

MEMORIA ECONÓMICA

1. PLANTEAMIENTO GENERAL PARA LA REALIZACIÓN DEL ESTUDIO ECONÓMICO.

El objeto de este estudio contempla un total de 1.445 comedores escolares repartidos por las diferentes provincias del territorio Andaluz, siendo en la actualidad la asistencia media diaria del entorno de los 125.378 comensales.

La Consejería competente en materia de educación tiene autorizadas un número de plazas de comedor para cada centro educativo. Dado que la asistencia media real de alumnos en muchos casos dicta bastante de las plazas realmente autorizadas, y con la finalidad de aproximar el estudio económico a la realidad de usos, para el cálculo económico de este servicio se ha tomado como referencia la asistencia media diaria a cada centro educativo durante los meses de septiembre 2023-diciembre 2023.

El número de días lectivos a los efectos de la determinación del precio base de licitación, sin perjuicio de la aprobación anual del calendario escolar por la Consejería competente en materia de educación, se fija en 175 días para los I.E.S y 178 días lectivos para el resto de tipología de centros.

En el estudio económico de la explotación del servicio se analizarán las diferentes partes esenciales que constituyen la estructura de costes de este servicio entre los que se encuentran:

- COSTES DE PERSONAL (Mano de obra, seguridad social, uniformidad, EPIs, formación y útiles desechables, absentismo).
- COSTES DE AMORTIZACIÓN DE EQUIPAMIENTO Y COSTE DE MANTENIMIENTO ANUAL.
- COSTES OPERATIVOS (suministros de gas, APPCC, DDD, y productos de limpieza)
- COSTES MATERIAS PRIMAS DEL MENÚ Y PRAI
- GASTOS GENERALES (INCLUYE COSTES POR AVISO DE AUSENCIA Y MOROSIDAD)
- BENEFICIO INDUSTRIAL

Para la realización de este estudio el órgano de contratación se ha apoyado en una consulta preliminar a mercado (Referencia de publicación: 2023-0001366466) de fecha 20-12-2023 cuyo informe motivado se encuentra a disposición en el perfil del contratante, pliegos de otras comunidades autónomas con servicios similares de comedor y multitud de datos históricos y actuales del servicio de comedor que se está prestando actualmente, así como estudios propios.

Debido a la enorme variabilidad y tipologías de comedores en lo que a número, edades usuarios, ubicación, modalidad, etc. existen, cabe resaltar que muchas de las variables con las que se trabajará en este estudio económico obedecen a promedios. Con el objeto de que estos promedios distorsionen lo menos posible el precio de mercado, a efectos de cálculo de algunas variables hemos clasificados los comedores por rango de usuarios medios reales de 0-50 usuarios, de 51-100, de 101-150, de 151-200, de 201-250 y más de 250, en su caso.

Más allá de los datos que termine arrojando este estudio y como mera referencia, este órgano de contratación ve oportuno resaltar que con fecha 18-08-2023 la patronal mayoritaria del sector de comedores escolares en escrito dirigido a esta Consejería solicitó una subida del 9,2% del precio público del menú que operaba en esa fecha 4,98€ (IVA incluido), lo que daría como resultado 5,43€/menú IVA incluido. A la vez cuantificaban en 1,3€ (IVA incluido) el precio medio del PRAI.

Por otro lado, la misma patronal pocos meses después en el REMC presentado en el TARCJA 2-10-2023 contra los últimos pliegos de licitación de los comedores escolares aportó un informe pericial donde

JOSE MANUEL HERNANDEZ CORIA		16/04/2024 11:25:19	PÁGINA: 1 / 12
VERIFICACIÓN	NjyGwmx044XhPOWJErSQve6kuld758	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



se apuntaba también una aproximación precio menú del entorno del 5,48€/menú IVA incluido, precio cercanos a los de otras comunidades autónomas que acababan de licitar este servicio recientemente, como era Extremadura a 5,69€/ menú o Comunidad de Madrid en 5,5€/menú.

Aunque cada centro educativo tiene su desglose de coste en este estudio de viabilidad, el precio promedio del conjunto de comedores de esta licitación ronda los 5,90€/menú (IVA incluido), precio que estaría por encima de las peticiones anteriormente descritas, por lo que se podría deducir que los precios promedio de esta licitación se encuentran ajustados a mercado.

2. COSTES DE PERSONAL

a) Salarios y coste hora por categoría profesional según convenio.

Los cálculos del coste hora del personal a aportar por las empresas se ha realizado de acuerdo con las tablas salariales vigentes del Convenio Colectivo de Restauración Colectiva, registrado y publicado por la Dirección General de Trabajo, mediante Resolución de 10 de noviembre de 2022 del Ministerio de Trabajo y Economía Social (BOE nº 299, de 14 de diciembre). Este convenio para el ámbito de la comunidad autónoma de Andalucía en la actualidad contempla hasta 8 tablas salariales diferentes de carácter provincial. Dichas tablas no hacen diferenciación por género y sí por categoría profesional.

Los salarios brutos anuales por categoría profesional y provincia son los siguientes:

ALMERÍA 2024	COCINERO	AYUDANTE COCINA Y MONITOR	
Salario base anual	12.771,72 €	12.249,00 €	
Pagas extraordinarias	3.192,93 €	3.062,25 €	
Dietas	no procede	no procede	
SALARIO BRUTO ANUAL	15.964,65 €	15.876,00 €	Por SMI 15.876€, que sustituye a 15.311,25 de Convenio en la categoría de Ayudante de cocina y monitor

CADIZ 2024	COCINERO	AYUDANTE DE COCINA Y MONITOR
Salario base anual	13.824,00€	13.626,36€
Pagas extraordinarias	3.456,00€	3.406,59€
Quebranto de moneda	28,20	28,20
SALARIO BRUTO ANUAL	17.308,20€	17.061,15

No se ha considerado la retribución por ropa de trabajo ya que se ha tenido en cuenta en el estudio de viabilidad general con el concepto uniforme y epis.



CÓRDOBA 2024	COCINERO	AYUDANTE DE COCINA Y MONITOR
Salario base anual	13.712,88€	13.598,04€
Pagas extraordinarias	3.428,22€	3.399,51€
SALARIO BRUTO ANUAL	17.141,10€	16.997,55€

No se ha considerado la retribución por los distintos conceptos de ropa de trabajo ya que se han tenido en cuenta en el estudio de viabilidad general con el concepto uniforme y epis.

GRANADA 2024	COCINERO	AYUDANTE DE COCINA Y MONITOR
Salario base anual	17.193,60€	16.642,08€
Pagas extraordinarias	2.865,60€	2.773,68€
Plus cultural	357,21€	357,21€
Seguro de vida	40,43€	40,43€
SALARIO BRUTO ANUAL	20.456,84€	19.813,40€

HUELVA 2024	COCINERO	AYUDANTE DE COCINA Y MONITOR
Salario base anual	13.428,48€	13.162,56€
Pagas extraordinarias	3.357,12€	3.290,64€
Bolsa de vacaciones	88,72€	88,72€
SALARIO BRUTO ANUAL	16.874,32€	16.541,92€

JAEN 2024	COCINERO	AYUDANTE COCINA	MONITOR	
Salario base anual	14.287,92 €	12.732,00 €	12.076,68 €	
Pagas extraordinarias	3.571,98 €	3.183,00 €	3.019,17 €	
Plus de convenio	87,62 €	87,62 €	87,62 €	
SALARIO BRUTO ANUAL	17.947,52 €	16.002,62 €	15.876,00 €	Por SMI 15.876€, que sustituye a 15.311,25 de Convenio en la categoría monitor

MÁLAGA 2024	COCINERO	AYUDANTE COCINA Y MONITOR
Salario base anual	15.467,88 €	15.055,32 €
Pagas extraordinarias	2.577,98 €	2.509,22 €
Ayuda familiar	26,90 €	26,90 €
SALARIO BRUTO ANUAL	18.072,76 €	17.591,44 €



SEVILLA 2024	COCINERO	AYUDANTE COCINA Y MONITOR
Salario base anual	14.282,88 €	13.376,64 €
Pagas extraordinarias	3.570,72 €	3.344,16 €
Plus de convenio	1.269,59 €	1.189,00 €
SALARIO BRUTO ANUAL	19.123,19 €	17.909,80 €

En aquellas categorías profesionales donde el salario bruto del convenio colectivo ha sido superado por el nuevo salario mínimo interprofesional se ha tenido en cuenta este último.

El cálculo del coste que supone la cotización a la Seguridad Social para el adjudicatario se ha calculado sobre la base del coste hora del personal que debe aportar, según las tablas salariales vigentes del mencionado Convenio Colectivo y conforme a las normas legales de cotización a la Seguridad Social, desempleo, protección por cese de actividad, Fondo de Garantía Salarial y formación profesional en vigor. Dicho coste se ha valorado en un 32,48%. Arrojando un coste hora por categoría y provincia:

ALMERÍA 2024	COCINERO	AYUDANTE COCINA Y MONITOR
SALARIO ANUAL	15.964,65 €	15.876,00 €
Seguridad social (c. indef.)	5.185,32 €	5.156,52 €
TOTAL SALARIO	21.149,97 €	21.032,52 €
Nº HORAS ANUALES	1800	1800
SALARIO HORA	11,75	11,68

CÁDIZ 2024	COCINERO	AYUDANTE COCINA Y MONITOR
SALARIO ANUAL	17.308,20 €	17.061,15 €
Seguridad social (c. indef.)	5.621,70 €	5.541,46 €
TOTAL SALARIO	22.929,90 €	22.602,61 €
Nº HORAS ANUALES	1800	1800
SALARIO HORA	12,74	12,56

CÓRDOBA 2024	COCINERO	AYUDANTE COCINA Y MONITOR
SALARIO ANUAL	17.141,10 €	16.997,55 €
Seguridad social (c. indef.)	5.567,43 €	5.520,80 €
TOTAL SALARIO	22.708,53 €	22.518,35 €
Nº HORAS ANUALES	1794	1794
SALARIO HORA	12,66	12,55

GRANADA 2024	COCINERO	AYUDANTE COCINA Y MONITOR
SALARIO ANUAL	20.456,84 €	19.813,40 €
Seguridad social (c. indef.)	6.644,38 €	6.435,39 €
TOTAL SALARIO	27.101,22 €	26.248,79 €
Nº HORAS ANUALES	1800	1800
SALARIO HORA	15,06	14,58

HUELVA 2024	COCINERO	AYUDANTE COCINA Y MONITOR
SALARIO ANUAL	16.874,32 €	16.541,92 €
Seguridad social (c. indef.)	5.480,78 €	5.372,82 €
TOTAL SALARIO	22.355,10 €	21.914,74 €
Nº HORAS ANUALES	1800	1800
SALARIO HORA	12,42	12,17

JAEN 2024	COCINERO	AYUDANTE COCINA	MONITOR
SALARIO ANUAL	17.947,52 €	16.002,62 €	15.876,00 €
Seguridad social (c. indef.)	5.829,35 €	5.197,65 €	5.156,52 €
TOTAL SALARIO	23.776,87 €	21.200,27 €	21.032,52 €
Nº HORAS ANUALES	1764	1764	1764
SALARIO HORA	13,48	12,02	11,92

MÁLAGA 2024	COCINERO	AYUDANTE COCINA Y MONITOR
SALARIO ANUAL	18.072,76 €	17.591,44 €
Seguridad social (c. indef.)	5.870,03 €	5.713,70 €
TOTAL COSTE SALARIAL AÑO	23.942,79 €	23.305,14 €
Nº HORAS ANUALES	1800	1800
COSTE HORA	13,30	12,95

SEVILLA 2024	COCINERO	AYUDANTE COCINA Y MONITOR
SALARIO ANUAL	19.123,19 €	17.909,80 €
Seguridad social (c. indef.)	6.211,21 €	5.817,10 €
TOTAL SALARIO	25.334,40 €	23.726,90 €

Nº HORAS ANUALES	1800	1800
SALARIO HORA	14,07	13,18

Dado que la licitación abarca anualidad parte 2024, 2025 y parte 2026, y aunque no hay tablas salariales publicadas para el año 2025 ni 2026, se ha considerado el coste hora por categoría profesional 2024 incrementado en un 2,5%, suponiendo que los costes de mano de obra se incrementarían en la línea de los dos años anteriores.

Quedando el coste hora por categoría provincia de la siguiente manera:

COSTE HORA 2025 A EFECTOS DE CÁLCULO PARA USAR PRECIO MEDIO			
	COCINERO	AUX COCINA	MONITOR
AL	12,04	11,97	11,97
CA	13,05	12,87	12,87
CO	12,97	12,86	12,86
GR	15,43	14,94	14,94
HU	12,72	12,47	12,47
JA	13,81	12,31	12,22
MA	13,63	13,27	13,27
SE	14,42	13,51	13,51

A mayores de los costes horas por categoría profesional, dado que lo habitual es que el responsable del comedor sea uno de los monitores existentes con un complemento salarial, se estima un coste coordinador por comedor de 20€/mes *10 meses* 32,48% de seguridad social 264,96 €/año por este motivo.

En relación con el concepto antigüedad, en esta memoria se ha seguido el criterio que el propio Tribunal Administrativo de Recursos Contractuales de la Junta de Andalucía viene defendiendo, concretamente es la no obligación del Órgano de contratación de considerarla, y así lo pone de manifiesto en diferentes resoluciones como pudiera ser la 379/2022 o la 140/2022 en la que a su vez se cita Resolución 137/2019 del Tribunal Administrativo de Contratación Pública de la Comunidad de Madrid cuyo criterio es coincidente con el del TARCJA, al señalar que el presupuesto del contrato ha de ser adecuado al mercado según las prestaciones a realizar y no según el personal a subrogar y donde se concluye que *“En definitiva, al fijar el importe de licitación de un contrato, el órgano de contratación debe cumplir con lo estipulado en los artículos 100, 101, 102 y 130 de la LCSP pero no está obligado a adecuarlo a los costes laborales de la empresa saliente, pues en tal caso, quedaría al arbitrio de la actual adjudicataria la fijación del valor estimado y del presupuesto del contrato. En consecuencia, las listas de personal a subrogar informan el personal incluido y su antigüedad pero no determinan directamente el cálculo del coste del contrato. Los licitadores deberán hacer el cálculo económico teniendo en cuenta además de las personas a subrogar, los salarios de las distintas categorías de trabajadores según el convenio aplicable y las horas o prestaciones previstas en el Pliego. A partir de ahí pueden organizar el servicio de la mejor manera. Debe recordarse que la subrogación implica el*



mantenimiento de las condiciones laborales pero no necesariamente de las horas ni del personal que se venían prestando, pues la regulación del servicio puede sufrir modificaciones”.

En este sentido, y como se pone de manifiesto en la última parte del punto uno de esta memoria, el precio promedio de esta licitación, aun no contemplando esta variable de antigüedad, se encuentra muy por encima de las diferentes peticiones que el sector ha venido realizando hasta la fecha, por lo que se puede deducir que los precios promedios se encuentran ajustados a mercado.

b) Ratio.

Los ratios de los monitores/cuidadores son los regulados en el Artículo 9 de la Orden de 17 abril de 2017, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar, son los siguientes:

1. El personal de atención al alumnado en el comedor escolar será el siguiente:

- a) Para el alumnado de segundo ciclo de educación infantil, por cada quince comensales o fracción superior a diez, una persona.
- b) Para el alumnado de educación primaria, por cada veinticinco comensales o fracción superior a quince, una persona.
- c) Para el alumnado de educación secundaria obligatoria o formación profesional básica, por cada treinta y cinco comensales o fracción superior a veinte, una persona.

En todo caso, el número de personas para la atención al alumnado será al menos de dos.

Los ratios de personal de cocina que se considera adecuado en función de la modalidad y número de usuarios, una vez contrastado con la consulta preliminar, pliegos de otras comunidades autónomas con servicio similar, y la realidad actual de los centro es el siguiente:

Comedores in situ:

	HORAS DÍA COCINA IN SITU					
	50	50-100	100-150	150-200	200-250	MAS 250
COCINERO	4,5	8,0	8,0	9,5	11,3	13,5
AUXILIAR DE COCINA	2,0	2,5	6,5	9,5	11,8	13,5

Comedores catering:

	HORAS DÍA CATERING					
	50	50-100	100-150	150-200	200-250	MAS 250
HORAS DE AUXILIAR DE COCINA	3,7	6,3	9,0	11,8	14,5	17,7

Ratio de monitores para ambas cocinas:

MONITORES	INFANTIL	PRIMARIA	ESO O FP
-----------	----------	----------	----------



1 MONITOR	2 HORAS POR CADA 15 ALUMNOS O FRACCIÓN SUPERIOR A 10	2 HORAS POR CADA 25 ALUMNOS O FRACCIÓN SUPERIOR A 15	2 HORAS POR CADA 35 ALUMNOS O FRACCIÓN SUPERIOR A 20
-----------	--	--	--

c) Costes de absentismo.

Se ha considerado un coste de absentismo del 4% sobre el coste hora por categoría profesional.

d) Uniformes y EPIS

Todo el personal, con independencia de su vinculación jurídico-laboral y de acuerdo con lo que al respecto establezca el correspondiente Convenio Colectivo de aplicación y PPT, deberá estar uniformado por cuenta del concesionario y con el vestuario adecuado, al igual que la disposición de EPIS durante las horas en que se realice el servicio.

El desglose y valoración de los vestuarios y EPIS para cocinero y auxiliares en base a precios de mercado en empresas especialistas de vestuario laboral es de 85€ con el siguiente desglose:

Delantal: 5€, Gorro: 3€, Pantalón: 12€, Chaqueta: 15€, Zuecos: 25€
 Epis: Guantes anticorte , antiquemadura: 25€

El cálculo del coste total se ha realizado considerando un uniforme por cada 8 horas de cocinero o ayudante de cocina.

Respecto del personal monitor se debe llevar peto o camiseta identificativo y placa identificativa se ha valorado 45€ por monitor.

HORAS	COCINERO	AUXILIAR	MONITOR
de 0 a 8 h.	85,00 €	85,00 €	45€ por monitor
de 9 a 16 h.	160,00 €	160,00 €	45€ por monitor
de 16 a 24 h.	240,00 €	240,00 €	45€ por monitor
más de 25 h.	320,00 €	320,00 €	45€ por monitor

e) Formación del personal.

Todo el personal con independencia de su vinculación jurídico-laboral y a cargo del concesionario recibirá formación en materia de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales, primeros auxilios y en materia dietético-nutricional.

Aunque para la mayoría de las empresas de mano de obra intensiva la formación puede salirle gratuita a través de la bonificaciones de la Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo, como así no han manifestado algunas empresas en justificaciones de bajas anormales en otras licitaciones, se asigna un coste por centro y curso en función del número de comensales para el caso de que no puedan acceder a estas bonificaciones, se ha determinado en función el número de comensales, independientemente del tipo de servicio.

TABLA DE COSTES DE FORMACIÓN	
de 10 a 50 comensales	120,00 €
de 51 a 100 comensales	240,00 €
de 101 a 150 comensales	360,00 €
de 151 a 200 comensales	480,00 €
de 200 a 250 comensales	600,00 €
más de 250 comensales	720,00 €

f) Útiles desechables y Reconocimientos médicos.

El precio aproximado de un reconocimiento médico en el mercado ronda los 45€ por trabajador. Se estima que por curso en comedores de hasta 50 comensales se hagan 2 por año, de 51 a 100 se hagan 4 por año, de 101 a 150 se hagan 6 por año, en comedores de 151 a 200 se hagan 8 por año, de 201 a 250 se hagan 10 por año, y más de 250 se hagan 12 por año. Por otro lado se estima un gasto en material desechable anual (batas, gorros, guantes) de 30€ por cada 50 comensales o fracción.

En sentido de lo anterior, se asigna un coste por centro y curso en función del número de comensales, que determina el número de trabajadores dedicados a la ejecución del contrato, independientemente del tipo de servicio:

TABLA DE COSTES DE MATERIAL DESECHABLE Y RECONOCIMIENTOS MEDICOS	
de 10 a 50 comensales	120,00 €
de 51 a 100 comensales	240,00 €
de 101 a 150 comensales	360,00 €
de 151 a 200 comensales	480,00 €
de 200 a 250 comensales	600,00 €
más de 250 comensales	720,00 €

3. COSTES DE EQUIPAMIENTO Y MANTENIMIENTO DEL MISMO. (Datos obtenidos de la Consulta preliminar a mercado).

En función de la modalidad y número de usuarios medios se contemplan los siguientes costes de equipamiento, mantenimiento y reposición de mobiliario, repercutiendo las siguientes cantidades por menú y año.

AMORTIZACIÓN ANUAL EQUIPAMIENTO		
	COCINA IN SITU	CATERING
de 10 a 50 comensales	2.999,17 €	1.065,84 €
de 51 a 100 comensales	3.155,73 €	1.222,40 €
de 101 a 150 comensales	3.505,64 €	1.931,39 €
de 151 a 200 comensales	4.154,44 €	2.087,96 €
más de 200 comensales	4.757,95 €	2.691,47 €

COSTE MANTENIMIENTO ANUAL		
	COCINA IN SITU	CATERING
de 10 a 50 comensales	1.173,06 €	529,80 €
de 51 a 100 comensales	2.346,12 €	1.059,60 €
de 101 a 150 comensales	3.519,18 €	1.589,40 €
de 151 a 200 comensales	4.692,25 €	2.119,20 €
más de 200 comensales	5.865,31 €	2.649,00 €

4. OTROS COSTES OPERATIVOS. (Datos obtenidos de la Consulta preliminar a mercado).

OTROS COSTES OPERATIVOS					
TIPO DE COCINA	TAMAÑO DEL CENTRO	SUMINISTRO DE GAS	ANÁLISIS HIGIENE Y SALUD, INCLUIDO APPCC	DDD (DESINFECCIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINSECTACIÓN)	PRODUCTOS DE LIMPIEZA E HIGIENE
CATERING	de 10 a 50 comensales	- €	138,06 €	172,16 €	752,68 €
	de 51 a 100 comensales	- €	160,23 €	194,32 €	1.505,36 €
	de 101 a 150 comensales	- €	182,39 €	216,48 €	2.258,05 €
	de 151 a 200 comensales	- €	204,55 €	238,64 €	3.010,73 €
	más de 200 comensales	- €	226,71 €	260,81 €	3.763,41 €
COCINA IN SITU	de 10 a 50 comensales	703,88 €	160,23 €	194,32 €	945,48 €
	de 51 a 100 comensales	1.165,66 €	204,55 €	238,64 €	1.890,97 €
	de 101 a 150 comensales	1.623,01 €	248,87 €	282,97 €	2.836,45 €
	de 151 a 200 comensales	2.074,44 €	293,19 €	327,29 €	3.781,93 €
	más de 200 comensales	2.506,68 €	337,51 €	371,61 €	4.727,41 €

5. COSTE DE LA MATERIA PRIMA ALIMENTICIA Y COSTE DE TRANSFERENCIA. (Datos obtenidos de la Consulta preliminar a mercado).

COSTE DE LA MATERIA PRIMA ALIMENTICIA Y COSTE DE TRANSFERENCIA DEL MENÚ.

El adjudicatario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación del servicio de comedor empleando materias primas de primera calidad, siempre de acuerdo con lo estipulado en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Se hace una diferenciación en la imputación de este coste, que se estima como aproximación a los datos obtenidos en la consulta preliminar a mercado de manera diferente en función de la modalidad del servicio 2024:

- Modalidad servicio in-situ: El coste asignado en materia prima por comensal/día es de 1,50 €.
- Modalidad servicio en catering: El coste asignado en materia prima por comensal/día incluido costes de transferencia y puesta en el centro educativo es de 1,90€

Dado que la licitación prevé cubrir de septiembre 2024 a junio 2026 se toma finalmente el coste de materia prima 2024 incrementado en un 3,1% conforme a las previsiones a diciembre 2024 del IPC general del FUNCAS arrojando el siguiente coste:



- Modalidad servicio in-situ: El coste asignado en materia prima por comensal/día es de 1,55 €.
- Modalidad servicio en catering: El coste asignado en materia prima por comensal/día incluido costes de transferencia y puesta en el centro educativo es de 1,96€.

COSTE DE LA MATERIA PRIMA DEL PRAI

El adjudicatario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación del servicio de PRAI, empleando materias primas de primera calidad, siempre de acuerdo con lo estipulado en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

El coste del PRAI se valora en 1,87€ (IVA no incluido) por día y usuario, dato obtenido como la media de la consulta preliminar a mercado.

6. GASTOS GENERALES Y BENEFICIO INDUSTRIAL. (revisar y hacer coincidir con el estudio viabilidad)

Se estiman unos gastos generales del 8,5%, de los que un 2,5% obedece a los costes de cancelaciones de asistencias y morosidad, más el 6% de otros gastos generales, y un 5% de beneficio industrial.

7. OTRAS CONSIDERACIONES

Comedores con dos espacios: en el Estudio de Viabilidad se han señalado 26 comedores con la referencia (1) en la columna de "OBSV" que por tener dos establecimientos diferenciados dentro del mismo centro educativo, requieren de una adscripción de recursos materiales y humanos extra, duplicando a tal efecto todos los gastos, salvo el relativo a la ratio de atención y cuidado del alumnado que es el que le corresponde según la etapa educativa de los comensales.

Comedores que reciben alumnado de otros centros asociados: en el Estudio de Viabilidad se han señalado 33 comedores con la referencia (2) en la columna de "OBSV", que no supondrá un sobre coste del servicio. Si la necesidad de traslado del alumnado de un centro a otro fuese sobrevenida, una vez iniciada la ejecución del contrato, una vez agotada las mejoras del contrato de aumento de la ratio de monitores en el caso de que las hubiere, se dará el correspondiente tratamiento como modificación del contrato en tanto que supondrá un incremento del número de monitores/as para garantizar la seguridad del traslado.

Comedores nuevos: en el Estudio de Viabilidad se han señalado 47 comedores con la referencia (3) en la columna de "OBSV", todos en la modalidad de catering, que al no haber tenido nunca servicio, la entidad adjudicataria deberá equipar con los elementos necesarios para la prestación del servicio, conforme a los requisitos establecidos en el apartado 11 del PPT.

Comedores con fecha de inicio el día 1 de marzo de 2025: en el Estudio de Viabilidad se han señalado 198 comedores con la referencia (4) en la columna de "OBSV", pertenecientes a los lotes 29 al 36, cuya fecha de inicio de ejecución se retrasa con respecto al resto de comedores licitados, ya que sus expedientes de contratación de origen tienen vigencia hasta el día 28 de febrero de 2025.

Comedores con posibilidad de transformación a cocina in situ: en el Estudio de Viabilidad se han señalado 147 comedores con la referencia (5) en la columna de "OBSV", que si bien se licitan en la modalidad de catering, son susceptibles de transformarse a cocina in situ, sólo en caso de que una

JOSE MANUEL HERNANDEZ CORIA		16/04/2024 11:25:19	PÁGINA: 11 / 12
VERIFICACIÓN	NJyGwmx044XhPOWJErSQve6kuld758	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Administración pública se encargue de la inversión en obras de adaptación y en dotar de equipamiento conforme a los requisitos establecidos en el apartado 11 del PPT, todo ello sin cargo para el contratista ni para la Agencia. Llegado el caso, la Agencia podrá modificar el precio de adjudicación del lote en el que se encuentre el comedor transformado adaptándolo a los costes operacionales específicos del nuevo establecimiento.

Uso de decimales en los cálculos del Estudio de Viabilidad: debido al gran volumen de datos con cálculos interrelacionados, a los efectos de cuadrar los subtotales generados con las magnitudes globales de la licitación, el órgano de contratación ha usado en la configuración de los importes el método del redondeo con dos decimales a la baja, descartando en consecuencia el efecto a partir del tercer decimal.

Bonificaciones promedio por lote: aunque las bonificaciones no tienen afectación al estudio de viabilidad (ya que la parte que no pague la familia en base a las bonificaciones reales de cada curso será soportada por la Agencia), sí que tienen afectación al cálculo del presupuesto de licitación. En este sentido en el anexo I del PCAP se explicitan las bonificaciones promedios consideradas para cada lote, que son el resultado de estimar a nivel de los centros educativos que conforman el lote las mismas bonificaciones que ha habido en el periodo septiembre 23- diciembre 23.

Bases impositivas sujeta y no sujeta a IVA: En aplicación del artículo 20.uno.9º de la Ley 37/1992 de 28 de diciembre del Impuesto sobre el Valor Añadido que exime de tributación el gasto destinado a la atención y custodia del alumnado usuario del comedor escolar.

En virtud de los estudios económicos realizado para esta licitación, conforme a los precios de mercado de todos los insumos informados por las empresas del sector en la Consulta Preliminar y los costes salariales extraídos de los convenios colectivos en vigor, sus respectivos gastos generales y beneficio industrial, la base imponible media exenta supone el 29% del total de la base, que se ha calculado teniendo en cuenta los costes salariales de la categoría de monitor, junto a los costes proporcionales asociados a esta categoría (Uniformes y EPIs, formación, RRMM y desechables, Absentismo), así como su parte proporcional de Beneficio Industrial y Gastos Generales.

Por consiguiente la base sujeta a IVA corresponde al 71% restante de la base total.

LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS A LA COMUNIDAD EDUCATIVA

JOSE MANUEL HERNANDEZ CORIA		16/04/2024 11:25:19	PÁGINA: 12 / 12
VERIFICACIÓN	NJyGwmx044XhPOWJErSQve6kuld758	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	