

Este documento es una traducción al castellano de la memoria justificativa que debe regir el contrato de Prestación del servicio de comedor colectivo del Centro de Educación Especial Sant Rafael de la Diputación en Tarragona. Cursos escolares 2024-2025 y 2025-2026. En caso de discrepancias entre la versión en catalán y la versión traducida, prevalecerá la versión original en catalán.

Memoria justificativa
Contrato: Prestación del servicio de comedor colectivo del Centro de Educación Especial San Rafael de la Diputación en Tarragona. Cursos escolares 2024-2025 y 2025-2026
CPV: 08_55.523100-33 Servicios de comidas para escuelas
Expediente e-contrata: 8004330008-2024-0009235

Índice

- 1) Objeto del contrato y tratamiento de datos
 - 1.1. Objeto del contrato y división en lotes
 - 1.2. Tratamiento de datos de carácter personal
- 2) Justificación de la necesidad de contratación
 - 2.1. Justificación de la necesidad
 - 2.2. Informe de insuficiencias de medios
- 3) Subrogación empresarial
- 4) Certificación negativa del registro de delincuentes sexuales
- 5) Lugar y plazo de ejecución
- 6) Incumplimiento del contrato
- 7) Duración del contrato
- 8) Coste del servicio y modificación del contrato
 - 8.1. Precio del servicio
 - 8.1.1. Presupuesto base de licitación (2 cursos escolares)
 - 8.1.2. Previsión de modificación del contrato
 - 8.1.3. Valor estimado del contrato (4 cursos)
 - 8.1.4. Crédito presupuestario
- 9) Criterios de adjudicación
 - 9.1. Criterios con juicio de valores
 - 9.2. Criterios valorables de forma automática
 - 9.2.1. Criterios de calidad (máximo 70 puntos)

9.2.2. Criterios económicos (máximo 30 puntos)

9.2.2.1. Precio unitario del desayuno

9.2.2.2. Precio unitario de la comida (mediodía)

9.2.2.3. Precio unitario del servicio de monitores

10) Pago

11) Solvencia

11.1. Solvencia económica y financiera

11.2. Solvencia técnica

12) Responsable del contrato

ANEXOS

Anexo 1. Estudio de costes

Anexo 2. Ejemplos de menús

Anexo 3. Documento sobre la ratificación de los sueldos del personal de cocina y servicio de monitores

1. OBJETO DEL CONTRATO

1.1. Objeto del contrato y división en lotes

Es objeto de este contrato el servicio ordinario de comedor escolar del Centro de Educación Especial San Rafael de la Diputación en Tarragona.

Este contrato de servicio se pondrá en funcionamiento de acuerdo con lo establecido en el pliego de prescripciones técnicas (en adelante, PPT) y en esta memoria justificativa.

El objetivo básico del servicio de comedor es cubrir las necesidades nutritivas del alumnado y la adquisición de hábitos alimenticios y de higiene en el marco de convivencia del centro, teniendo en cuenta criterios de proximidad, ambientales y sociales para conseguir un mayor valor cualitativo del servicio.

Pero, además, el servicio de comedor debe cumplir unos objetivos técnicos necesarios para el correcto funcionamiento del mismo. Los objetivos son los siguientes:

- Adquisición de materias primas de buena calidad.
- Correcta conservación y almacenamiento de las materias primas.
- Elaboración de los menús programados y su emplatado por parte del personal de la cocina.
- Limpieza de las instalaciones de la cocina en cada servicio.
- Cualquier otro servicio relativo al servicio de comedor que el centro pueda solicitar de forma extraordinaria, de acuerdo con los requisitos generales y requisitos específicos de los pliegos técnicos.

Este contrato incide en cinco de los objetivos de desarrollo sostenible:



División en lotes: Dada la naturaleza del servicio objeto del contrato, no procede la división en lotes ya que dificultaría el servicio de comedor escolar.

1.2. Tratamiento de datos de carácter personal

Tratamiento de datos de carácter personal (ref. Real decreto núm. 1720/2007, de 21 de diciembre, de desarrollo de la Ley de protección de datos de carácter personal): SI

NIVEL DE SEGURIDAD: Alto

2. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN

2.1. Justificación de la necesidad

a) De conformidad con el artículo 116 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de contratos del sector público (en adelante LCSP), se ha promovido el inicio del expediente para la contratación del servicio de comedor colectivo del Centro de Educación Especial San Rafael de la Diputación en Tarragona mediante la ficha propuesta que se ha formalizado en la plataforma e-contrata.

b) Se han incorporado también los pliegos de prescripciones técnicas particulares que deben regir el contrato.

c) De conformidad con el artículo 28 de la LCSP, las necesidades y las causas de idoneidad que justifican la contratación son:

- Desde hace años, el servicio de comedor colectivo del centro Sant Rafael de la Diputación de Tarragona está externalizado.

- Este tipo de servicio específico, vinculado a los aspectos alimenticios de los escolares, requiere de una capacidad profesional y técnica adecuada que pueda ser prestado por un industrial del sector de la restauración colectiva.

- El objetivo que se persigue con el cumplimiento del contrato es conseguir un servicio de comedor colectivo de calidad para los usuarios del centro.

d) El presupuesto base de licitación se ha elaborado en base al criterio técnico de la dietista-nutricionista y tecnóloga de los alimentos Rosa Bayerri Rosa, con núm. de colegiada CAT288 del Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Cataluña.

e) El valor estimado del contrato es de 1.561.527,00 euros (IVA excluido), donde se incluye el valor de los 2 cursos escolares más las 2 prórrogas. Existe crédito adecuado y suficiente para hacer frente al gasto en la aplicación presupuestaria 2024-2021-326-22799 y se incorporarán las autorizaciones de gasto a estos efectos. También se preverán las aplicaciones presupuestarias correspondientes a las anualidades 2025 (2025-2021-326-22799) y 2026 (2026-2021-326-22799).

2.2. Informe de insuficiencia de medios

La Diputación de Tarragona no dispone de medios propios ni de personal con cualificación profesional para prestar este servicio. Por este motivo debe contratarse externamente.

3. SUBROGACIÓN EMPRESARIAL

La empresa adjudicataria que resulte de la licitación deberá prever la subrogación de todo el personal de cocina y monitores que actualmente presta servicios en el CEE San Rafael de la Diputación en Tarragona, en atención a la normativa laboral vigente.

4. CERTIFICACIÓN NEGATIVA DEL REGISTRO DE DELINCUENTES SEXUALES

Cualquier persona contratada para el servicio de comedor deberá presentar la certificación negativa del Registro central de delincuentes sexuales y de tráfico de seres humanos, según la Ley orgánica 8/2021, de 4 de junio, de protección integral de la infancia y adolescencia frente a la violencia. Esta ley marca que para el acceso y ejercicio de las profesiones y actividades que impliquen el contacto habitual con menores, es requisito no haber sido condenado por sentencia firme por cualquier delito contra la libertad y la indemnidad sexual tipificados en el título VII de la ley orgánica 10/1995, de 23 de noviembre, del Código Penal, así como por cualquier delito de tráfico de seres humanos tipificado en el título VII bis del Código Penal.

5. PUESTO Y PLAZO DE EJECUCIÓN

El servicio se desarrollará en las instalaciones del CEE Sant Rafael en Tarragona.

El servicio objeto de la licitación se realizará por cursos escolares durante los meses de septiembre a junio, en función del calendario escolar que se establezca por la normativa legal desde el Departamento de Educación y de conformidad con la Diputación de Tarragona.

Durante los períodos que por calendario escolar el horario del centro sea de jornada continuada (sólo de mañana), el servicio deberá ajustarse a las necesidades y horarios del centro. Así como para aquellos días de servicio en los que exista una festividad o comida extraordinaria que requiera una adaptación del horario.

6. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

La empresa contratista está obligada al cumplimiento del contrato con estricta sujeción a los pliegos, a la oferta presentada y a las órdenes, instrucciones, indicaciones, recomendaciones u observaciones recibidas de la Diputación de Tarragona.

En caso de incumplimiento o cumplimiento defectuoso de la prestación, pueden imponerse a la empresa contratista las siguientes penalizaciones económicas, que deben minorar los importes de las facturas pendientes:

- a) Por cada hora de incumplimiento en la dedicación del personal de acuerdo con el horario previsto en el pliego de prescripciones técnicas particulares, se impondrá una penalización equivalente al 150% del precio/hora de servicio indicado en el apartado 8.1.1 de esta memoria (para el servicio de monitorización) y en el apartado en el anexo 1 de esta memoria (para el servicio de cocina). Todo ello, salvo en los casos de fuerza mayor, que en todo caso debe ser apreciada por la Diputación de Tarragona.
- b) La imposición de tres penalizaciones por el motivo señalado en el apartado anterior en un plazo de 30 días dará lugar a una penalización adicional equivalente al 0,15% del precio de adjudicación del contrato.
- c) En caso de cumplimiento defectuoso de la prestación objeto del contrato (requisitos de los pliegos técnicos), se establece una penalización diaria de 0,20 € por cada 1.000 € del precio de adjudicación.
- d) Por no presentar los documentos acreditativos de la situación de alta en la Seguridad Social de los trabajadores o del pago de las nóminas a que se refiere el pliego de prescripciones técnicas, o por no presentarlos de forma correcta y completa, se establece una penalización de 6.000€.

Son causas de resolución del contrato:

- a) La falta de pago de los salarios de los trabajadores.
- b) El incumplimiento de las obligaciones legales en materia de seguridad y salud alimentaria.
- c) El incumplimiento de las obligaciones en materia de protección de datos de carácter personal.
- d) Las quejas justificadas y reiteradas referentes a la mala prestación del servicio.
- e) La falta de respeto o consideración con las personas usuarias y el personal de administración.
- f) El incumplimiento reiterado del servicio en las condiciones estipuladas en el contrato o las reiteradas deficiencias en la realización de las tareas.
- g) No dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias y/o derivadas de las inspecciones sanitarias o de la Diputación de Tarragona.

h) La cesión o subcontratación a terceros sin previo consentimiento de la Diputación de Tarragona.

7. DURACIÓN DEL CONTRATO

El contrato tendrá una duración de 2 cursos escolares y se iniciará el primer día del curso escolar 2024/2025 y finalizará el último día del curso 2025/2026.

Una vez finalizado el período de 2 cursos escolares, se podrán aprobar hasta dos prórrogas de un curso escolar cada una, que serán optativas para la Diputación de Tarragona y obligatorias para la empresa contratista.

8. COSTE DEL SERVICIO Y MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

8.1. Precio del servicio

Los precios del desayuno y del almuerzo incluirán todos los costes (materia prima, personal de cocina, etc.) menos aquellos referidos al servicio de monitores de comedor, que se facturarán en un concepto aparte.

Tanto el precio del desayuno y del almuerzo como el de los monitores serán los mismos durante toda la duración del contrato, prórrogas incluidas.

8.1.1. Presupuesto base de licitación (2 cursos escolares)

Para el cálculo del presupuesto máximo de la licitación se ha estimado una cantidad de 100 desayunos y 160 comidas diarias (mediodía), durante los 360 días de servicio de comedor (180 días por curso escolar). Asimismo, se ha estimado una cantidad de quince monitores diarios, que prestarán 2,5 horas diarias de servicio (37,5 h servicio/día), durante los 360 días de servicio de comedor (180 días por curso escolar).

Con estas estimaciones, el presupuesto máximo de licitación para ambos cursos escolares es el que se detalla a continuación.

Días de servicio	360			
		TOTAL	IVA (10%)	TOTAL + IVA
Desayunos por día	100			
Precio unitario desayuno	1,33 €			
Total importe desayunos		47.880 €	4.788,00 €	52.668,00 €
Comidas por día	160			
Precio unitario comida (mediodía)	6,15 €			
Total importe comidas		354.240,00 €	35.424,00 €	389.664,00 €
Horas monitorización / día	37,5			

Precio unitario monitores	22,79 €			
Total importe monitores		307.665,00 €	Exento	307.665,00 €
TOTAL		709.785,00 €	40.212,00 €	749.997,00 €

El presupuesto de licitación será mejorable a la baja y no se aceptarán aquellas ofertas económicas que lo superen.

Este presupuesto debe entenderse comprensivo de la totalidad del objeto del contrato y los precios consignados llevan implícitos todos los conceptos previstos en el pliego de prescripciones técnicas.

8.1.2. Previsión de modificación del contrato

En caso de necesitar a una persona adicional, en casos puntuales y de forma justificada, se incorporará con las mismas condiciones de horario que el resto de los trabajadores. Esta incorporación puede ser tanto para el servicio de cocina como para el servicio de monitores.

Los precios hora serán los siguientes:

* Persona adicional cocina:

Cocinero/a... .. 22,05 €/hora

Ayudante de cocina 20,25 €/hora

Auxiliar de servicios 20,25 €/hora

* Monitor/a adicional 22,79 €/hora

El precio base de licitación puede verse modificado por los siguientes motivos:

- Por un aumento del número de comidas y desayunos de forma justificada, como por ejemplo por el aumento del número de usuarios del servicio.
- Por un incremento de horas del personal adicional de cocina, como, por ejemplo, por necesidades especiales del servicio, o bien por la complicación de la elaboración de los menús según los usuarios del servicio, entre otros.
- Por la nueva incorporación de uno o más monitores/as por necesidades del servicio.

Estas modificaciones no podrán superar el importe máximo de 141.957,00€ (IVA excluido), correspondiente al 20% del precio inicial del contrato.

8.1.3. Valor estimado del contrato (4 cursos)

El valor estimado del contrato para la prestación del servicio (IVA excluido) es de 1.561.527,00 €, distribuido de la siguiente forma:

	CEE San Rafael
Cursos 2024-2025 y 2025-2026	709.785,00 €

Curso 2026-2027 (1a posible prórroga)	354.892,50 €
Curso 2027-2028 (2a posible prórroga)	354.892,50 €
Posibles modificaciones (máx. 20%)	141.957,00 €
VEC total	1.561.527,00 €

Las modificaciones no podrán repercutir en más de 20% del valor total del contrato.

8.1.4. Crédito presupuestario

El gasto de 749.997,00 €, IVA incluido, se hará efectivo con cargo a las siguientes aplicaciones presupuestarias:

	Ejercicio	Meses	Orgánico	Programa	Económico	Importe
CEE San Rafael	2024	4	2021	326	22799	149.999,40 €
	2025	10	2021	326	22799	374.998,50 €
	2026	6	2021	326	22799	224.999,10 €

Con la condición suspensiva de que para dicho gasto exista consignación adecuada y suficiente en los respectivos presupuestos.

9. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Las propuestas serán valoradas de acuerdo con los criterios de este punto y según la legislación vigente de la LCSP 9/2017.

9.1. Criterios con juicio de valores

No hay.

9.2. Criterios valorables de forma automática

9.2.1. Criterios de calidad (máximo 70 puntos)

Seguidamente se detallan las puntuaciones que se otorgarán a cada uno de los criterios valorables según los siguientes apartados:



CRITERIOS	PUNTOS
<p>1. Utilización de alimentos con certificación ecológica en la elaboración de las comidas, más allá de la fruta fresca (apartado 3.3 PPT), según el siguiente baremo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilización de pollo ecológico en todas las comidas con pollo 	10 puntos
<p>2. Utilización de alimentos producidos y/o elaborados por un centro especial de trabajo de empresas de inserción, de cooperativas o similares (productos producidos por empresas de la economía social y solidaria), más allá de los productos lácteos (apartado 3.3 PPT), según el siguiente baremo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilización de lechuga procedente de empresas de la economía social y solidaria en todas las comidas con lechuga - Utilización de patata procedente de empresas de la economía social y solidaria en todas las comidas con patata..... 	15 puntos 15 puntos
<p>3. Utilización de productos de proximidad, más allá del arroz con IGP Arroz del Delta del Ebro (apartado 3.3), según el siguiente baremo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilización de aceite de oliva virgen extra de las denominaciones de origen protegidas Terra Alta, Siurana o Aceite del Baix Ebre-Montsià para aliñar en todas las comidas..... - Utilización de mandarinas con indicación geográfica protegida Clementinas de las Terres de l'Ebre en todas las comidas donde haya mandarinas - Utilización de plátano de Canarias en todas las comidas donde haya plátano 	5 puntos 5 puntos 5 puntos
<p>4. Utilización de aceite de oliva virgen en todas las cocciones.....</p>	10 puntos
<p>5. Presentación de un plan de formación anual del personal que prestará el servicio de cocina, de un mínimo de 5 horas anuales, cada curso de prestación del servicio.....</p>	5 puntos
TOTAL	70 puntos

Para los criterios números 1, 2 y 3, la empresa debe aportar la lista de productores que realizarán el suministro y las diferentes certificaciones correspondientes en el momento de presentar la plica a efectos de puntuación en los criterios de valoración de esta licitación. Posteriormente, la empresa que resulte adjudicataria deberá aportar mensualmente los albaranes donde consten los alimentos ecológicos, provenientes de

empresas de la economía social o con denominación de origen o indicación geográfica protegida que se han entregado en el centro para la elaboración de las comidas mensuales, a fin de justificar el cumplimiento de estos criterios, de acuerdo con su oferta.

Para el criterio número 4, la empresa que resulte adjudicataria deberá aportar mensualmente los albaranes donde conste la entrega en el centro de la cantidad suficiente de aceite de oliva virgen que justifique su uso en todas las cocciones, incluida la freidora.

Para el criterio número 5, la empresa que resulte adjudicataria deberá aportar, a la finalización de cada curso escolar, la documentación que justifique la efectiva realización por el personal del servicio del plan de formación presentado.

9.2.2. Criterios económicos (máximo 30 puntos)

9.2.2.1. Precio unitario del desayuno

Se valorará aplicando la siguiente fórmula, hasta un máximo de 5 puntos:

$$\text{Puntuación} = \left(\frac{\text{precio unitario desayuno de licitación} - \text{precio unitario desayuno ofrecido empresa que se valora}}{\text{precio unitario desayuno de licitación} - \text{precio unitario desayuno ofrecido empresa más económico}} \right) \times 5$$

9.4.2. Precio unitario de la comida (mediodía)

Se valorará aplicando la siguiente fórmula, hasta un máximo de 10 puntos:

$$\text{Puntuación} = \left(\frac{\text{precio unitario comida (mediodía) de licitación} - \text{precio unitario comida (mediodía) ofrecido empresa que se valora}}{\text{precio unitario comida (mediodía) de licitación} - \text{precio unitario comida (mediodía) ofrecido empresa más económico}} \right) \times 10$$

En esta licitación se ha dado mucha importancia a la parte cualitativa y nutricional de los alimentos e ingredientes necesarios para la prestación del servicio, por lo que la puntuación otorgada a los criterios económicos de los apartados 9.2.2.1 y 9.2.2.2 anteriores es menor que la otorgada por los criterios de calidad.

9.2.2.3. Precio unitario de la monitorización

Se valorará aplicando la siguiente fórmula, hasta un máximo de 15 puntos.

$$\text{Puntuación} = \left(\frac{\text{precio unitario hora servicio de monitores de licitación} - \text{precio unitario hora servicio de monitores ofrecido empresa que se valora}}{\text{precio unitario hora servicio de monitores de licitación} - \text{precio unitario hora servicio de monitores ofrecido empresa más económico}} \right) \times 15$$

10. PAGO

Los servicios contratados se facturarán mensualmente e incluirán tres conceptos:

- El precio final que resulte de la cantidad de desayunos servidos por el precio unitario del desayuno.

- El precio final que resulte de la cantidad de comidas servidas por el precio unitario de la comida (mediodía).

- El precio final que resulte de la cantidad de horas del servicio de monitores de comedor por el precio unitario de la hora de monitores.

Las facturas deberán indicar los siguientes datos:

CEE San Rafael: Oficina contable: L02000043

Órgano gestor: L02000043

Unidad tramitadora: GE0001045

11. SOLVENCIA

La empresa licitadora deberá cumplir las siguientes condiciones:

11.1. Solvencia económica y financiera

La empresa deberá tener contratado, o presentarlo en el momento de la formalización del contrato, un seguro de responsabilidad civil de riesgos profesionales en un importe igual o superior al que exigen el anuncio de licitación y los pliegos de la contratación.

11.2. Solvencia técnica

Para poder tomar parte en este procedimiento, las empresas deben aportar una relación de los principales servicios o trabajos efectuados de la misma o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato en el curso de, como máximo, los tres (3) últimos años, en el que se indique su importe, fecha y destinatario, público o privado.

El requisito mínimo es que el importe de los servicios realizados sea de 248.424,75€.

La acreditación de ambas solvencias puede ser sustituida por la siguiente clasificación de contratistas: Grupo M), subgrupo 6, categoría 3.

12. RESPONSABLE DEL CONTRATO

La persona responsable del contrato es M^a del Mar Sendra Vellvè, directora técnica del CEE Sant Rafael.

ANEXO 1

ESTUDIO DE COSTES PARA LA OFERTA DE LOS PRECIOS MÁXIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

1.1. Desayuno y almuerzo

Para poder realizar un estudio de los costes que tendrán el desayuno y la comida (mediodía) diarios del servicio de comedor se realiza un escandallo que nos ayudará a determinar su coste total a través de la materia prima que se ha utilizado para su elaboración.

Para poder realizar este escandallo se ha tenido que realizar un cálculo sobre una simulación de menús para una semana, tanto de posibles desayunos como de posibles comidas (mediodía), teniendo en cuenta todos los ingredientes que pueden utilizarse para la elaboración de 'un plato y todos los componentes que forman parte del menú.

Se contabilizarán tanto los costes fijos (personal) como los costes variables (ingredientes) que componen el desayuno y la comida (mediodía). También se tendrá en cuenta un importe en concepto de beneficio industrial del 6% sobre los costes tanto fijos como variables.

DESAYUNO

Costes fijos

En los costes fijos se tendrán en cuenta los honorarios del personal de cocina contratado durante la prestación del servicio de desayuno. Se tiene en cuenta que se necesita 1 hora de trabajo de la cocinera y del ayudante de cocina.

	Horas destinadas	Sueldo/hora	Beneficio industrial (6%)	Total coste
Sueldo cocinera	1 h	20,80 €	1,25 €	22,05 €
Sueldo ayudante cocina	1 h	19,10 €	1,15 €	20,25 €
TOTAL, coste personal / desayuno				42,30 €

El coste total de todo el personal de cocina repercutirá en cada desayuno diario elaborado, por lo que se divide el total del coste del personal por día, por el número de desayunos elaborados.

Número de desayunos diarios	100
Costes fijos diarios / desayuno	0,42 €

Costes variables

Para poder obtener una aproximación a los costes variables que puede tener el desayuno diario del servicio de comedor, se ha realizado una media de los costes de un menú de desayuno para una semana. De esta forma se puede tener en cuenta una mayor variabilidad de ingredientes que pueden formar parte de un desayuno tipo de un comedor escolar.

Desayuno día 1	1,04 €
Desayuno día 2	1,17 €
Desayuno día 3	0,71 €
Desayuno día 4	0,68 €
Desayuno día 5	0,72 €
Coste variable medio diario / desayuno	0,86 €
Beneficio industrial (6%)	0,05 €
Costes variables diarios / desayuno	0,91 €

El sumatorio de los costes fijos y los costes variables es de:

Costes fijos diarios / desayuno	0,42 €
Costes variables diarios / desayuno	0,91 €
Precio unitario desayuno	1,33 €

COMIDA (mediodía)

Costes fijos

En los costes fijos se tendrán en cuenta los honorarios del personal de cocina contratado durante la prestación del servicio de comida (mediodía).

	Horas destinadas	Sueldo/hora	Beneficio industrial (6%)	Coste/hora	Total, coste
Sueldo cocinera	7 h	20,80€	1,25 €	22,05 €	154,35 €
Sueldo ayudante de cocina	7 h	19,10€	1,15 €	20,25 €	141,75 €
Sueldo auxiliar de servicios generales	3 h	19,10€	1,15 €	20,25 €	60,75 €
Sueldo auxiliar de servicios generales	3 h	19,10€	1,15 €	20,25 €	60,75 €
TOTAL, coste personal / comida (mediodía).					417,60 €

El coste total de todo el personal de cocina repercutirá en cada menú diario elaborado, por lo que se divide el total del coste del personal por día, por el número de comidas elaboradas.

Número de comida (mediodía).diarias	160
Costes fijos diarios / comida	2,61 €

Costes variables

Para poder obtener una aproximación a los costes variables que puede tener la comida (mediodía) diaria del servicio de comedor se ha realizado una media de los costes de un menú de comida (mediodía) para una semana. De esta forma se puede tener en cuenta una mayor variabilidad de ingredientes que pueden formar parte de un menú tipo de un comedor escolar.

Comida (mediodía 1)	3,83 €
Comida (mediodía 2)	2,33 €
Comida (mediodía 3)	2,50 €
Comida (mediodía 4)	4,13 €
Comida (mediodía 5)	2,75 €
Costes variables diarios / comida (mediodía)	3,11 €

% de coste de ingredientes no valorados

En el caso de la comida (mediodía) se tendrá en cuenta entre un 5-10% de costes añadidos para ingredientes que pueden necesitar un mayor consumo o que por su bajo coste no se ha podido sumar en forma de ración unitaria en el menú de comida (mediodía). Por ejemplo, el cálculo del coste del consumo de sal por menú por día es tan bajo que en el cálculo de costes se refleja como coste 0 (ver anexo 2) pero que al final acabará resultando un coste para la elaboración de platos, ya sea cuantificándola por semanas o meses. Así, se ha tenido en cuenta un aumento del precio del menú diario en una media del 7,5% para estos ingredientes.

Costes variables	3,11 €
% incremento de coste (+7,5%)	0,23 €
Coste variable total	3,34 €
Beneficio industrial (6%)	0,20 €
TOTAL, costes variables diarios/comida (mediodía)	3,54 €

El sumatorio de los costes fijos y los costes variables es de:

Costes fijos diarios / comida	2,61 €
Costes variables diarios / comida	3,54 €
Precio unitario comida (mediodía)	6,15 €

2.2. Monitores

Para el cálculo del precio de los monitores se ha tenido en cuenta un coste precio/hora de 21,50 €, con un incremento por beneficio industrial del 6%.

	Sueldo/hora	Beneficio industrial (6%)	Total coste/h
Sueldo monitor/a de comedor	21,50€	1,29 €	22,79 €

ANEXO 2 EJEMPLOS DE MENÚS

Ejemplos de desayunos durante 1 semana

DÍA 1 Bocadillo de lomo embutido	Cantidad o envase	Precio € por cantidad o envase	Cantidad por ración	Precio € por ración
Pan	1 kg	2,90	80 g	0,23
Tomate	1 kg	0,95	20 g	0,02
Aceite de oliva	1 l	9,00	2 g	0,02
Lomo embutido	1 kg	17,70	40 g	0,71
Agua	1 l	0,25	250 ml	0,06
TOTAL PRECIO				1,04 €

DÍA 2 Sándwich de paté vegetal y pepinillos	Cantidad o envase	Precio € por cantidad o envase	Cantidad por ración	Precio € por ración
Pan	1 kg	3,50	80 g	0,28
Paté vegetal	1 kg	19,00	40 g	0,76
Pepinillos	1 l	6,50	10 g	0,07
Agua	1 l	0,25	250 ml	0,06
TOTAL PRECIO				1,17 €

DÍA 3 Bocadillo de queso	Cantidad o envase	Precio € por cantidad o envase	Cantidad por ración	Precio € por ración
Pan	1 kg	2,90	80 g	0,23
Tomate	1 kg	0,95	20 g	0,02
Aceite de oliva	1 l	9,00	2 g	0,02
Queso	1 kg	9,35	40 g	0,37
Agua	1 l	0,25	250 ml	0,06
TOTAL PRECIO				0,71 €

DÍA 4 Bocadillo de crema de chocolate	Cantidad o envase	Precio € por cantidad o envase	Cantidad por ración	Precio € por ración
Pan	1 kg	2,90	80 g	0,23
Crema de chocolate	1 kg	9,70	40 g	0,39
Agua	1 l	0,25	250 ml	0,06
TOTAL PRECIO				0,68 €

DÍA 5 Bocadillo de pavo	Cantidad o envase	Precio € por cantidad o envase	Cantidad por ración	Precio € por ración
Pan	1 kg	2,90	80 g	0,23
Tomate	1 kg	0,95	20 g	0,02
Aceite de oliva	1 l	9,00	2 g	0,02
Pavo	1 kg	9,80	40 g	0,39
Agua	1 l	0,25	250 ml	0,06
TOTAL PRECIO				0,72 €

Ejemplos de almuerzos durante 1 semana

DÍA 1	Cantidad o envase	Precio € por cantidad o envase	Cantidad por ración	Precio € por ración
Ensalada variada				
Lechuga	1 kg	2,80	80 g	0,22
Cebolla	1 kg	2,30	20 g	0,05
Tomate	1 kg	1,75	40 g	0,07
Olivas	1 kg	7,45	30 g	0,22
Atún en aceite de oliva	1 kg	12,57	75 g	0,94
Aceite de oliva virgen	1 l	9,00	5 ml	0,05

Estofado de ternera				
Ternera	1 kg	15,00	100 g	1,50
Cebolla	1 kg	1,05	20 g	0,02
Ajo	1 kg	4,50	5 g	0,02
Zanahoria	1 kg	1,10	20 g	0,02
Guisantes	1 kg	1,75	20 g	0,04
Patata	1 kg	1,10	30 g	0,03
Aceite de oliva virgen	1 l	9,00	15 ml	0,14
Sal	1 kg	0,80	2 g	0,00
Fruta (manzana)	1 kg	1,25	150 g	0,19
Pan	1 kg	2,90	60 g	0,17
Agua	1 l	0,25	600 ml	0,15
TOTAL PRECIO				3,83 €

DÍA 2	Cantidad o envase	Precio € por cantidad o envase	Cantidad por ración	Precio € por ración
Guisado de arroz, lentejas y verduras				
Arroz	1 kg	1,30	40 g	0,05
Lentejas cocidas	1 kg	2,20	75 g	0,17
Cebolla	1 kg	1,05	30 g	0,03
Pimiento	1 kg	2,65	20 g	0,05
Zanahoria	1 kg	1,10	30 g	0,03
Ajo	1 kg	4,50	2 g	0,01
Laurel	1 kg	80	1 g	0,08
Aceite de oliva virgen	1 l	9,00	15 ml	0,14

Sal	1 kg	0,80	2 g	0,00
Brochetas de hortalizas y pollo				
Pollo	1 kg	7,00	100 g	0,70
Calabacín	1 kg	1,65	50 g	0,08
Champiñones	1 kg	3,45	50 g	0,17
Aceite de oliva virgen	1 l	9,00	10 ml	0,09
Sal	1 kg	0,80	2 g	0,00
Macedonia de fruta				
Uva	1 kg	4,95	50 g	0,25
Pera	1 kg	1,85	50 g	0,09
Mandarina	1 kg	1,45	50 g	0,07
Pan	1 kg	2,90	60 g	0,17
Agua	1 l	0,25	600 ml	0,15
TOTAL PRECIO				2,33 €

DÍA 3	Cantidad o envase	Precio € por cantidad o envase	Cantidad por ración	Precio € por ración
Acelgas hervidas con patata				
Acelgas	1 kg	3,80	100 g	0,38
Patata	1 kg	1,10	150 g	0,17
Aceite de oliva virgen	1 l	9,00	10 ml	0,09
Sal	1 kg	0,80	2 g	0,00
Muslos de pollo al horno				

Muslos de pollo	1 kg	6,85	125 g	0,86
Aceite de oliva	1 l	9,00	15 ml	0,14
Sal	1 kg	0,80	2 g	0,00
Cogollos	1 kg	2,69	80 g	0,22
Maíz	1 kg	3,47	20 g	0,07
Aceite de oliva virgen	1 l	9,00	5 ml	0,05
Fruta (manzana)	1 kg	1,25	160 g	0,20
Pan	1 kg	2,90	60 g	0,17
Agua	1 l	0,25	600 ml	0,15
TOTAL PRECIO				2,50 €

DÍA 4	Cantidad o envase	Precio € por cantidad o envase	Cantidad por ración	Precio € por ración
Tagliatelle con setas				
Tagliatelle	1 kg	4,60	100 g	0,46
Setas variadas	1 kg	3,45	75 g	0,26
Ajo	1 kg	4,50	5 g	0,02
Perejil	1 kg	1,40	2 g	0,00
Pimienta	1 kg	15,10	2 g	0,03
Queso rallado	1 kg	7,70	20 g	0,15
Aceite de oliva	1 l	9,00	20 ml	0,18
Sal	1 kg	0,80	2 g	0,00
Filetes de lenguado con lima				
Lenguado	1 kg	15,20	150 g	2,28

Limón	1 kg	1,60	5 g	0,01
Cebolla	1 kg	1,05	50 g	0,05
Aceite de oliva virgen	1 l	9,00	15 ml	0,14
Sal	1 kg	0,80	2 g	0,00
Fruta (mandarina)	1 kg	1,45	160 g	0,23
Pan	1 kg	2,90	60 g	0,17
Agua	1 l	0,25	600 ml	0,15
TOTAL PRECIO				4,13 €

DÍA 5	Cantidad o envase	Precio € por cantidad o envase	Cantidad por ración	Precio € por ración
Garbanzos estofados con verduras				
Garbanzos cocidos	1 kg	4,50	120 g	0,54
Cebolla	1 kg	1,05	30 g	0,03
Tomate	1 kg	1,75	40 g	0,07
Patata	1 kg	1,10	50 g	0,06
Aceite de oliva virgen	1 l	9,00	20 ml	0,18
Sal	1 kg	0,80	2 g	0,00
Tortilla de espinacas				
Huevo	1 unidad			0,40
Espinacas	1 kg	3,85	80	0,31
Aceite de oliva virgen	1 kg	9,00	15	0,14
Sal	1 kg	0,80	2	0,00
Tomate aliñado	1 kg	1,75	70	0,12

Orégano	1 kg	38,00	2	0,08
Aceite de oliva virgen	1l	9,00	5	0,05
Yogur natural	1 unidad			0,45
Pan	1 kg	2,90	60	0,17
Agua	1 l	0,25	6000	0,15
TOTAL PRECIO				2,75 €

ANEXO 3

DOCUMENTO ADJUNTO AL ESTUDIO DE COSTES REFERENTE A LA RATIFICACION DE SUELDOS DEL PERSONAL DE COCINA Y MONITORAJE

Según el Convenio colectivo de trabajo para el sector de escuelas de educación especial de Cataluña (código de convenio núm. 79000215011994), se calcula el precio/hora para todo el personal de servicios: cocinero/a (oficial de servicios generales), ayudante de cocina (auxiliar de servicios generales), auxiliar de servicios (auxiliar de servicios generales) y monitor/a de comedor (monitor/a).

Estimación precio/hora cocinero/a

COCINERO/A	Salario base	Prorrata paga extra	Trienio	Bruto anual/hora
	1.582,84 €	263,81 €	47,23 €	16,63 €

Estimación precio/hora ayudante de cocina y auxiliar de servicios

AYUDANTE COCINA Y AUXILIAR SERVICIOS	Salario base	Prorrata paga extra	Trienio	Bruto anual/hora
	1.453,79 €	242,30 €	43,36 €	15,27 €

Estimación precio/hora monitores/as de comedor

MONITORES/OR AS DE COMEDOR	Salario base	Prorrata paga extra	Trienio	Bruto anual/hora
	1.405,88 €	234,31 €	46,56 €	17,17 €

A partir de las estimaciones anteriormente detalladas se ha aumentado el precio/hora para hacer frente al posible aumento del IRPF de los años siguientes, dentro de la licitación (licitación de 4 cursos).

Dentro de la valoración del precio/hora del sueldo, tanto del cocinero/a, del ayudante de cocina como del auxiliar de servicios calculado en el estudio de costes del menú del servicio de comedor, también se ha tenido en cuenta un margen de mejora del sueldo dentro del cual las empresas licitadoras lo tendrán como: mejora directa sobre el sueldo de los trabajadores, como ganancia propia para la empresa o como medida competitiva a la hora de entrar a concursar por la licitación.

Cláusula por motivos sociales: Precio €/hora personal supera lo establecido en los respectivos convenios porque la Diputación quiere potenciar/favorecer al personal que presta servicios en el comedor escolar de los centros de educación especial.