



Expedient núm.: Expedient 381/2025

Memòria Justificativa

Procediment: Obert

Assumpte: PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR GESTIONAT PEL CONSELL COMARCAL DEL SOLSONÈS EN ELS CENTRES PÚBLICS EDUCATIUS DE SANT LLORENÇ, LA COMA I DE SANT GIL DE TORÀ.

Codis: CPV 55523100-3 Serveis de menjars per a les escoles

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA

1. Introducció

El Consell Comarcal del Solsonès, en exercici de les competències delegades en matèria d'educació, té la necessitat d'adjudicar el contracte denominat "*Prestació del servei de menjador escolar en els centres públics educatius de Sant Llorenç de Morunys, La Coma i Sant Gil de Torà*".

El servei de menjador escolar constitueix una **prestació complementària vinculada al dret a l'educació**, d'acord amb l'article 1 del **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 i Formació Professional.

La continuïtat i qualitat del servei exigeixen la tramitació d'un nou contracte, atesa la finalització de l'anterior adjudicació en alguns centres escolars i la necessitat de garantir la prestació ininterrompuda del servei en els centres esmentats.

Aquesta memòria incorpora, a més, els criteris de millora i coherència documental detectats en la revisió comparativa entre documents previs i el plec actual, amb l'objectiu de reforçar la seguretat jurídica, la transparència i la traçabilitat del procediment.

2. Descripció de la situació actual

2.1. Situació en la institució

El Text refós de la Llei de l'organització de Catalunya, aprovat pel Decret legislatiu 4/2003, de 4 de novembre, disposa a l'article 25.1 que correspon a la comarca l'exercici de les competències que li deleguin o li encarreguin de gestionar, entre altres, l'Administració de la Generalitat, d'acord amb el que estableix la legislació de règim local.

El Decret legislatiu 2/2003 de 28 d'abril pel qual s'aprova el Text refós de la Llei municipal i de règim local de Catalunya, estableix el principi de cooperació entre administracions de diferent àmbit territorial.

La Llei 12/2009, del 10 de juliol, d'educació, preveu a l'article 159.5 que els consells comarcals poden assumir la gestió dels serveis de transport, dels serveis de menjadors escolars i d'altres serveis escolars, d'acord amb el que s'estableix per reglament.



El Decret 219/1989, d'1 d'agost, estableix la delegació de determinades competències de la Generalitat de Catalunya a les comarques en matèria d'Educació, i s'autoritza a les comarques a exercir, quan s'escaigui, les competències que es deleguen, en col·laboració amb els ajuntaments afectats, i a establir convenis i contractes amb entitats públiques i privades per a la gestió dels serveis corresponents.

Per Acord 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 es deixa sense efectes la delegació de competències de la Generalitat en matèria d'educació aprovada pel Decret 219/1989, d'1 d'agost. Si bé, mentre no es produïa l'acceptació d'aquesta delegació, els serveis contractats o establerts per mitjà d'un conveni pels ens locals delegats, de conformitat amb la delegació anterior, s'havien de continuar prestant de conformitat amb el règim determinat al punt 3 d'aquest Acord. Abans de la finalització dels curs 2022-2023 tots els ens locals amb competències delegades segons el règim anterior havien d'haver comunicat l'acceptació o la renúncia expressa de conformitat amb el que determina el punt 3 d'aquest Acord.

El Decret 160/1996, de 14 de maig, regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Educació i en les disposicions addicionals 1a i 2a fa referència a la possibilitat que els consells comarcals gestionin el servei escolar de menjador i els ajuts de menjador prèvia la subscripció del corresponent conveni amb el Departament d'Educació i Formació Professional.

En data 26 de juliol de 1996 es va signar el conveni entre el Departament d'Educació i Formació Professional i el Consell Comarcal del Solsonès en el qual es va delegar a aquest les competències en relació a la gestió dels serveis de transport escolar i menjador escolar i altres prestacions en matèria d'Educació. En data 11 de maig de 2016, es va signar un nou conveni de col·laboració entre l'Administració de la Generalitat de Catalunya, mitjançant el Departament d'Educació i Formació Professional i el Consell Comarcal del Solsonès relatiu a la delegació de competències quant a la gestió del servei escolar de transport i del servei escolar de menjador, amb vigència des de l'inici del curs 2015-2016 fins el 31 de desembre de 2022.

Per ACORD GOV/128/2021, de 31 d'agost, es delega la competències als consells comarcals i a l'Àrea Metropolitana de Barcelona en matèria d'educació la qual té caràcter indefinit des de l'acceptació de l'ens local que ha de tenir lloc amb anterioritat a l'inici del curs escolar en què s'hagi de començar a exercir les competències delegades. (DOGC núm. 8493 de 2.09.2021).

En data 15 de març de 2023, la Comissió de Govern del Consell Comarcal del Solsonès, va acceptar la delegació de competències de transport escolar i menjador escolar del Departament d'Educació i Formació Professional de l'ACORD GOV/128/2021, de 31 d'agost.

2.2. Marc normatiu

Aquest contracte de serveis està subjecte a les obligacions normatives derivades de les disposicions següents:

- Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic (LCSP).
- Directiva 2014/24/UE del Parlament Europeu i del Consell de 26 de febrer de 2014, sobre contractació pública.
- Decret llei 3/2025, de 4 de març, pel qual s'adopten mesures urgents en matèria de contractació pública
- Reial Decret 817/2009, de 8 de maig, pel qual es desenvolupa parcialment la Llei 30/2007, de 30 d'octubre, de contractes del sector públic.
- Decret llei 3/2016, de 31 de maig, de mesures urgents en matèria de contractació pública.
- Reial Decret 1098/2004, de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei de contractes de les administracions públiques (RGLCAP), en tot allò que tingui caràcter bàsic i no contradigui la LCSP.
- Llei 7/1985, de 2 d'abril, reguladora de les bases de règim local (LRBRL).
- Decret legislatiu 2/2003, de 28 d'abril, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei comarcal i de règim local de Catalunya (TRLMLC)
- Decret 179/1995, de 13 de juny, pel qual s'aprova el Reglament d'obres, activitats i serveis dels ens locals (ROAS)
- Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional.
- Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, sobre alimentació saludable i sostenible en centres educatius.

2.3 Marc competencial i normatiu

El marc competencial que habilita el Consell Comarcal per gestionar el servei de menjador escolar deriva de:

- L'article 25.1 del **Decret legislatiu 4/2003, de 4 de novembre**, atribueix a les comarques l'exercici de les competències delegades per l'Administració de la Generalitat.
- L'article 159.5 de la **Llei 12/2009, d'educació**, habilita els consells comarcals per gestionar serveis de transport i menjador escolar.
- L'**Acord GOV/128/2021, de 31 d'agost**, estableix la delegació indefinida de competències en matèria d'educació als consells comarcals, acceptada pel Consell Comarcal del Solsonès en data 15 de març de 2023.
- El contracte es regeix per la **Llei 9/2017, de contractes del sector públic (LCSP)**, així com pel **Decret llei 3/2025, de 4 de març**, que introdueix mesures urgents en matèria de contractació pública a Catalunya, i per la resta de normativa aplicable en matèria de contractació i règim local, incloent: la **Directiva 2014/24/UE sobre contractació pública**; el **Reial decret 817/2009**, de desenvolupament parcial de la LCSP; el **Reial decret 1098/2001**, pel qual s'aprova el Reglament de contractes de les administracions públiques; la **Llei 7/1985**, reguladora de les bases de règim local; el **Decret legislatiu 2/2003**, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei municipal i de règim local de Catalunya; el **Decret 179/1995**, pel qual s'aprova el Reglament d'obres, activitats i serveis dels ens locals; el **Decret 160/1996**, regulador del servei escolar de menjador; i el **Reial decret 315/2025, de 15 d'abril**, relatiu a l'alimentació saludable i sostenible en centres educatius.



Aquest marc normatiu legitima la necessitat d'impulsar un nou expedient de contractació per garantir la prestació del servei en els centres educatius de Sant Llorenç, La Coma i Sant Gil de Torà.

3. Objecte del contracte

3.1. Presentacions del servei

La prestació del servei escolar de menjador comprèn l'àpat del migdia, l'atenció directa a l'alumnat i les actuacions educatives dels períodes de temps lliure anterior i posterior al dinar, que hauran de prestar-se d'acord amb els criteris del projecte educatiu del centre, amb una durada màxima de dues hores en total, excepte a l'escola institut de la Vall de Lord que és de tres hores, d'acord amb la Resolució, que per cada curs escolar publica el Departament d'Educació i Formació Professional al DOGC, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament.

La prestació del servei es farà d'acord amb la normativa vigent i posant especial atenció al **nou Reial Decret 315/2025, de 15 d'abril** pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius

- INSTITUT ESCOLA VALL DE LORD
- ESCOLA LA ZER DE LA COMA
- ESCOLA DE SANT GIL DE TORÀ

L'empresa adjudicatària i el centre educatiu hauran d'establir en cada cas el sistema més àgil per tal que les persones usuàries fixes i esporàdiques puguin avisar a l'empresa adjudicatària de forma diària de les assistències i tots aquells aspectes relacionats amb les incidències dels usuaris del servei. Aquest procediment fixarà les 9.30h com hora límit per a les comunicacions, i en tot cas es tindrà en compte la informació facilitada al centre educatiu per les famílies.

Es considera comensal esporàdic aquell que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana sempre que el comensal no sigui beneficiari d'un ajut de menjador ni menjador amb caràcter obligatori.

El servei inclou totes les adaptacions alimentàries necessàries, tant per motius mèdics com per motius religiosos, i que aquestes adaptacions hauran de minimitzar les diferències respecte del menú general, d'acord amb les recomanacions del Departament de Salut i el RD 315/2025.

3.2. Divisió en lots

L'objecte del contracte es divideix, a l'efecte de la seva execució, en els lots següents.

- LOT 1: ESCOLES DE LA VALL DE LORD (Escola Institut de la Vall de Lord i l'escola de la ZER La Coma)
- LOT 2: ESCOLA DE SANT GIL DE TORÀ

3.3. Durada del servei

El contracte tindrà una durada consistent en el que queda del present curs escolar 2025-2026 i el curs escolar 2026-2027. Passat aquest termini es podrà prorrogar per cursos escolars i fins al curs 2028-2029.

Pel que fa el servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb l'Ordre que, per a cada curs escolar, publica el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableix el calendari escolar. Es tindran en compte els dies festius que determina el Departament de Treball, Afers Socials i Famílies de la Generalitat de Catalunya, els dies de festa local de cada municipi i els dies de lliure disposició que fixi cada centre educatiu.

Els dies previstos en el calendari per al curs 2025-2026, són de 177 dies lectius (ZER La Coma 140, perquè els dimecres no tenen servei de menjador), aquests són estimatius, però en tot cas la prestació del servei s'adaptarà al calendari establert, amb les dates d'inici i finalització que constin en les respectives Ordres del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya per les quals s'estableix el calendari escolar del curs per als centres educatius no universitaris de Catalunya, i sens perjudici d'aquells centres en què el servei de menjador s'hagi d'iniciar amb posterioritat a aquestes dates.

En el cas que l'escola opti per fer jornada intensiva, el servei s'haurà d'adaptar a l'horari autoritzat pel Departament d'Educació i Formació Professional.

El nombre d'usuaris serà orientatiu en la resta dels cursos escolars, prenent com a referència la matrícula del curs escolar 2025-2026, per la qual cosa el contractista haurà d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

3.4. Ubicació del servei.

- Ubicació del servei

o **LOT 1 ESCOLES DE LA VALL DE LORD**

Els centres referenciats no disposen d'instal·lacions de cuina pròpia i el sistema utilitzat serà el menjar transportat en **línia calenta**, l'adjudicatari haurà de posar un armari o taula calenta per poder mantenir el menjar calent. En el plec tècnic s'especifiquen els electrodomèstics i material amb el que compta l'escola. En tot cas el contractista haurà de posar a disposició del centre l'equipament restant necessari pel tipus de servei prestat, sense cost addicional.

A aquests efectes, s'entén que el servei es presta en cuina calenta quan els menús es cuinen per consumir al mateix dia (tant si els menús es transporten en calent o en fred).

○ LOT 2: ESCOLA DE SANT GIL DE TORÀ

L'elaboració de l'àpat es durà al centre escolar de Sant Gil, que compta amb cuina pròpia i menjador. En el plec tècnic s'especifiquen els electrodomèstics i material amb el que compta l'AFA i l'escola. En tot cas el contractista haurà de posar a disposició del centre l'equipament restant necessari pel tipus de servei que presta, sense cost addicional.

No obstant això, les característiques inicials del servei es podran adaptar a les seves necessitats. El Consell Comarcal pot ordenar variacions en l'objecte del contracte, com a conseqüència de modificacions introduïdes en el mapa escolar de Catalunya o per la baixa de centres educatius, així com per motius d'interès públic.

L'empresa adjudicatària de complir els requisits de sostenibilitat alimentària i ambiental previstos al RD 315/2025 i a la Llei 7/2022.

Es necessari disposar d'un protocol de comunicació d'altres, baixes i absències, harmonitzat per a tots els centres.

3.5. Insuficiència de mitjans

El Consell Comarcal no disposa de personal, infraestructura ni mitjans tècnics per prestar directament el servei, motiu pel qual és necessari recórrer a una empresa especialitzada, d'acord amb l'article 116.4 de la LCSP. La contractació externa garanteix l'eficiència, la qualitat nutricional, la seguretat alimentària i la continuïtat del servei, especialment en un territori disseminat com el Solsonès.

4. Anàlisis tècnica

4.1. Característiques generals

- El nombre de centres inclosos en el contracte és 3
- La mitjana d'usuaris del servei de menjador dels centres del curs 2025-2026 és en relació a cada lot:

Previsió alumnes				
Lot	Nom de l'escola	Fixos	Esporàdics	Total usuaris
1	ZER La Coma	11	0	11
	IE Vall de Lord - St. Llorenç M.	33	34	67
	Total Vall de Lord	44	34	78
2	Sant Gil de Torà	85	5	90



4.2. Tipus d'usuaris.

Usuaris obligatoris o preceptius:

Són els alumnes amb dret al servei escolar de menjador gratuït durant els dies lectius de cada centre.

Usuaris no obligatoris subvencionats:

Són els alumnes beneficiaris d'ajuts individuals de menjador, total i parcial, per raons socioeconòmiques atorgats pel Consell Comarcal del Solsonès.

Usuaris opcionals no subvencionats:

Són els alumnes sense dret a servei de menjador gratuït ni ajut social, i personal docent i personal no docent del centre.

Es considera usuari fix aquell que fa ús del serveis de menjador tres o més dies concrets durant la setmana, sempre els mateixos dies, i així ho ha comunicat al centre educatiu i al Consell Comarcal.

Es considera usuari puntual o esporàdic aquell que fa ús del servei de menys de tres dies a la setmana o contracta el servei de menjador dies no concrets al llarg del curs.

Control d'usuaris i prestacions de serveis

L'empresa adjudicatària garantirà el correcte funcionament del servei de menjador, per la qual cosa portarà a terme el control, l'accés i el seguiment diaris dels usuaris del servei de menjador indicant els dies que han fet ús del servei de menjador, i en cas d'absència si s'ha fet la comunicació de la forma establerta, segons s'estableix en el plec de prescripcions tècniques.

L'empresa adjudicatària ha d'autofinançar-se amb el preu del menú, que facturarà separatament i mensualment d'acord amb els següents criteris:

- **Usuaris obligatoris**

1. Factura al Consell Comarcal: Preu màxim que fixa el departament diferenciant el cost del monitoratge de la resta (diferenciant entre menús d'usuaris fixes i esporàdics).
2. Factura al Consell Comarcal: diferència entre el preu màxim que fixa el Departament i el preu adjudicat al concurs (diferenciant entre menús d'usuaris fixes i esporàdics).

- **Usuaris no obligatoris becats**

1. Factura al Consell Comarcal: 70% del preu màxim que fixa el departament diferenciant el cost del monitoratge de la resta (diferenciant entre menús d'usuaris fixes i esporàdics).
2. Factura al Consell Comarcal: Diferència entre el preu màxim que fixa el Departament i el preu adjudicat al concurs (diferenciant entre menús d'usuaris fixes i esporàdics).
3. Factura a la família el 30% del preu màxim que fixa el departament.



- **Usuaris no obligatoris no becats**

1. Factura al Consell Comarcal: Diferència entre el preu màxim del Departament i el preu adjudicat al concurs (diferenciant entre menús d'usuaris fixes i esporàdics).
2. Factura a la família: 100% del preu màxim que fixa el departament.

- **Segon monitor (només pels centres que el tinguin atorgat. Actualment a l'escola de la Coma).**

1. Factura al Consell Comarcal: cost corresponent al 2n monitor.

Malgrat el preu que s'adjudiqui al concurs, les famílies no pagaran més que els preus màxims que fixa el Departament d'Educació i Formació Professional cada curs, essent pel curs 2025-2026 7,13€/àpat els usuaris fixes i 7,85€/àpat els usuaris esporàdics.

L'empresa adjudicatària presentarà mensualment una relació dels alumnes on consti el nombre de dies que els alumnes han utilitzat el servei diferenciant els menús realment servits i els dies de monitoratge per alumne, i separant els usuaris obligatoris, els no obligatoris subvencionats i la resta d'usuaris (alumnes no subvencionats i altres).

Als alumnes fixos en la modalitat d'usuaris opcionals no subvencionats, en cas d'absències degudament comunicades, se'ls descomptarà del pagament del servei el cost del menú per dia no consumit, i s'hauran de fer càrrec de la part corresponent a monitoratge.

Al Consell Comarcal, en el supòsit d'alumnes fixos en la modalitat d'usuaris obligatoris o perceptius, en cas d'absències degudament comunicades, se li descomptarà del pagament del servei el cost del menú per dia no consumit, i s'haurà de fer càrrec de la part corresponent a monitoratge.

Al Consell Comarcal, en el supòsit d'alumnes fixos en la modalitat d'usuaris no obligatoris beneficiaris d'ajut socioeconòmic, en cas d'absències degudament comunicades, se li descomptarà del pagament del servei el cost del menú per dia no consumit, i s'haurà de fer càrrec de la part corresponent a monitoratge. Els alumnes beneficiaris de l'ajut no podran recuperar el dia.

L'adjudicatari haurà de preveure un sistema de previsió i planificació diària del servei, el funcionament del qual es farà saber al Consell Comarcal.

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar la gestió del servei a les característiques i singularitats de cada centre, quant a comunicats d'altres, baixes, modificacions, assistències puntuals o esporàdiques i absències. També haurà de determinar, d'acord amb la modalitat de cuina que es presta al centre, el termini per realitzar els comunicats, sobretot en tema d'absències i assistències puntuals o esporàdiques.

4.3. Planificació de menús

Les propostes de planificació dels menús que presenti l'empresa hauran d'estar dissenyades o supervisades per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, tal i com indica la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició.

La confecció i el controls dels menús es realitzarà d'acord amb les recomanacions i criteris nutricionals que es donen des dels organismes oficials de salut públic i amb la legislació aplicable.



La confecció dels menús i la prestació del servei es farà d'acord amb la normativa vigent i posant especial atenció al **nou Reial Decret 315/2025, de 15 d'abril** pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius fent especial incís en la seguretat alimentària de l'alumnat i en el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa el nou Real Decret 315/2025, de 15 d'abril.

El menú, a més de ser equilibrat nutricionalment, ha de ser atractiu i evitar la monotonia.

L'empresa adjudicatària presentarà al Consell Comarcal i al centre educatiu una proposta de la planificació de menús per a cada trimestre, amb un mínim de dos mesos d'antelació per a cada proposta i facilitarà la coordinació entre els diferents sectors implicats per tal de recollir les aportacions oportunes.

L'adjudicatari també haurà de tenir a disposició del centre i del Consell Comarcal tota la documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (ingredients) per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris. El personal del menjador haurà de poder informar dels al·lèrgens que puguin causar els productes utilitzats, i que són de declaració obligatòria.

Es prioritzaran, sempre que sigui possible, els productes frescos i de temporada, de proximitat, de Km 0 i els productes ecològics.

Cada menú estarà compost per un primer plat, un segon plat, la guarnició del segon plat, unes postres, pa i aigua.

En el cas d'existència d'alumnes del primer cicle d'educació infantil (I1 i I2) caldrà adaptar els menús (aliments, textures, etc.) a les necessitats d'aquests infants.

S'hauran de preveure menús especials per a casos específics, tant per les típiques indisposicions esporàdiques com per altres casos mèdics que ho requereixin: al·lèrgies, diabetis, intolerància al gluten o a la lactosa, entre altres. En aquests darrer cas caldrà la prèvia presentació per part de l'afectat del certificat mèdic.

En el cas de les adaptacions del menú per al·lèrgies o intoleràncies l'empresa haurà de realitzar-les sense la necessitat de variar la proposta del menú de la resta d'alumnes, o de fer-ho el mínim possible.

Els centres educatius hauran de disposar de menús especials per a l'alumnat que ho requereixi, per motius ètics o religiosos, o, si escau i si la normativa ho permet, es disposarà dels mitjans de refrigeració i escalfament adequats perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per l'entorn familiar, sense perill per a la salut de l'alumnat afectat).

Les adaptacions no hauran de variar l'equilibri dietètic del menú que s'ofereix a l'alumne i en la mesura del possible s'intentarà minimitzar la modificació dels plats del menú genèric previstos.

L'empresa haurà d'aportar un protocol de transport i manteniment de temperatures, conforme al Reglament (CE) 852/2004 i al RD 315/2025.

4.4. Elaboració de menús

El contractista haurà d'elaborar els menús d'acord amb les previsions per a cada centre, en els terme següents:

LOT 1: Escoles de la Vall de Lord

- Utilitzar la cuina central de l'empresa, o bé qualsevol altra cuina que tingui autoritzada, per elaborar el menjar i traslladar-lo posteriorment als centres escolars receptors, mitjançant el sistema de cuina calenta. En tot cas ha d'estar garantit el compliment de la normativa actual aplicable al trasllat d'aliments cuinats.

LOT 2: Escola de Sant Gil de Torà

- Utilitzar la pròpia cuina del centre escolar de Sant Gil.

Qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut de la Generalitat per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la cuina de l'adjudicatari, ja sigui a l'inici del curs o bé durant tota la vigència del contracte, anirà a càrrec del contractista, sense que es pugui repercutir cap cost addicional per aquest concepte.

La utilització de les instal·lacions del centre educatiu per part de l'adjudicatari està supeditada a la vigència del contracte establert al plec de clàusules i a la prestació del servei, quedant restringida als dies lectius del curs escolar que hi hagi servei de menjador.

En el cas que el centre educatiu proposi una modificació en la modalitat de prestació del servei, el Consell Comarcal, juntament amb l'empresa adjudicatària, estudiarà la petició, en valorarà la viabilitat, i acceptarà o refusarà la proposta presentada

L'empresa adjudicatària, sempre s'haurà de fer càrrec del trasllat dels aliments ja sigui des de la seva cuina central o bé des de les cuines que tingui autoritzades.

El sistema de transport ha de garantir que es mantinguin les característiques nutricionals i sanitàries dels plats preparats (temperatura adequada, contenidors adequats, etc.) i s'ha de complir, en tot moment, la normativa sectorial vigent.

Pel que fa a les freqüències de consum d'aliments caldrà complir amb la normativa vigent i posant especial atenció al nou **Reial Decret 315/2025, de 15 d'abril** pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.

En la present contractació s'aplicaran els següents criteris:

- a) L'oferta d'aliments i begudes en centres educatius estarà composta, fonamentalment, per aliments frescos, de temporada i procedents de canals curts de distribució com: hortalisses, llegums, cereals preferiblement integrals, fruites, fruita seca i oli d'oliva, que inclogui també un consum moderat de fonts de proteïnes d'origen animal com a peix, ous, lactis i carn, preferentment d'ocell i conill.
- b) Almenys el 45% de les racions de fruites i hortalisses que s'ofereixin seran de temporada.
- c) Almenys el 5% del total del cost d'adquisició d'aliments oferts seran de producció ecològica. Alternativament, almenys 2 plats principals de menjar al mes serà de producte ecològic.

- d) Es prioritzarà la compra d'aliments en la producció dels quals s'hagin respectat les normes de producció integrada, d'acord amb l'article 2.a) del Reial decret 1201/2002 de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles i la dels productes alimentosos marins i de l'aqüicultura més respectuosos amb el medi ambient, d'acord amb certificacions o distintius de sostenibilitat i traçabilitat, com l'estàndard MSC, la certificació ASC (aquicultura sostenible) o altres similars.
- e) S'introduiran elements orientats a la reducció al mínim de la generació de residus i el desaprofitament alimentari, així com la seva recollida separada per al seu posterior reciclatge, i al menor impacte ambiental al llarg del cicle de vida del producte o servei, de conformitat amb el que es preveu en la Llei 7/2002, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular.
- f) Es donarà prioritat a utilitzar tècniques culinàries més saludables com a forn, vapor, bullit, planxa, sofregits i salses de tomàquet, enfront d'altres com a fritades, arrebossats i preparacions amb altres salses.
- g) L'oli utilitzat per a amanir les amanides serà oli d'oliva verge o verge extra i per cuinar i fregit s'utilitzarà preferentment oli d'oliva o oli de gira-sol alt oleic.
- h) Per motius mediambientals, l'oli culinari sobrant ha de dipositar-se en els circuits de reciclatge.
- i) S'utilitzarà sal iodada i es reduirà la quantitat afegida en les preparacions, substituint-se per l'ús d'espècies com a alternativa.
- j) Es limitarà en les elaboracions l'ús de concentrats de brou o altres potenciadors del sabor i, en el cas d'usar-se, s'utilitzaran les opcions existents en el mercat amb un 25% reduït en sal.
- k) Es reduirà l'ús d'envasos de dosi única o *monodosi*, de conformitat amb el mandat previst en l'article 55 de la Llei 7/2022, de 8 d'abril. En tot cas, els envasos de dosi única de sal, sucre, oli d'oliva verge, vinagre i altres salses contindran com a màxim les següents quantitats: 3 grams per al sucre, 0,8 grams per a la sal, 10 ml per a l'oli verge, 8 ml per al vinagre i 10 grams per a altres salses.

Els menús hauran de donar compliment al següent:

Grups d'aliments	Freqüències/requisits
Primers plats	
Hortalisses	1-2 setmana
Llegums	1-2 setmana
Arròs	1 setmana
Pasta	1 setmana
Altres cereals i tubercles	1 setmana
Segons plats	
Proteics vegetals	1-5 setmana
Carns	0-3 setmana
Carns blanques	1-3 setmana
Carn vermella	0-1 setmana
Carn processada	0-2 mes
Peix	1-3 setmana
Ous	1-2 setmana
Guarnicions	
Amanida	3-4 setmana
Altres guarnicions	1-2 setmana
Postres	
Fruita fresca	4-5 setmana
Altres postres no ensucrades	0-1 setmana
Postres ensucrades	0-2 mes
Tècniques culinàries	
Oli per amanir	Oli d'oliva verge o verge extra
Oli per cuinar	Oli d'oliva o oli de gira-sol altooleic
Oli per fregir	Oli d'oliva o oli de gira-sol altooleic
Pa integral	Mínim 2 a la setmana
Arròs i pasta integrals	Mínim 4 al mes
Precuintats	≤ 1/mes
Fregits	≤ 1/setmana
Aigua accessible	En cada àpat
Sal iodada	Sí

4.5. Neteja de les instal·lacions

L'empresa contractista haurà d'assumir el manteniment i la neteja diària i a fons de les seves cuines i estris, així com de la neteja diària en finalitzar el servei, de les instal·lacions dels centres escolars utilitzades per a la preparació del menjar transportat, aixovar, plates i altres estris utilitzats.

En el cas dels espais del menjador i d'activitat de lleure educatiu, o altres que es puguin fer servir durant el servei: l'empresa adjudicatària farà la recollida diària de les activitats dutes a terme un cop finalitzat l'horari del menjador: recollir, ordenar, pujar cadires, netejar taules, etc. En aquestes tasques i sempre amb la finalitat educativa i no substitutòria, s'hi podrà implicar a l'alumnat.

En cap cas les tasques de neteja que assumeixi el personal amb atenció directa a l'alumnat han d'anar en detriment d'aquest.

La neteja diària i a fons dels espais de menjador escolar i d'activitats de lleure educatiu, o altres que es puguin fer servir durant el servei, aniran a càrrec del personal de neteja del centre o de l'ajuntament respectiu.

Amb independència de la neteja diària, correspon al contractista una neteja periòdica a fons de les instal·lacions on cuini el menjar, sempre que sigui necessària i com a mínim a l'inici i a la finalització del curs escolar.

Cada menjador escolar haurà de tenir un pla de neteja individualitzat, i aquest pla haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pel òrgans d'inspecció que corresponguin.

4.6. Projecte educatiu i de lleure

L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta de programació que s'adeqüi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al Projecte Curricular del Centre (PCC) de cada centre educatiu.

L'empresa haurà de presentar una planificació anual d'activitats, amb periodicitat mínima trimestral i tindrà l'obligació d'informar les famílies mitjançant canals establerts pel centre.

4.7. Personal de cuina, neteja i monitoratge

L'adjudicatari té l'obligació de subrogar els treballadors/es de cuina i els treballadors/es de monitoratge que actualment estan prestant el servei als centres escolars adjudicats, d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu corresponent que estigui vigent i de la legislació laboral aplicable, en els termes que preveu el plec de clàusules administratives i el de prescripcions tècniques.

En compliment del que disposa l'article 130 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directrius del Parlament Europeu i del Consell Comarcal 2014/26/UE i 2014/24/UE, de 24 de febrer de 2014 (LCSP), a l'Annex II es relaciona el personal que s'haurà de subrogar amb la informació de la categoria professional, característiques, condicions contractuals i conveni col·lectiu d'aplicació, del personal que integra la plantilla de l'actual prestatari del servei de menjador escolar.

Qualsevol reclamació laboral per motiu de la subrogació, o no, del personal fins ara adscrit al servei, serà resolta i assumida per la pròpia empresa.

El personal ha de tenir la formació adient d'acord amb les prescripcions legals vigents.

4.8. Ràtios i horaris

L'adjudicatari es compromet a tenir l'organització tècnica, econòmica i de personal suficient per a l'adequada prestació del servei.

Les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador atendrà a una ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor, d'acord amb el estableix la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril, o la vigent en qualsevol moment, però es valorarà poder assolir les ràtios que es detallen a continuació:

Educació infantil primer cicle: 8 alumnes

Educació infantil segon cicle: 15 alumnes

Educació primària: 25 alumnes

Educació secundària obligatòria: 30 alumnes

S'entén que per fer el càlcul de la ràtio alumnes/monitors, comptabilitzen tots els alumnes que fan ús del servei de menjador. És a dir, els alumnes fixos i els alumnes esporàdics. El professorat que pugui fer ús del servei de menjador no es comptabilitzarà per aquests efectes.

El personal de cuina no comptabilitzarà sota cap concepte com a monitor/s amb atenció directa a l'alumnat.

En el cas que els horaris del temps de migdia d'educació infantil i primària fossin diferents, s'atendrà l'alumnat amb la ràtio que pertoqui en cada cas i per a cada horari en concret.

Pel que fa a la formació del personal adscrit al servei, l'empresa haurà de garantir que tot el personal estigui en possessió de la formació adequada per a la manipulació d'aliments que s'exigeix des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

Tot el personal adscrit al servei de menjador haurà de disposar del corresponent certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual tipificats en el títol VIII de la Llei Orgànica 10/1995, de 23 de novembre del Codi Penal, conforme al que disposa l'article 57 de la Llei Orgànica 8/2021, de 4 de juny, de protecció integral a la infància i l'adolescència davant de la violència. L'adjudicatari haurà de formular, en aquest sentit, una declaració responsable que el personal destinat al servei compleix aquest requisit i aportar les certificacions acreditatives corresponents.

4.9. Monitoratge

En el preu d'adjudicació s'hi inclouen els monitors per al servei que fixin les ràtios del Departament, que haurà de contractar l'adjudicatari així com també la franja horària entre la finalització de l'escola al migdia i fins a l'inici de l'hora de menjador en el centre escolar de l'INSTITUT ESCOLA VALL DE LORD.

Per a les escoles rurals que compleixin el requisits normativament establerts, l'adjudicatari haurà de contractar un segon monitor encara que per ràtio només en pertoqui un. El cost d'aquest segon monitor es facturarà separadament de la resta de conceptes al Consell Comarcal. En el cas que el Departament no assumeixi el cost d'aquest segon monitor, l'adjudicatari no estarà obligat a contractar-lo.

En aquest àmbit es tindrà com a referència la normativa autonòmica vigent i les resolucions anuals que emeti el Departament d'Educació.

Monitoratge necessari				
Lot	Nom de l'escola	Núm. monitors	Hores monitor / dia	Total hores centre / dia
1	ZER La Coma	2	2	4
	IE Vall de Lord - St. Llorenç M.	3	3	9
	Total Vall de Lord	5	5	13
2	Sant Gil de Torà	4	2	8

5. Anàlisi econòmica

5.1. Estudi de mercat

En aquesta contractació no es considera necessari efectuar consultes preliminars del mercat d'acord amb el que disposa l'article 115 de la LCSP.

El preu de la prestació del servei el fixa del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya mitjançant una Resolució per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar dels centres educatius de titularitat d'aquest Departament per a cada curs escolar. Malgrat això, el Solsonès disposa d'unes característiques particulars com són, el seu territori disseminat i la baixa quantitat d'alumnes per centre escolar, la qual cosa ha comportat que el Departament hagi autoritzat uns preus diferents segons consta en diverses resolucions que permeten l'establiment d'un preu superior al preu màxim atenent a la complexitat afegida en la prestació del servei a aquesta comarca.

5.2. Pressupost base de licitació

El pressupost base de licitació del contracte, per a la "PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR GESTIONAT PEL CONSELL COMARCAL DEL SOLSONÈS EN ELS CENTRES PÚBLICS EDUCATIUS DE SANT LLORENÇ, LA COMA I DE SANT GIL DE TORÀ" s'estableix **en un preu unitari** segons s'estableix a continuació i en l'Annex III d'aquesta memòria.

Per a cada lot s'estableix un preu/menú corresponent a usuaris fixos i un preu/menú corresponent a usuaris esporàdics segons es disposa:

LOT 1: ESCOLES DE LA VALL DE LORD

ESCOLA LA ZER LA COMA I INSTITUT ESCOLA VALL DE LORD

- 1. Usuaris fixos: 10,26€/menú i 0,58€ d'IVA, un total de 10,84€/menú IVA inclòs**
- 2. Usuaris esporàdics: 11,29€/menú i 0,63€ d'IVA, un total de 11,92€/menú IVA inclòs**

LOT 2: ESCOLA DE SANT GIL DE TORÀ

1. **Usuaris fixos: 6,63€/menú i 0,50€ d'IVA, un total de 7,13€/menú IVA inclòs**
2. **Usuaris esporàdics: 7,30€/menú i 0,55€ d'IVA, un total de 7,85€/menú IVA inclòs**

Aquests imports es fixen d'acord amb el que disposa l'article 100 de la LCSP i **constitueixen els preus màxims** admissibles que poden oferir les empreses licitadores en el marc del present contracte, i inclouen els impostos aplicables. Qualsevol import ofertat que superi els imports assenyalats implicarà l'exclusió de la licitació.

Aquests preus comprenen, de manera integrada i indivisible:

- L'àpat principal
- El transport dels aliments
- El personal de cuina
- Les tasques de neteja vinculades al servei
- Les activitats educatives complementàries
- El monitoratge i l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de menjador i els períodes immediatament anteriors i posteriors
- Altres com despeses generals i benefici industrial

El temps de prestació s'estén des de la finalització de les classes del migdia fins a l'inici de les classes de la tarda, amb una durada màxima de **dues hores**, excepte a l'**Institut Escola Vall de Lord**, on la durada és de **tres hores**, d'acord amb la normativa vigent.

Cal dir que l'import de l'IVA, s'aplica al preu de l'àpat ja que el monitoratge n'està exempt. L'import del preu de l'àpat ha de representar com a mínim el 45 per cent del preu base pressupostat, IVA inclòs.

Aquests preus es desglossen segons l'Annex III.

El pressupost base de licitació s'estima pel que queda del curs escolar 2025-2026 i pel curs 2026-2027 en: 301.971,58 € més 19.233,92 € d'IVA, un total de 321.205,50 € IVA inclòs.

ESTIMACIÓ PRESSUPOST BASE LICITACIÓ DURADA DEL CONTRACTE - AMBDÓS LOTS			
	BASE	IVA	TOTAL
RESTA CURS 2025-2026	47.820,45 €	3.152,35 €	50.972,80 €
CURS 2026-2027	254.151,13 €	16.081,57 €	270.232,70 €
TOTAL	301.971,58 €	19.233,92 €	321.205,50 €

Per a cada un dels lots objecte de contracte aquest pressupost base de licitació és:

ESTIMACIÓ PRESSUPOST BASE LICITACIÓ DURADA DEL CONTRACTE – LOT 1			
	BASE	IVA	TOTAL
RESTA CURS 2025-2026	20.818,20 €	1.116,10 €	21.934,30 €
CURS 2026-2027	147.942,28 €	8.072,32 €	156.014,60 €
TOTAL	168.760,48 €	9.188,42 €	177.948,90 €

ESTIMACIÓ PRESSUPOST BASE LICITACIÓ DURADA DEL CONTRACTE - LOT 2			
	BASE	IVA	TOTAL
RESTA CURS 2025-2026	27.002,25 €	2.036,25 €	29.038,50 €
CURS 2026-2027	106.208,85 €	8.009,25 €	114.218,10 €
TOTAL	133.211,10 €	10.045,50 €	143.256,60 €

Aquests imports es desglossen segons es contempla a continuació:

LOT 1	
PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ	
Costos directes	
Concepte	Quantia (en euros)
Despeses de personal	100.301,04 €
Matèries primeres	30.249,52 €
Combustibles	7.960,40 €
Altres	4.776,24 €
Costos indirectes	
Concepte	Quantia (en euros)
Despeses generals	15.920,80 €
Benefici industrial 6 % sobre el total	9.552,48 €
Import Base (exclòs IVA)	168.760,48 €
10% IVA (excepte monitors)	9.188,42 €
PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ	177.948,90 €

LOT 2	
PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ	
Costos directes	
Concepte	Quantia (en euros)
Despeses de personal	59.065,30 €
Matèries primeres	36.444,55 €
Combustibles	1.256,71 €
Altres	7.540,25 €
Costos indirectes	
Concepte	Quantia (en euros)
Despeses generals	21.364,04 €
Benefici industrial 6 % sobre el total	7.540,25 €
Import Base (exclòs IVA)	133.211,10 €
10% IVA (excepte monitors)	10.045,50 €
PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ	143.256,60 €

Per a l'estimació del pressupost base de licitació, IVA inclòs, s'ha tingut en compte el nombre de menús servits a cada escola, i el preu/menú màxim dia sense i amb IVA corresponent, segons el quadre que consta a l'Annex III.

5.3. Valor estimat del contracte

D'acord amb el que disposa l'article 101 de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic (LCSP), el valor estimat del contracte s'ha de fixar als efectes de determinar el procediment d'adjudicació, la seva subjecció o no a regulació harmonitzada, la publicitat exigible i l'òrgan de contractació competent.

En aplicació d'aquest precepte, i tenint en compte la durada inicial del contracte i les pròrrogues previstes, el valor estimat del contracte ascendeix a **810.273,84 €, IVA exclòs**, en el supòsit que no es produeixin modificacions en el servei de menjador i incloent les pròrrogues contemplades.

	LOT 1	LOT 2	TOTAL
Pressupost base (IVA exclòs)	168.760,48 €	133.211,10 €	301.971,58 €
Import de les modificacions previstes	- €	- €	- €
Pròrrogues (IVA exclòs):	295.884,56 €	212.417,70 €	508.302,26 €
TOTAL VALOR ESTIMAT:	464.645,04 €	345.628,80 €	810.273,84 €

LOT 1	
VALOR ESTIMAT DE CONTRACTE	
Costos directes	
Concepte	Quantia (en euros)
Despeses de personal	276.156,96 €
Matèries primeres	83.285,43 €
Combustibles	21.917,22 €
Altres	13.150,33 €
Costos indirectes	
Concepte	Quantia (en euros)
Despeses generals	43.834,43 €
	438.344,37 €
Benefici industrial 6 % sobre el total	26.300,67 €
VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE	464.645,04 €

LOT 2	
VALOR ESTIMAT DE CONTRACTE	
Costos directes	
Concepte	Quantia (en euros)
Despeses de personal	153.250,51 €
Matèries primeres	94.558,82 €
Combustibles	3.260,65 €
Altres	19.563,90 €
Costos indirectes	
Concepte	Quantia (en euros)
Despeses generals	55.431,04 €
	326.064,92 €
Benefici industrial 6 % sobre el total	19.563,88 €
VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE	345.628,80 €

LOT 1 + LOT2	
VALOR ESTIMAT DE CONTRACTE	
Costos directes	
Concepte	Quantia (en euros)
Despeses de personal	429.407,47 €
Matèries primeres	177.844,25 €
Combustibles	25.177,87 €
Altres	32.714,23 €
Costos indirectes	
Concepte	Quantia (en euros)
Despeses generals	99.265,47 €
	764.409,29 €
Benefici industrial 6 % sobre el total	45.864,55 €
VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE	810.273,84 €

Aquest càlcul s'ha efectuat conforme als criteris establerts a l'article 101.2 LCSP, que exigeix computar totes les pròrrogues, modificacions i opcions previstes en el contracte, garantint així la transparència i la correcta determinació del procediment aplicable.

Requisits específics de desglossament

- L'import corresponent al **preu de l'àpat** haurà de representar, com a mínim, el **45% del preu base proposat**, IVA inclòs.
- L'IVA haurà de **desglossar-se de manera diferenciada**, aplicant-se exclusivament al preu de l'àpat, atès que el servei de monitoratge resta **exempt d'IVA**, de conformitat amb la normativa tributària vigent (**Llei 37/1992, de l'IVA, art. 20.1.8**).

5.4 Estabilitat pressupostària i sostenibilitat financera

El present contracte no altera les previsions comarcals sobre estabilitat pressupostària i sostenibilitat financera, d'acord amb els principis establerts a l'article 7.3 de la Llei Orgànica 2/2012, de 27 d'abril, d'estabilitat pressupostària i sostenibilitat financera.

Actualment ja s'està prestant aquest servei i al pressupost de l'exercici 2025 ja s'hi ha previst la despesa i el finançament d'aquesta.

6. Anàlisis del Procediment

6.1. Justificació del procediment

D'acord amb l'article 119 de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic (LCSP), l'adjudicació del present contracte pot tramitar-se amb caràcter urgent si així ho acorda l'òrgan de contractació, per raons d'interès públic, amb la finalitat de disposar de l'empresa adjudicatària a l'inici del curs escolar i garantir la continuïtat del servei de menjador.

El contracte s'adjudicarà mitjançant procediment obert regulat a l'article 156 LCSP, amb pluralitat de criteris basats en el principi de millor relació qualitat-preu (article 145 LCSP).



En conseqüència, qualsevol empresari interessat podrà presentar una proposició, quedant exclosa tota negociació dels termes del contracte amb els licitadors, en aplicació del principi de igualtat, transparència i lliure concurrència (articles 1 i 132 LCSP).

6.2 Qualificació del contracte

El contracte definit té la qualificació de contracte administratiu de serveis especials, d'acord amb l'article 17 i Annex IV LCSP, pel qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives 2014/23/UE i 2014/24/UE del Parlament Europeu i del Consell, de 26 de febrer de 2014.

La seva naturalesa respon a la prestació d'un servei complementari vinculat al dret a l'educació, consistent en la gestió del menjador escolar, amb caràcter continuat i essencial per a l'alumnat dels centres educatius afectats.

Durant els darrers anys, aquest servei s'ha vingut prestant de forma regular, amb una utilització consolidada per part dels alumnes, la qual cosa reforça la necessitat de mantenir la contractació en el marc jurídic establert i amb les garanties pròpies dels contractes administratius de serveis especials.

7. Criteris de valoració

Per la valoració de les proposicions i la determinació de la millor oferta s'atendrà als següents criteris de valoració.

a) Criteris objectius (fins a 60 punts):

a.1. Proposta econòmica (fins a 10 punts)

Es ponderarà l'oferta econòmica en funció del percentatge de la baixa i es considerarà que l'oferta més baixa és la que tindrà el màxim de la puntuació establerta.

Aquesta oferta es valorarà en base al següent criteri:

$$\text{Puntuació} = \text{Puntuació màxima (oferta econòmica)} \times [1 - 1,5 (P - P_{\min}) / P_{\min}]$$

On P = import de l'oferta

On P_{min} = import de l'oferta més baixa

a.2. Productes de la comarca del Solsonès (fins a 20 punts)

Productes de la comarca del Solsonès (**s'ha d'acreditar amb certificats**): màxim 20 punts. Cada certificat haurà de ser d'un producte amb una puntuació màxima **per cada certificat de 2 punts**.

Certificació de productes d'origen animal En aplicació del **Reial decret 315/2025, de 15 d'abril**, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la **Llei 17/2011, de seguretat alimentària i nutrició**, i amb la finalitat de garantir la traçabilitat i la seguretat alimentària en els centres educatius, s'estableix el següent règim:



- **Animals de petit format (pollastre, conill, etc.):** la certificació i l'oferta s'hauran de presentar **en forma d'animal sencer**, no admetent-se la proposta de parts anatòmiques separades (cuixa, pit, ales, etc.).
- **Animals de major dimensió (vedella, porc, xai, etc.):** s'admetrà la certificació i l'oferta **per peces o parts anatòmiques diferenciades**, sempre que aquestes mantinguin la **traçabilitat documental** i les **garanties sanitàries exigides** per la normativa vigent.

Únicament s'admetrà una modalitat o varietat del certificat del producte.

En cas d'oferir verdures i llegums, cal especificar el tipus. Per exemple, s'ha de concretar si es tracta de pastanaga, carbassó, patates, albergínies, entre altres, i, en el cas de llegums, s'ha d'especificar si es tracta de cigrons, mongetes, llenties, entre altres.

Els valors objectius puntuables es troben en el nombre de certificats a presentar: 2 punts per cada certificat, amb un màxim de 20 punts (10 certificats).

a.3. Plats ecològics (fins a 10 punts)

Augmentar els plats ecològics que venen marcats pel Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenibles en centres educatius: màxim 10 punts

El Reial Decret ens diu que almenys el 5% del total del cost d'adquisició d'aliments oferts han de ser de producció ecològica. Alternativament, almenys 2 plats principals de menjar al mes ha de ser de producte ecològic.

Els valors objectius puntuables es troben en el nombre de plats principals de menjar: 2 punts per cada plat principal, amb un màxim de 10 punts (7 plats principals "5 plats principals + 2 plats que marca el decret).

a.4. Oferiment d'un sistema d'avís per a les famílies pels casos de no poder utilitzar el servei de menjador, fins a les 9.30 hores del mateix dia: 10 punts.

a.5. Formació als monitors (fins a 10 punts)

- Formació de gestió de conflictes fins a 5 punts
- Formació ambiental fins a 5 punts

b) Criteris subjectius (judici de valor) (fins a 40 punts)

b.1. Qualitat dels menús (fins a 20 punts)

- L'empresa haurà de presentar **2 menús mensuals per temporada** (2 tardor-hivern i 2 primavera-estiu).
- Es valorarà l'**equilibri nutricional, varietat i qualitat**.
- Puntuació màxima: **20 punts**.

b.2. Projecte pedagògic del servei de menjador (fins a 20 punts)

El licitador haurà de presentar un projecte pedagògic del servei de menjador adaptat a la realitat de les escoles objecte del contracte, amb plantejaments proporcionats, viables i ajustats a la realitat de cada centre.

El projecte haurà d'estar alineat amb el Projecte Educatiu de Centre (PEC) de cada escola i haurà d'incloure, com a mínim, els apartats següents:

1. Introducció i adequació al context (fins a 2 punts)
 - Descripció general del projecte.
 - Justificació de la proposta en funció del nombre d'alumnes i organització prevista.
2. Alineació amb el Projecte Educatiu de Centre (fins a 3 punts)
 - Descripció de com el servei de menjador contribueix als principis i valors del PEC.
 - Mecanismes de coordinació amb l'equip directiu i el professorat.
 - Integració del temps de migdia dins el projecte educatiu global del centre.
3. Objectius educatius (fins a 3 punts)
 - Objectius generals i específics del servei de menjador.
 - Foment d'hàbits saludables, autonomia personal i convivència.
 - Resultats esperats i criteris bàsics per valorar-ne l'assoliment.
4. Organització i funcionament del servei (fins a 4 punts)
 - Organització dels torns i distribució d'espais.
 - Ràtios de monitoratge adaptades a la dimensió de cada centre.
 - Funcions del personal monitor i coordinació del servei.
 - Protocols bàsics d'incidències i comunicació amb el centre.
5. Metodologia i actuacions educatives (fins a 3 punts)
 - Estratègies per fomentar l'autonomia segons franges d'edat.
 - Dinàmiques de convivència i resolució de conflictes.
 - Propostes d'activitats de lleure adequades a la realitat del centre.
6. Atenció a la diversitat (fins a 2 punts)
 - Mesures d'atenció a l'alumnat amb necessitats específiques.
 - Coordinació amb el centre en situacions que requereixin seguiment individualitzat.
7. Seguiment i avaluació del servei (fins a 3 punts)
 - Sistema de seguiment del funcionament del servei.
 - Reunions periòdiques amb direcció.

- Mecanismes de millora contínua i informe anual de valoració.

El projecte haurà de ser clar, estructurat i proporcionat a la realitat dels centres, evitant plantejaments genèrics o excessivament teòrics.

El projecte pedagògic del servei de menjador haurà de tenir una extensió màxima de 15 pàgines, en format DIN A4, amb lletra Arial o equivalent, mida mínima 11. No es computaran en aquest límit la portada ni l'índex.

Puntuació màxima: **20 punts**.

Distribució global de punts per lot 1 i lot 2

- Criteris objectius (fórmules): fins a 60 punts.
- Criteris subjectius (judici de valor): fins a 40 punts.

Total màxim: 100 punts

8. Obligacions

8.1. Obligacions de l'empresa adjudicatària

D'acord amb el que disposa l'**article 197 de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic (LCSP)**, així com la normativa sectorial aplicable en matèria de seguretat alimentària, higiene, medi ambient i règim local, l'empresa adjudicatària del servei de menjador escolar assumeix un conjunt d'obligacions essencials que garanteixen la correcta prestació del servei, la protecció dels interessos públics i la seguretat de l'alumnat usuari.

Aquestes obligacions tenen caràcter **imperatiu i vinculant**, i s'articulen com a condicions especials d'execució del contracte, en virtut de l'**article 202 LCSP**, amb l'objectiu de:

- Assegurar la **traçabilitat i transparència** en la gestió del servei.
- Garantir el **compliment de la normativa sanitària i alimentària (Llei 17/2011, de seguretat alimentària i nutrició, i Reial decret 315/2025)**.
- Vetllar per la **protecció mediambiental** mitjançant la gestió adequada de residus i olis usats (**Llei 7/2022, de residus i sòls contaminats per a una economia circular**).
- Preservar el **bon estat de les instal·lacions i equipaments** cedits per l'Administració.
- Facilitar la **coordinació amb el Consell Comarcal, els ajuntaments i els centres educatius**, mitjançant comunicacions periòdiques, informes de seguiment i participació en les comissions de control.
- Assegurar la **responsabilitat contractual** en cas d'incompliment, danys o incidències, amb l'obligació de reparar, reposar o indemnitzar segons correspongui.

En conseqüència, les obligacions que es detallen a continuació constitueixen el marc jurídic i operatiu que ha de respectar l'empresa adjudicatària, essent la seva observança condició indispensable per a la vigència i continuïtat del contracte.

8.1.1 Gestió de residus ordinaris i selectius

L'adjudicatari haurà de responsabilitzar-se de la recollida de les escombraries i altres residus derivats de la prestació del servei, d'acord amb la normativa aplicable (**Llei 7/2022, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular**), traslladant-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi. Serà obligatori efectuar la



recollida selectiva en els termes previstos a l'article 8 de la Llei 7/2022.

8.1.2 Recollida i reciclatge d'olis i greixos de cuina

L'adjudicatari serà responsable de la recollida i/o reciclatge dels olis i greixos de cuina usats generats en la prestació del servei, seguint els protocols establerts per la normativa sectorial (Reial decret 679/2006, de 2 de juny, sobre gestió d'olis industrials usats, i normativa autonòmica complementària).

8.1.3 Reparació de desperfectes

L'adjudicatari haurà de reparar amb caràcter immediat, i a càrrec propi, qualsevol desperfecte que es produeixi en els equipaments adscrits al servei, d'acord amb el principi de responsabilitat contractual previst a l'article 197 de la LCSP.

8.1.4 Reposició o indemnització de béns cedits

L'adjudicatari assumirà la reposició dels béns cedits o, si no fos possible, la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, amb rescabament dels danys i perjudicis produïts, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o per al destí propi de la seva naturalesa (article 110 LCSP).

8.1.5 Limitació d'ús de les instal·lacions

L'adjudicatari no podrà realitzar cap tipus d'actuació en les instal·lacions cedides del centre educatiu adscrit al servei sense l'autorització prèvia del Consell Comarcal, de l'Ajuntament i del titular del centre (article 206 LCSP).

8.1.6 Comunicació de dades de contacte

L'adjudicatari haurà de comunicar a l'òrgan de contractació, des de l'inici de la vigència del contracte i fins a la seva finalització, qualsevol canvi de residència o telèfon del contractista, del seu representant o de les persones que el substitueixin en absències de més d'un dia lectiu (article 64 LCSP).

8.1.7 Seguiment i informes periòdics

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar com a mínim un seguiment mensual presencial en els menjadors escolars objecte del contracte i elaborar un informe trimestral d'incidències i de la mitjana d'usuaris del centre, que haurà de lliurar al Consell Comarcal del Solsonès, amb la finalitat que s'adoptin les directrius oportunes per garantir el normal funcionament del servei (article 62 LCSP).

8.1.8 Relació de personal adscrit

L'adjudicatari haurà de comunicar al Consell Comarcal la relació de personal adscrit al centre, especificant les funcions de cadascun. Aquesta relació haurà d'actualitzar-se cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal (article 130 LCSP).

8.1.9 Comunicació d'infraccions o sancions

L'adjudicatari haurà de comunicar de forma immediata al Consell Comarcal qualsevol sanció, infracció o avís cautelar notificat per les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària (Llei 17/2011, de seguretat alimentària i nutrició).

8.1.10 Mesures alternatives de prestació del servei

L'adjudicatari haurà d'establir mesures alternatives amb previsió que, per motius d'incidència, no pugui prestar el servei de forma habitual, garantint la continuïtat del servei (article 29 LCSP).

8.1.11. Participació en Comissions de Seguiment



L'adjudicatari haurà de designar un representant per formar part de les Comissions de Seguiment del Servei de Menjador del centre educatiu, amb veu i vot en les qüestions relatives a la gestió del servei (article 62 LCSP).

8.2. Obligacions del Consell Comarcal del Solsonès.

En virtut del que disposa l'**article 62 de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic (LCSP)**, relatiu al seguiment i control de l'execució contractual, així com de la normativa sectorial aplicable en matèria de serveis públics educatius (**Llei 12/2009, d'educació**, i **Decret 160/1996, de 14 de maig, sobre el servei escolar de menjador**), el **Consell Comarcal del Solsonès** assumeix un conjunt d'obligacions com a òrgan de contractació i com a entitat delegada de competències en matèria d'educació.

Aquestes obligacions tenen com a finalitat:

- **Vetllar pel correcte funcionament del servei**, garantint que l'empresa adjudicatària compleixi les condicions establertes en el contracte i en els plecs de clàusules.
- **Assegurar la qualitat i continuïtat del servei públic**, mitjançant mecanismes de seguiment, control i comunicació amb l'empresa adjudicatària.
- **Protegir els drets dels usuaris del servei de menjador escolar**, recollint i traslladant les queixes o incidències que es puguin produir, i exigint-ne la resolució en terminis raonables.
- **Aplicar la normativa vigent** en matèria de contractació pública, règim local i serveis educatius, garantint la transparència i la traçabilitat administrativa.

En conseqüència, les obligacions concretes del Consell Comarcal es concreten en els punts següents:

1. Seguiment i control de l'execució

Seguir, avaluar i controlar el nivell d'execució i la qualitat del servei prestat per l'empresa adjudicatària, d'acord amb els criteris establerts en el contracte i en els plecs de prescripcions tècniques (**article 62 LCSP**).

2. Comunicació de modificacions i incidències

Comunicar a l'adjudicatari qualsevol modificació o incidència que pugui afectar l'execució del servei, incloent-hi canvis de referents tècnics, de local, o variacions normatives reglamentàries que incideixin en la prestació (**article 64 LCSP**).

3. Gestió de queixes i incidències

Recollir i traslladar a l'adjudicatari les queixes i/o incidències sobre la prestació del servei, exigint que siguin gestionades, resoltes i contestades en un termini màxim de **15 dies hàbils**, en compliment del principi de bona administració (**article 103 CE i article 3 Llei 39/2015, de Procediment Administratiu Comú**).

4. Compliment normatiu i contractual

Exercir totes aquelles obligacions que recullen els plecs de clàusules administratives i tècniques, així com les que determini la normativa aplicable en matèria de contractació pública, règim local i serveis educatius (**articles 62 i 192 LCSP**).



9. Conclusions

La present memòria justificativa acredita, amb fonament en l'**article 28 de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic (LCSP)**, la necessitat d'iniciar un procediment de licitació pública per a la contractació del servei de menjador escolar als centres públics educatius de Sant Llorenç de Morunys, La Coma i Sant Gil de Torà.

En exercici de les competències delegades pel **Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya**, i d'acord amb l'**Acord GOV/128/2021, de 31 d'agost**, el **Consell Comarcal del Solsonès** assumeix la responsabilitat de garantir la prestació d'aquest servei essencial, que inclou tant l'alimentació equilibrada i saludable de l'alumnat com el monitoratge educatiu durant els períodes de temps vinculats al menjador escolar.

El contracte es tramitarà mitjançant **procediment obert**, amb diversos criteris d'adjudicació basats en el principi de **millor relació qualitat-preu (article 145 LCSP)**, assegurant la concurrència, la transparència i la igualtat d'oportunitats entre licitadors.

L'estimació del **pressupost base de licitació**, és de **301.971,58 € més 19.233,92 € d'IVA**, el que suposa un total de **321.205,50 € IVA inclòs**. El **valor estimat del contracte** s'estableix en **810.273,84 € (IVA exclòs)**, d'acord amb els criteris de càlcul previstos a l'**article 100 LCSP**.

Aquest import s'ajusta a les previsions pressupostàries del Consell Comarcal i no compromet els principis d'**estabilitat pressupostària ni sostenibilitat financera** previstos a la **Llei Orgànica 2/2012, d'estabilitat pressupostària i sostenibilitat financera**.

En conseqüència, es justifica plenament la necessitat i conveniència de la contractació, garantint:

- La **legalitat i traçabilitat documental** de l'expedient.
- La **protecció dels drets de l'alumnat** en matèria d'educació i alimentació saludable (**Llei 17/2011, de seguretat alimentària i nutrició**).
- L'**eficiència en la gestió dels recursos públics**, mitjançant la col·laboració amb empreses especialitzades del sector.

Així, el Consell Comarcal del Solsonès acredita que la contractació proposada és **necessària, viable i ajustada a dret**, i constitueix l'instrument adequat per garantir la continuïtat i qualitat del servei de menjador escolar en l'àmbit territorial de referència.

Gerent del Consell Comarcal

Referent d'Educació



Annex I. Fitxa del centre educatiu. LOT 1: INSTITUT ESCOLA DE LA VALL DE LORD.

CENTRE EDUCATIU		
Codi de centre: 25010358		Nom del centre: INSTITUT ESCOLA DE LA VALL DE LORD
Adreça: Carrer de la Creueta		Municipi: Sant Llorenç de Morunys
RSIPAC:		
Horari del servei:	Infantil / Primària:	13.00h – 15.00h
	Secundària:	13.30h – 14.30h
Dies de servei setmanal: 5		
Modalitat d'elaboració de menús: Càtering.		

NOMBRE D'USUARIS (dades relatives 2025-2026)
Total usuaris mitjana: 66
Mitjana usuaris fixos: 32
Mitjana usuaris esporàdics: 34
Alumnes amb ajuts del 70%: 18
Alumne amb ajuts del 100%: 13



Annex I. Fitxa del centre educatiu. LOT 1: ESCOLA ZER LA COMA.

CENTRE EDUCATIU		
Codi de centre: 25003536		Nom del centre: Escola ZER La Coma
Adreça: Plaça Ajuntament		Municipi: La Coma i la Pedra
RSIPAC:		
Horari del servei:	Infantil:	12.30h – 14.30h
	Primària:	12.30h – 14.30h
Dies de servei setmanal: 4		
Modalitat d'elaboració de menús: Càtering.		

NOMBRE D'USUARIS (dades relatives 2025-2026)
Total usuaris mitjana: 11
Mitjana usuaris fixos: 11
Mitjana usuaris esporàdics: 0
Alumnes amb ajuts del 70%: 0
Alumne amb ajuts del 100%: 1

Annex I. Fitxa del centre educatiu. LOT 2: Escola de Sant Gil de Torà.

CENTRE EDUCATIU		
Codi de centre: 25004607		Nom del centre: ESCOLA SANT GIL DE TORÀ
Adreça: Plaça del Vall 7		Municipi: Torà
RSIPAC:		
Horari del servei:	Infantil:	12.30h – 14.30h
	Primària:	12.30h – 14.30h
Dies de servei setmanal: 5		
Modalitat d'elaboració de menús: Cuina pròpia.		

NOMBRE D'USUARIS (dades relatives 2024-2025)
Total usuaris mitjana: 90
Mitjana usuaris fixos: 85
Mitjana usuaris esporàdics: 5
Alumnes amb ajuts del 70%: 25
Alumne amb ajuts del 100%: 25

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA			
Quantitat	Descripció	Marca	Model
1	Congelador Arcó 120 cm		
1	Nevera 4 portes (120x200 cm)		
1	Congelador de peu 1 porta (180x90cm)		
1	Escala de 7 graons	Habitex	
1	Armari de plàstic (200x70cm)		
1	Porta rotllos de paper	Lotus	
1	Porta rotllos de paper de vàter	Lotus	
1	Cubell		
1	Pal i fregona		
1	Calefactor 2000 watts	EDM	
2	Penja robes de paret (50cm)		

1	Cortina finestra (200cm)		
2	Cortines de finestra (400cm)		
1	Extintor 5kg diòxid de carboni		
1	Extintor 5kg pols ABC		
1	Extintor de campana amb sistema automàtic 16kg (acetato potasico)		
1	Tablet (per fixar les operàries)	Samsung	SM-T500
1	Lavabo complet amb plat de dutxa		
1	Farmaciola (gasses, aigua oxigenada, gel desinfectant, cotó fluix, termòmetre d'infrarrojos, termòmetres digitals 5 unitats, suero fisiològic, tisoires 3 unitats, silvedrema 1 unitat, iode i esparadrap.)		
1	Rentavaixelles		GS-83
4	Dipòsits de plàstics petits pel rentavaixelles		
6	Safates pel rentavaixelles		
1	Taula de treball del rentavaixelles		
1	Descalcificador 1,5 kg		
1	Taula + aixeta al costat del rentavaixelles INOX		
4	Cubells per deixalles		
1	Taula de treball INOX 90cm		
1	Cuina (200x200cm) amb 6 fogons, fregidora i recipient per fer caldo		
1	Forn		
2	Safates INOX pel forn		
2	Paelles de 20 cm		
1	Paella de 18cm		
2	Paelles de 30 cm		
1	Paella plana de 25 cm		
1	Tapa per paelles d'alumini 30 cm		
1	Llum ultravioleta		
1	Rentamans INOX 50x40cm		

1	Moble pica amb taula de treball INOX 200x60cm		
1	Prestatge INOX 150x25cm		
1	Microones	SVAN	
1	Cafetera	Nespresso	KRUPS
1	Taula de treball INOX 100x60cm		
1	Màquina per tallar embotits		
1	Taula INOX amb portes corredisses (160x60cm) "taula calenta"		
1	Bomba de calor – fred		
1	Batedora industrial		
2	Accessoris per fregidores		
4	Safates d'alumini		
	Varies safates de plàstic de colors variats		
2	Olles 30cm		
1	Olla 40cm		
1	Olla 60cm		
3	Escorredors d'alumini		
2	Safates INOX 30x40cm		
9	Olles de diferents mides		
1	Olla 40x50cm		
1	Olla 60x100cm		
3	Cabassos de plàstic		
3	Carros INOX per servir menjador 120x60cm		
1	Extractor industrial 200x200cm		
1	Prestatge 400cm de llarg amb 4 lleixes de prestatge		
1	Caixó INOX per microones 40x40x25cm		
323	Plats		
1	Safata de vidre ovalada		
4	Bols de vidre		
1	Prestatge 70x25cm		

1	Pica baixa per rentar (tipus bidet)		
1	Rellotge de paret		
3	Espàtules		
3	Culleres grans		
98	Culleres grans		
90	Culleres petites		
1	Batedora		
1	Morter		
3	Prensa pures		
1	Afilador metàl·lic		
1	Afilador de pedra		
4	Mesuradors de pasta		
1	Guants de malla metàl·lica		
1	Ratllador de formatge		
1	Saler		
24	Copes		
4	Escorredors de coberts		
5	Pots de batedora		
2	Pots biberó		
90	Forquilles		
96	Ganivets blaus		
30	Gots plàstics		
94	Gots		
18	Gerres d'aigua		
4	Cubells de plàstic		
4	Taules de tallar		
6	Cullerots		
2	Escumadores		
2	Pinces grans		
6	Pinces petites		

5	Tisores		
3	Peladors		
3	Obridors		
1	Trituradora/batedora de braç tipus <i>turmix</i>		
24	Culleretes		
70	Cadires grans		
32	Cadires petites		
15	Taules		
15	Taules grans		



Annex II. Relació de personal

Llistat de personal que conforma actualment la plantilla del servei de menjador de l'escola de Sant Gil de Torà

CENTRE	Categoria Professional	Jornada setmanal	Data antiguitat	Sou brut anual jornada sencera	Conveni col·lectiu d'aplicació	Identificació del contracte
Sant Gil de Torà	Cuinera	37,5	17/10/07	19.300,00 €	Conveni Lleure	Fix disc.
Sant Gil de Torà	Coordinadora	12,5	21/09/05	20.814,89 €	Conveni Lleure	Fix disc.
Sant Gil de Torà	Monitora	12,5	15/09/25	17.860,51 €	Conveni Lleure	Fix disc.
Sant Gil de Torà	Monitora	10h	15/09/25	17.860,51 €	Conveni Lleure	Fix disc.
Sant Gil de Torà	Monitora	12,5	01/10/25	17.860,51 €	Conveni Lleure	Fix disc.

Consell Comarcal del Solsonès

C. Dominics, 12 – 25280 Solsona | Tel. 973 482 003 | consell@elsolsones.cat | www.elsolsones.cat



Annex III. Càlcul dels preus

Resta curs 2025-2026	DADES GENERALS					Serveis per curs			Preu serveis IVA		Total cost iva exclòs	IVA 10% sobre menjar	Total cost IVA inclòs
	Lot	Nom de l'escola	Fixos	Esporàdics	Total usuaris	Dies	Fixos	Esporàdics	Fixos	Esporàdics			
	1	ZER La Coma	11	0	11	35	385	-	10,26 €	11,29 €	3.950,10 €	223,30 €	4.173,40 €
		Monitor extraordinari fora de ràtio per la ZER					Cost dia	30,50 €			1.067,50 €		1.067,50 €
		IE Vall de Lord - St. Llorenç M.	33	34	67	45	1.485	50	10,26 €	11,29 €	15.800,60 €	892,80 €	16.693,40 €
		Total Vall de Lord	44	34	78		1.870	81	10,26 €	11,29 €	20.818,20 €	1.116,10 €	21.934,30 €
	2	Sant Gil de Torà	85	5	90	45	3.825	225	6,63 €	7,30 €	27.002,25 €	2.036,25 €	29.038,50 €
		TOTAL									47.820,45 €	3.152,35 €	50.972,80 €
Curs 2026-2027	DADES GENERALS					Serveis per curs			Preu serveis IVA		Total cost iva exclòs	IVA 10% sobre menjar	Total cost IVA inclòs
	Lot	Nom de l'escola	Fixos	Esporàdics	Total usuaris	Dies	Fixos	Esporàdics	Fixos	Esporàdics			
	1	ZER La Coma	11	0	11	140	1.540	-	10,26 €	11,29 €	15.800,40 €	893,20 €	16.693,60 €
		Monitor extraordinari fora de ràtio per la ZER					Cost dia	30,50 €			4.270,00 €		4.270,00 €
		IE Vall de Lord - St. Llorenç M.	33	34	67	177	5.841	6.018	10,26 €	11,29 €	127.871,88 €	7.179,12 €	135.051,00 €
		Total Vall de Lord	44	34	78		7.381	6.049	10,26 €	11,29 €	147.942,28 €	8.072,32 €	156.014,60 €
		Sant Gil de Torà	85	5	90	177	15.045	885	6,63 €	7,30 €	106.208,85 €	8.009,25 €	114.218,10 €
		TOTAL									254.151,13 €	16.081,57 €	270.232,70 €

	DADES GENERALS					Serveis per curs			Preu serveis IVA		Total cost iva exclòs	IVA 10% sobre menjar	Total cost IVA inclòs
	Lot	Nom de l'escola	Fixos	Esporàdics	Total usuaris	Dies	Fixos	Esporàdics	Fixos	Esporàdics			
Curs 2027-2028	1	ZER La Coma	11	0	11	140	1.540	-	10,26 €	11,29 €	15.800,40 €	893,20 €	16.693,60 €
		Monitor extraordinari fora de ràtio per la ZER					Cost dia	30,50 €			4.270,00 €		4.270,00 €
		IE Vall de Lord - St. Llorenç M.	33	34	67	177	5.841	6.018	10,26 €	11,29 €	127.871,88 €	7.179,12 €	135.051,00 €
		Total Vall de Lord	44	34	78		7.381	6.049	10,26 €	11,29 €	147.942,28 €	8.072,32 €	156.014,60 €
	2	Sant Gil de Torà	85	5	90	177	15.045	885	6,63 €	7,30 €	106.208,85 €	8.009,25 €	114.218,10 €
TOTAL											254.151,13 €	16.081,57 €	270.232,70 €
Curs 2028-2029	DADES GENERALS					Serveis per curs			Preu serveis IVA		Total cost iva exclòs	IVA 10% sobre menjar	Total cost IVA inclòs
	Lot	Nom de l'escola	Fixos	Esporàdics	Total usuaris	Dies	Fixos	Esporàdics	Fixos	Esporàdics			
	1	ZER La Coma	11	0	11	140	1.540	-	10,26 €	11,29 €	15.800,40 €	893,20 €	16.693,60 €
		Monitor extraordinari fora de ràtio per la ZER					Cost dia	30,50 €			4.270,00 €		4.270,00 €
		IE Vall de Lord - St. Llorenç M.	33	34	67	177	5.841	6.018	10,26 €	11,29 €	127.871,88 €	7.179,12 €	135.051,00 €
		Total Vall de Lord	44	34	78		7.381	6.049	10,26 €	11,29 €	147.942,28 €	8.072,32 €	156.014,60 €
	2	Sant Gil de Torà	85	5	90	177	15.045	885	6,63 €	7,30 €	106.208,85 €	8.009,25 €	114.218,10 €
	TOTAL											254.151,13 €	16.081,57 €

Consell Comarcal del Solsonès

C. Dominics, 12 – 25280 Solsona | Tel. 973 482 003 | consell@elsolsones.cat | www.elsolsones.cat