aquest servei de menjador rural.

Cinquè.- Els costos que s'obtenen per al menú diari en cadascun dels casos, en funció del tipus de centre i de la durada de l'espai de migdia, són els següents:

Tipus de centre	Durada de l'espai de migdia	
	2,5 hores	2 hores
Centre d'una línia. Menjador amb 90 comensals	7,25 €	6,87 €
Centre de dues línies. Menjador amb 220 comensals	6,99 €	6,62 €
Centre de tres línies. Menjador amb 360 comensals	6,80 €	6,43 €

Per aquests motius es considera convenient que el preu màxim del servei de menjador escolar per al curs 2024-2025 s'estableixi, d'acord amb el següent:

1. Amb caràcter general i en aquells serveis en què la durada de l'espai de migdia és de com a màxim dues hores i mitja, s'incrementi a 7,25 €/alumne/dia per a la totalitat d'alumnes, excepte pels alumnes esporàdics no beneficiaris d'ajut de menjador als que s'aplicarà un preu de 7,98 €/alumne/dia.

Distribució per conceptes del preu fixat:

Concepte	Import	Percentatge
Personal de cuina	1,63 €	22,48%
Matèria primera alimentària	2,05 €	28,28%
Altres subministraments i reposició	0,34 €	4,69%
Estructura	0,51 €	7,03%
Vestuari	0,02 €	0,28%
Riscos	0,04 €	0,55%
Benefici industrial	0,14 €	1,93%
Marge comercial	0,14 €	1,93%
Nòmina monitoratge	1,91 €	26,34%
IVA	0,47 €	6,48%
Total:	7,25 €	100,00%

2. En aquells centres que tenen un espai de migdia amb una durada màxima de dues hores, s'estableixi en 6,87 €/alumne/dia per a la totalitat d'alumnes, excepte pels alumnes esporàdics no beneficiaris d'ajut de menjador als que s'aplicarà un preu de 7,56 €/alumne/dia.



Generat el 20/03/2024
19:05:00

Desglossament del preu fixat:

Concepte	Import	Percentatge
Preu base	1,63€	23,13%
Impost de l'activitat econòmica	2,05€	29,84%
Altres subministraments	0,34€	
Estimació de costos	0,151€	7,42%
Vestuari	0,02€	
RISJC,05	0,04€	0,58%
Benefici industrial	0,14€	
Marge comercial	0,14€	2,04%
Impost de transmissió de béns immobles	1,153€	22,27%
IVA	0,47€	6,84%
Total:	6,87€	100,00%

3. Determinar l'import màxim de **rajut** individual de menja or escolar per a 1r i 3r curs de primària per a alumnes de centres educatius públics i privats concertats o municipals, previament determinats pel Departament d'Educació, d'acord amb el següent:

Amb caràcter general, pels aquells centres que tenen un espai de migdia amb una capacitat màxima de dues hores i mitja, en la quantitat de 7,25 euros mensuals, IVA inclòs.

En aquells centres que tenen un espai de migdia amb una capacitat màxima de dues hores, en la quantitat de 6,87 euros mensuals, IVA inclòs.

D'acord amb l'etiquetatge, caldrà preveure els increments necessaris en les aplicacions pressupostàries corresponents per a incloure aquest increment del preu de menjador escolar en els serveis de menja or, tant pel que fa al menja or o bé a través dels ajuts de menjador. En aquest sentit, s'estima que l'aplicació d'aquest preu màxim implicarà un increment de despesa per l'import de 7,62 MELIR per al curs 2024-2025.

Raquel Garcia Sevilla

Directora General d'Atenció a la Família
i Comunitat Educativa



ANNEX I – Paràmetres emprats per a l'establiment del preu màxim del menjador escolar dels centres educatius del Departament d'Educació.

Paràmetres	
Hores diàries d'atenció a alumnes per monitors:	2,5 h o 2 h (durada de l'espai interlectiu del migdia)
Ràtios de monitors:	<u>Infantil primer cicle:</u> 1 monitor per cada 8 alumnes <u>Infantil segon cicle:</u> 1 monitor per cada 15 alumnes <u>Primària:</u> 1 monitor per cada 25 alumnes <u>Secundària:</u> 1 monitor per cada 30 alumnes
Dies lectius curs:	178 dies
Personal cuina, dedicació diària:	<u>Cuiner:</u> 5 h fins a 35 alumnes, 1 hora més fins a 50 i jornada completa a partir de 51 <u>Ajudant:</u> 2h per cada 25 alumnes, començant a 66
Contracte del personal de cuina i monitoratge:	Contracte fixe discontinu, 11,67 pagues
Estructura empresarial:	1 director/a i un administratiu/va poden gestionar 10 menjadors d'aquest volum
Taxa d'absentisme:	5%
Marge comercial:	0,14 €/menú
Benefici industrial:	0,14 €/menú
Gestió bancària facturació:	0,5% sobre import
Matèria primera alimentària:	2,05 €/menú
Manteniment i reposició d'estrils:	0,2 €/menú
Vestuari:	140,98 €/any per persona (cuiners i ajudants de cuina)
Prevenió de riscos:	87,62 €/any per persona (cuina i monitoratge)
Subministraments no alimentaris:	0,15 €/menú
Fonts d'informació:	
Nòmines	Acord parcial del conveni col·lectiu del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya per als anys 2023 i 2024
Absentisme:	Informe PIMEC "Absentisme laboral en temps de crisi" (dades de 2010) Baròmetre de absentismo Ayming 2015 (dades de 2015) V Informe ADECCO sobre absentismo (dades de 2015)
Marge empresarial, benefici comercial, manteniment i reposició, vestuari, prevenió de riscos	Informe ACELLEC tramès al Departament d'Ensenyament el 28-3-2017
Matèria primera alimentària, subministraments no alimentaris	Enquesta



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació

ANNEX II – Supòsits per a centres que apliquin un espai de migdia de dues hores i mitja màxim.

Supòsit 1. Escola d'una sola línia. Menjador amb 90 comensals

COSTOS

<u>Personal</u>	Cost 1 any	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores/dia	Fracció	Persones
Cuiner/a	19.957,48 €	7,50	0,00	7,50	1,00	-----
Ajudant/s de cuina	4.927,40 €	2,00	0,00	2,00	0,27	-----
Coordinador/a	7.322,88 €	2,50	0,00	2,50	0,33	1
Monitor/s	21.869,94 €	2,50	0,10	2,60	0,35	3
Total	54.077,68 €					
Absentisme	2.703,88 €					
TOTAL	56.781,56 €					

Estructura

Direcció empresa	35.706,59 €
Administratiu	23.294,27 €
Lloguer oficina	12.770,50 €
Gestoria	2.107,14 €
Gestió bancària rebuts	490,60 €
Estudis, projectes i altres	6.192,00 €
Altres	1.596,32 €
TOTAL	82.147,42 €
Imputació 1 centre	8.214,74 €

Costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador

Matèria primera alimentària	32.813,94 €
Altres subministraments (no aliments)	2.355,90 €
Manteniment i reposició d'estris	3.142,85 €
TOTAL	38.312,70 €

Altres costos

Vestuari	281,96 €
Prevenió de riscos	556,07 €
Benefici industrial	2.282,85 €
Marge comercial	2.282,85 €
TOTAL	5.403,74 €

Totals

COST TOTAL (Sense IVA)	108.712,74 €
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	33.856,28 €
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	74.856,47 €
IVA	7.485,65 €
COST TOTAL (Amb IVA)	116.198,39 €
Cost menú	7,25 €



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació

Supòsit 2. Escola de dues línies. Menjador amb 220 comensals

COSTOS

<u>Personal</u>	Cost 1 any	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores/dia	Fracció	Persones
Cuiner/a	19.957,46 €	7,50	0,00	7,50	1,00	-----
Ajudant/s de cuina	34.491,81 €	14,00	0,00	14,00	1,87	-----
Coordinador/a	10.252,03 €	2,50	1,00	3,50	0,47	1
Monitor/s	62.995,87 €	2,50	0,10	2,60	0,35	10
Total	127.697,17 €					
Absentisme	6.384,86 €					
TOTAL	134.082,03 €					

Estructura

Direcció empresa	35.706,59 €
Administratiu	23.294,27 €
Lloguer oficina	12.770,50 €
Gestoria	2.107,14 €
Gestió bancària rebuts	1.174,80 €
Estudis, projectes i altres	3.096,00 €
Altres	1.596,32 €
TOTAL	79.745,62 €
Imputació 1 centre	15.949,12 €

Costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador

Matèria primera alimentària	80.211,85 €
Altres subministraments (no aliments)	5.758,87 €
Manteniment i reposició d'estrís	7.682,53 €
TOTAL	93.653,26 €

Altres costos

Vestuari	422,94 €
Prevenió de riscos	1.195,09 €
Benefici industrial	5.580,30 €
Marge comercial	5.580,30 €
TOTAL	12.778,64 €

Totals

COST TOTAL (Sense IVA)	256.463,05 €
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	82.417,56 €
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	174.045,49 €
IVA	17.404,55 €
COST TOTAL (Amb IVA)	273.867,60 €
Cost menú	6,99 €



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació

Supòsit 3. Escola de tres línies. Menjador amb 360 comensals

COSTOS

<u>Personal</u>	Cost 1 any	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores/dia	Fracció	Persones
Cuiner/a	19.957,46 €	7,50	0,00	7,50	1,00	----
Ajudant/s de cuina	59.128,81 €	24,00	0,00	24,00	3,20	----
Coordinador/a	11.718,61 €	2,50	1,50	4,00	0,53	1
Monitor/s	107.258,53 €	2,50	0,10	2,60	0,35	16
Total	198.081,41 €					
Absentisme	9.903,07 €					
TOTAL	207.984,48 €					

Estructura

Direcció empresa	35.708,59 €
Administratiu	23.294,27 €
Lloguer oficina	12.770,50 €
Gestoria	2.107,14 €
Gestió bancària rebuts	1.922,40 €
Estudis, projectes i altres	1.857,60 €
Altres	1.596,32 €
TOTAL	79.254,82 €
Imputació 1 centre	26.418,27 €

Costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador

Matèria primera alimentària	131.255,76 €
Altres subministraments (no aliments)	9.423,60 €
Manteniment i reposició d'estrís	12.571,42 €
TOTAL	153.250,79 €

Altres costos

Vestuari	704,91 €
Prevenió de riscos	1.963,78 €
Benefici industrial	9.131,40 €
Marge comercial	9.131,40 €
TOTAL	20.931,49 €

Totals

COST TOTAL (Sense IVA)	408.585,04 €
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	134.148,06 €
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	274.416,97 €
IVA	27.441,70 €
COST TOTAL (Amb IVA)	436.006,73 €
Cost menú	6,80 €



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació

ANNEX III – Supòsits per a centres que apliquin un espai de migdia de dues hores màxim.

Supòsit 4. Escola d'una sola línia. Menjador amb 90 comensals

COSTOS

<u>Personal</u>	Cost 1 any	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores/dia	Fracció	Persones
Cuiner/a	19.957,46 €	7,50	0,00	7,50	1,00	----
Ajudant/s de cuina	4.927,40 €	2,00	0,00	2,00	0,27	----
Coordinador/a	5.858,31 €	2,00	0,00	2,00	0,27	1
Monitor/s	17.495,95 €	2,00	0,08	2,08	0,28	3
Total	48.239,11 €					
Absentisme	2.411,96 €					
TOTAL	50.651,07 €					

Estructura

Direcció empresa	35.706,59 €
Administratiu	23.294,27 €
Lloguer oficina	12.770,50 €
Gestoria	2.107,14 €
Gestió bancària rebuts	480,60 €
Estudis, projectes i altres	6.192,00 €
Altres	1.596,32 €
TOTAL	82.147,42 €
Imputació 1 centre	8.214,74 €

Costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador

Matèria primera alimentària	32.813,94 €
Altres subministraments (no aliments)	2.355,90 €
Manteniment i reposició d'estris	3.142,85 €
TOTAL	38.312,70 €

Altres costos

Vestuari	281,96 €
Prevençió de riscos	556,07 €
Benefici industrial	2.282,85 €
Marge comercial	2.282,85 €
TOTAL	5.403,74 €

Totals

COST TOTAL (Sense IVA)	102.582,25 €
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	28.017,70 €
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	74.564,55 €
IVA	7.456,45 €
COST TOTAL (Amb IVA)	110.038,70 €
Cost menú	6,87 €



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació

Supòsit 5. Escola de dues línies. Menjador amb 220 comensals

COSTOS

<u>Personal</u>	Cost 1 any	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores/dia	Fracció	Persones
Cuiner/a	19.957,46 €	7,50	0,00	7,50	1,00	-----
Ajudant/s de cuina	34.491,81 €	14,00	0,00	14,00	1,87	-----
Coordinador/a	8.787,46 €	2,00	1,00	3,00	0,40	1
Monitor/s	50.398,70 €	2,00	0,08	2,08	0,28	10
Total	113.633,42 €					
Absentisme	5.681,67 €					
TOTAL	119.315,09 €					

Estructura

Direcció empresa	35.706,59 €
Administratiu	23.294,27 €
Lloguer oficina	12.770,50 €
Gestoria	2.107,14 €
Gestió bancària rebuts	1.174,80 €
Estudis, projectes i altres	3.096,00 €
Altres	1.598,32 €
TOTAL	79.745,62 €
Imputació 1 centre	15.949,12 €

Costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador

Matèria primera alimentària	80.211,85 €
Altres subministraments (no aliments)	5.758,87 €
Manteniment i reposició d'estrils	7.682,53 €
TOTAL	93.653,26 €

Altres costos

Vestuari	422,94 €
Prevenició de riscos	1.195,09 €
Benefici industrial	5.580,30 €
Marge comercial	5.580,30 €
TOTAL	12.778,64 €

Totals

COST TOTAL (Sense IVA)	241.696,11 €
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	68.353,81 €
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	173.342,30 €
IVA	17.334,23 €
COST TOTAL (Amb IVA)	259.030,34 €
Cost menú	6,61 €



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació

Supòsit 6. Escola de tres línies. Menjador amb 360 comensals

COSTOS

<u>Personal</u>	Cost 1 any	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores/dia	Fracció	Persones
Cuiner/a	19.957,46 €	7,50	0,00	7,50	1,00	----
Ajudant/s de cuina	59.128,81 €	24,00	0,00	24,00	3,20	----
Coordinador/a	10.252,03 €	2,00	1,50	3,50	0,47	1
Monitor/s	85.808,82 €	2,00	0,08	2,08	0,28	16
Total	175.145,13 €					
Absentisme	8.757,26 €					
TOTAL	183.902,39 €					

Estructura

Direcció empresa	35.708,59 €
Administratiu	23.294,27 €
Lloguer oficina	12.770,50 €
Gestoria	2.107,14 €
Gestió bancària rebuts	1.922,40 €
Estudis, projectes i altres	1.857,60 €
Altres	1.598,32 €
TOTAL	79.254,82 €
Imputació 1 centre	26.418,27 €

Costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador

Matèria primera alimentària	131.255,78 €
Altres subministraments (no aliments)	9.423,60 €
Manteniment i reposició d'estris	12.571,42 €
TOTAL	153.250,79 €

Altres costos

Vestuari	704,91 €
Prevenió de riscos	1.963,78 €
Benefici industrial	9.131,40 €
Marge comercial	9.131,40 €
TOTAL	20.931,49 €

Totals

COST TOTAL (Sense IVA)	384.502,94 €
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	111.231,78 €
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	273.271,16 €
IVA	27.327,12 €
COST TOTAL (Amb IVA)	411.830,08 €
Cost menú	6,43 €



ANNEX I – Característiques del servei de l'espai migdia

LOT 1 - I'Escola L'ARAGAI

INFORMACIÓ DEL CENTRE EDUCATIU	
Codi del centre: 08034497	Nom del centre: L'ARAGAI
Adreça: C. Doctor Zamenhof, 20	Municipi: Vilanova i la Geltrú
Horari del servei: de 12:30h a 15:00h	
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració dels menús: Cuina pròpia	

MITJANA COMENSALS						
Data 08/02/2024						
CURS 23/24						
	DLL	DM	DMC	DJ	DV	Mitjana alumnes
Alumnes fixes	148	131	150	142	150	144
Alumnes esporàdics	4	7	3	6	3	5
Total alumnes	152	138	153	148	153	149
Monitors	9	9	9	9	9	
INFORMACIÓ RÀTIOS	Alumnes				Monitors	
	Beca 70%	Beca 100%	No becats	Total		
Infantil (2n cicle -1 nivell)	3	8	2	13	1	
Infantil (2n cicle- 2n i 3r nivell)	11	12	4	27	3	
Primària	32	63	14	109	5	
total	46	83	20	149	9	

Menús derivats treballats al curs 2023-2024:

- SENSE LLEGUMS pèsols, mongeta verda, soja i derivats.
- SENSE PEIX NI MARISC
- SENSE OU, NI PROTEÏNA LLET DE VACA, VEDELLA, FRUITS SECS, CACAUET, PLÀTAN NI KIWI
- SENSE PORC
- CONTROLADA EN HIDRATS DE CARBONI (3R +1 R) I SENSE PORC, NI GLUTEN
- CONTROLADA EN HIDRATS DE CARBONI (3R+ 2R postres) I SENSE PORC

LOT 2- Escola EL MARGALLÓ

INFORMACIÓ DEL CENTRE EDUCATIU	
Codi del centre: 08040412	Nom del centre: El Margalló
Adreça: C. Margalló, 43	Municipi: Vilanova i la Geltrú
Horari del servei: de 12:30h a 15:00h	
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració dels menús: Cuina pròpia	

MITJANA COMENSALS						
Data 08/02/2024						
CURS 23/24						
	DLL	DM	DMC	DJ	DV	Mitjana alumnes
Alumnes fixes	124	118	117	115	117	118
Alumnes esporàdics	19	20	11	21	19	18
Alumnes obligatoris	2	2	2	2	2	2
Total	145	140	130	138	138	138
Monitors	7	7	7	7	7	7
INFORMACIÓ RÀTIOS	Alumnes					Monitors
	Beca 70%	Beca 100%	Obligatoris	No becats	Total	
Infantil (2n cicle -1 nivell)		4		7	11	1
Infantil (2n cicle- 2n i 3r nivell)	4	6		16	26	2
Primària	8	36	2	55	101	4
total	12	46	2	78	138	7

Menús derivats treballats durant el curs 2023-2024:

- SENSE LLET NI FORMATGE, SI IOGURT
- SENSE OU (si traces)
- SENSE GLUTEN
- SENSE GLUTEN NI LÀCTICS
- SENSE PROTEÏNA LLET DE VACA , FRUITS SECS NI FRUITS VERMELLS NI MARISC
- SENSE PROTEÏNA LLET DE VACA
- SENSE LÀCTICS, BAIXA EN SAL POSTRES FRUITA CÍTRICA
- SENSE PORC
- SENSE CARN
- OVOLACTOVEGETARIÀ
- SENSE PEIX NI MARISC, LLEGUMS, FRUITS SECS, LLAVORS, MELÓ

Cal dotar a la cuina amb una planxa segons el cost següent:

	Cost sense IVA	IVA 21%)	Cost amb IVA	Anys amortització	Amortització	Valor residual
Plantxa gas professional 60cm x 40cm	330,58 €	69,42 €	400,00 €	4	192,00 €	208,00 €



LOT 3- Institut Escola EL MORSELL

CENTRE EDUCATIU	
Codi del centre: 08077371	Nom del centre: Institut Escola El Morsell
Adreça: Av. Mas Milà, s/n	Municipi: Olivella
Horari del servei: de 12:45h a 15:00h dilluns, dimarts, dijous i divendres de 16:00h a 16:30 h dimecres	
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració dels menús: Cuina pròpia	

MITJANA COMENSALS						
Data 08/02/2024	CURS 23/24					
	DLL	DM	DMC	DJ	DV	Mitjana alumnes
Alumnes	172	167	122	164	146	154
Alumnes esporàdics	11	20	9	20	12	14
Total alumnes	183	187	131	184	158	169
Monitors	10	10	10	10	10	
INFORMACIÓ RÀTIOS	Alumnat				Monitors	
	Beca 70%	Beca 100%	No becats	Total		
Infantil (2n cicle -1 nivell)	4	2	10	16	1	
Infantil (2n cicle- 2n i 3r nivell)	4	5	13	22	3	
Primària	26	32	48	106	5	
Secundària	13	9	3	25	1	
total	47	48	74	169	10	

Menús derivats treballats al curs 2023-2024:

- SENSE PORC
- CONTROLADA EN HIDRATS DE CARBONI I SENSE PORC
- SENSE FRUITS SECS
- BAIX EN FRUCTOSA
- OVOLACTOVEGETARIÀ
- SENSE LACTOSA
- SENSE LÀCTICS NI OU NI BACALLÀ
- SENSE GLUTEN
- SENSE LLEGUMS + SENSE PEIX

El Departament d'Educació iniciarà obres a finals del mes de juny de 2024 per ampliar les instal·lacions de la cuina i l'espai del menjador. Es preveu que les obres finalitzin abans d'iniciar el curs 2024-2025, en cas contrari, caldrà preveure servei de càtering sense cap cost afegit per part de l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària s'ha de fer càrrec de la despesa en gas propà. Al curs 22-23 el cost va ser de 2.222.49 iva inclòs.

L'Institut Escola El Morsell oferirà el curs de 4t d'ESO al curs 2024-2025, per primera vegada.

ANNEX II – Inventari del material del menjado i cuina

LOT 1- Escola L'Aragai

INVENTARI ESPAI DEL MIGDIA DE L'ESCOLA L'ARAGAI

- Plats postres- 106
- Culleres potres- 80
- Ganivets- 129
- Carro ~~inox~~- 2
- Paneres- 21
- Gerra ~~inox~~ 2l- 8
- Olla 25 x25 -1
- Cullerots de 12cm- 2
- Cullerots de 10 cm- 2
- Gastrònom GN ½ 200 mm- 4
- GN ½ 100 mm policarbonat- 7
- Tapa GN ½ ~~inox~~- 9



Font Osmosi - 1 (subrogar contracte) 1



Culleres grans- 129



Armari resina - 1 1



Plats plans- 190



Gots vidre- 134



Forquilles- 100 1



Plats fons- 185



Carretilla-1



Cubell brossa amb pedal- 1



Safata de servei self- 6



Taper vidre diferents mides



Colador inox de 50mm 1



Carro policarbonat-1



Xino inox de 20 mm- 3 / Colador inox 25 1



Olla inox 50x50 - 1



GN 1/1 policarbonat de 65mm - 6



Tapa ~~inox~~ 1/2 GN 1



Taper plàstic 25x20 cm + tapes- 5



Tapa ~~inox~~ 1/2 GN 2- 5



Olla ~~inox~~ 50x20 + tapa (tipo marmita)- 1



Aranya de 25cm- 2



Cullerot inox de 16 cm- 2



Aranya de 20cm- 1



GN inox descongelació 1/1 100mm- 4



GN 1/1 200mm -4



GN 1/1 60mm -10



GN 1/1 100mm- 1



Tapa policarbonat GN 1/1- 6



Tapa inox GN 1/2 - 5



paella de 22cm- 2



3 Olles inox 50x25/50x15/50x30



Satril·lera inox gran 1



Paelles de 28 cm- 2



ganivet pa- 1



Ganivet variis 1



Guants per al forn



Cubeta policarbonat 1/2 200mm- 2



Escorre cobert- 5



Cubeta GN 1/1 200mm- 4



Cubeta ~~inox~~ descongelar- 1



Gerra mesuradora plàstic 1



Forquilla gran espaguetis- 3



Safata rentaplats- 6



Cullera servir espaguetis- 1



Espàtules de servir- 5



Pinces gel - 6



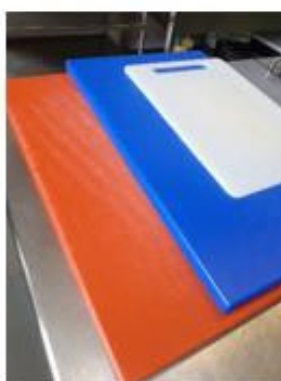
Pinces grans - 6



Cullera de servir- 4



Raqueta - 1



3 fustes de tallar -2 grans i 1 petita



Cullerots de servir - 11 1.



Setrill - 2



Rallador *inox* - 1



Soperes- 15



Cassó gran 1



Safata *inox* 20 x 19 - 19



Cassó petit 1



LOT 2 - Escola EL MARGALLÓ

**Data actualització:

5/03/2021

<u>Descripció</u>	<u>Quantitat</u>	<u>Comentaris</u>
Aixetes a/manguera	2	
armari alt (4 prestatges)	1	
Armari baix (2 prestatge)	1	
Bàscula gran	2	
Bàscula petita	1	
Batedor gran	1	
Batedor petit	1	
Bols grans alts	13	
Bols grans baixos	14	
Termo elèctric	1	
Campana extractora	1	5 cossos
Carros	3	
Cassola gran amb tapa	2	
Cassola petita amb tapa	1	
Cassos gran alt	1	
Cassos gran baix	2	
Cassos petit alt	2	
Cassos petit baix	1	
Centrifugadora	1	
cistelles fregidora	2	
Cistelles rentavaixelles	8	
Colador de plàstic	2	
Colador gran	1	
Colador petit	1	
Congelador arcó petit	1	
Cubells rodes	3	Sense pedal
Cubells rodes	2	Amb pedal
Cubetes coberts	3	
Cuina (2 forns i 6 fogons)	1	
Culleres de servei	5	
Culleres grans	3	
Culleres pasta servei	6	
Culleres petites	1	
Culleres sopa	148	
Culleres sopa especials	5	



Culleretes postre	144	
Cullerots de servei	11	
Cullerots grans	2	
Cullerots petits	3	
Descalcificador	1	
Dispensador de paper	2	
Dispensador film	2	
Dispensador paper	3	
Dispensador sabó mans		No funcionen
Escalfaplat	1	
Escumaderes	3	
Forquilles	148	
Forquilles especials	3	
Fregidora 2 cubetes a/tapes	1	
Ganivets	131	
Ganivets de serra	11	
Gastrònom alt	1	
Gastrònom mitjà	10	
Gastrònom petit	4	
Gastrònom plàstic	4	
Gavinets grans	2	
Gavinets pa	2	
Gavinets petits	2	
Gerres	17	
Gots	143	
Gots especials	3	
Microones	1	
Neveres	1	
Olla gran	1	
Olla mitjana	1	
Olla petita	1	
Paelles mitjanes	5	
Paelles petites	1	
Pales plàstic	1	
Pales servei	7	
Paneres	13	
Pica 2 forats	2	
Pica rentamans	1	S'embussa sovint
Pinzes servei	12	



Plats especials grans	2	
Plats especials petits	1	
Plats fondos	138	
Plats plans	134	
Plats postre	156	
Pots amb tapa	27	
Prestatges	4	
Reixa gastrònom plàstic	3	
Reixes forn	6	
Rellotge	1	
Rellotge	1	
Rentavaixelles	1	
Safata forn rectangulars	3	
Safates grans altes	6	
Safates grans baixes	5	
Safates grans plàstic	2	
Safates mitjanes plàstic	8	
Safates petites altes	5	
Safates petites baixes	12	
Safates petites plàstic	12	
Safates servei	10	
Soperes	3	
Suport coure vapor	1	
Tapa gastrònom plàstic	4	
Tapa paella	1	
Tapes gastrònom	6	
Tapes plats	14	
Taula suport forn	1	
Taula suport fregidora	1	
Taules cuina gran	5	
Taules cuina petites	1	
Taules tallar	3	
Tisores	7	
Varilles	1	
Xino gran	2	
Xino petit	1	
Mosquiteres		



Forn



Turmix industrial



Nevera inox dues portes



L'empresa entrant ha de subrogar el contracte de la Font d'osmosis i posar una planxa



LOT 3 -Intitut Escola EL MORSELL

1 turmix industrial
1 turmix domèstic
70 plats fondos
70 plats plans
70 plats postre



	<ul style="list-style-type: none">- 2 armaris de dos portes
	<ul style="list-style-type: none">- 1 armari de dos portes i dos calaixos
	<ul style="list-style-type: none">- 1 armari vertical de dos portes
	<ul style="list-style-type: none">- Rentavaixelles



	<p>- Forn i cuina</p>
	<p>- Cubell brossa</p>
	<p>- Pela-patates</p>
	<p>- Fregidora</p>
	<p>- 2 carros</p>





	<p>- Nevera</p>
	<p>- Congelador</p>
	<p>- Prestatgeria</p>
	<p>- Prestatgeria de 4 estants</p>



		<ul style="list-style-type: none">- 50 cadires grans
		<ul style="list-style-type: none">- 53 cadires petites
		<ul style="list-style-type: none">- 4 penjadors
		<ul style="list-style-type: none">- 15 llitets blaus



	<ul style="list-style-type: none">- 15 llitets blaus i vermells
	<ul style="list-style-type: none">- Mata mosquits
<ul style="list-style-type: none">- 15 taules petites	
<ul style="list-style-type: none">- 5 taules grans	
<ul style="list-style-type: none">- 2 taules mitjanes	
<ul style="list-style-type: none">- 110 plats fondos (aprox)	
<ul style="list-style-type: none">- 110 plats plans (aprox)	
<ul style="list-style-type: none">- 110 plats postre (aprox)	
<ul style="list-style-type: none">- 110 gots (aprox)	
<ul style="list-style-type: none">- 110 culleres (aprox)	
<ul style="list-style-type: none">- 110 culleres postre (aprox)	
<ul style="list-style-type: none">- 110 forquilles (aprox)	
<ul style="list-style-type: none">- 110 ganivets (aprox)	

ANNEX III – Subrogació Personal

El salari del personal a subrogar està basat en 10 mesos.

LOT 1 - Escola L'ARAGAI de data 15/1/2024:

Conveni	Distribució Temps de treball	Personal	Hores jornada Temps Parcial	Categoria	Contracte	Data ingres	Percentatge temps parcial	Antiguitat	Salari Brut anual
LLEURE EDUCATIU CAT	DLL A DV 12 a 16:30h	SAM	22,5	COORD.ACTIV.Y PROYECTOS CENTRO	300	06/09/2023	60	14/09/2009	11.602,44 €
LLEURE EDUCATIU CAT	DLL A DV 12:20 A 15:05H	PGM	13,75	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	06/09/2023	36,66	23/02/2010	6.084,00 €
LLEURE EDUCATIU CAT	DLL A DV 12:20 A 15:05H	EGM	13,75	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	06/09/2023	36,66	27/09/2021	6.084,00 €
LLEURE EDUCATIU CAT	DII a Dv de 12:20 A 15:05H	MMG	13,75	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	06/09/2023	36,66	14/09/2015	6.084,00 €
LLEURE EDUCATIU CAT	DLL A DV 12:20 A 15:05H	MLMP	13,75	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	06/09/2023	36,66	23/02/2010	6.084,00 €
LLEURE EDUCATIU CAT	DLL A DV 12:30 A 15:00H	MGP	13	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	20/11/2023	36,67	18/09/2023	5.752,20 €
LLEURE EDUCATIU CAT	DLL A DV 12:30 A 15H+0,50H J.I	ASX	13	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	12/09/2023	34,66	10/10/2022	5.752,80 €
LLEURE EDUCATIU CAT	DLL A DV 12:30 A 15H+0,50H J.I	JPGF	13	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	26/09/2023	34,66	19/10/2022	5.752,20 €
LLEURE EDUCATIU CAT	DLL A DV 8 A 15:30H	CYRR	37,5	COCINERO/A	300	04/09/2023	100	14/11/2022	17.567,28 €
LLEURE EDUCATIU CAT	DLL A DV 10 A 15H	VPJ	25	COORD.ACTIV.Y PROYECTOS CENTRO	300	04/09/2023	66,67	11/01/2021	12.892,32 €
LLEURE EDUCATIU CAT	dII a dv 09:30 A 16:30 H	MCLSJ	35	AYUDANTE COCINA	300	05/09/2023	93,32	25/09/2008	15.179,64 €

El servei de l'espai migdia de l'Escola l'Aragai disposa de dues coordinadores de les quals una és la referent de l'alumnat d'educació Infantil i l'altra és la referent de l'alumnat de primària.



Lot 2- Escola EL MARGALLÓ de data 28/02/2024:

Conveni	Distribució Temps de treball	Personal	Hores jornada temps parcial	Categoria	Contracte	Data ingrés	Percentatge jornada temps parcial	Data Antiguitat	Salari Brut anual	
LLEURE EDUCATIU CAT	DLL A DV 12 A 15H	MAP	15	AYUDANTE/A COCINERO/A	300	05/09/2023	40	25/01/2021	6.505,92 €	
LLEURE EDUCATIU CAT	dll a dv 08:00 A 15:30 H	MNR	37,5	COORD.ACTIV.Y PROYECTOS CENTRO	300	04/09/2023	100	12/09/2001	19.337,36 €	
LLEURE EDUCATIU CAT	DLL ADV 7:00 a 14:30 H	JRFB	37,5	COCINERO/A	300	04/09/2023	100	02/09/2011	18.598,16 €	BAIXA IT
LLEURE EDUCATIU CAT	DLL A DV 8 A 15:30H	SLR	37,5	COCINERO/A	510	26/02/2024	100	26/02/2024	17.567,16 €	COBREIX LA BAIXA IT DEL CUINER
LLEURE EDUCATIU CAT	DLL A DV 12:10 A 15H+0,33H J.I	MMAB	14,5	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	06/09/2023	38,67	17/09/2001	6.416,64 €	
LLEURE EDUCATIU CAT	DLL A DV 12:10 A 15H+0,33H J.I	ARG	14,5	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	06/09/2023	38,67	17/09/2001	6.416,64 €	
LLEURE EDUCATIU CAT	DLL A DV 12:30 A 17 H	CPM	22,5	EMPLEADO/A LIMPIEZA	300	06/09/2023	60	12/04/2007	9.878,40 €	
LLEURE EDUCATIU CAT	DLL A DV 12:10 A 15H+ 0,33H J.I	NMM	14,5	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	06/09/2023	38,67	18/09/2006	6.416,64 €	
LLEURE EDUCATIU CAT	DLL A DV 12:30 A 15H +0.50H JI	SLS	13	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	12/09/2023	34,66	05/03/2014	5.752,20 €	
LLEURE EDUCATIU CAT	DLL A DV 12:30 A 15H+0.50H J.I	NCG	13	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	17/11/2023	34,66	17/11/2023	5.752,20 €	



Lot 3 - Institut Escola EL MORSELL de data 1/3/2024:

Conveni	Distribució temps de treball	Data Naixement	Treballador	Hores Jornada laboral	Categoria	Contracte	Data Ingres	Porcentaje Jornada temps parcial	Antigüedad	Salari brut Anual	
'LLEURE EDUCATIU CAT	DLL, DM, DJ, DV 9 A 11H + 11.30H A 15H + DX 9 A 11H + 11.45 A 16.30H	30/03/1977	NCP	28,75	COORD.ACTIV.Y PROYECTOS CENTRO	300	04/09/2023	76,67	12/09/2012	14.825,40 €	
'LLEURE EDUCATIU CAT	DLL, DM, DJ, DV 12:45 A 15H DX	27/12/1966	CCL	13	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	06/09/2023	34,67	12/09/2007	5.752,68 €	
'LLEURE EDUCATIU CAT	DLL, DM, DJ, DV 12:45 A 15 I DX 13H A 16.30 + 0.50II	08/04/1960	DNH	13	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	06/09/2023	34,67	12/09/2007	5.752,68 €	
'LLEURE EDUCATIU CAT	DLL, DM, DJ I DV 12:45 A 15 I	10/11/1995	JDR	13	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	06/09/2023	34,67	28/10/2019	5.752,68 €	
'LLEURE EDUCATIU CAT	DLL, A DV 12:45 A 15H + 0,50	03/09/1987	NAP	13	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	06/09/2023	34,67	08/11/2021	5.752,68 €	
'LLEURE EDUCATIU CAT	DLL, DM DJ I DV 12:45 A 15H I	20/12/1991	LCM	13	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	06/09/2023	34,67	13/09/2021	5.752,68 €	
'LLEURE EDUCATIU CAT	DLL, DM DJ DV 12:45 A 15H I	16/12/1979	NFP	13	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	06/09/2023	34,67	05/09/2022	5.752,68 €	
'LLEURE EDUCATIU CAT	dII A dv 12:45 a 15h DM 13 A 16:30H + 0.50HJ.I	12/11/1997	YBB	13	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	06/09/2023	34,67	17/10/2022	5.752,68 €	
'LLEURE EDUCATIU CAT	DLL, DM DJ I DV 12:45 A 15H I	16/11/1978	MGM	13	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	06/09/2023	34,66	14/11/2022	5.752,68 €	
'LLEURE EDUCATIU CAT	DLL, DM, DJ I DV 12:45 A 15H I DX 13 A 16:30H	09/04/1978	MBP	13	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	300	14/09/2023	34,66	18/01/2023	5.752,20 €	
'LLEURE EDUCATIU CAT	dII A dv 12:45 a 15h DM 13 A 16:30H + 0.50HJ.I	26/11/1973	LSC	13	MONITOR EDUCACIÓN TIEMPO LIBRE	510	08/01/2024	34,67	08/01/2023	5.752,20 €	BAIXA IT BERMUDEZ BERMUDEZ YUMARA
RESTAURACIÓN COLECTIVA (BARCEL	DLL A DV 10 A 16H	12/10/1994	AOC	30	AYUDANTE DE COCINA	300	01/09/2023	75	13/02/2023	15.264,84 €	
RESTAURACIÓN COLECTIVA (BARCEL	DLL A DV 8:30 A 15:30H	18/09/1986	XMA	35	COCINERO/A	300	01/09/2023	87,5	01/09/2022	19.226,76 €	



ANNEX IV

Taxa per a la utilització de les instal·lacions municipals (menjadors i cuina escolars) aprovades per l'Ajuntament de Vilanova i la Geltrú (ordenança núm. 20, pag. 25). https://seuelectronica.vilanova.cat/informacio_administrativa/ordenancesfiscales

A l'any 2024 es preveu una modificació amb un augment del 2.5%. L'anunci d'aprovació inicial: <https://bop.diba.cat/anunci/3537328/aprovacio-provisional-de-la-modificacio-de-les-ordenances-fiscals-per-a-l-exercici-2024-ajuntament-de-vilanova-i-la-geltru>

	2023	2024
Dies lectius	180	180
Incrementos		2,50%
Import Taxa/dia	10,70 €	10,97 €
Total taxa	1.926,00 €	1.974,15 €