

Este documento es una traducción al castellano de la memoria justificativa de la necesidad de contratar que regirán la contratación, por procedimiento abierto del Servicio de Comedor Colectivo del Colegio Público de Educación Especial San Rafael, de Tarragona (Lote 1) y del Colegio Público de Educación Especial Sant Jordi, de Tortosa (Lote 2) En caso de discrepancias entre la versión en catalán y la versión traducida, prevalecerá la versión original en catalán

## **MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE CONTRATAR**

### **1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN**

a) De conformidad con el artículo 116 de la Ley 9/2017, de 8 de Noviembre, de contratos del sector público (en adelante LCSP), se ha promovido el inicio del expediente para la contratación del servicio de comedor colectivo de los colegios públicos de educación especial de la Diputación de Tarragona - Sant Rafael (Tarragona) y Sant Jordi (Jesús) - mediante la ficha propuesta que se ha formalizado en la plataforma *e-contrata*.

b) Se han incorporado también los pliegos de prescripciones técnicas particulares que han de regir el contrato.

c) De conformidad con el artículo 28 de la LCSP, las necesidades y las causas de idoneidad que justifican la contratación son:

- Desde hace años el servicio de comedor colectivo de los colegios Sant Rafael y Sant Jordi de la Diputación de Tarragona está externalizado.

- Este tipo de servicio específico, vinculado a los aspectos alimentarios de los escolares, requiere de una capacidad profesional y técnica adecuada que pueda ser prestado por un industrial del sector de la restauración colectiva.

- Durante el 2019 vencen los dos contratos actuales de cada uno de los colegios una vez agotadas las posibilidades de prórroga máxima que establece la LCSP.

- El objetivo que se persigue con el cumplimiento del contrato es conseguir un servicio de comedor colectivo de calidad para los usuarios de los dos colegios de educación especial Sant Rafael y Sant Jordi de la Diputación de Tarragona.

d) .- El presupuesto base de licitación se ha elaborado en base al criterio técnico de una dietista/nutricionista.

e) .- El importe anual calculado de las prestaciones objeto del contrato es de 308.645,10.- euros (IVA incluido). Hay crédito adecuado y suficiente para hacer frente al gasto en las aplicaciones presupuestarias 2021 2022 326 22799 y 2022 326 22799, y se incorporarán las autorizaciones de gasto a estos efectos.

De acuerdo con el importe del contrato el procedimiento de adjudicación será el siguiente: abierto

f) .- De conformidad con el artículo 7.3 de la Ley Orgánica 2/2012, de 27 de Abril, de Estabilidad presupuestaria y sostenibilidad financiera, se valoran las repercusiones del contrato en el cumplimiento de los principios de estabilidad y sostenibilidad financiera:

- Estabilidad presupuestaria:  
Sin repercusiones.  
Para no suponer gastos adicionales a los presupuestados en el ejercicio corriente ni en los futuros.
- Sostenibilidad financiera:  
Sin repercusiones.  
Para estar financiado con recursos corrientes o, en su caso, por haber sido valorada previamente la operación financiera.

## 2. OBJETO DEL CONTRATO

Es objeto de este contrato es el servicio ordinario de comedores escolares de:

- Colegio Público de Educación Especial Sant Rafael (LOTE 1) de la Diputación en Tarragona.
- Colegio Público de Educación Especial Sant Jordi de la Diputación a Jesús-Tortosa (LOTE 2)

Este contrato de servicio se pondrá en funcionamiento de acuerdo con lo establecido en este pliego técnico.

El objetivo básico del servicio de comedor es **cubrir las necesidades nutritivas de los alumnos** y la **adquisición de hábitos alimentarios y de higiene** en el marco de convivencia del centro.

Pero además, el servicio de comedor debe cumplir unos objetivos técnicos necesarios para el correcto funcionamiento del mismo. Los objetivos son los siguientes:

- Adquisición materias primas de buena calidad
- Correcta conservación y almacenamiento de las materias primas
- Elaboración de los menús programados y emplatado, por parte del personal de cocina
- Limpieza de las instalaciones de la cocina y sala de comedor en cada servicio.
- Cualquier otro servicio relativo al servicio de comedor que el centro pueda solicitar de manera extraordinaria, de acuerdo con los requisitos generales y los requisitos específicos de los pliegos técnicos.

## 3. SUBROGACIÓN EMPRESARIAL

La empresa adjudicataria que resulte de la licitación deberá prever la subrogación de todo el personal de cocina y monitores que actualmente presta servicios en el CPEE Sant Rafael de Tarragona y el CPEE Sant Jordi de Jesús, respectivamente, en atención a la normativa laboral vigente.

#### **4. CERTIFICACIÓN NEGATIVA DEL REGISTRO DE DELINCUENTES SEXUALES**

Cualquier persona contratada para el servicio de comedor deberá presentar la certificación negativa del Registro central de delincuentes sexuales, según la Ley Orgánica 1/1996, de Protección Jurídica del Menor, modificada por la Ley 26/2015. Esta ley marca que para el acceso y ejercicio de las profesiones y actividades que impliquen el contacto habitual con menores, es requisito no haber sido condenado por sentencia firme por algún delito contra la libertad e indemnidad sexual.

#### **5. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN**

El servicio se desarrollará en las instalaciones del CPEE Sant Rafael en Tarragona y en las del CPEE Sant Jordi a Jesús (Tortosa)

El servicio objeto de la licitación se realizará por cursos escolares, durante los meses de Septiembre a Junio, en función del Calendario Escolar que se establezca por la normativa legal desde el Departamento de Enseñanza y de conformidad con la Diputación de Tarragona.

Durante los períodos que por Calendario Escolar el horario del colegio sea de jornada continuada (sólo de mañana), el servicio deberá ajustarse a las necesidades y horarios del centro. Así como por aquellos días de servicio en que haya una festividad o comida extraordinaria que requiera una adaptación del horario.

#### **6. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

La empresa contratista está obligada al cumplimiento del contrato con estricta sujeción a los pliegos, a la oferta presentada y a las órdenes, instrucciones, indicaciones, recomendaciones u observaciones recibidas de la Diputación de Tarragona.

En caso de incumplimiento o cumplimiento defectuoso de la prestación, se pueden imponer a la empresa contratista las penalizaciones económicas siguientes, que deben aminorar la factura del mes en que se produzca la incidencia:

- a) Por cada hora de incumplimiento en la dedicación del personal de acuerdo con el horario previsto en el pliego de prescripciones técnicas particulares, se impondrá una penalización equivalente al 150% del precio/hora de servicio, salvo los casos de fuerza mayor, que en todo caso debe ser apreciada por la Diputación de Tarragona.

- b) La imposición de tres penalizaciones por el motivo señalado en el apartado anterior en un plazo de 30 días, da lugar a una penalización adicional equivalente al 0,15% del precio de adjudicación del contrato.
- c) El hecho de no proporcionar a la Diputación de Tarragona cualquier información requerida sobre el contrato, sin ninguna justificación, conlleva una penalización aplicada sobre la factura del mes correspondiente, equivalente al 10% del importe de la misma.
- d) En el caso de cumplimiento defectuoso de la prestación objeto del contrato, (requisitos de los pliegos técnicos), se establece una penalización diaria de 0,20 € por cada 1000 € del precio del contrato.
- e) La misma penalidad resulta de aplicación en los supuestos de demora en la ejecución de la prestación que define el contratamos tanto en lo referente al inicio de la prestación como cualquier retraso que se produzca durante la vigencia del contrato.
- f) Por no presentar el certificado acreditativo del coste económico laboral correspondiente a los trabajadores o para presentar un certificado que no recoja de forma correcta y completa aquel coste económico, se impondrá una penalización de 6.000 €.

Las penalizaciones se harán efectivas mediante descuentos en el abono de las correspondientes facturas del contrato, previo trámite de audiencia. Cuando deban hacerse efectivas sobre la garantía, la empresa contratista está obligada a completarla dentro de los quince días hábiles siguientes a la notificación de la penalización.

Las penalizaciones establecidas en esta cláusula tienen un carácter no indemnizatorio.

Son causas de resolución del contrato:

- a) La falta de pago de los salarios de los trabajadores
- b) El incumplimiento de las obligaciones legales en materia de seguridad y salud alimentaria
- c) El incumplimiento de las obligaciones en materia de protección de datos de carácter personal.
- d) Las quejas justificadas y reiteradas referentes a la mala prestación del servicio.
- e) La falta de respeto o consideración con las personas usuarias y el personal de Administración.
- f) El incumplimiento reiterado del servicio en las condiciones estipuladas en el contrato o la reiterada deficiencia en la realización de las tareas.

- g) No dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias y/o derivadas de las inspecciones sanitarias o de la Diputación de Tarragona
- h) La cesión o subcontratación a terceros sin consentimiento previo de la Diputación de Tarragona.

## 7. DURACIÓN DEL CONTRATO

El contrato tendrá una duración de 2 cursos escolares y se iniciará el primer día del curso escolar 2019/20 y finalizará el último día del curso 2020/2021.

Una vez finalizado el periodo de 2 cursos escolares, se podrán aprobar hasta dos prórrogas de un curso escolar cada una, que serán optativas para la Diputación de Tarragona y obligatorias para la empresa contratista.

La prórroga, si se otorga, deberá acordarse en un plazo de 3 meses de antelación a la finalización del contrato, por el órgano de contratación y será de aceptación obligatoria por parte del adjudicatario, y se concederá por periodos de año en año.

## 8. COSTE DEL SERVICIO Y MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

### 8.1. Precio del menú

El precio del menú incluirá todos los costes (materia prima, personal de cocina, etc.) menos aquellos referidos al servicio de monitores de comedor, que se facturarán en un concepto aparte.

Este precio se aplicará igualmente ante las modificaciones que en disminución o incremento se puedan producir. **(Ver anexo, estudio de costes)**

#### **8.1.1 Presupuesto base de la licitación (2 CURSOS ESCOLARES)**

Lote 1

Para el cálculo del presupuesto máximo de la licitación se ha estimado una cantidad de 110 desayunos y 160 almuerzos diarios, durante los 360 días de servicio de comedor (180 días por curso escolar).

Días de servicio	360	
Desayunos por día	110	
Desayuno precio unitario	0,82	+ 10% IVA
Almuerzos por día	160	
Almuerzo precio unitario	5,05	+ 10% IVA
Total presupuesto menús	323.352,00	+ 10% IVA
Servicio de monitor (2 años)	104.220,00	Exento IVA
<b>TOTAL</b>	<b>427.572,00</b>	<b>euros</b>

A título orientativo, el presupuesto máximo de la licitación es de 427.572,00 € (IVA excluido). El 10% de IVA supondrá: 32.335,20 €.

#### Lote 2

Para el cálculo del presupuesto máximo de la licitación se ha estimado una cantidad de 68 comidas diarias durante los 360 días de servicio de comedor (180 días por curso escolar).

Días de servicio	360	
Almuerzos por día	68	
Almuerzo precio unitario	5,95	+ 10% IVA
Total presupuesto menús	145.656	+ 10% IVA
Servicio de monitor (2 años)	27.792,00	Exento IVA
<b>TOTAL</b>	<b>173.448</b>	<b>euros</b>

A título orientativo, el presupuesto máximo de la licitación es de 173.448,00 € (IVA excluido). El 10% de IVA supondrá: 14.565,60 €.

El presupuesto de licitación será mejorable a la baja y no se aceptarán aquellas ofertas económicas que lo superen.

Este presupuesto debe entenderse comprensivo de la totalidad del objeto del contrato y los precios consignados llevan implícitos todos los conceptos previstos en el pliego de prescripciones técnicas.

#### **8.1.2 Previsión de modificación del contrato**

En caso de necesitar, en casos puntuales y de forma justificada, una persona adicional se incorporará con las mismas condiciones de horario que el resto de trabajadores. Esta incorporación puede ser para el servicio de cocina como para el servicio de monitorización.

Los precios hora serán los siguientes:

Personal adicional cocina ..... 19,00 €/hora

Monitor ..... .. 19,30 €/hora

El precio base de licitación se puede ver modificado por los siguientes motivos:

#### Lote 1

- Para un aumento del número de comidas y desayunos de forma justificada, como por ejemplo por el aumento del número de usuarios del servicio.
- Para un incremento de horas del personal adicional de cocina, como por ejemplo, para necesidades especiales del servicio, o bien por la complicación de la elaboración de los menús según los usuarios del servicio, entre otros.
- Para la incorporación de un nuevo monitor/a por necesidades del servicio.

Estas modificaciones no podrán superar el importe máximo de 85.514,40 € (IVA excluido).

#### Lote 2

- Para un aumento del número de comidas de forma justificada, como por ejemplo para el aumento del número de usuarios del servicio.
- Para la incorporación de un nuevo monitor/a por necesidades del servicio.

Estas modificaciones no podrán superar el importe máximo de 34.689,60 € (IVA excluido).

### **8.1.3 Valor estimado del contrato (4 años)**

El valor estimado del contrato con la inclusión de todas las posibles modificaciones es:

Lote 1
983.415,60 € (IVA excluido)

Lote 2
398.930,40 € (IVA excluido)

## **9. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**

Las propuestas serán valoradas de acuerdo con los criterios de este punto y según la legislación vigente de la LCSP de 9/2017.

### **9.1. Criterios con juicio de valores**

No hay.

### **9.2. Requisitos mínimos**

Se establece una relación de requisitos mínimos que deben cumplirse de acuerdo con lo especificado en los pliegos técnicos.

El no cumplimiento de estos requisitos mínimos excluye la oferta del procedimiento de adjudicación.

En la oferta deberá constar esta relación de requisitos mínimos con el número de página donde especifique que se cumplen estos criterios mínimos.

### 9.3. Criterios valorables (Máximo 55 puntos)

Seguidamente se detallan las puntuaciones que se otorgarán a cada uno de los criterios valorables según los apartados siguientes:

<b>CRITERIOS</b>	<b>puntos</b>
Introducción de alimentos con certificación ecológica en la elaboración de los menús. <i>Se asignará 0,5 puntos por cada producto con certificación ecológica que se utilice.</i>	Máximo 10 puntos
Utilización de alimentos procedentes de empresas de economía social <i>Se asignará 0,5 puntos por cada producto proveniente de estas empresas.</i>	Máximo 10 puntos
Aportación de fichas técnicas de los platos incluidos en los menús 10 fichas técnicas 11 a 20 fichas técnicas 21 a 30 fichas técnicas 31 a 40 fichas técnicas Más de 40 fichas técnicas	2 puntos 4 puntos 6 puntos 8 puntos 10 puntos
Utilización aceite de oliva en la freidora	5 puntos
Utilización de arroz o pasta integral. 1 vez al mes 1 vez cada quincena 1 vez a la semana 2 veces a la semana	2 puntos 4 puntos 6 puntos 10 puntos
Utilización de otros cereales alternativos al arroz y el trigo. 1 vez al mes 1 vez cada quincena 1 vez a la semana 2 veces a la semana	1 punto 2 puntos 3 puntos 5 puntos
Presentación de un plan de formación anual que realizará el personal que realizará el servicio (lote 1 y lote 2) 10 horas anuales 11 a 20 horas anuales 21 a 30 horas anuales más de 30 horas anuales	1 puntos 2 puntos 3 puntos 5 puntos

En la oferta deberá constar esta relación de criterios valorables con el número de página donde especifique que se cumplen.

### 9.4. Criterios Económicos

#### 9.4.1. Precio unitario del servicio de comedor ordinario

Se valorará aplicando la siguiente fórmula, hasta un máximo de 30 puntos.

<p>Lote 1</p> <p>Precio menú unitario = precio unitario desayuno + precio unitario comida</p> <p>Puntuación = (precio menú unitario más económico / precio menú unitario que se valora) x 30</p>
--

<p>Lote 2</p> <p>Puntuación = (Precio unitario comida más económico / precio unitario comida que se valora) x 30</p>
--

#### **9.4.2. Precio de monitorización**

Se valorará aplicando la siguiente fórmula, hasta un máximo de 15 puntos.

Precio del servicio de monitores para 2 años

Puntuación = (precio del servicio de monitores más económico / precio del servicio de monitores que se valora) x 15

### **10. PAGO**

Los servicios contratados se facturarán mensualmente e incluirán dos conceptos:

- El precio final que resulte de la cantidad de menús servidos por el precio unitario del menú. Ya sea resultado del desayuno unitario + comida unitario (Lote 1) o sólo de la comida unitario (Lote 2).
- El servicio de monitores de comedor en proporción mensual.

Las facturas deberán indicar necesariamente los siguientes datos:

- **Ente con competencias en contabilidad pública y contratación:**

DIPUTACIÓN DE TARRAGONA,

Paseo de Sant Antoni, 100

43003 TARRAGONA

NIF: P43000001

- **Unidad responsable de la contratación:** CPEE Sant Rafael (Lote 1) o bien CPEE Sant Jordi (Lote 2)

- **Núm. expediente contratación:** 8004330008-2019-0003916

La factura electrónica deberá ser en formato Facturae mediante el punto general de entrada de facturas electrónicas de la sede electrónica de la Diputación en la dirección <https://seuelectronica.dipta.cat/> o mediante el servicio e.FACT del Consorcio de Administración Abierta de Cataluña (CAOC).

### **CÓDIGOS DIR 3 CPEE SANT RAFAEL - LOTE 1**

OFICINA CONTABLE: L02000043

ÓRGANO GESTOR: L02000043

UNIDAD TRAMITADORA: GE0001045

### **CÓDIGOS DIR 3 CPEE SANT JORDI - LOTE 2**

OFICINA CONTABLE: L02000043

ÓRGANO GESTOR: L02000043

UNIDAD TRAMITADORA: GE0001047

## **11. SOLVENCIA**

**Las empresas deberán acreditar** la solvencia económica y técnica, de acuerdo con la vigente **Ley de Contratos del Sector Público** de la manera siguiente:

a) Solvencia económica y financiera

Artículo 87.1. b. Ley 9/2017

La empresa deberá tener un seguro de responsabilidad civil de riesgos profesionales en un importe igual o superior al que exige el anuncio de licitación o la invitación a participar en el procedimiento y en los pliegos de contratación.

b) Solvencia técnica

Artículo 90.1.a. Ley 9/2017

Una relación de los principales servicios o trabajos de la misma o similar naturaleza de los que constituyen el objeto del contrato en el curso de, como máximo los tres últimos años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado.

La acreditación de ambas solvencias puede ser sustituida por la clasificación de contratistas siguiente:

Lote 1: Grupo M) subgrupo 6 categoría 2

Lote 1: Grupo M) subgrupo 6 categoría 2

Lote 2: Grupo M) subgrupo 6 categoría 1

## **12. RESPONSABLE DEL CONTRATO**

Lote 1. M. Mar Sendra Vellvé, directora técnica y escolar del CPEE Sant Rafael

Lote 2. Iraida Belmonte Sevil, directora técnica y escolar del CPEE Sant Jordi

La jefa de Área del SAC

Pilar Casas Rom

Tarragona, 30 de Mayo de 2019

## **ANEXO**

### **ESTUDIO DE COSTES PARA LA OFERTA DEL PRECIO MÁXIMO DE MENÚ DIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR**

Para poder hacer un estudio de los costes que tendrá el menú diario del servicio de comedor se realiza un sondeo que nos ayudará a determinar el coste total del menú a través de la materia prima que se ha utilizado para su elaboración.

Para poder realizar este sondeo se ha tenido que hacer un cálculo sobre una simulación de menús para una semana, tanto de posibles desayunos como de

posibles comidas. Teniendo en cuenta todos los ingredientes que pueden utilizarse para la elaboración de un plato y todos los componentes que forman parte del menú.

Se contabilizarán tanto los costes fijos como los costes variables que componen el menú diario, ya sea para un desayuno como para una comida.

## **LOTE 1**

### **DESAYUNO**

#### **Costes fijos.**

En los costes fijos se tienen en cuenta los honorarios del personal de cocina contratado durante la prestación del servicio de desayuno. Se tiene en cuenta que se necesita 1 hora de trabajo de la cocinera y del ayudante de cocina.

	horas destinadas	Sueldo/hora	Total coste
Salario cocinera	1h	20,00€	20€
Salario ayudante cocina	1h	19,50€	19,50€
<b>TOTAL COSTE PERSONAL / DESAYUNO</b>			<b>39,50 €</b>

El coste total de todo el personal de cocina repercutirá en cada desayuno diario elaborado. Así que, se divide el total del coste del personal por día, por el número de desayunos elaborados.

Núm. desayunos diarios	110
<b>Costes fijos diarios / desayuno</b>	<b>0,36€</b>

### Costes variables

Para poder obtener una aproximación a los costes variables que puede tener el desayuno diario del servicio de comedor se ha realizado una media de los costes de un menú de desayuno para una semana. De esta manera se puede tener en cuenta una mayor variabilidad de ingredientes que pueden formar parte de un desayuno tipo de un comedor escolar.

Desayuno día 1	0,52€
Desayuno día 2	0,34€
Desayuno día 3	0,19€
Desayuno día 4	0,90€
Desayuno día 5	0,36€

<b>Costes variables diarios / desayuno</b>	<b>0,46€</b>
--	--------------

El sumatorio de los costes fijos y los costes variables es de:

Costes fijos diarios / desayuno	0,36€
Costes variables diarios / desayuno	0,46€
<b>Precio unitario desayuno</b>	<b>0,82€</b>

## COMIDA

### Costes fijos.

En los costes fijos se tienen en cuenta los honorarios del personal de cocina contratado durante la prestación del servicio de comida.

	Horas destinadas	Sueldo / hora	Total coste
Salario cocinera	7h	20,00€	140,00€
Salario ayudante cocina	5h	19,50€	97,50€
Salario auxiliar de servicios	6h	19,00€	114,00€
<b>TOTAL COSTE PERSONAL / COMIDA</b>			<b>351,50€</b>

El coste total de todo el personal de cocina repercutirá en cada menú diario elaborado. Así que, se divide el total del coste del personal por día, por el número de comidas elaboradas.

Núm. comidas diarias	160
<b>Costes fijos diarios / comida</b>	<b>2,20€</b>

### Costes variables

Para poder obtener una aproximación a los costes variables que puede tener el almuerzo diario del servicio de comedor se ha realizado una media de los costes de un menú de comida para una semana. De esta manera se puede tener en cuenta una mayor variabilidad de ingredientes que pueden formar parte de un menú tipo de un comedor escolar.

Comida día 1	2,31€
Comida día 2	3,37€
Comida día 3	2,18€
Comida día 4	1,89€
Comida día 5	2,75€
<b>Costes variables diarios / comida</b>	<b>2,50€</b>

El sumatorio de los costes fijos y los costes variables es de:

Costes fijos diarios / comida	2,20€
Costes variables diarios / comida	2,50€

<b>Precio unitario comida</b>	<b>4,70€</b>
-------------------------------	--------------

**% de coste de ingredientes no valorados.**

En el caso del almuerzo se tendrá en cuenta entre un 5-10% de costes añadidos para ingredientes que pueden necesitar un mayor consumo o que por su bajo coste no se ha podido sumar en forma de ración unitaria en el menú de almuerzo. Por ejemplo, el cálculo del coste del consumo de sal por menú por día es tan bajo que en el cálculo de costes se refleja como coste 0 (ver anexo) pero que al final acabará resultando un coste para la elaboración de platos, ya sea cuantificando por semanas o meses. Así pues, se ha tenido en cuenta un aumento del precio del menú diario en una promedio del 7,5% para estos ingredientes.

Precio unitario comida	4,70€
% incremento de coste	7,5%
<b>TOTAL Precio unitario comida Lote 1</b>	<b>5,05€</b>

**LOTE 2**

**COMIDA**

**Costes fijos.**

En los costes fijos se tienen en cuenta los honorarios del personal de cocina contratado durante la prestación del servicio de comida.

	Horas	Sueldo/hora	Total coste

	destinadas		
Salario cocinera	8h	18,00€	152,00€
Salario ayudante cocina	4h	17,00€	72,00€
<b>TOTAL COSTE PERSONAL / COMIDA</b>			<b>224,00€</b>

El coste total de todo el personal de cocina repercutirá en cada menú diario elaborado. Así que, se divide el total del coste del personal por día, por el número de comidas elaboradas.

Núm. desayunos diarios	55
<b>Costes fijos diarios/comida</b>	<b>4,07€</b>

### Costes variables

Para poder obtener una aproximación a los costes variables que puede tener el almuerzo diario del servicio de comedor se ha realizado una media de los costes de un menú de comida para una semana. De esta manera se puede tener en cuenta una mayor variabilidad de ingredientes que pueden formar parte de un menú tipo de un comedor escolar.

Comida día 1	1,74€
Comida día 2	1,80€
Comida día 3	1,48€
Comida día 4	1,41€
Comida día 5	2,23€
<b>Costes variables diarios / comida</b>	<b>1,73€</b>

<b>comida</b>	
---------------	--

El sumatorio de los costes fijos y los costes variables es de:

Costes fijos diarios / comida	4,07€
Costes variables diarios / comida	1,73€
<b>Precio unitario comida</b>	<b>5,80€</b>

#### **% de coste de ingredientes no valorados.**

En el recuento de los costes de la comida del Lote 2 se tendrá en cuenta entre un 2-5% de costes añadidos para ingredientes que pueden necesitar un mayor consumo o que por su bajo coste no se ha podido sumar en forma de ración unitaria en el menú de almuerzo. Por ejemplo, el cálculo del coste del consumo de sal por menú por día es tan bajo que en el cálculo de costes se refleja como coste 0 (ver anexo) pero que al final acabará resultando un coste para la elaboración de platos, ya sea cuantificando por semanas o meses. Así pues, se ha tenido en cuenta un aumento del precio del menú diario en un promedio del 2,5% para estos ingredientes.

Precio unitario comida	5,80€
% incremento de coste	2,5%
<b>TOTAL Precio unitario comida Lote 2</b>	<b>5,95€</b>

## OBSERVACIONES

- El precio hora del sueldo de las cocineras es diferente en los 2 lotes, ya que se considera un volumen de trabajo más importante en el caso del Lote 1.

- % de coste de ingredientes no valorados. Se trata de un valor de incremento aproximado de costes a tener en cuenta sobre alimentos que pueden ser necesarios en cocina (por ejemplo especias, sal u otros condimentos) y que en el sondeo realizado no se refleja un coste por unidad de menú, al tratarse de ingredientes poco cuantiosos en la elaboración de los platos y/o de bajo coste.

La diferenciación del porcentaje entre lotes se debe:

- El Lote 2 requiere de menos cantidad de estos tipos de alimentos debido a la menor cantidad de almuerzos elaborados.
- El Lote 2 tiene unos costes fijos mucho más elevados que el Lote 1 y que, por tanto, requiere de un ajuste más estricto de costes variables. Si no fuera así los costes variables, y por tanto, el coste total del menú sería muy grande.

- En los anexos se puede ver una diferencia en el precio de los menús simulados entre el Lote 1 y Lote 2 debido a:

- El Lote 1 tiene una mayor cantidad de ración ya que en proporción de volumen de comidas servidas puede tener más posibilidad de demanda de repetir de algún plato por parte de algún comensal.
- El Lote 1 tiene un mayor coste de alguna materia prima debido a que, al tener más margen comercial, puede ofertar algún producto más ecológico a lo largo de la semana. Aún así, en los 2 casos se han tenido en cuenta la oferta de productos ecológicos durante la semana, entre 1 y 2 productos.

## ANEXO LOTE 1

**Ejemplos de desayunos durante 1 semana.**

<b>DÍA 1</b>		<b>Cantidad o envase</b>	<b>Precio € por envase o cantidad</b>	<b>Cantidad por ración</b>	<b>Precio € por ración</b>
	<b>Bocadillo de atún</b>				
	Pan	100g	0,09	100	0,07

	Tomate	1kg	0,50	20	0,01
	Aceite de oliva	1L	2,99	2	0,01
	Atún en aceite de oliva	1kg	5,40	80	0,43
	<b>TOTAL PRECIO</b>				<b>0,52€</b>

<b>DÍA 2</b>		<b>Cantidad o envase</b>	<b>Precio € por envase o cantidad</b>	<b>Cantidad por ración</b>	<b>Precio € por ración</b>
	<b>Bocadillo de queso</b>				
	Pan	100g	0,09	100	0,07
	Tomate	1kg	0,50	20	0,01
	Aceite de oliva	1L	2,99	2	0,01
	Queso tierno	1kg	3,10	80	0,25
	<b>TOTAL PRECIO</b>				<b>0,34€</b>

<b>DÍA 3</b>		<b>Cantidad o envase</b>	<b>Precio € por envase o cantidad</b>	<b>Cantidad por ración</b>	<b>Precio € por ración</b>
	<b>Bocadillo de crema de chocolate</b>				
	Pan	100g	0,09	100	0,07
	Crema de chocolate	1kg	2,90	40	0,12
	<b>TOTAL PRECIO</b>				<b>0,19€</b>

<b>DÍA 4</b>		<b>Cantidad o envase</b>	<b>Precio € por envase o cantidad</b>	<b>Cantidad por ración</b>	<b>Precio € por ración</b>
	<b>Bocadillo de jamón serrano</b>				
	Pan	100g	0,09	100	0,07
	Tomate	1kg	0,50	20	0,01
	Aceite de oliva	1L	2,99	2	0,01
	Jamón serrano	1kg	10,20	80	0,82

	<b>TOTAL PRECIO</b>	<b>0,90€</b>
--	---------------------	--------------

<b>DÍA 5</b>		<b>Cantidad o envase</b>	<b>Precio € por envase o cantidad</b>	<b>Cantidad por ración</b>	<b>Precio € por ración</b>
<b>Bocadillo de jamón cocido</b>					
	Pan	100g	0,09	100	0,07
	Tomate	1kg	0,50	20	0,01
	Aceite de oliva	1L	2,99	2	0,01
	Jamón cocido	1kg	3,40	80	0,27
	<b>TOTAL PRECIO</b>				<b>0,36€</b>

**Ejemplos de comidas durante 1 semana.**

<b>DÍA 1</b>		<b>Cantidad o envase</b>	<b>Precio € por envase o cantidad</b>	<b>Cantidad por ración (g)</b>	<b>Precio € por ración</b>
<b>Garbanzos en espinacas</b>					
	Garbanzos	1kg	1,34	200	0,27
	Cebolla	1kg	0,80	75	0,06
	Espinacas	1kg	1,50	100	0,15
	Aceite de oliva	1L	2,50	20	0,05
	Sal	1kg	0,65	2	0,00
<b>Merluza con zanahoria y patata hilada</b>					
	Merluza	1kg	6,02	200	1,20
	Zanahoria	1kg	0,60	50	0,03
	Patata	1kg	0,64	70	0,04
	Aceite de oliva	1L	2,50	10	0,03

	Sal	1kg	0,65	2	0,00
Fruta		1kg	1,30	160	0,21
Pan		100g	0,09	120	0,11
Agua		1L	0,25	600	0,15
<b>TOTAL PRECIO</b>					<b>2,31 €</b>

<b>DÍA 2</b>	<b>Cantidad o envase</b>	<b>Precio € por envase o cantidad</b>	<b>Cantidad por ración (g)</b>	<b>Precio € por ración</b>	
Sopa de pistones					
	Caldo de verduras	1L	0,90	270	0,24
	Pasta (pistones)	500g	0,85	50	0,09
	Aceite de oliva	1L	2,50	20	0,05
	Sal	1kg	0,65	2	0,00
Ternera guisada en verduras					
	Ternera (ecológica)	1kg	19,70	120	2,36
	Cebolla	1kg	0,80	40	0,03
	Guisantes	1kg	1,19	60	0,07
	Zanahoria	1kg	0,60	60	0,04
	Aceite de oliva	1L	2,50	20	0,05
	Sal	1kg	0,65	2	0,00
Fruta					
Fruta		1kg	1,10	160	0,18
Pan		100g	0,09	120	0,11
Agua		1L	0,25	600	0,15

	<b>TOTAL PRECIO</b>	<b>3,37€</b>
--	---------------------	--------------

<b>DÍA 3</b>	<b>Cantidad o envase</b>	<b>Precio € por envase o cantidad</b>	<b>Cantidad por ración (g)</b>	<b>Precio € por ración</b>	
Puré de calabacín					
	Calabacín	1kg	2,20	160	0,35
	Cebolla	1kg	0,80	60	0,05
	Patata	1kg	0,64	135	0,09
	Aceite de oliva	1L	2,50	20	0,05
	Sal	1kg	0,65	2	0,00
Redondo de pavo a la jardinera					
	Pavo (ecológico)	1kg	6,50	140	0,91
	Cebolla	1kg	0,80	40	0,04
	Guisantes	1kg	1,19	60	0,07
	Zanahoria	1kg	0,69	60	0,04
	Aceite de oliva	1L	2,50	20	0,05
	Sal	1kg	0,65	2	0,00
	Yogur	1unidad	0,23	1,2	0,28
	Pan	100g	0,09	120	0,11
	Agua	1L	0,25	600	0,15
	<b>TOTAL PRECIO</b>				<b>2,18 €</b>

<b>DÍA 4</b>	<b>Cantidad o envase</b>	<b>Precio € por envase</b>	<b>Cantidad por ración</b>	<b>Precio € por ración</b>
--------------	--------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------

	<b>envase</b>	<b>o cantidad</b>	<b>(g)</b>	<b>por ración</b>	
<b>Arroz a la cazuela</b>					
	Arroz	1kg	1,70	60	0,10
	Cebolla	1kg	0,90	40	0,04
	Pimiento	1kg	2,16	40	0,09
	Tomate	1kg	4,38	50	0,22
	Judía verde	1kg	4,60	50	0,23
	Pollo	1kg	3,45	60	0,21
	Aceite de oliva	1L	2,50	20	0,05
	Sal	1kg	0,65	2	0,00
<b>Tortilla a la francesa con tomate frito</b>					
	Huevo	1unidad	0,20	2	0,40
	Tomate frito	1kg	0,98	40	0,04
	Aceite de oliva	1L	2,50	20	0,05
	Sal	1kg	0,65	2	0,00
	Fruta	1kg	1,30	160	0,21
	Pan	100g	0,09	120	0,11
	Agua	1L	0,25	600	0,15
	<b>TOTAL PRECIO</b>				<b>1,89 €</b>

<b>DÍA 5</b>	<b>Cantidad o envase</b>	<b>Precio € por envase o cantidad</b>	<b>Cantidad por ración (g)</b>	<b>Precio € por ración</b>	
<b>Canelones gratinados</b>					
	Canelones	1kg	5,40	220	1,19
<b>Salsa bechamel</b>					

	Mantequilla	1kg	5,30	15	0,08
	Harina	1kg	0,95	25	0,02
	Leche	1L	0,89	40	0,04
	Sal	1kg	0,65	2	0,00
	Pimienta negra	50g	0,78	2	0,03
	Nuez moscada	32g	2,45	2	0,15
	Queso rallado	1kg	7,20	15	0,11
Empanadillas de atún con ensalada de lechuga y zanahoria					
	Empanadillas de atún	1kg	3,20	100	0,32
	Lechuga	1kg	2,99	90	0,27
	Zanahoria	1kg	0,69	50	0,03
	Aceite de oliva	1L	2,50	20	0,06
	Vinagre	1L	2,15	5	0,01
	Sal	1kg	0,65	2	0,00
	Fruta	1kg	1,10	160	0,18
	Pan	100g	0,09	120	0,11
	Agua	1L	0,25	600	0,15
	<b>TOTAL PRECIO</b>				<b>2,75 €</b>

## ANEXO LOTE 2

Ejemplos de comidas durante 1 semana.

DÍA 1	Cantidad o	Precio €	Cantidad	Precio €
-------	------------	----------	----------	----------

	<b>envase</b>	<b>por envase o cantidad</b>	<b>por ración (g)</b>	<b>por ración</b>	
Garbanzos con espinacas					
	Garbanzos	1kg	1,34	150	0,20
	Cebolla	1kg	0,80	50	0,04
	Espinacas	1kg	1,50	75	0,11
	Aceite de oliva	1L	2,50	10	0,03
	Sal	1kg	0,65	1	0,00
Merluza con zanahoria y patata hilada					
	Merluza	1kg	5,95	150	0,89
	Zanahoria	1kg	0,60	40	0,02
	Patata	1kg	0,64	50	0,03
	Aceite de oliva	1L	2,50	10	0,03
	Sal	1kg	0,65	1	0,00
Fruta					
	Fruta	1kg	1,10	150	0,17
Pan					
	Pan	100g	0,09	100	0,09
Agua					
	Agua	1L	0,25	500	0,13
	<b>TOTAL PRECIO</b>				<b>1,74 €</b>

<b>DÍA 2</b>	<b>Cantidad o envase</b>	<b>Precio € por envase o cantidad</b>	<b>Cantidad por ración (g)</b>	<b>Precio € por ración</b>	
Sopa de pistones					
	Caldo de verduras	1L	0,90	250	0,23
	Pasta (pistones)	500g	0,85	40	0,07

	Aceite de oliva	1L	2,50	10	0,03
	Sal	1kg	0,65	1	0,00
Ternera guisada con verduras					
	Ternera	1kg	9,60	100	0,96
	Cebolla	1kg	0,80	30	0,02
	Guisantes	1kg	1,19	50	0,06
	Zanahoria	1kg	0,60	50	0,03
	Aceite de oliva	1L	2,50	10	0,03
	Sal	1kg	0,65	1	0,00
Fruta					
		1kg	1,10	150	0,17
Pan					
		100g	0,09	100	0,09
Agua					
		1L	0,25	500	0,13
	<b>TOTAL PRECIO</b>				<b>1,80 €</b>
<b>DÍA 3</b>		<b>Cantidad o envase</b>	<b>Precio € por envase o cantidad</b>	<b>Cantidad por ración (g)</b>	<b>Precio € por ración</b>
Puré de calabacín					
	Calabacín	1kg	2,20	150	0,33
	Cebolla	1kg	0,80	50	0,04
	Patata	1kg	0,64	125	0,08
	Aceite de oliva	1L	2,50	10	0,03
	Sal	1kg	0,65	1	0,00
Redondo de pavo a la jardinera					
	Pavo	1kg	3,45	120	0,41
	Cebolla	1kg	0,80	30	0,03

	Guisantes	1kg	1,19	50	0,06
	Zanahoria	1kg	0,69	50	0,03
	Aceite de oliva	1L	2,50	10	0,03
	Sal	1kg	0,65	1	0,00
	Yogur	1unidad	0,23	1	0,23
	Pan	100g	0,09	100	0,09
	Agua	1L	0,25	500	0,13
	<b>TOTAL PRECIO</b>				<b>1,48 €</b>

<b>DÍA 4</b>	<b>Cantidad o envase</b>	<b>Precio € por envase o cantidad</b>	<b>Cantidad por ración (g)</b>	<b>Precio € por ración</b>	
Arroz a la cazuela					
	Arroz	1kg	1,70	50	0,09
	Cebolla	1kg	0,90	30	0,03
	Pimiento	1kg	2,16	30	0,06
	Tomate	1kg	4,38	40	0,18
	Judía verde	1kg	4,60	40	0,18
	Pollo	1kg	3,45	50	0,17
	Aceite de oliva	1L	2,50	10	0,03
	Sal	1kg	0,65	1	0,00
Tortilla a la francesa con tomate frito					
	Huevo	1unidad	0,12	2	0,24
	Tomate frito	1kg	0,98	30	0,03
	Aceite de oliva	1L	2,50	10	0,03
	Sal	1kg	0,65	1	0,00

Fruta	1kg	1,10	150	0,17
Pan	100g	0,09	100	0,09
Agua	1L	0,25	500	0,13
<b>TOTAL PRECIO</b>				<b>1,41 €</b>

<b>DÍA 5</b>	<b>Cantidad o envase</b>	<b>Precio € por envase o cantidad</b>	<b>Cantidad por ración (g)</b>	<b>Precio € por ración</b>	
Canelones gratinados					
	Canelones	1kg	5,40	200	1,08
Salsa bechamel					
	Mantequilla	1kg	5,30	10	0,05
	Harina	1kg	0,95	20	0,02
	Leche	1L	0,89	30	0,03
	Sal	1kg	0,65	1	0,00
	Pimienta negra	50g	0,78	1	0,02
	Nuez moscada	32g	2,45	1	0,08
	Queso rallado	1kg	7,20	10	0,07
Empanadillas de atún con ensalada de lechuga y zanahoria					
	Empanadillas de Atún	1kg	3,20	80	0,26
	Lechuga	1kg	2,99	60	0,18
	Zanahoria	1kg	0,69	40	0,03
	Aceite de oliva	1L	2,50	10	0,03
	Vinagre	1L	2,15	5	0,01
	Sal	1kg	0,65	1	0,00

Fruta	1kg	1,10	150	0,17
Pan	100g	0,09	100	0,09
Agua	1L	0,25	500	0,13
	<b>TOTAL PRECIO</b>			<b>2,23€</b>

**DOCUMENTO ADJUNTO AL ESTUDIO DE COSTES REFERENTE A LA  
RATIFICACIÓN SUELDOS PERSONAL DE COCINA**

Según el convenio colectivo de trabajo para el sector de Escuelas de Educación Especial de Cataluña (código de convenio núm. 79000215011994) se calcula el precio hora para el personal de servicios b) Oficial (COCINERO/A) y c) Auxiliar (AYUDANTE DE COCINA).

Se tienen en cuenta los siguientes criterios:

- Las tablas salariales disponibles son para el año 2018 y se aplica un aumento del 1,4% para el 2019 y un 1,2% para el 2020. Siendo esta una tendencia similar para los siguientes años mientras la licitación esté vigente.
- Los conceptos son: Salario Base + 2 pagas extras anuales + plus de antigüedad.
- Las horas trabajadas anuales para el grupo 4 son de 1.332,80 y se mantiene para los 2 años siguientes.

Estimación precio/hora Cocinero/a

<b>2019 COCINERO/A</b>	S.B.	P.P.E.	2 Trienios	Anual
Bruto anual / horas anuales	1.355,60	226,00	86,86	20.022,32
<b>15,02€</b>				

<b>2020 COCINERO/A</b>	S.B.	P.P.E.	2 Trienios	Anual
Bruto anual / horas anuales	1.371,87	228,65	87,90	20.261,04
<b>15,20 €</b>				

Estimación precio/hora Ayudante cocina

<b>2019 AYUDANTE COCINA</b>	S.B.	P.P.E.	2 Trienios	Anual
Bruto anual / horas anuales	1.245,00	204,58	77,74	18.327,84
<b>13,75€</b>				

<b>2020 AYUDANTE COCINA</b>	S.B.	P.P.E.	2 Trienios	Anual
Bruto anual / horas anuales	1.260,00	210,00	80,64	18.607,68
<b>13,96€</b>				

A partir de las estimaciones anteriormente detalladas se ha aumentado el precio/hora para hacer frente al posible aumento del IRPF de los años siguientes, dentro de la licitación (licitación de 4 años).

Dentro de la valoración del precio/hora del sueldo tanto del/la cocinero/a y del ayudante/a de cocina calculado en el estudio de costes del menú del servicio de comedor también se ha tenido en cuenta un margen de mejora del sueldo dentro del cual las empresas licitadoras lo tendrán como ganancia propia para la empresa o como medida competitiva a la hora de entrar a concursar por la licitación.