

Expedient núm.: X2025002789

Procediment: Aprovació de l'estudi de viabilitat d'un contracte de concessió de serveis

Assumpte: Concessió del servei de cuina a l'Escola Bressol "El Serralet" de Torrelles de Llobregat, cursos 2026-2027 i 2027-2028

ESTUDI DE VIABILITAT DEL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DEL SERVEI DE CUINA A L'ESCOLA BRESSOL "EL SERRALET" DE TORRELLES DE LLOBREGAT, CURSOS 2026-2027 I 2027-2028

1. Introducció i objecte

L'objecte d'aquest estudi és analitzar la viabilitat econòmica, tècnica i jurídica de la concessió del servei integral de cuina a l'Escola Bressol Municipal "El Serralet" per a un període inicial de dos cursos (2026–2027 i 2027–2028), amb possibilitat de pròrroga de dos cursos addicionals (2028–2029 i 2029–2030), condicionada a l'interès públic i al bon funcionament del servei. Les tarifes màximes aplicables als diferents conceptes es revisaran anualment d'acord amb l'índex i la fórmula establerts als plecs. El servei inclou:

- Compra d'aliments i consumibles necessaris per a l'elaboració dels menús.
- Preparació in situ de menús equilibrats, adaptats a les edats i dietes especials.
- Compliment del sistema APPCC, realització d'anàlitzes i traçabilitat alimentària.
- Neteja i manteniment ordinari de la cuina i rebost, incloent reposició de parament i estris.
- Gestió administrativa associada al servei (facturació, control d'impagats, assegurances).

El monitoratge al menjador continuarà a càrrec del personal educador del centre, evitant duplicitats i garantint la coordinació amb el projecte educatiu.

Aquest estudi es redacta en compliment de l'article 285 de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic (LCSP), que exigeix la realització d'un estudi de viabilitat prèviament a la licitació d'un contracte de concessió de serveis. La seva finalitat és:

- Justificar la necessitat i idoneïtat de la contractació, acreditant que el servei és essencial per garantir una alimentació segura i equilibrada per als infants de 0 a 3 anys.
- Determinar el valor estimat del contracte (VE), calculat segons l'article 101 LCSP, incloent la totalitat dels ingressos previstos sense IVA i les pròrrogues.
- Analitzar la sostenibilitat econòmica del servei, mitjançant càlculs detallats d'ingressos, despeses, marge industrial i resultat d'exploració.
- Avaluar el risc operacional que assumeix el concessionari, incloent escenaris de sensibilitat (variacions de demanda i impagats).
- Garantir l'eficiència i el control públic, establint mecanismes de supervisió i criteris d'adjudicació que assegurin qualitat i transparència.

En definitiva, aquest estudi proporciona una base tècnica i econòmica sòlida per a la decisió d'iniciar el procediment de licitació, assegurant que la concessió compleix amb la normativa vigent, és viable i ofereix garanties de qualitat i sostenibilitat.

2. Marc normatiu

Aquest estudi es redacta en compliment de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic (LCSP), que incorpora al dret espanyol les Directives europees 2014/23/UE (concessions) i 2014/24/UE (contractació pública). El marc normatiu garanteix que la concessió compleixi els principis de transparència, concurrència, proporcionalitat i transferència real del risc operacional.

Articles rellevants i aplicació pràctica

- Article 28 LCSP: Justificació de la necessitat i idoneïtat. Obliga a acreditar que la contractació és necessària i eficient. En aquest estudi:
 - Es justifica la necessitat per garantir una alimentació segura i equilibrada per infants de 0 a 3 anys.
 - Es demostra la idoneïtat de la concessió com a modalitat que transfereix el risc al concessionari i evita aportació municipal.

- Article 285 LCSP: Estudi de viabilitat previ. Estableix que els contractes de concessió han d'anar precedits d'un estudi econòmic-financer. Aquest document compleix aquesta exigència incorporant:
 - Càlcul del Valor Estimat (VE) segons art. 101 LCSP.
 - Anàlisi econòmica detallada (ingressos, despeses, marge industrial, resultat d'exploració).
 - Escenaris de sensibilitat (variacions de demanda i impagats).
- Article 15 LCSP: Definició de concessió i risc operacional. La retribució del concessionari prové del dret d'exploració del servei, assumint el risc operacional. En aquest cas:
 - El concessionari cobra directament les quotes a les famílies.
 - No hi ha aportació municipal ni garantia de recuperació de costos.
 - El risc inclou variacions de demanda, costos de matèries primeres i impagats.
- Article 101 LCSP: Valor Estimat del Contracte (VE). El VE ha d'incloure la totalitat dels ingressos previstos sense IVA i les pròrrogues. Càlcul integrat:
 - Ingressos anuals sense IVA: 93.074,31 €.
 - Durada total: 4 anys (2 anys + 2 anys pròrroga).
 - $VE = 93.074,31 \times 4 = 372.297,24 \text{ €}$ (sense IVA).

Aquesta xifra supera el líndar per recurs especial en matèria de contractació.

- Article 29 LCSP: Durada proporcional. La durada ha de ser adequada a la naturalesa del servei i a les inversions necessàries. En aquest cas:
 - Durada proposada: 2 anys + 2 anys pròrroga.
 - Justificació: inversions moderades (parament, reposicions) amortitzables en dos exercicis.

Normativa complementària

- Reglament (CE) 852/2004 sobre higiene alimentària.
- RD 3484/2000 i RD 202/2000 sobre menjadors escolars i seguretat alimentària. Aquestes normes garanteixen que el servei compleixi els requisits sanitaris i de traçabilitat.

3. Durada

La durada proposada per al contracte de concessió és:

- **Període inicial:** 2 anys (cursos 2026-2027 i 2027-2028).
- **Pròrroga:** 2 anys addicionals (cursos 2028-2029 i 2029-2030), condicionada a l'interès públic i al bon funcionament del servei.

Justificació segons l'article 29 LCSP

L'article 29 de la LCSP estableix que la durada dels contractes ha de ser proporcional a la naturalesa del servei i a les inversions necessàries per a la seva execució. En aquest cas:

- El servei és recurrent i estable, vinculat al calendari escolar, amb una demanda previsible (30-65 menús diaris).
- Les inversions exigides al concessionari són moderades (reposició de parament, manteniment ordinari, millores voluntàries en equipament), sense aportació municipal.
- La durada 2+2 anys permet:
 - Amortitzar inversions en dos exercicis, reduint el risc financer del concessionari.
 - Flexibilitat per adaptar el servei a canvis normatius, demogràfics o de qualitat.
 - Avaluació periòdica per part de l'Ajuntament, garantint control públic i possibilitat de millora.

Amortització i proporcionalitat

Per reforçar la justificació, s'inclou un càlcul orientatiu d'amortització:

- **Reposició de parament i estris:** 1.800 € anuals.
- **Millores voluntàries** (p. ex., equipament addicional o reposició de l'existent): si el licitador proposa inversions superiors a 5.000 €, es recomana una amortització lineal en dos anys (2.500 €/any).
- **Impacte en viabilitat:** amb una durada inferior (p. ex., només 1 any), el concessionari assumiria un risc excessiu per recuperar inversions, fet que podria reduir la concurrència i la qualitat de les ofertes.

Conclusió sobre la durada

La proposta 2 anys + 2 anys de pròrroga és adequada i proporcional, compleix amb l'article 29 LCSP i garanteix:

- Estabilitat del servei.
- Protecció de l'interès públic.
- Equilibri econòmic per al concessionari, sense comprometre la competència ni la transparència.

4. Règim econòmic

El règim econòmic del contracte de concessió es defineix d'acord amb els principis de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic (LCSP) i les condicions establertes als plecs. Aquest apartat determina com es retribueix el concessionari, quins riscos assumeix i quines inversions són necessàries per garantir la correcta prestació del servei.

Retribució del concessionari

- El concessionari percebrà directament les quotes abonades per les famílies usuàries del servei de cuina i menjador.



Ajuntament de
Torrelles de Llobregat

- No hi haurà aportació municipal ni subvenció per part de l'Ajuntament.
- El concessionari serà responsable de la facturació, cobrament i gestió d'impagats, incloent costos bancaris i administratius.

Risc operacional (art. 15 LCSP)

- El concessionari assumeix íntegrament el risc operacional, que inclou:
 - **Risc de demanda:** variacions en el nombre d'usuaris (30-65 menús diaris aproximadament).
 - **Risc de subministrament:** fluctuacions en els costos de matèries primeres, personal i manteniment.
 - **Risc d'impagats:** s'ha modelat un impacte prudent del 1,5% sobre ingressos en els escenaris econòmics.
- No existeix cap garantia municipal de recuperació de costos ni rendiment mínim.

Inversions inicials i obligacions del concessionari

- Reposició de parament i estris necessaris per a la correcta prestació del servei.
- Manteniment ordinari de la cuina i rebost.
- Neteja i desinfecció integral dels espais, mobiliari i maquinària.
- Subministrament de productes de neteja i consumibles (bosses, fregalls, detergents).
- Millores voluntàries en equipament (electrodomèstics, mobiliari), que seran valorades amb punts addicionals en l'adjudicació.

Definició clara del resultat d'exploació i marge industrial

- **Resultat d'exploació (RE):** Ingressos – Despeses (mètrica oficial).



Ajuntament de
Torrelles de Llobregat

- **Marge industrial (MI):** indicador sectorial calculat com el 6% sobre despeses, utilitzat com a referència de rendibilitat mínima, però no s'hi suma per definir el RE.
- Es reporta també el Resultat després de marge (RE-MI) com a mètrica interna de prudència.

Publicitat i transparència

- El contracte es publicarà al Perfil del contractant.
- **Recurs especial en matèria de contractació:** procedent, atès que el VE calculat (372.297,24 € sense IVA) supera els 100.000 €.
- No cal publicació al DOGC, BOE ni OJEU, ja que el VE és inferior al llistat harmonitzat per a concessions de serveis.

5. Necessitat i idoneïtat

Necessitat del servei

La prestació del servei de cuina a l'Escola Bressol Municipal "El Serralet" és essencial per garantir una alimentació segura, equilibrada i adaptada a les necessitats dels infants de 0 a 3 anys. Aquest servei contribueix directament a:

- Salut i benestar dels infants, assegurant menús adequats i supervisats.
- Compliment normatiu en matèria higiènico-sanitària (Reglament CE 852/2004, RD 3484/2000, RD 202/2000).
- Conciliació familiar, cobrint la franja horària de migdia amb menús adaptats i controlats.

Tot i que l'EBM disposa de cuina pròpia, es requereix una gestió professional per garantir:

- Aplicació del sistema APPCC i realització d'analítiques periòdiques.
- Traçabilitat alimentària i control de dietes especials.
- Neteja i manteniment integral de cuina i rebost.

El monitoratge al menjador continuarà a càrrec del personal educador del centre, evitant duplicitats i assegurant la coordinació amb el projecte educatiu.

Idoneïtat de la modalitat de concessió

La modalitat de concessió de serveis és la més adequada per:

- Transferir el risc operacional al concessionari, que assumeix la incertesa sobre demanda i costos (art. 15 LCSP).
- Permetre que el concessionari exploti el servei mitjançant el cobrament directe a les famílies, sense aportació municipal.
- Garantir la continuïtat del servei amb criteris d'eficiència i qualitat, mantenint el control públic mitjançant:
 - Plecs tècnics i administratius.
 - Supervisió municipal i auditories externes.
- Flexibilitat per adaptar el servei a canvis normatius o demogràfics, gràcies a la durada limitada (2 anys + 2 pròrroga).

Propostes

- Es descarta la divisió en lots per raons tècniques i econòmiques. El servei és una unitat funcional (compra, elaboració, APPCC, neteja) que requereix coordinació integral. Fragmentar la contractació incrementaria costos, dificultaria el control sanitari i podria comprometre la qualitat.
- Es proposa fomentar la participació de PIME mitjançant requisits de solvència proporcionals i condicions ajustades.
- Es proposa incloure en els plecs criteris qualitatius que incentivin millores (p. ex., productes ecològics, proximitat, reducció de residus), assegurant que la idoneïtat no es limita al cost, sinó també a la sostenibilitat i qualitat.

6. Risc operacional (art. 15 LCSP)

El concessionari assumeix íntegrament el risc operacional, que es concreta en:

- **Risc de demanda:**
 - Variacions en el nombre d'usuaris (històric: 30-65 menús/dia).
 - **Previsió per als quatre cursos:** mitjana 47,5 menús/dia (2026-2027 i 2027-2028) i 50 menús/dia (2028-2029 i 2029-2030).
 - **Escenaris:** optimista (68 menús/dia), realista (48-50), pessimista (30-32).
- **Risc de subministrament:**
 - Fluctuacions en costos de matèries primeres (inflació alimentària prevista +4%).
 - Variacions en costos de personal (increment conveni +3% anual).
 - Eventuals incidències tècniques en equipament.
- **Risc d'impagats:**
 - Impacte estimat del 1,5% sobre ingressos en escenari base.
 - El concessionari assumeix la gestió i el cost administratiu d'impagats.
- **Absència de garantia municipal:**
 - L'Ajuntament no assegura cap rendiment mínim ni aporta finançament.
 - El concessionari explota el servei a risc i ventura, assumint la incertesa sobre recuperació de costos.

Anàlisi de riscos amb escenaris

Per reforçar la transparència, s'inclou una avaluació econòmica amb escenaris de sensibilitat:

- **Escenari pessimista:** demanda -10%, sense impagats → resultat positiu però reduït.
- **Escenari optimista:** demanda +10%, sense impagats → increment significatiu del resultat.

- **Impacte d'impagats (1,5%):** aplicat a escenari base → reducció aproximada de 1.400 € sobre resultat.

Aquestes simulacions demostren que, fins i tot en condicions adverses, el servei manté viabilitat econòmica, complint amb el principi de transferència real del risc.

7. Anàlisi de demanda

Context i importància

L'anàlisi de demanda és fonamental per dimensionar el servei, calcular costos i establir tarifes màximes que garanteixin la viabilitat econòmica. La demanda del servei de cuina a l'Escola Bressol Municipal "El Serralet" presenta una variabilitat significativa, condicionada per:

- Nombre d'infants matriculats (0-3 anys).
- Percentatge de famílies que opten pel servei de menjador.
- Dietes especials (al·lèrgies, intoleràncies).
- Factors socials i econòmics (conciliació familiar, preu del servei).

Dades històriques i previsió

Segons dades històriques i tendències demogràfiques, la demanda estimada oscil·la entre 30 i 65 menús diaris. Per als dos cursos previstos:

Curs	Mínim	Mitjana	Màxim
2026-2027 i 2027-2028	30	47,5	65
2028-2029 i 2029-2030	32	50,0	68

Tendència: s'espera un lleuger increment en la demanda, vinculat a l'estabilitat demogràfica i a la consolidació del servei.

Escenaris de demanda

- **Escenari optimista:** creixement fins a 68 menús/dia.
- **Escenari realista:** entorn de 48-50 menús/dia.
- **Escenari pessimista:** manteniment en 30-32 menús/dia.

Aquestes dades són essencials per:

- Dimensionar el personal i les matèries primeres.
- Establir tarifes màximes coherents amb la viabilitat econòmica.
- Avaluar el risc operacional (variacions de demanda).

Anàlisi de sensibilitat

Per reforçar la transparència, s'han incorporat escenaris econòmics vinculats a la demanda:

- **Escenari pessimista** (-10% demanda): ingressos reduïts, però resultat positiu.
- **Escenari optimista** (+10% demanda): increment significatiu del resultat.
- **Impacte d'impagats** (1,5%): aplicat a escenari base per simular risc real.

Aquestes simulacions confirmen que el servei és viable fins i tot en condicions adverses, complint amb el principi de transferència real del risc.

8. Anàlisi econòmica i pressupost del servei

Les estimacions anuals d'ingressos i despeses s'han elaborat amb preus constants per al primer curs. Les tarifes màximes es reindexaran cada curs d'acord amb el mecanisme aprovat, de manera que els resultats d'explotació s'ajustaran correlativament. Es mantenen els escenaris de sensibilitat (pessimista/optimista i impagats 1,5%) com a referència.



Ajuntament de
Torrelles de Llobregat

Hipòtesis i dades base (Curs 2026-2027)

- Dies lectius: 178
- Unitats anuals previstes:
 - Dinar fix: 10.890
 - Dinar esporàdic: 99
 - Dinar falta avisada: 79
 - Dinar lactant: 23
 - Berenar quota mensual: 673
 - Berenar esporàdic: 68
 - Berenar lactant: 45
- Tarifes màximes (IVA inclòs):
 - Dinar: 8,24 €
 - Dinar esporàdic: 9,46 €
 - Dinar falta avisada: 4,60 €
 - Dinar lactant: 3,43 €
 - Berenar quota mensual: 16,60 €
 - Berenar esporàdic: 1,31 €
 - Berenar lactant: 0,19 €

Ingressos anuals previstos

Concepte	Unitats	Preu (sense IVA)	Import (€)
Dinar fix	10.890	7,4909	81.575,90
Dinar esporàdic	99	8,6000	851,40
Dinar falta avisada	79	4,1818	330,36
Dinar lactant	23	3,1182	71,72
Berenar quota mensual	673	15,0909	10.156,18
Berenar esporàdic	68	1,1909	80,98
Berenar lactant	45	0,1727	7,77



Ajuntament de
Torrelles de Llobregat

TOTAL (sense IVA)			93.074,31
TOTAL (amb IVA)			102.381,74

Càlcul del Valor Estimat del Contracte (VE)

Segons art. 101 LCSP, el VE inclou la totalitat dels ingressos previstos sense IVA i les pròrrogues:

- **Ingressos anuals sense IVA:** 93.074,31 €.
- **Durada total:** 4 anys (2 anys + 2 pròrroga).
- **VE = 93.074,31 × 4 = 372.297,24 €** (sense IVA).

Despeses anuals previstes

8.1. Personal

Concepte	Base càlcul	Import (€)
Cuina	Retribució bruta mensual 1.759,45€ × 12 mesos	21.113,40
Seguretat Social	30% sobre salari brut	6.334,02
Increment 2027	+3% (previsió conveni)	823,42
Total cuina		28.270,84
Formació	15 h x 50 €/h	750,00
Vestuari	50 €/persona	50,00
Direcció i estructura	Cost proporcional (coordinació)	3.200,00
Total personal		32.270,84

Nota: El salari brut mensual es fonamenta en la informació actualitzada que ha proporcionat l'actual empresa adjudicatària. La retribució està per sobre del salari base



Ajuntament de
Torrelles de Llobregat

del conveni col·lectiu del sector de treball per al sector de les col·lectivitats de Catalunya (codi de conveni núm. 79100055012013).

8.2. Matèries primeres

Per determinar el cost unitari del menú s'han considerat diversos factors que influeixen en el preu final i que responen tant a criteris tècnics com als criteris d'adjudicació establerts al PCAP:

Justificació del valor base

El valor base de **2,10 € per menú** s'ha establert a partir de:

- Les dades publicades per l'Observatori Agroalimentari de Preus de la Generalitat de Catalunya, que recullen preus mitjans de productes frescos (hortalisses, fruita, carn, peix, làctics) en mercats majoristes.
- L'històric de costos en contractes similars de menjadors escolars i llars d'infants, on el cost mitjà d'un menú complet (primer plat, segon plat, postres) amb productes convencionals se situa entre 2,00 € i 2,20 €.

Aquest valor base és el punt de partida per incorporar altres factors qualitius exigits o valorats en el plec.

Factors addicionals

1. Productes de proximitat

El PCAP valora la incorporació de productes locals. Tot i que no sempre implica un sobrecost elevat, s'ha estimat un increment mitjà del **+5%** sobre el cost base per cobrir possibles diferències de preu en productes fora de temporada.

2. Productes ecològics

El PCAP també puntua el subministrament de productes ecològics. Com que no s'estableix un percentatge obligatori, s'han definit escenaris amb percentatges diferents (15%, 20%, 30%) i un sobrecost mitjà del **+20%** sobre el preu convencional per a la part ecològica.

3. Inflació alimentària

S'ha aplicat un increment del **+4%** sobre el total per reflectir la previsió d'IPC alimentari.

Càlcul detallat per escenaris

Escenari bàsic (sense ecològic ni proximitat):

Cost base: 2,10 €
+ Inflació (4%): 0,084 €
Cost final: 2,18 € per menú

Escenari mitjà (20% ecològic + 30% proximitat):

Cost base: 2,10 €
+ Ecològic (20% x 20% sobrecost): 0,084 €
+ Proximitat (30% x 5% sobrecost): 0,0315 €
Subtotal: 2,2155 €
+ Inflació (4%): 0,0886 €
Cost final: ≈ 2,30 € per menú

Escenari alt (30% ecològic + 40% proximitat):

Cost base: 2,10 €
+ Ecològic (30% x 20% sobrecost): 0,126 €
+ Proximitat (40% x 5% sobrecost): 0,042 €
Subtotal: 2,268 €
+ Inflació (4%): 0,0907 €
Cost final: ≈ 2,36 € per menú

Cost anual estimat

Per al càlcul del pressupost s'ha adoptat l'escenari mitjà, que és el més probable en una oferta competitiva:

Cost unitari: 2,30 € per menú
Menús anuals: 10.890
Cost anual: $10.890 \times 2,30 \text{ €} = 25.047,00 \text{ €}$
+ Dietes especials i esporàdics: 1.500 €
Total matèries primeres: ≈ 26.547,00 €

8.3. Instal·lacions i equipament

Segons la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic (articles 287 i 288) i el que disposa el PCAP, en un contracte de concessió de servei el concessionari assumeix el risc operacional i, per tant, és responsable de:

- Manteniment ordinari de la cuina i rebost.
- Reposició del parament i estris necessaris per garantir la correcta prestació del servei.
- Neteja i desinfecció integral dels espais, mobiliari, maquinària i vaixella.
- Subministrament de productes de neteja i consumibles (bosses, fregalls, sal rentavaixelles, etc.).
- Millores voluntàries en equipament (electrodomèstics, mobiliari), que el PCAP valora amb punts addicionals si superen certs imports.

Aquestes obligacions són essencials per garantir la continuïtat i qualitat del servei, i no comporten cap aportació municipal.

Concepte	Import (€)
Reposició de parament (vaixella, estris)	1.800,00
Reparacions i manteniment ordinari	2.000,00
Material d'higiene i neteja	1.200,00
Total estimat	5.000,00

Nota: Els imports són aproximats i poden variar segons les millores proposades pel licitador. El PCAP preveu puntuació extra per inversions en equipament que poden superar els 5.000 €.

8.4. Diversos

Aquesta partida recull aquells costos indirectes necessaris per garantir la correcta gestió del servei, que no estan vinculats directament a la producció dels menús, però són imprescindibles per al compliment normatiu i administratiu. Segons el PCAP, aquests costos són íntegrament assumits pel concessionari.



Ajuntament de
Torrelles de Llobregat

Concepte i justificació

- **Assegurances:** Pòlissa de responsabilitat civil per riscos professionals, incloent intoxicació alimentària, tal com exigeix el PCAP (mínim 200.000 € de cobertura).
- **Gestió de rebuts i impagats:** El concessionari assumeix la facturació directa a les famílies i la gestió d'impagats, incloent costos bancaris i administratius.
- **Material d'oficina:** Paper, impressió, arxiu i altres consumibles per a la gestió documental.
- **Auditories externes:** Controls higiènic-sanitaris, APPCC i verificacions periòdiques exigides pel plec.

Concepte	Import (€)
Assegurances	1.400,00
Gestió rebuts	950,00
Material oficina	450,00
Auditories externes	930,00
Total estimat	3.730,00

Nota: Els imports són aproximats i poden variar segons les condicions del mercat i les millores proposades pel licitador.

7.5 Resum econòmic

Aquest apartat sintetitza totes les despeses previstes per a la prestació del servei, agrupades per grans partides, i calcula el cost total, el marge industrial i el resultat estimat. Les xifres són orientatives i s'han elaborat segons:

- **Personal:** Cost real de la cuinera segons subrogació (Annex III), més formació, vestuari i direcció.



Ajuntament de
Torrelles de Llobregat

- **Matèries primeres:** Escenari mitjà (20% ecològic + 30% proximitat) amb imports fixos basats en increments percentuals.
- **Instal·lacions i equipament:** Estimació de reposició, manteniment i material d'higiene, assumits pel concessionari segons PCAP.
- **Diversos:** Assegurances, gestió administrativa i auditories externes.

Concepte	Import (€)
Personal	32.270,84
Matèries primeres	26.547,00
Instal·lacions	5.000,00
Diversos	3.730,00
Total despeses	67.547,84

Magnitud	Import (€)
Ingressos totals (sense IVA)	93.074,31
Despeses totals	67.547,84
Resultat d'exploració (RE)	25.526,47
Marge industrial (6% sobre despeses)	4.052,87
Resultat d'exploració després de marge	21.473,60



Ajuntament de
Torrelles de Llobregat

Escenaris de sensibilitat

Escenari pessimista (-10% demanda):

Magnitud	Import (€)
Ingressos totals (sense IVA)	83.766,88
Despeses totals	64.893,14
Resultat d'exploració (RE)	18.873,74
Marge industrial (6% sobre despeses)	3.893,59
Resultat d'exploració després de marge	14.980,15

Escenari optimista (+10% demanda):

Magnitud	Import (€)
Ingressos totals (sense IVA)	102.381,74
Despeses totals	70.202,54
Resultat d'exploració (RE)	32.179,20
Marge industrial (6% sobre despeses)	4.212,15
Resultat d'exploració després de marge	27.967,05

Impacte d'impagats (1,5% sobre ingressos base):

Magnitud	Import (€)
Ingressos totals (sense IVA)	91.677,20 €
Despeses totals	67.547,84
Resultat d'exploració (RE)	24.129,36



Ajuntament de
Torrelles de Llobregat

Marge industrial (6% sobre despeses)	4.052,87
Resultat d'exploració després de marge	20.076,49

Conclusió:

La concessió del servei de cuina a l'Escola Bressol "El Serralet" és jurídicament correcta, econòmicament viable i tècnicament adequada, complint amb la LCSP i garantint la transferència real del risc al concessionari.

El coordinador de l'Àrea de Serveis a les Persones
Xavier Navarrete Farreras

Datat i signat digitalment