

Memòria justificativa
Contracte: Prestació del servei de menjador col·lectiu del Centre d'Educació Especial Sant Rafael de la diputació a Tarragona. Cursos escolars 2024-2025 i 2025-2026
CPV: 08_55.523100-33 Servicios de comidas para escuelas
Expedient e-contracta: 8004330008-2024-0009235

Índex

- 1) Objecte del contracte i tractament de dades
 - 1.1. Objecte del contracte i divisió en lots
 - 1.2. Tractament de dades de caràcter personals
- 2) Justificació de la necessitat de contractació
 - 2.1. Justificació de la necessitat
 - 2.2. Informe d'insuficiències de mitjans
- 3) Subrogació empresarial
- 4) Certificació negativa del registre de delinqüents sexuals
- 5) Lloc i termini d'execució
- 6) Incompliment del contracte
- 7) Durada del contracte
- 8) Cost del servei i modificació del contracte
 - 8.1. Preu del servei
 - 8.1.1. Pressupost base de licitació (2 cursos escolars)
 - 8.1.2. Previsió de modificació del contracte
 - 8.1.3. Valor estimat del contracte (4 cursos)
 - 8.1.4. Crèdit pressupostari
- 9) Criteris d'adjudicació
 - 9.1. Criteris amb judici de valors
 - 9.2. Criteris valorables de forma automàtica
 - 9.2.1. Criteris de qualitat (màxim 70 punts)

9.2.2. Criteris econòmics (màxim 30 punts)

9.2.2.1. Preu unitari de l'esmorzar

9.2.2.2. Preu unitari del dinar

9.2.2.3. Preu unitari del monitoratge

10) Pagament

11) Solvència

11.1. Solvència econòmica i financera

11.2. Solvència tècnica

12) Responsable del contracte

ANNEXOS

Annex 1. Estudi de costos

Annex 2. Exemples de menús

Annex 3. Document sobre la ratificació dels sous del personal de cuina i monitoratge

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

1.1. Objecte del contracte i divisió en lots

És objecte d'aquest contracte el servei ordinari de menjador escolar del Centre d'Educació Especial Sant Rafael de la Diputació a Tarragona.

Aquest contracte de servei es posarà en funcionament d'acord amb l'establert en el plec de prescripcions tècniques (en endavant, PPT) i en aquesta memòria justificativa.

L'objectiu bàsic del servei de menjador és **cobrir les necessitats nutritives de l'alumnat i l'adquisició d'hàbits alimentaris i d'higiene** en el marc de convivència del centre, tenint en compte criteris de proximitat, ambientals i socials per aconseguir un major valor qualitatiu del servei.

Però a més, el servei de menjador ha de complir uns objectius tècnics necessaris per al correcte funcionament del mateix. Els objectius són els següents:

- Adquisició de matèries primeres de bona qualitat.
- Correcta conservació i emmagatzematge de les matèries primeres.
- Elaboració dels menús programats i el seu emplatat, per part del personal de la cuina.
- Neteja de les instal·lacions de la cuina en cada servei.
- Qualsevol altre servei relatiu al servei de menjador que el centre pugui sol·licitar de manera extraordinària, d'acord amb els requisits generals i els requisits específics dels plecs tècnics.

Aquest contracte incideix en cinc dels objectius de desenvolupament sostenible:



Divisió en lots: Donada la naturalesa del servei objecte del contracte, no procedeix la divisió en lots ja que dificultaria el servei de menjador escolar.

1.2. Tractament de dades de caràcter personal

Tractament de dades de caràcter personal (ref. Reial decret núm. 1720/2007, de 21 de desembre, de desenvolupament de la Llei de protecció de dades de caràcter personal): SI

NIVELL DE SEGURETAT: Alt

2. JUSTIFICACIÓ DE LA NECESSITAT DE LA CONTRACTACIÓ

2.1. Justificació de la necessitat

a) De conformitat amb l'article 116 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic (en endavant LCSP), s'ha promogut l'inici de l'expedient per a la contractació del servei de menjador col·lectiu del Centre d'Educació Especial Sant Rafael de la Diputació a Tarragona mitjançant la fitxa proposta que s'ha formalitzat a la plataforma e-contracta.

b) S'hi ha incorporat també els plecs de prescripcions tècniques particulars que han de regir el contracte.

c) De conformitat amb l'article 28 de l'LCSP, les necessitats i les causes d'idoneïtat que justifiquen la contractació són:

- Des de fa anys el servei de menjador col·lectiu del centre Sant Rafael de la Diputació de Tarragona està externalitzat.

- Aquest tipus de servei específic, vinculat als aspectes alimentaris dels escolars, requereix d'una capacitat professional i tècnica adequada que pugui ser prestat per un industrial del sector de la restauració col·lectiva.

- L'objectiu que es persegueix amb el compliment del contracte és aconseguir un servei de menjador col·lectiu de qualitat per als usuaris del centre.

d) El pressupost base de licitació s'ha elaborat en base al criteri tècnic de la dietista-nutricionista i tecnòloga dels aliments Rosa Bayerri Rosa, amb núm. de col·legiada CAT288 del Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya.

e) El valor estimat del contracte és d'1.561.527,00 € euros (IVA exclòs), on s'inclou el valor dels 2 cursos escolars més les 2 pròrrogues. Hi ha crèdit adequat i suficient per a fer front a la despesa en l'aplicació pressupostària 2024-2021-326-22799 i s'incorporaran les autoritzacions de despesa a aquests efectes. També es preveuran les aplicacions pressupostàries corresponents a les anualitats 2025 (2025-2021-326-22799) i 2026 (2026-2021-326-22799).

2.2. Informe d'insuficiència de mitjans

La Diputació de Tarragona no disposa de mitjans propis ni de personal amb qualificació professional per prestar aquest servei. Per aquest motiu s'ha de contractar externament.

3. SUBROGACIÓ EMPRESARIAL

L'empresa adjudicatària que resulti de la licitació haurà de preveure la subrogació de tot el personal de cuina i monitors que actualment presta serveis al CEE Sant Rafael de la Diputació a Tarragona, en atenció a la normativa laboral vigent.

4. CERTIFICACIÓ NEGATIVA DEL REGISTRE DE DELINQÜENTS SEXUALS

Qualsevol persona contractada per al servei de menjador haurà de presentar la certificació negativa del Registre central de delinqüents sexuals i de tràfic d'éssers humans, segons la Llei orgànica 8/2021, de 4 de juny, de protecció integral de la infància i l'adolescència front a la violència. Aquesta llei marca que per a l'accés i exercici de les professions i activitats que impliquin el contacte habitual amb menors, és requisit no haver estat condemnat per sentència ferma per qualsevol delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual tipificats al títol VII de la Llei orgànica 10/1995, de 23 de novembre, del Codi penal, així com per qualsevol delictes de tràfic d'éssers humans tipificat al títol VII bis del Codi penal.

5. LLOC I TERMINI D'EXECUCIÓ

El servei es desenvoluparà a les instal·lacions del CEE Sant Rafael a Tarragona.

El servei objecte de la licitació es realitzarà per cursos escolars, durant els mesos de setembre a juny, en funció del calendari escolar que s'estableixi per la normativa legal des del Departament d'Educació i de conformitat amb la Diputació de Tarragona.

Durant els períodes que per calendari escolar l'horari del centre sigui de jornada continuada (només de matí), el servei s'haurà d'ajustar a les necessitats i horaris del centre. Així com per a aquells dies de servei en què hi hagi una festivitat o àpat extraordinari que requereixi una adaptació de l'horari.

6. INCOMPLIMENT DEL CONTRACTE

L'empresa contractista està obligada al compliment del contracte amb estricta subjecció als plecs, a l'oferta presentada i a les ordres, instruccions, indicacions, recomanacions o observacions rebudes de la Diputació de Tarragona.

En cas d'incompliment o compliment defectuós de la prestació, es poden imposar a l'empresa contractista les penalitzacions econòmiques següents, que han de minorar els imports de les factures pendents:

a) Per cada hora d'incompliment en la dedicació del personal d'acord amb l'horari previst al plec de prescripcions tècniques particulars, s'ha d'imposar una penalització equivalent al 150% del preu/hora de servei indicat en l'apartat 8.1.1 d'aquesta memòria (per al servei de monitoratge) i en l'apartat en l'annex 1 d'aquesta memòria (per al servei de cuina). Tot això, llevat dels casos de força major, que en tot cas ha de ser apreciada per la Diputació de Tarragona.

b) La imposició de tres penalitzacions pel motiu assenyalat en l'apartat anterior en un termini de 30 dies dona lloc a una penalització addicional equivalent al 0,15% del preu d'adjudicació del contracte.

c) En el cas de compliment defectuós de la prestació objecte del contracte (requisits dels plecs tècnics), s'estableix una penalització diària de 0,20 € per cada 1.000 € del preu d'adjudicació.

d) Per no presentar els documents acreditatius de la situació d'alta a la Seguretat Social dels treballadors o del pagament de les nòmines a que es refereix el plec de prescripcions tècniques, o per no presentar-los de forma correcta i completa, s'estableix una penalització de 6.000 €.

Són causes de resolució del contracte:

a) La manca de pagament dels salaris dels treballadors.

b) L'incompliment de les obligacions legals en matèria de seguretat i salut alimentària.

c) L'incompliment de les obligacions en matèria de protecció de dades de caràcter personal.

d) Les queixes justificades i reiterades referents a la mala prestació del servei.

e) La manca de respecte o consideració amb les persones usuàries i el personal d'Administració.

f) L'incompliment reiterat del servei en les condicions estipulades en el contracte o la reiterada deficiències en la realització de les tasques.

g) No donar compliment a les disposicions sanitàries i/o derivades de les inspeccions sanitàries o de la Diputació de Tarragona.

h) La cessió o subcontractació a tercers sense consentiment previ de la Diputació de Tarragona.

7. DURADA DEL CONTRACTE

El contracte tindrà una durada de 2 cursos escolars i s'iniciarà el primer dia del curs escolar 2024/2025 i finalitzarà l'últim dia del curs 2025/2026.

Un cop finalitzat el període de 2 cursos escolars, es podran aprovar fins a dues pròrrogues d'un curs escolar cadascuna, que seran optatives per a la Diputació de Tarragona i obligatòries per a l'empresa contractista.

8. COST DEL SERVEI I MODIFICACIÓ DEL CONTRACTE

8.1. Preu del servei

Els preus de l'esmorzar i del dinar inclouran tots els costos (matèria prima, personal de cuina, etc.) menys aquells referits al servei de monitors de menjador, que es facturaran en un concepte a part.

Tant el preu de l'esmorzar i del dinar com el del monitoratge seran els mateixos durant tota la durada del contracte, pròrrogues incloses.

8.1.1. Pressupost base de licitació (2 cursos escolars)

Per al càlcul del pressupost màxim de la licitació s'ha estimat una quantitat de 100 esmorzars i 160 dinars diaris, durant els 360 dies de servei de menjador (180 dies per curs escolar). Així mateix, s'ha estimat una quantitat de quinze monitors diaris, que prestaran 2,5 hores diàries de servei (37,5 h servei / dia), durant els 360 dies de servei de menjador (180 dies per curs escolar).

Amb aquestes estimacions, el pressupost màxim de licitació per als dos cursos escolars és el que es detalla tot seguit.

Dies de servei	360			
		TOTAL	IVA (10%)	TOTAL + IVA
Esmorzars per dia	100			
Preu unitari esmorzar	1,33 €			
Total import esmorzars		47.880 €	4.788,00 €	52.668,00 €
Dinars per dia	160			
Preu unitari dinar	6,15 €			
Total import dinars		354.240,00 €	35.424,00 €	389.664,00 €
Hores monitoratge / dia	37,5			
Preu unitari monitoratge	22,79 €			
Total import monitoratge		307.665,00 €	Exempt	307.665,00 €
TOTAL		709.785,00 €	40.212,00 €	749.997,00 €

El pressupost de licitació serà millorable a la baixa i no s'acceptaran aquelles ofertes econòmiques que el superin.

Aquest pressupost s'ha d'entendre comprensiu de la totalitat de l'objecte del contracte i els preus consignats porten implícits tots els conceptes previstos en el plec de prescripcions tècniques.

8.1.2. Previsió de modificació del contracte

En cas de necessitar una persona addicional, en casos puntuals i de forma justificada, s'incorporarà amb les mateixes condicions d'horari que la resta de treballadors. Aquesta incorporació pot ser tant per al servei de cuina com per al servei de monitoratge.

Els preus hora seran els següents:

* Persona addicional cuina:

Cuiner/a... .. 22,05 €/hora

Ajudant de cuina 20,25 €/hora

Auxiliar de serveis 20,25 €/hora

* Monitor/a addicional 22,79 €/hora

El preu base de licitació es pot veure modificat pels motius següents:

- Per un augment del nombre de dinars i esmorzars de forma justificada, com per exemple per l'augment del nombre d'usuaris del servei.
- Per un increment d'hores del personal addicional de cuina, com per exemple, per necessitats especials del servei, o bé per la complicació de l'elaboració dels menús segons els usuaris del servei, entre d'altres.
- Per la nova incorporació d'un o més monitors/ores per necessitats del servei.

Aquestes modificacions no podran superar l'import màxim de 141.957,00 € (IVA exclòs), corresponent al 20% del preu inicial del contracte.

8.1.3. Valor estimat del contracte (4 cursos)

El valor estimat del contracte per a la prestació del servei (IVA exclòs) és de 1.561.527,00 €, distribuït de la manera següent:

	CEE Sant Rafael
Cursos 2024-2025 i 2025-2026	709.785,00 €
Curs 2026-2027 (1a possible pròrroga)	354.892,50 €
Curs 2027-2028 (2a possible pròrroga)	354.892,50 €
Possibles modificacions (màx. 20%)	141.957,00 €
VEC total	1.561.527,00 €

Les modificacions no podran repercutir en més del 20% del valor total del contracte.



8.1.4. Crèdit pressupostari

La despesa de 749.997,00 €, IVA inclòs, es farà efectiva a càrrec de les aplicacions pressupostàries següents:

	Exercici	Mesos	Orgànic	Programa	Econòmic	Import
CEE Sant 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 €

Amb la condició suspensiva que per a l'esmentada despesa existeixi consignació adequada i suficient en els pressupostos respectius.

9. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

Les propostes seran valorades d'acord amb els criteris d'aquest punt i segons la legislació vigent de l'LCSP 9/2017.

9.1. Criteris amb judici de valors

No n'hi ha.

9.2. Criteris valorables de forma automàtica

9.2.1. Criteris de qualitat (màxim 70 punts)

Seguidament es detallen les puntuacions que s'atorgaran a cadascun dels criteris valorables segons els apartats següents:

CRITERIS	PUNTS
<p>1. Utilització d'aliments amb certificació ecològica en l'elaboració dels àpats, més enllà de la fruita fresca (apartat 3.3 PPT), segons el barem següent:</p> <p>- Utilització de pollastre ecològic en tots els àpats amb pollastre</p>	10 punts
<p>2. Utilització d'aliments produïts i/o elaborats per un centre especial de treball d'empreses d'inserció, de cooperatives o similars (productes produïts per empreses de l'economia social i solidària), més enllà dels productes làctics (apartat 3.3 PPT), segons el barem següent:</p>	

- Utilització d'enciam procedent d'empreses de l'economia social i solidària en tots els àpats amb enciam	15 punts
- Utilització de patata procedent d'empreses de l'economia social i solidària en tots els àpats amb patata... ..	15 punts
3. Utilització de productes de proximitat, més enllà de l'arròs amb IGP Arròs del Delta de l'Ebre (apartat 3.3), segons el barem següent:	
- Utilització d'oli d'oliva verge extra de les denominacions d'origen protegides Terra Alta, Siurana o Oli del Baix Ebre-Montsià per amanir en tots els àpats	5 punts
- Utilització de mandarines amb indicació geogràfica protegida Clementines de les Terres de l'Ebre en tots els àpats on hi hagi mandarines	5 punts
- Utilització de plàtan de Canàries en tots els àpats on hi hagi plàtan	5 punts
4. Utilització d'oli d'oliva verge en totes les coccions	10 punts
5. Presentació d'un pla de formació anual del personal que prestarà el servei de cuina, d'un mínim de 5 hores anuals, cada curs de prestació del servei	5 punts
TOTAL	70 punts

Per als criteris números 1, 2 i 3, l'empresa ha d'aportar la llista de productors que realitzaran el subministrament i les diferents certificacions corresponents en el moment de presentar la plica a efectes de puntuació en els criteris de valoració d'aquesta licitació. Posteriorment, l'empresa que resulti adjudicatària haurà d'aportar mensualment els albarans on constin els aliments ecològics, provinents d'empreses de l'economia social o amb denominació d'origen o indicació geogràfica protegida que s'han lliurat al centre per a l'elaboració dels àpats mensuals, per tal de justificar el compliment d'aquests criteris, d'acord amb la seva oferta.

Per al criteri número 4, l'empresa que resulti adjudicatària haurà d'aportar mensualment els albarans on consti el lliurament al centre de la quantitat suficient d'oli d'oliva verge que justifiqui el seu ús en totes les coccions, inclosa la fregidora.

Per al criteri número 5, l'empresa que resulti adjudicatària haurà d'aportar, a la finalització de cada curs escolar, la documentació que justifiqui la realització efectiva pel personal del servei del pla de formació presentat.

9.2.2. Criteris econòmics (màxim 30 punts)

9.2.2.1. Preu unitari de l'esmorzar

Es valorarà aplicant la fórmula següent, fins a un màxim de 5 punts:

Memòria justificativa

10 / 23

Puntuació = ((preu unitari esmorzar de licitació - preu unitari esmorzar ofert empresa que es valora)/(preu unitari esmorzar de licitació - preu unitari esmorzar ofert empresa més econòmic)) x 5

9.4.2. Preu unitari del dinar

Es valorarà aplicant la fórmula següent, fins a un màxim de 10 punts:

Puntuació = ((preu unitari dinar de licitació - preu unitari dinar ofert empresa que es valora)/(preu unitari dinar de licitació - preu unitari dinar ofert empresa més econòmic)) x 10

En aquesta licitació s'ha donat molta importància a la part qualitativa i nutricional dels aliments i ingredients necessaris per a la prestació del servei, per la qual cosa la puntuació atorgada als criteris econòmics dels apartats 9.2.2.1 i 9.2.2.2 anteriors és menor que l'atorgada pels criteris de qualitat.

9.2.2.3. Preu unitari del monitoratge

Es valorarà aplicant la fórmula següent, fins a un màxim de 15 punts.

Puntuació = ((preu unitari hora servei de monitors de licitació - preu unitari hora servei de monitors ofert empresa que es valora) / (preu unitari hora servei de monitors de licitació - preu unitari hora servei de monitors ofert empresa més econòmic)) x 15

10. PAGAMENT

Els serveis contractats es facturaran mensualment i inclouran tres conceptes:

- El preu final que resulti de la quantitat d'esmorzars servits pel preu unitari de l'esmorzar.
- El preu final que resulti de la quantitat de dinars servits pel preu unitari del dinar.
- El preu final que resulti de la quantitat d'hores del servei de monitoratge de menjador pel preu unitari de l'hora de monitoratge.

Les factures hauran d'indicar les dades següents:

CEE Sant Rafael: Oficina comptable: L02000043
Òrgan gestor: L02000043
Unitat tramitadora: GE0001045

11. SOLVÈNCIA

Memòria justificativa

11 / 23

L'empresa licitadora haurà de complir les condicions següents:

11.1. Solvència econòmica i financera

L'empresa haurà de tenir contractada, o presentar-la en el moment de la formalització del contracte, una assegurança de responsabilitat civil de riscos professionals en un import igual o superior al que exigeixen l'anunci de licitació i els plecs de la contractació.

11.2. Solvència tècnica

Per poder prendre part en aquest procediment, les empreses han d'aportar una relació dels principals serveis o treballs efectuats de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte en el curs de, com a màxim, els tres (3) últims anys, en el qual se n'indiqui l'import, la data i el destinatari, públic o privat.

El requisit mínim és que l'import dels serveis realitzats sigui de 248.424,75 €.

L'acreditació d'ambdues solvències pot ser substituïda per la classificació de contractistes següent: Grup M), subgrup 6, categoria 3.

12. RESPONSABLE DEL CONTRACTE

La persona responsable del contracte és M. del Mar Sendra Vellvè, directora tècnica del CEE Sant Rafael.

ANNEX 1

ESTUDI DE COSTOS PER A L'OFERTA DELS PREUS MÀXIMS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR

1.1. Esmorzar i dinar

Per tal de poder fer un estudi dels costos que tindran l'esmorzar i el dinar diaris del servei de menjador es realitza un escandall que ens ajudarà a determinar-ne el cost total a través de la matèria primera que s'ha utilitzat per a la seva elaboració.

Per a poder realitzar aquest escandall s'ha hagut de fer un càlcul sobre una simulació de menús per a una setmana, tant de possibles esmorzars com de possibles dinars, tenint en compte tots els ingredients que poden utilitzar-se per a l'elaboració d'un plat i tots els components que formen part del menú.

Es comptabilitzaran tant els costos fixos (personal) com els costos variables (ingredients) que componen l'esmorzar i el dinar. També es tindrà en compte un import en concepte de benefici industrial del 6% sobre els costos, tant fixos com variables.

ESMORZAR

Costos fixos

En els costos fixos es tenen en compte els honoraris del personal de cuina contractat durant la prestació del servei d'esmorzar. Es té en compte que es necessita 1 hora de feina de la cuinera i de l'ajudant de cuina.

	Hores destinades	Sou / hora	Benefici industrial (6%)	Total cost
Sou cuinera	1 h	20,80 €	1,25 €	22,05 €
Sou ajudant cuina	1 h	19,10 €	1,15 €	20,25 €
TOTAL cost personal / esmorzar				42,30 €

El cost total de tot el personal de cuina repercutirà en cada esmorzar diari elaborat, així que es divideix el total del cost del personal per dia, pel nombre d'esmorzars elaborats.

Nombre d'esmorzars diaris	100
---------------------------	-----

Costos fixos diaris / esmorzar	0,42 €
---------------------------------------	--------

Costos variables

Per poder obtenir una aproximació als costos variables que pot tenir l'esmorzar diari del servei de menjador s'ha realitzat una mitjana dels costos d'un menú d'esmorzar per a una setmana. D'aquesta manera es pot tenir en compte una major variabilitat d'ingredients que poden formar part d'un esmorzar tipus d'un menjador escolar.

Esmorzar dia 1	1,04 €
Esmorzar dia 2	1,17 €
Esmorzar dia 3	0,71 €
Esmorzar dia 4	0,68 €
Esmorzar dia 5	0,72 €
Cost variable mitjà diari / esmorzar	0,86 €
Benefici industrial (6%)	0,05 €
Costos variables diaris / esmorzar	0,91 €

El sumatori dels costos fixos i els costos variables és de:

Costos fixos diaris / esmorzar	0,42 €
Costos variables diaris / esmorzar	0,91 €
Preu unitari esmorzar	1,33 €

DINAR

Costos fixos

En els costos fixos es tenen en compte els honoraris del personal de cuina contractat durant la prestació del servei de dinar.

	Hores destinades	Sou / hora	Benefici industrial (6%)	Cost / hora	Total cost
Sou cuinera	7 h	20,80€	1,25 €	22,05 €	154,35 €
Sou ajudant de cuina	7 h	19,10€	1,15 €	20,25 €	141,75 €

Sou auxiliar de serveis generals	3 h	19,10€	1,15 €	20,25 €	60,75 €
Sou auxiliar de serveis generals	3 h	19,10€	1,15 €	20,25 €	60,75 €
TOTAL cost personal / dinar					417,60 €

El cost total de tot el personal de cuina repercutirà en cada menú diari elaborat, així que es divideix el total del cost del personal per dia, pel nombre de dinars elaborats.

Nombre de dinars diaris	160
Costos fixos diaris / dinar	2,61 €

Costos variables

Per poder obtenir una aproximació als costos variables que pot tenir el dinar diari del servei de menjador s'ha realitzat una mitjana dels costos d'un menú de dinar per a una setmana. D'aquesta manera es pot tenir en compte una major variabilitat d'ingredients que poden formar part d'un menú tipus d'un menjador escolar.

Dinar dia 1	3,83 €
Dinar dia 2	2,33 €
Dinar dia 3	2,50 €
Dinar dia 4	4,13 €
Dinar dia 5	2,75 €
Costos variables diaris / dinar	3,11 €

% de cost d'ingredients no valorats

En el cas del dinar es tindrà en compte entre un 5-10% de costos afegits per a ingredients que poden necessitar un major consum o que pel seu baix cost no s'ha pogut sumar en forma de ració unitària en el menú de dinar. Per exemple, el càlcul del cost del consum de sal per menú per dia és tant baix que en el càlcul de costos es reflecteix com a cost 0 (veure annex 2) però que al final acabarà resultant un cost per a la l'elaboració de plats, ja sigui quantificant-la per setmanes o mesos. Així doncs, s'ha tingut en compte una augment del preu del menú diari en una mitjana del 7,5% per a aquests ingredients.

Costos variables dinar	3,11 €
% increment de cost (+7,5%)	0,23 €

Cost variable total	3,34 €
Benefici industrial (6%)	0,20 €
TOTAL costos variables diaris/dinar	3,54 €

El sumatori dels costos fixos i els costos variables és de:

Costos fixos diaris / dinar	2,61 €
Costos variables diaris / dinar	3,54 €
Preu unitari dinar	6,15 €

2.2. Monitoratge

Per al càlcul del preu del monitoratge s'ha tingut en compte un cost preu/hora de 21,50 €, amb un increment per benefici industrial del 6%.

	Sou / hora	Benefici industrial (6%)	Total cost / h
Sou monitor/a de menjador	21,50€	1,29 €	22,79 €

ANNEX 2
EXEMPLES DE MENÚS
Exemples d'esmorzars durant 1 setmana

DIA 1 Entrepà de llom embotit	Quantitat o envàs	Preu € per quantitat o envàs	Quantitat per ració	Preu € per ració
Pa	1 kg	2,90	80 g	0,23
Tomàquet	1 kg	0,95	20 g	0,02
Oli d'oliva	1 l	9,00	2 g	0,02
Llom embotit	1 kg	17,70	40 g	0,71
Aigua	1 l	0,25	250 ml	0,06
TOTAL PREU				1,04 €

DIA 2 Sandvitx de paté vegetal i cogombrets	Quantitat o envàs	Preu € per quantitat o envàs	Quantitat per ració	Preu € per ració
Pa	1 kg	3,50	80 g	0,28
Paté vegetal	1 kg	19,00	40 g	0,76
Cogombrets	1 l	6,50	10 g	0,07
Aigua	1 l	0,25	250 ml	0,06
TOTAL PREU				1,17 €

DIA 3 Entrepà de formatge	Quantitat o envàs	Preu € per quantitat o envàs	Quantitat per ració	Preu € per ració
Pa	1 kg	2,90	80 g	0,23
Tomàquet	1 kg	0,95	20 g	0,02
Oli d'oliva	1 l	9,00	2 g	0,02
Formatge	1 kg	9,35	40 g	0,37
Aigua	1 l	0,25	250 ml	0,06
TOTAL PREU				0,71 €

DIA 4 Entrepà de crema de xocolata	Quantitat o envàs	Preu € per quantitat o envàs	Quantitat per ració	Preu € per ració
Pa	1 kg	2,90	80 g	0,23
Crema de xocolata	1 kg	9,70	40 g	0,39
Aigua	1 l	0,25	250 ml	0,06
TOTAL PREU				0,68 €

DIA 5 Entrepà de gall dindi	Quantitat o envàs	Preu € per quantitat o envàs	Quantitat per ració	Preu € per ració
Pa	1 kg	2,90	80 g	0,23
Tomàquet	1 kg	0,95	20 g	0,02
Oli d'oliva	1 l	9,00	2 g	0,02
Gall dindi	1 kg	9,80	40 g	0,39
Aigua	1 l	0,25	250 ml	0,06
TOTAL PREU				0,72 €

Exemples de dinars durant 1 setmana

DIA 1	Quantitat o envàs	Preu € per quantitat o envàs	Quantitat per ració	Preu € per ració
Amanida variada				
Enciam	1 kg	2,80	80 g	0,22
Ceba	1 kg	2,30	20 g	0,05
Tomàquet	1 kg	1,75	40 g	0,07
Olives	1 kg	7,45	30 g	0,22
Tonyina en oli d'oliva	1 kg	12,57	75 g	0,94
Oli d'oliva verge	1 l	9,00	5 ml	0,05
Estofat de vedella				
Vedella	1 kg	15,00	100 g	1,50

Ceba	1 kg	1,05	20 g	0,02
All	1 kg	4,50	5 g	0,02
Pastanaga	1 kg	1,10	20 g	0,02
Pèsols	1 kg	1,75	20 g	0,04
Patata	1 kg	1,10	30 g	0,03
Oli d'oliva verge	1 l	9,00	15 ml	0,14
Sal	1 kg	0,80	2 g	0,00
Fruita (poma)	1 kg	1,25	150 g	0,19
Pa	1 kg	2,90	60 g	0,17
Aigua	1 l	0,25	600 ml	0,15
TOTAL PREU				3,83 €

DIA 2	Quantitat o envàs	Preu € per quantitat o envàs	Quantitat per ració	Preu € per ració
Guisat d'arròs, lleties i verdures				
Arròs	1 kg	1,30	40 g	0,05
Lleties cuites	1 kg	2,20	75 g	0,17
Ceba	1 kg	1,05	30 g	0,03
Pebrot	1 kg	2,65	20 g	0,05
Pastanaga	1 kg	1,10	30 g	0,03
All	1 kg	4,50	2 g	0,01
Llorer	1 kg	80	1 g	0,08
Oli d'oliva verge	1 l	9,00	15 ml	0,14
Sal	1 kg	0,80	2 g	0,00
Broquetes d'hortalisses i pollastre				
Pollastre	1 kg	7,00	100 g	0,70

Carbassó	1 kg	1,65	50 g	0,08
Xampinyons	1 kg	3,45	50 g	0,17
Oli d'oliva verge	1 l	9,00	10 ml	0,09
Sal	1 kg	0,80	2 g	0,00
Macedònia de fruita				
Raïm	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
Pa	1 kg	2,90	60 g	0,17
Aigua	1 l	0,25	600 ml	0,15
TOTAL PREU				2,33 €

DIA 3	Quantitat o envàs	Preu € per quantitat o envàs	Quantitat per ració	Preu € per ració
Bledes bullides amb patata				
Bledes	1 kg	3,80	100 g	0,38
Patata	1 kg	1,10	150 g	0,17
Oli d'oliva verge	1 l	9,00	10 ml	0,09
Sal	1 kg	0,80	2 g	0,00
Cuixetes de pollastre al forn				
Cuixes de pollastre	1 kg	6,85	125 g	0,86
Oli d'oliva	1 l	9,00	15 ml	0,14
Sal	1 kg	0,80	2 g	0,00
Cabdells	1 kg	2,69	80 g	0,22

Blat de moro	1 kg	3,47	20 g	0,07
Oli d'oliva verge	1 l	9,00	5 ml	0,05
Fruita (poma)	1 kg	1,25	160 g	0,20
Pa	1 kg	2,90	60 g	0,17
Aigua	1 l	0,25	600 ml	0,15
TOTAL PREU				2,50 €

DIA 4	Quantitat o envàs	Preu € per quantitat o envàs	Quantitat per ració	Preu € per ració
Tagliatelle amb bolets				
Tagliatelle	1 kg	4,60	100 g	0,46
Bolets variats	1 kg	3,45	75 g	0,26
All	1 kg	4,50	5 g	0,02
Julivert	1 kg	1,40	2 g	0,00
Pebre	1 kg	15,10	2 g	0,03
Formatge ratllat	1 kg	7,70	20 g	0,15
Oli d'oliva	1 l	9,00	20 ml	0,18
Sal	1 kg	0,80	2 g	0,00
Filets de llenguado amb llima				
Llenguado	1 kg	15,20	150 g	2,28
Llima	1 kg	1,60	5 g	0,01
Ceba	1 kg	1,05	50 g	0,05
Oli d'oliva verge	1 l	9,00	15 ml	0,14
Sal	1 kg	0,80	2 g	0,00
Fruita (mandarina)	1 kg	1,45	160 g	0,23

Pa	1 kg	2,90	60 g	0,17
Aigua	1 l	0,25	600 ml	0,15
TOTAL PREU				4,13 €

DIA 5	Quantitat o envàs	Preu € per quantitat o envàs	Quantitat per ració	Preu € per ració
Cigrons estofats amb verdures				
Cigrons cuits	1 kg	4,50	120 g	0,54
Ceba	1 kg	1,05	30 g	0,03
Tomàquet	1 kg	1,75	40 g	0,07
Patata	1 kg	1,10	50 g	0,06
Oli d'oliva verge	1 l	9,00	20 ml	0,18
Sal	1 kg	0,80	2 g	0,00
Truita d'espínacs				
Ou	1 unitat			0,40
Espinacs	1 kg	3,85	80	0,31
Oli d'oliva verge	1 kg	9,00	15	0,14
Sal	1 kg	0,80	2	0,00
Tomàquet amanit	1 kg	1,75	70	0,12
Orenga	1 kg	38,00	2	0,08
Oli d'oliva verge	1l	9,00	5	0,05
logurt natural	1 unitat			0,45
Pa	1 kg	2,90	60	0,17
Aigua	1 l	0,25	6000	0,15
TOTAL PREU				2,75 €

ANNEX 3

DOCUMENT ADJUNT A L'ESTUDI DE COSTOS REFERENT A LA RATIFICACIO DE SOUS DEL PERSONAL DE CUINA I MONITORATGE

Segons el Conveni col·lectiu de treball per al sector d'escoles d'educació especial de Catalunya (codi de conveni núm. 79000215011994), es calcula el preu/hora per a tot el personal de serveis: cuiner/a (oficial de serveis generals), ajudant de cuina (auxiliar de serveis generals), auxiliar de serveis (auxiliar de serveis generals) i monitor/a de menjador (monitor/ora).

Estimació preu/hora cuiner/a

CUINER/A	Salari base	Prorrata paga extra	Trienni	Brut anual / hora
	1.582,84 €	263,81 €	47,23 €	16,63 €

Estimació preu/hora ajudant de cuina i auxiliar de serveis

AJUDANT CUINA I AUXILIAR SERVEIS	Salari base	Prorrata paga extra	Trienni	Brut anual / hora
	1.453,79 €	242,30 €	43,36 €	15,27 €

Estimació preu/hora monitors/ores de menjador

MONITORS/ORES DE MENJADOR	Salari base	Prorrata paga extra	Trienni	Brut anual / hora
	1.405,88 €	234,31 €	46,56 €	17,17 €

A partir de les estimacions anteriorment detallades s'ha augmentat el preu/hora per tal de fer front al possible augment de l'IRPF dels anys següents, dins la licitació (licitació de 4 cursos).

Dins la valoració del preu/hora del sou, tant del cuiner/a, de l'ajudant de cuina com de l'auxiliar de serveis calculat en l'estudi de costos del menú del servei de menjador, també s'ha tingut en compte un marge de millora del sou dins el qual les empreses licitadores el tindran com a: millora directa sobre el sou dels treballadors, com a guany propi per a l'empresa o com a mesura competitiva a l'hora d'entrar a concursar per la licitació.

Clàusula per motius socials: Preu €/hora personal supera l'establert en els respectius convenis perquè la Diputació vol potenciar/afavorir el personal que presta serveis al menjador escolar dels centres d'educació especial.