



Memòria justificativa
Contracte: Servei de menjador escolar del CEE Sant Jordi de la Diputació de Tarragona a Jesús (Tortosa). Cursos escolars 2026-2027 i 2027-2028.
CPV: 08_55.523100-3 Servicios de comidas para escuelas
Expedient e-contracta: 8004330008-2026-0004991

Índex

- 1) Objecte del contracte i tractament de dades
 - 1.1 Objecte del contracte
 - 1.2 Divisió en lots
 - 1.3 Tractament de dades de caràcter personal
- 2) Justificació de la necessitat de contractació
 - 2.1 Justificació de la necessitat
 - 2.2 Justificació d'insuficiència de mitjans
 - 2.3 Justificació del procediment
- 3) Subrogació empresarial
- 4) Lloc i termini d'execució
- 5) Condicions especials d'execució.
 - 5.1. Clàusula social: Malbaratament alimentari
- 6) Durada del contracte
- 7) Criteris d'adjudicació
 - 7.1 Criteris amb judici de valors
 - 7.2 Criteris valorables de forma automàtica
 - 7.2.1 Criteris de qualitat (màxima 70 punts)
 - 7.2.2 Criteris econòmics (màxim 30 punts)
 - 7.2.2.1 Preu unitari del dinar
 - 7.2.2.2 Preu de monitoratge
- 8) Cost del servei i modificació del contracte
 - 8.1 Preu del servei
 - 8.1.1 Pressupost màxim de licitació (2 cursos escolars)
 - 8.1.2 Previsió de modificació del contracte
 - 8.1.3 Valor estimat del contracte (4 cursos)
- 9) Solvència

9.1 Solvència econòmica i financera

9.2 Solvència tècnica

10) Pagament

11) 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

És objecte d'aquest contracte el servei ordinari de menjador escolar del Centre d'Educació Especial Sant Jordi de la Diputació de Tarragona a Jesús (Tortosa).

El servei es desenvoluparà d'acord amb l'establert en aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

L'objectiu principal del servei de menjador és cobrir les necessitats nutricionals de l'alumnat i fomentar l'adquisició d'hàbits alimentaris i d'higiene en el marc de convivència del centre, incorporant criteris de proximitat, sostenibilitat ambiental i responsabilitat social per tal d'aconseguir un servei de major qualitat.

A més, el servei de menjador ha de complir els objectius tècnics següents:

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

Aquest contracte incideix en cinc dels objectius de desenvolupament sostenible:



1.2 Divisió en lots

L'alumnat d'educació especial requereix una atenció continuada, personalitzada i adaptada aplicable també als menús. Dividir en lots el servei de menjador pot comportar variacions en la qualitat i discontinuïtat en el servei rebut.

1.3. Tractament de dades de caràcter personal

Tractament de dades de caràcter personal (ref. Reglament LOPD 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

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 Jordi de la Diputació de Tarragona a Jesús (Tortosa) mitjançant la fitxa proposta que s'ha formalitzat a la plataforma *e-contracta*.

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

De conformitat amb l'article 28 de la 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 d'educació especial Sant Jordi 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'educació especial Sant Jordi.

2.2. Justificació 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.

2.3. Justificació del procediment

D'acord amb l'import del contracte el procediment d'adjudicació serà obert harmonitzat amb pluralitat de criteris.

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 Jordi a Jesús de la Diputació de Tarragona, en atenció a la normativa laboral vigent.

4. LLOC I TERMINI D'EXECUCIÓ

El servei es desenvoluparà a les instal·lacions del CEE Sant Jordi a Jesús (Tortosa).

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 Formació Professional i de conformitat amb la Diputació de Tarragona.

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

5. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ

5.1. Clàusula social: Malbaratament alimentari

L'empresa adjudicatària haurà de redactar, presentar i implementar un Pla de Prevenció del Malbaratament Alimentari (PPMA) del servei de menjador escolar, en compliment de la Llei 3/2020, de l'1 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris i seguint la metodologia de la *Guia per a la prevenció del malbaratament alimentari als menjadors escolars* de la Generalitat de Catalunya, adaptada a les necessitats de l'alumnat amb educació especial.

L'empresa ha de poder quantificar les restes de menjar produïdes durant la prestació dels serveis i haurà d'implementar mesures eficaces per evitar aquestes restes alimentaries al llarg de tot el procés de subministrament, preparació i distribució dels plats destinats als comensals.

El PPMA, mínimament ha d'incloure:

- quantificació de les pèrdues alimentaries en les diferents etapes de la cadena alimentària, segons les dietes terapèutiques i textures modificades.
- sistemes de seguiment i indicadors.
- anàlisi de les causes de les pèrdues, redacció i aplicació d'un programa d'accions preventives compatibles amb la seguretat alimentària.
- aplicació de la jerarquia de destinació dels excedents alimentaris.
- formació i motivació del personal.
- seguiment trimestral de mesures, accions i resultats.
- informe anual de resultats amb propostes de millora.

Aquesta informació podrà ser requerida, per part del centre, en qualsevol moment per poder verificar el compliment de la normativa vigent.

El PPMA s'haurà de lliurar en un termini màxim de 30 dies des de l'inici del contracte i tindrà la consideració de condició especial d'execució de caràcter ambiental d'acord amb l'article 202 de la Llei 9/2017. L'incompliment total o parcial podrà comportar penalitzacions segons el PCAP i, si escau, resolució del contracte, sense comprometre la seguretat alimentària ni les necessitats nutricionals de l'alumnat.

6. DURADA DEL CONTRACTE

El contracte tindrà una durada de 2 cursos escolars i s'iniciarà el primer dia del curs escolar 2026-2027 i finalitzarà l'últim dia del curs 2027-2028.

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.

7. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

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

7.1 Criteris amb judici de valors

No n'hi ha.

7.2 Criteris valorables de forma automàtica

7.2.1 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
1. Utilització d'aliments amb certificació ecològica en l'elaboració dels àpats, més enllà de la fruita fresca (apartat 3.2 PPT), segons el barem següent: Utilització de pollastre ecològic en tots els àpats amb pollastre.....	10 punts
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 3.2 PPT), segons el barem següent: 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
<p>3.- Utilització de productes de proximitat, més enllà de l'arròs amb IGP Arròs del Delta de l'Ebre (apartat 3.2 PPT), segons el barem següent:</p> <p>Utilització d'oli oliva verge extra de les denominacions d'origen protegides Terra Alta, Siurana o Oli de Baix Ebre-Montsià per amanir tots els àpats.....</p> <p>Utilització de mandarines amb indicació geogràfica protegida Clementines de les Terres de l'Ebre en tots els àpats on hi hagi mandarines.....</p> <p>Utilització de plàtan de Canàries en tots els àpats on hi hagi plàtan</p>	<p>5 punts</p> <p>5 punts</p> <p>5 punts</p>
4. Utilització d'oli d'oliva verge en totes les cocccions	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

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 aquest motiu la seva puntuació és més alta), atès que la qualitat d'un servei de restauració col·lectiva no pot valorar-se únicament pel seu cost econòmic, sinó pel conjunt d'impactes que genera en la salut de les persones, el medi ambient i la societat.

En aquest sentit, la incorporació de criteris qualitatius com l'ús de productes ecològics, de proximitat o provinents de l'economia social contribueix a garantir una alimentació més saludable, segura i equilibrada. Aquests criteris asseguren també una major traçabilitat dels aliments i uns estàndards de producció més exigents, fet que repercuteix directament en la qualitat final dels àpats.

Al mateix temps, es promou un model de consum responsable, que redueix l'impacte ambiental i afavoreix el desenvolupament del teixit econòmic local i social. Això transforma el servei en una eina amb valor afegit, capaç de generar beneficis més enllà de la simple provisió d'aliments.

Finalment, la inclusió de requisits com la formació del personal garanteix la professionalització i la millora contínua del servei, assegurant que es mantinguin uns estàndards elevats al llarg del temps.

Per tot això, donar més pes als criteris qualitatius que als econòmics respon a la voluntat d'assegurar un servei integral, sostenible i orientat al benestar global de les persones usuàries.

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

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

7.2.2 Criteris Econòmics (màxim 30 punts)

7.2.2.1 Preu unitari del dinar

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

$$\text{Puntuació} = ((\text{Preu unitari dinar de licitació} - \text{preu unitari dinar ofert empresa que es valora}) / (\text{preu unitari dinar de licitació} - \text{preu unitari dinar ofert empresa més econòmic})) \times 15$$

7.2.2.2 Preu de monitoratge

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

$$\text{Puntuació} = ((\text{preu unitari hora servei de monitors de licitació} - \text{preu unitari hora servei de monitors ofert empresa que es valora}) / (\text{preu unitari hora servei de monitors de licitació} - \text{preu unitari hora servei de monitors ofert empresa més econòmic})) \times 15$$

En ambdues fórmules, s'estableix aquesta fórmula bàsica d'utilització general perquè permet una ponderació d'ofertes distribuint els punts de forma proporcional segons les diferències entre les ofertes de preu, a partir de l'oferta més econòmica que hagi estat admesa i tenint en compte el pressupost base de licitació.

8.- COST DEL SERVEI I MODIFICACIÓ DEL CONTRACTE

8.1 Preu del menú

El preu del menú inclourà 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 del menú com el del monitoratge seran els mateixos durant tota la durada del contracte, pròrrogues incloses.

8.1.1 Pressupost màxim de la licitació (2 cursos escolars)

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

Per al càlcul del pressupost màxim de la licitació s'ha estimat una quantitat de 75 dinars diaris, durant els 360 dies de servei de menjador (180 dies per curs escolar). Així mateix, s'ha estimat una quantitat de 12 monitors diaris, que prestaran 2,5 hores diàries de servei (30 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
Dinars per dia	75			
Preu unitari dinar	9,65 €			
Total import dinars		260.550,00 €	26.055,00 €	286.605,00 €
Hores monitoratge / dia	30			
Preu unitari hora /monitoratge	26,71 €			
Total import monitoratge		288.468,00 €	Exempt	288.468,00 €
TOTAL		549.018,00 €	26.055,00 €	575.073,00 €

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

El contracte es podrà modificar per les circumstàncies següents:

- a) En cas de necessitar, en casos puntuals i de forma justificada, una persona addicional 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. Les incorporacions poden ser per exemple, per necessitats especials del servei, o bé, per la complicació de l'elaboració dels menús segons els usuaris del servei, entre altres circumstàncies possibles.

Els preus hora seran els següents:

Personal addicional cuiner/a28,69 €/hora
Personal addicional ajudant de cuina.....26,28 €/hora
Monitor/a addicional26,71 €/hora

- b) Per un augment en la quantitat de dinars de forma justificada a causa de l'augment del nombre d'usuaris del servei.

Aquestes modificacions no podran superar l'import màxim de 109.803,60 € (IVA exclòs), corresponent al 20% del preu inicial del contracte.

Les modificacions del contracte, tant les previstes com les no previstes, hauran de ser justificades i autoritzades per l'òrgan de contractació, d'acord amb els articles 205 i 206 LCSP. Les modificacions no poden alterar l'objecte essencial del contracte ni suposar un increment de preu superior als límits establerts per la normativa.

8.1.3 Valor estimat del contracte (4 cursos)

El valor estimat del contracte per a la prestació del servei (IVA exclòs) és de 1.207.839,60 €, distribuït de la següent manera:

Cursos 2026-2027 i 2027-2028	549.018,00 €
Curs 2028-2029 (possible 1a pròrroga)	274.509,00 €
Curs 2029-2030 (possible 2na pròrroga)	274.509,00 €
Possibles modificacions (màxim 20%)	109.803,60 €
VEC Total:	1.207.839,60 €

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

8.1.4 Crèdit pressupostari

La despesa de **575.073,00 €** IVA inclòs, es farà efectiva a càrrec de les aplicacions pressupostàries següents:

	Exercici	Mesos	Orgànic	Programa	Econòmic	Import
CEE Sant Jordi	2026	4	8122	326	22799	115.014,60 €
	2027	10	8122	326	22799	287.536,50 €
	2028	6	8122	326	22799	172.521,90 €

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

9. SOLVÈNCIA

L'empresa licitadora haurà de complir les condicions següents:

9.1 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 exigeix l'anunci de licitació i en els plecs de contractació.

9.2 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 la 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: 192.156,30 €.

L'acreditació d'ambdues solvències pot ser substituïda per la classificació de contractistes següent:

Grup M, subgrup 6, categoria 3.

10. PAGAMENT

Els serveis contractats es facturaran mensualment i inclouran dos conceptes:

- El preu final que resulti de la quantitat de menús servits pel preu unitari del menú.

- 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 necessàriament les següents dades:

DIPUTACIÓ DE TARRAGONA,

Passeig de Sant Antoni, 100

43003 TARRAGONA

NIF: P4300000I

Unitat responsable de la contractació:

CEE Sant Jordi

Oficina comptable: L02000043

Òrgan gestor: L02000043

Unitat tramitadora: GE0001047

11. RESPONSABLE DEL CONTRACTE

La persona responsable del contracte és:

Anna Vallès Villoldo, directora del CEE Sant Jordi

ANNEX I

1.- ESTUDI DE COSTOS PER A L'OFERTA DEL PREU MÀXIM DE MENÚ DIARI PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR

1.1 Dinar

Per tal de poder fer un estudi dels costos que tindrà el menú diari del servei de menjador es realitza un escandall que ens ajudarà a determinar el cost total del menú a través de la matèria primera que s'ha utilitzat per a la seva elaboració.

Per poder realitzar aquest escandall s'ha hagut de fer un càlcul sobre una simulació de menús per a una setmana. 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 el menú diari (dinar). També es tindrà en compte un import en concepte de benefici industrial del 6% sobre costos, tant fixos com variables.

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	IPC (3,5%)	Benefici industrial (6%)	Cost / hora	Total cost
Sou cuinera	8	26,20 €	0,92 €	1,57 €	28,69 €	229,52 €
Sou ajudant cuina	8	24,00 €	0,84 €	1,44 €	26,28 €	210,24 €
Cost personal / dinar						439,76 €

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

Núm. dinars diaris	75
COSTOS FIXOS DIARIS DINAR	5,86 €

Dins la valoració del preu/hora del sou, tant del cuiner/a com de l'ajudant de cuina calculat en l'estudi de costos del menú del servei de menjador, també s'ha tingut en

compte un possible increment de l'IPC (Índex de preu del consum) del 3,5% que és la mitjana aritmètica d'increment d'IPC dels darrers 4 anys a Catalunya amb motiu d'establir un marge per amortitzar possibles variacions salarials.

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 1	3,55 €
Dinar 2	2,38 €
Dinar 3	2,47 €
Dinar 4	5,59 €
Dinar 5	2,11 €
Cost mitjà de menús	3,22 €

% de cost d'ingredients no valorables o merma

Sobre els costos variables 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 tan baix que en el càlcul de costos es reflecteix com a cost 0 (veure Annex II) però que al final acabarà resultant un cost per a la elaboració de plats, ja sigui quantificant-la per setmanes o mesos. Així doncs, s'ha tingut en compte un augment del preu del menú diari en una mitjana del 7,5% per a aquests ingredients.

Cost mitjà de menús	3,22 €
% cost ingredients no valorables (+7,5%)	0,24 €
Cost mitjà + Cost ingredients no valorables	3,46 €
IPC (3,5%)	0,12 €
Benefici industrial (6%)	0,21 €
COSTOS VARIABLES DIARIS DINAR	3,79 €

Dins la valoració dels costos variables diaris del dinar calculat en l'estudi de costos del menú del servei de menjador, també s'ha tingut en compte un possible increment de l'IPC (Índex de preu del consum) del 3,5% que és la mitjana aritmètica d'increment d'IPC dels darrers 4 anys a Catalunya amb motiu d'establir un marge per amortitzar possibles variacions de preus.

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

PERSONES I TALENT

Educació

Gestió Administrativa i Econòmica Educativa

Costos fixos diaris dinar	5,86 €
Costos variables diaris dinar	3,79 €
PREU UNITARI DINAR	9,65 €

1.2 Monitoratge

Per al càlcul del preu del monitoratge s'ha tingut en compte un cost / hora de 24,40 €, amb un increment d'IPC del 3,5% i del benefici industrial del 6%.

	Sou/hora	IPC (3,5%)	Benefici industrial 6%	Total cost / hora
Sou monitor/a de menjador	24,40 €	0,85 €	1,46 €	26,71 €

Dins la valoració del preu/hora del sou, del monitor calculat en l'estudi de costos del menú del servei de menjador, també s'ha tingut en compte un possible increment de l'IPC (Índex de preu del consum) del 3,5% que és la mitjana aritmètica d'increment d'IPC dels darrers 4 anys a Catalunya per amortitzar possibles variacions salarials.

ANNEX II

EXEMPLES DE MENÚS

Exemples de dinars durant 1 setmana

DIA 1	Quantitats o envàs	Preu € per quantitat o envàs	Quantitat per ració	Preu € per ració
Amanida variada				
Enciam	1 kg	1,25	80 g	0,100
Ceba	1 kg	0,85	20 g	0,017
Tomàquet	1 kg	1,35	40 g	0,054
Olives	1 kg	6,50	30 g	0,195
Tonyina en oli d'oliva	1 kg	11,60	75 g	0,870
Oli d'oliva verge	1 l	4,20	5 ml	0,021
Estofat de vedella				
Vedella	1 kg	15,00	100 g	1,500
Ceba	1 kg	0,85	20 g	0,017
All	1 kg	6,70	5 g	0,034
Pastanaga	1 kg	1,00	20 g	0,020
Pèsols	1 kg	1,65	20 g	0,033
Patata	1 kg	0,85	30 g	0,026
Oli d'oliva verge	1 l	4,20	15 ml	0,063
Sal	1 kg	0,85	2 g	0,002
Fruita (poma)				
Fruita (poma)	1 kg	1,35	150 g	0,203
Pa	1 kg	2,55	60g	0,153

Aigua	1 l	0,41	600 ml	0,246
TOTAL PREU				3,552
DIA 2				
Quantitat o envàs	Preu € per quantitat o envàs	Quantitat per ració	Preu € ració	
Guisat d'arròs, lenties i verdures				
Arròs	1 kg	1,30	40 g	0,052
Lenties cuites	1 kg	2,25	75 g	0,169
Ceba	1 kg	0,85	30 g	0,026
Pebrot	1 kg	2,70	20 g	0,054
Pastanaga	1 kg	1,00	30 g	0,030
All	1 kg	6,70	2 g	0,013
Llorer	1 kg	66,00	1 g	0,066
Oli d'oliva verge	1 l	4,20	15 ml	0,063
Sal	1 kg	0,85	2 g	0,002
Broquetes d'hortalisses i pollastre				
Pollastre	1 kg	8,50	100 g	0,850
Carbassó	1 kg	0,80	50 g	0,040
Xampinyons	1 kg	3,35	50 g	0,168
Oli d'oliva verge	1 l	4,20	10 ml	0,042
Sal	1 kg	0,85	2 g	0,002
Macedònia de fruita				
Raïm	1 kg	3,45	50 g	0,173
Pera	1 kg	2,35	50 g	0,118

Mandarina	1 kg	2,35	50 g	0,118
Pa	1 kg	2,55	60 g	0,153
Aigua	1 l	0,41	600 ml	0,246
TOTAL PREU				2,382
DIA 3	Quantitat o envàs	Preu € quantitat o envàs	Quantitat ració	Preu € ració
Bledes bullides amb patata				
Bledes	1 kg	1,50	100 g	0,150
Patata	1 kg	0,85	150 g	0,128
Oli d'oliva verge	1 l	4,20	10 ml	0,042
Sal	1 kg	0,85	2 g	0,002
Cuixetes de pollastre al forn				
Cuixes de Pollastre	1 kg	9,00	125 g	1,125
Oli d'oliva verge	1 kg	4,20	15 ml	0,063
Sal	1 kg	0,85	2 g	0,002
Cabdells	1kg	2,65	80 g	0,212
Blat de moro	1kg	5,35	20 g	0,107
Oli d'oliva verge	1 l	4,20	5 ml	0,021
Fruita (poma)	1 kg	1,35	160 g	0,216
Pa	1 kg	2,55	60 g	0,153

Aigua	1 l	0,41	600 g	0,246
TOTAL PREU				2,466
DIA 4				
Quantitat o envàs	Preu € per quantitat o envàs	Quantitat per ració	Preu € per ració	
Tallarines amb bolets				
Tallarines	1 kg	1,50	100 g	0,150
Bolets variats	1 kg	3,60	75 g	0,270
All	1 kg	6,70	5 g	0,034
Julivert	1 kg	1,00	2 g	0,002
Pebre	1 kg	22	2 g	0,044
Formatge ratllat	1 kg	4,45	20 g	0,089
Oli d'oliva	1 l	4,20	20 ml	0,084
Sal	1 kg	0,85	2 g	0,002
Filets de llenguado amb llima				
Llenguado	1 kg	27	150 g	4,050
Llima	1 kg	3,20	5 g	0,016
Ceba	1 kg	0,85	50 g	0,043
Oli d'oliva verge	1 l	4,20	15 ml	0,063
Sal	1 kg	0,85	2 g	0,002
Fruita				
Fruita (mandarina)	1 kg	2,15	160 g	0,344
Pa	1 kg	2,55	60 g	0,153
Aigua	1 l	0,41	600 ml	0,246
TOTAL PREU				5,59

DIA 5	Quantitat o envàs	Preu € per quantitat o envàs	Quantitat per ració	Preu € ració
Cigrons estofats amb verdures				
Cigrons cuits	1 kg	1,85	120 g	0,222
Ceba	1 kg	0,85	30 g	0,026
Tomàquet	1 kg	1,35	40 g	0,054
Patata	1 kg	0,85	50 g	0,043
Oli d'oliva verge	1 l	4,20	20 ml	0,084
Sal	1 l	0,85	2 g	0,002
Truita d'espínacs				
Ou	1 unitat	0,27	1 unitat	0,270
Espinacs	1 kg	3,90	80 g	0,312
Oli d'oliva verge	1 l	4,20	15 ml	0,063
Sal	1 kg	0,85	2 g	0,002
Tomàquet amanit	1 kg	1,35	70 g	0,095
Orenga	1 kg	45,00	2 g	0,090
Oli d'oliva verge	1 l	4,20	5 g	0,021
logurt natural	1 unitat	0,43	1 unitat	0,430
Pa	1 kg	2,55	60	0,153
Aigua	1 l	0,41	600 ml	0,246
TOTAL PREU				2,11

ANNEX 3

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

Segons el Conveni col·lectiu de treball del sector d'escoles d'educació especial de Catalunya (codi de conveni núm. 7900021501194), 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), i monitor/a de menjador.

Estimació preu / hora cuiner/a

CUINER / A	Salari base	Prorrata paga extra	Trienni	Brut anual / hora
	1.646,36 €	274,39 €	48,65 €	20,11 €

Estimació preu / hora ajudant de cuina

AJUDANT DE CUINA	Salari base	Prorrata paga extra	Trienni	Brut anual / hora
	1.512,12 €	252,02 €	44,66 €	18,47 €

Estimació preu / hora monitor/a de menjador

MONITOR/A MENJADOR	Salari base + C. Específic	Prorrata paga extra	Trienni	Brut anual / hora
	1.531,97 €	241,33 €	47,72 €	18,57 €

A aquests costos se li ha sumar el percentatge corresponent als costos de Seguretat Social per l'empresa.