

INFORME SOBRE LA NECESSITAT, IDONEÏTAT I MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DE LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR I MONITORATGE DE LES ESCOLES DE PRIMÀRIA PÚBLIQUES I DE MENJADOR ESCOLAR A LES LLARS D'INFANTS MUNICIPALS DE GIRONELLA

1. Introducció

És objecte d'aquesta memòria la contractació del servei de menjador escolar i monitoratge de les escoles de primària públiques del municipi de Gironella, així com el servei de menjador a les llars d'infants municipals de Gironella.

La competència de la prestació d'aquest servei ve determinada per l'acord pres en sessió plenària de data 7 de maig de 2024, expedient 630/2024, d'acceptació expressa de la competència del menjador escolar per a tots els centres escolars del municipi de Gironella, en base a l'acord de govern GOV/80/2023, de la Generalitat de Catalunya

2. Descripció de la situació actual

La prestació actual del servei deriva de l'expedient 391/2022, expedient de contractació del servei de menjador i monitoratge als centres educatius de Gironella, i el servei de menjador a les llars d'infants municipals.

Actualment el servei és prestat per l'empresa CORE RESTAURACIÓ SL, adjudicatària del servei, mitjançant la fórmula de cuina in situ a les instal·lacions de l'escola Gironella.

3. Objecte del contracte

Contracte del servei de menjador de les escoles que s'indiquen a continuació, que inclou:

- Subministrament del menjar.
- Custòdia dels alumnes durant el temps del menjador.
- Gestió del cobrament i documentació administrativa relacionada amb el servei.
- Atenció personalitzada dels usuaris.

Per dur a terme totes aquestes actuacions l'Ajuntament de Gironella no disposa de mitjans propis motiu pel qual cal cercar en empreses especialitzades del sector el suport necessari per a la seva execució.

4. Anàlisi Tècnica

Per portar a terme el present contracte serà obligatori la utilització dels espais de cocció que l'Ajuntament de Gironella posa a la disposició de l'empresa o empresari adjudicatari, els quals contenen tots els elements necessaris per a la preparació dels menús, en perfecte estat de servei, de manteniment i amb les revisions sanitàries al dia.

Els menús seran els que proposi l'empresari o empresa adjudicatària, prenent com a base una dieta equilibrada nutricionalment, tenint també en compte les consideracions al respecte que consten tant al PCT com al PCAP.

5. Anàlisi Econòmica

En la present licitació hi participen 2 centres escolars de primària (un amb cuina al mateix centre) i dues llars d'infants, amb les següents característiques:



1. Escola Gironella: Centre on es disposa de la cuina in situ on preparar i elaborar els menús per aquest centre i els altres inclosos en la licitació.

Les dades relatives a infants durant el curs escolar són les següents:

	Assistència recurrent	Assistència esporàdica
Educació infantil	27	3
Educació primària	43	5

2. Escola Sant Marc de Bassacs: Centre que només disposa d'espai de menjador, amb la infraestructura mínima necessària. Cal efectuar el transport amb vehicle propi i equipament necessari per garantir-ne la qualitat i les condicions sanitàries i alimentàries necessàries.

Les dades relatives a infants durant el curs escolar són les següents:

	Assistència recurrent	Assistència esporàdica
Educació infantil	32	4
Educació primària	40	4

3. Llar infants Estel Gironella: centre municipal d'educació infantil de primer cicle, on només cal fer l'entrega dels menús (servei de catering) provinent de la cuina in situ de l'Escola Gironella.

Les dades relatives a infants i educadores durant el curs escolar són una mitjana de 25 menús diaris.

4. Llar infants Estel Bassacs: centre municipal d'educació infantil de primer cicle, on només cal fer l'entrega dels menús (servei de catering) provinent de la cuina in situ de l'Escola Gironella. És un centre amb poca utilització del servei, per aquest motiu l'entrega del menjar es farà a les instal·lacions de l'Escola Sant Marc de Bassacs, essent les educadores del centre les qui recolliran aquest.

Les dades relatives a infants i educadores durant el curs escolar són una mitjana de 3 menús diaris

L'estudi de costos s'agafa com a referència aquell contingut en 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 i Formació Professional per al curs 2025-2026*.

Concepte	Import	Percentatge
Personal de cuina	1,74 €	23,08%
Matèria primera alimentària	2,09 €	27,72%
Altres subministraments i reposició	0,35 €	4,64%
Estructura	0,53 €	7,02%
Vestuari	0,02 €	0,27%
Riscos	0,04 €	0,53%
Benefici	0,28 €	3,71%
Nòmina monitoratge	2,00 €	26,53%
IVA	0,49 €	6,50%
Total:	7,54 €	100,00%



En el cas de les llars d'infants i atès que no hi ha el servei de monitoratge, el preu del servei es determina de 4,50€, als quals cal afegir l'impost del valor afegit.

La gestió del menjadors inclourà les següents actuacions de manteniment/inversions:

- Contracte de manteniment i revisió del sistema contra incendis de la cuina amb una empresa autoritzada amb les corresponents certificacions legalment establertes durant la durada del contracte.
- Neteja de la campana extractora, tubs, turbina, filtres..., per part d'una empresa autoritzada d'acord amb la normativa vigent durant la durada del contracte.

Justificació del preu:

D'acord amb el decret 219/1989, d'1 d'agost, de delegació de competències de la Generalitat a les comarques en matèria d'ensenyament, aquestes tenen delegades les competències referides a la gestió dels menjador escolar i els ajuts individuals de menjador.

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.

Per Resolució, EDF/1222/2025, de 2 d'abril, es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Ensenyament i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència de centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar per al curs 2025-2026. El preu vinent per aquest curs és de 7,54€/dia IVA inclòs. Aquest és el preu de referència pel proper curs 2025-2026.

En tota la documentació hi consta la relació del personal a subrogar, així com també la previsió de menús a servir durant el curs escolar.

Donat que cada dia és més important l'existència de monitoratge especialitzat o de reforç per atendre alumnes amb NEE, per ser centres inclusius i d'atenció a la diversitat, l'Ajuntament de Gironella disposa d'un programa de suport a les AFA per atendre aquestes situacions. En cas que una AFA de centre es vulgui acollir a aquest programa, serà l'empres adjudicatària qui realitzarà tal contractació addicional que serà abonada, gràcies a subvenció, per la pròpia AFA.

Per tot l'exposat, es considera que el preu de licitació sigui el màxim establert pel Departament d'Educació i Formació Professional, que és de 7,54€ (IVA inclòs) per als usuaris habituals, i de 8,29€ (IVA inclòs) per als usuaris esporàdics.

6. Anàlisi del Procediment

Es considera oportú fer una licitació en un lot únic donat que:

- Existeix un projecte d'alimentació saludable que es reforça amb l'existència d'una cuina central al municipi, que evita grans desplaçaments de menjar
- A l'incrementar el volum de negoci entre els quatre centres això afavoreix l'obtenció d'un millor preu.
- La distància geogràfica entre els centres és petita fet que facilita la gestió i aprofitar sinèrgies al possible adjudicatari.

Aspectes objecte de valoració:

a) Millora en la ràtio de monitoratge

L'augment de personal dins el servei de menjador per sobre de la ràtio establerta és un element que suposa una garantia en la prestació del servei, més tenint en compte l'existència cada dia més d'alumnes amb diferents capacitats que exigeixen una major atenció individualitzada, cosa que sovint les ràtios aprovades no contemplen. En aquest camp, es contemplen també les figures amb funcions de vetllador/a per a infants amb necessitats educatives especials.



b) Pla de formació

La formació continuada del personal d'atenció a l'alumnat és una necessitat vital per oferir un servei de qualitat, cal tenir en compte en aquest sentit que:

- En aquest àmbit professional hi ha una rotació important donat que el perfil laboral és persona jove que ocupa aquest lloc de treball mentre està estudiant.
- El reforç de coneixement adquirit sempre és un element necessari en qualsevol professió.

Un altre àmbit en què és important la formació és el dels pares/mares, per això s'ha considerat oportú dedicar part del temps ofert en formació a organitzar sessions adreçades a aquests col·lectiu amb l'objectiu donar arguments i eines en relació al servei de menjadors: alimentació, dietes, aspectes madurats dels infants...

c) Utilització de productes de proximitat

Dins un món globalitzat es mobilitzen els productes sovint sense prestar atenció a allò que tenim al costat de casa. És per això que es vol potenciar la utilització de matèries primes, dintre de les possibilitats, que han estat elaborades el més a prop del lloc on s'han de consumir. Tot això per afavorir:

- Reduir la petjada de carboni i les emissions de CO2 que porta implícit el transport.
- Potenciar el manteniment / creació de llocs de treball de qualitat.
- Manteniment de l'entorn més immediat i així evitar l'abandonament de terres amb tot el que això comporta de risc davant els incendis, deteriorament del paisatge...

Si tot això no fos suficient, entenem que consumir productes de proximitat ajuda a identificar els productes de temporada de casa nostra, varietats de conreus locals que d'una altra manera desapareixen.

d) Utilització de productes ecològics

Es considera clau, en la línia dels arguments descrits en els productes de proximitat, una aposta ferma i decidida per incorporar també productes ecològics als menús, que contribueixin en el seu conjunt també a una dieta equilibrada i sana.

e) Ubicació de la cuina central

Es considera imprescindible l'ús de la cuina central de l'Escola Gironella des d'on es proveiran els menús necessaris en línia calenta doncs, aquest element permet:

- Garantir el servei en cas d'incidències climàtiques, talls de trànsit...
- Més facilitat de reacció en el cas d'incidències sobrevingudes: increment usuaris d'última hora, error en el repartiment, problemes amb el producte servit...
- Reduir el temps entre l'elaboració i consum del menjar.
- Menor petjada de carboni com a conseqüència de la reducció del trajecte a recórrer

Viabilitat financera del contracte

El finançament del contracte del servei de menjador ve garantit pels usuaris que fan ús del servei del menjador escolar, que abonaran el cost/dia corresponent, els ajuts individuals de menjador que gaudiran els alumnes que en tinguin dret i els alumnes amb dret a menjador obligatori gratuït que el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya n'assumirà el finançament.

Així doncs la viabilitat està garantida sempre tenint en compte que el cost del servei mai serà superior al màxim aprovat pel Departament pel proper curs escolar 2025-2026.

Pressupost de licitació

La present licitació es calcula prenent com a base el preu unitari del menú, així com també el nombre de menús estimats a servir-se per cada curs escolar, tenint en compte una durada de 180 dies de



servei.

En aquest sentit, es proposa una licitació per a dos cursos escolars (2025-2026 i 2026-2027), amb una possible pròrroga de forma expressa pel curs 2027-2028.

En base a aquesta informació, el pressupost de licitació és:

Centre	Assistència recurrent	Assistència esporàdica	Preu unitari recurrent (sense IVA)	Preu unitari esporàdic (sense IVA)	Total
Escola Gironella	12.636 menús	1.204 menús	7,05 €	7,75 €	98.414,80 €
Escola Sant Marc Bassacs	12.960 menús	1.440 menús	7,05 €	7,75 €	102.528,00 €
Llar infants Estel Gironella i Bassacs	5.040 menús		4,50 €		22.680,00€

Es contempla un increment, de cara al curs 2026-2027, i de forma orientativa del 3%, com a possible nou preu determinat pel departament d'educació i formació professional.

Per tant el pressupost de licitació és de 223.622,80 euros per al curs 2025-2026, i de 230.331,48€ per al curs 2026-2027, fent un total de 453.954,28 euros als quals cal afegir l'impost del valor afegit.

El pressupost de licitació, IVA inclòs, és de 486.917,02 euros.

Valor estimat del contracte (IVA inclòs)

El valor estimat del contracte és de 691.195,71 euros, sense l'impost del valor afegit. I de 741.385,13 euros, IVA inclòs.

Durada

2 cursos escolars més 1 de pròrroga, amb caràcter exprés

Data inici de la prestació del servei

Primer dia del curs escolar 2025/2026

7. Conclusions

Per tot allò exposat en el present informe, es considera necessari i viable iniciar l'expedient de contractació en els termes expressats i que consten en el mateix expedient.

