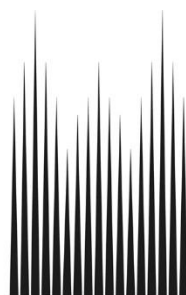


**ESTUDIO ECONÓMICO PARA LA
DETERMINACIÓN DEL PRECIO OBJETIVO DEL
SERVICIO DE COMEDORES ESCOLARES DEL
CONCELLO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA. CURSO
2016-2017**



**CONCELLO DE
SANTIAGO**

Solicitado por:

Concello de Santiago de Compostela

Resumen ejecutivo

El presente informe económico detalla los costes del servicio de comedores escolares de Santiago de Compostela y determina un precio de referencia.

Fecha de elaboración del informe: 24 de junio de 2016

ÍNDICE

1.- OBJETO DEL INFORME DE CONSULTORÍA ELABORADO POR PILOT CCS (CONTRATACIÓN ANALIZADA EN ESTE INFORME)	3
2.- ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN	4
3.- LIMITACIONES AL ALCANCE	6
4.- CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE COMEDORES ESCOLARES PARA LOS CEIP DEL CONCELLO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA	5
5.- PERSONAL DEL SERVICIO	7
6. ADQUISICIÓN DE LA MATERIA PRIMA, TRANSPORTE DE LOS MENÚS Y MENAJE	10
7.- OTROS COSTES	11
8. BENEFICIO EMPRESARIAL	12
9.- DETERMINACIÓN DEL PRECIO DE REFERENCIA	13

1.- OBJETO DEL INFORME DE CONSULTORÍA ELABORADO POR PILOT CCS (CONTRATACIÓN ANALIZADA EN ESTE INFORME)

El objeto del contrato, cuyo estudio económico es el fin de este informe, es la “Gestión del Servicio de Comedores Escolares” (Catering) para determinados CEIP empleando para ellos los datos facilitados por el Concello de Santiago. El concello de Santiago facilita a Pilot CCS datos sobre los siguientes colegios:

- CEIP Apóstolo Santiago.
- CEIP Cardeal Quiroga Palacios.
- CEIP Fontiñas.
- CEIP Mestre Rodríguez Xixirei.
- CEIP Monte dos Postes.
- CEIP Raíña Fabiola.
- CEIP Ramón Cabanillas.
- CEIP Roxos – Vilvestro.
- CEIP Vite.

Se requiere a PILOT CCS para la valoración económica del expresado servicio, con el alcance definido y las características propias del mismo detalladas en el pliego de prescripciones técnicas que ha sido la principal fuente documental para alimentar el presente informe.

Se desea hacer referencia que el objeto de este estudio económico es la determinación de los costes y precio de referencia (se expresará en un rango) de un catering típico de colectividades, que confecciona y sirve comida y desayunos para colectivos concretos de los CEIP.

Se debe indicar que los servicios de catering, a pesar de ser servicios industriales, conllevan en su valoración elementos de personalización propios de cada compañía que escapan al alcance de cualquier informe que abordemos por resultar simplemente imposible su valoración.

2.- ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN

Con el fin de valorar el servicio objeto de este informe es preciso delimitar el alcance del mismo.

El alcance del objeto de la contratación es la elaboración de 202 desayunos y 757 comidas cada día. Para todos los CEIP expresados en el objeto se debe elaborar y servir el desayuno y las comidas para los escolares usuarios de este servicio.

Se contemplan 175 días lectivos en los que se deberá prestar servicio. Para la elaboración de este informe económico, a efectos de cálculo, se toma como periodo de prestación del servicio de 12 de septiembre a 23 de junio.

Se servirán aproximadamente 140.854 comidas y unos 38.202 desayunos a lo largo del curso escolar.

Tal y como hemos indicado Pilot CCS ha tenido que estimar el reparto de los 202 desayunos diarios por colegio. Se ha decidido aplicar los mismos ratios resultantes de los datos de las comidas que si nos han sido facilitados.

El reparto por centros de las operaciones diarias según servicio es el siguiente:

	TOT. XANT. DIA MEDIA	TOT. ALM. DIA MEDIA
APÓSTOLO SANTIAGO	28,00	8,00
FONTIÑAS	144,30	34,70
MONTE DOS POSTES	140,20	44,40
QUIROGA PALACIOS	136,30	38,20
VITE	48,30	13,40
RAMÓN CABANILLAS	127,38	40,30
RAIÑA FABIOLA	58,00	10,00
RODRÍGUEZ XIXAREI	37,10	6,20
ROXOS VILLESTRO	85,30	23,10
	804,88	218,30

El calendario escolar para el curso 2016-2017 es el siguiente:

- Comienzo del curso escolar 12 de septiembre de 2016.
- Vacaciones de Navidad del 22 de diciembre a 6 de enero ambos incluidos.
- Carnavales 27 y 28 de febrero y 1 de marzo.
- Semana Santa del 10 al 17 de abril ambos incluidos.
- Fin del curso escolar 23 de junio de 2017.

Los desayunos se elaborarán en las cocinas o en los comedores de los centros educativos, mientras que las comidas se deben elaborar en las cocinas de la empresa que resulte adjudicataria y ser **transportada** a los comedores de los CEIP.

Una vez en el comedor nos encontramos que se trata de un servicio asistido hasta el comensal.

Es especialmente relevante que, en el caso de las comidas, nos encontramos ante un catering transportado que conlleva menores inversiones y costes de mantenimiento para ser repercutidos en los precios de las futuras ofertantes.

En definitiva, esta empresa en la elaboración del presente informe entiende que las funciones generales del servicio son:

- La elaboración de desayunos y comidas de acuerdo con las características de los menús establecidos en el pliego técnico, así como su transporte hasta los comedores de los CEIP.
- El velar por la calidad y conservación de los alimentos, cumpliendo las normas de sanidad e higiene.
- El servicio consistirá en la atención directa al comensal (a las mesas de los escolares usuarios).
- La limpieza de las instalaciones y equipamiento del servicio de comedor escolar, cuidando su uso y conservación.
- La elaboración de los protocolos de seguridad e higiene y de riesgos laborales.

3.- LIMITACIONES AL ALCANCE

El presente estudio económico se ha realizado empleando como soporte documental el *“pliego de condiciones de prescripciones técnicas para la contratación de la gestión del servicio de comedores escolares 2016/17”* No se ha procedido a la visita de las instalaciones desconociéndose por tanto el estado de las mismas y el impacto exacto de conceptos como reposición de elementos de maquinaria y otros.

Pilot CCS ha tenido acceso a datos referentes al promedio de desayunos (almorzos) y las horas del personal que se corresponden con el servicio de desayunos por centro pero no ha tenido acceso a datos relativos al reparto de personal por comedor para las comedas (xantares)¹, **si bien este dato no es relevante para el cálculo global del coste del servicio**. Consideramos que el servicio de desayunos alcanza el 9% de los costes

¹ Para el cálculo del personal necesario para el servicio de comidas (xantares) se han aplicado los distintos ratios sobre los usuarios diarios.

globales del servicio, siendo éste el único punto subjetivo en la elaboración del informe, pero en todo caso ineludible por la ausencia de mayor información. En este sentido se mantiene el criterio de esta mercantil en informes anteriores. Como hemos indicado esta recomposición del peso podría ser discutible pero, **en todo caso, dado que el estudio económico, como se verá en este informe contempla todos los costes globalmente, cualquier asignación de pesos no altera el coste global del servicio.**

El presente estudio es meramente económico no entrando a valorar ni la calidad exigida, ni ítems como los ratios de monitor/alumnos. Los cuales, por el motivo ya aludido de falta de información adicional no son analizados en este informe económico Si se ha tenido en cuenta lo estipulado en la cláusula VIII **“personal para a prestación do servicio”**:

Punto 7.12.1 “responsable de comedor escolar”. **Computarase dentro do ratio de cuidadores. Por ello, y es relevante lo expuesto a continuación, se considera que el responsable de comedor escolar también ejercerá funciones de monitor.**

Para la valoración económica del personal se considera la subrogación del personal aportado.

En lo referente a la calidad no son objeto de este informe las características de los menús fijos (nivel en proteínas, vitaminas y minerales, contenido en grasas, atractivo de los mismos, etc.). Para un estudio exhaustivo del servicio se requiere incluso un software profesional que elabore un menú “planning”. Como hemos indicado esto escapa al alcance del presente informe.

Dato relevante: este informe es exclusivamente económico

Ratios monitor alumno:

El ratio monitor alumno será, según pliego, 1/18 para el alumnado de primaria y 1/15 para el de infantil.

En el caso de primaria se incorporará un nuevo monitor cuando la ratio se vea incrementado en la mitad de unidades del mismo, esto es, cuando supere los 27 alumnos en su primer tramo. Se mantendrá siempre la ratio para el alumnado de primaria de tal manera que no se aumentará el número de monitores hasta los 45 alumnos (2 monitores por los primeros 36 alumnos + 1 monitor por el incremento en la mitad de unidades – 9 alumnos adicionales-)

En el caso de educación infantil se incorporará un nuevo monitor cuando la ratio se vea incrementado en una unidad completa, esto es, cuando supere el 1/16 para el de infantil.

Con este planteamiento para educación infantil el número de monitores día y horas necesarias para el servicio de madrugadores es:

MADRUGADORES				media 17 alumnos		
COLEGIO	Media usuarios	TRABALLADORES	HORAS totais/mes	Operarios Ratio	horas apertura	hrs. Dia monitor apertura
APOSTOLO SANTIAGO	1	1	30	1	1,5	1,5
ARQUITECTO CASAS NOVOA	6,8	1	55	1	2,25	2,25
CARDEAL QUIROGA PALACIOS	38,2	3	105	3	1,75	5,25
FONTIÑAS	34,7	2 (3 días/sem) y 3 (2 días/sem)	84	3	1,75	5,25
MONTE DOS POSTES	44,4	3	90	3	1,5	4,5
RAIÑA FABIOLA	10	1	30	1	1,5	1,5
RAMÓN CABANILLAS	40,3	4	120	3	1,5	4,5
MESTRE RODRIGUEZ XIXIREI	6,2	1	30	1	1,5	1,5
ROXOS	23,1	2	60	2	2	4
VITE	13,4	2	80	1	2	2
	218,1		684			
					hrs. Dia	32,25
					hrs. Semana	161,25

Para el servicio de comidas (xantares) las necesidades de monitores horas día son las siguientes:

COMEDOR					
COLEGIO		Media	Operarios Ratio	horas apertura	hrs. Dia monitor apertura
APOSTOLO SANTIAGO	INF	15,8	1	2,5	2,5
	PRI	16,9			
CARDEAL QUIROGA PALACIOS	INF	53,3	4	2,25	9
	PRI	82,9			
FONTIÑAS	INF	50,1	4	2,75	11
	PRI	94,2			
MONTE DOS POSTES	INF	53,5	4	2,5	10
	PRI	86,7			
RAIÑA FABIOLA	INF	19	2	2,5	5
	PRI	39,2			
RAMÓN CABANILLAS	INF	57,9	4	2,5	10
	PRI	68,7			
MESTRE RODRIGUEZ XIXIREI	INF	12,9	1	2,5	2,5
	PRI	24,2			
ROXOS	INF	38	3	2	6
	PRI	47,3			
VITE	INF	24,9	2	2	4
	PRI	23,4			
		808,9			
				hrs. Dia	125,5
				hrs. Semana	627,5

Con los datos anteriores, añadiéndole las horas día de preparación y limpieza de cada comedor tenemos los siguientes resultados por CEIP que son los que finalmente son escandallados para la determinación del precio objetivo de este informe:

	Hrs. día		Total	Hrs. Semana
	Serv.	Prep. & Lim.		
APOSTOLO SANTIAGO	6,5	1	7,5	37,5
ARQUITECTO CASAS NOVAS	2,25	1	3,25	16,25
CARDEAL QUIROGA PALACIOS	25,5	2	27,5	137,5
FONTIÑAS	30	2	32	160
MONTE DOS POSTES	27	2	29	145
RAIÑA FABIOLA	11,5	1,5	13	65
RAMÓN CABANILLAS	24,5	2	26,5	132,5
MESTRE RODRIGUEZ XIXIREI	6,5	1	7,5	37,5
ROXOS	16	1,5	17,5	87,5
VITE	8	1	9	45
				863,75

Todo lo expuesto se hace la presente **salvedad**: el número de monitores / horas día viene condicionado por un histórico facilitado de tres meses. Cualquier variación futura sobre estos datos alterarían obviamente el numero resultante de horas / día para cumplir con la labor de cuidado, atención educativa al alumnado y apoyo a las actividades establecidas. En todo caso entendemos que los ratios establecidos por el concello de Santiago permiten la coordinación de las tareas relativas a la educación para la salud, adquisición de hábitos sociales y una correcta utilización y conservación del menaje de comedor.

Como **última salvedad** en este punto indicamos que no hemos dispuesto de los datos relativos a los alumnos y a las alumnas que, por edad o necesidades asociadas a condiciones personales específicas de discapacidad, necesiten el soporte y ayuda de un adulto en las actividades de alimentación y aseo inherente a la misma.

4.- CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE COMEDORES ESCOLARES PARA LOS CEIP DEL CONCELLO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

Las principales características del servicio **con impacto económico** son:

- Catering transportado desde una cocina central (menor coste que un servicio con cocina "in situ" con cocina propia por no ser necesario personal de cocina: jefe de cocina, cocineros y marmitones). Conlleva la posibilidad de aplicación del

convenio sectorial de “Ocio Educativo y Animación Sociocultural” en vez del de “Restauración” como tal es el caso que nos ocupa.

- Preparación de mesas.
- Servicio en mesa emplatado (son necesarios mayores recursos). Servicio asistido hasta el comensal.
- Asume la limpieza de las dependencias de la instalación. Es habitual en este tipo de servicios.
- Atención al alumno. Mayor coste laboral por la ampliación de la franja horaria.
- Menú único para todos los usuarios a excepción de los que tengan intolerancias o alergias alimentarias.
- La atención al alumno, hasta las 16:30 en el caso de las comidas y desde la 07:30 en el caso de los desayunos, condiciona la permanencia de monitores.
- Preparación y limpieza en horario adicional al fijado para la atención al alumnado.

5.- PERSONAL DEL SERVICIO

Para la determinación del coste de mano de obra directa se ha tenido en cuenta la subrogación por el artículo 38 del convenio colectivo del sector de **ocio educativo y animación sociocultural** “*Derecho de Subrogación*” de las horas necesarias para la prestación del servicio y **de todos los trabajadores con contrato de fijos discontinuos**, advirtiéndose en este informe que las horas globales semanales de los contratos fijos discontinuos no alcanzan el número de horas necesarias para la prestación del servicio, por lo que para el cálculo económico del servicio se calculan las horas necesarias para la prestación del mismo de acuerdo a los ratios requeridos. Igualmente se advierte que las horas del listado facilitado por la contrata (fijos + contratos de obra o servicio determinado + duración determinada) exceden en sobremanera las necesarias para los nuevos ratios. **Por ello se reitera que solamente se han valorado las horas necesarias para la prestación del servicio teniendo cabida en las mismas todas las horas asociadas a contratos fijos discontinuos**. Se hace la salvedad en el presente informe que **está empresa de consultoría no puede alcanzar a determinar el literal de los contratos de obra o servicio determinado celebrados por la contrata y excede, obviamente, a su control las políticas de contratación de la contrata actualmente prestataria del servicio. Aparentemente estos contratos podrían entenderse celebrados para el curso escolar 2015-2016 pero reiteramos que no existe por esta consultoría certeza sobre este particular.**

No se considera relevante el número de contratos existentes para el cálculo de las necesidades del servicio resaltándose en este punto que **el presente informe contempla la valoración económica del servicio de acorde a las ratios definitorias del mismo, lo que no conlleva el cálculo del coste de todos los operarios que conforman la lista de subrogación.** Indicar que en la plantilla conviven trabajadores con contratos (389 y 300) fijos discontinuos (596 horas semanales de prestación de servicio) y otros con contratos de duración determinada (501) con 570 horas de prestación de servicio semanales. Estos contratos, parecen celebrados para cubrir el curso escolar (excepto el que se corresponde al CAF CAROAL celebrado en Febrero de 2015 todos han sido celebrados a partir de septiembre de 2015 con el comienzo del curso escolar). Indicar que la plantilla no presenta una antigüedad relevante. **Para el escandallo de costes se han calculado los costes del personal necesario para las nuevos ratios, estimándose un absentismo del 4% que entendemos cumple sobradamente las posibles contingencias que puedan derivarse de las situaciones de IT o accidentes profesionales. Así pues en** nuestros escandallos, dada la poca antigüedad del personal se ha tenido en cuenta este 4% que creemos que no altera el criterio de prudencia que guía la elaboración de nuestros estudios económicos. Analizados los TC2 de la empresa actualmente prestataria hay muy poco absentismo y se verifica que las bases de cotización de los trabajadores son las que genera el personal del listado facilitado por la actual contrata.

Sobre las Vacaciones. Para el cálculo de los días a los que los trabajadores tienen derecho hemos tenido en cuenta que el inicio de la actividad se produce el 12 de septiembre de 2016 y finaliza el 23 de junio de 2016. Por tanto los trabajadores prestarían servicio los siguientes meses naturales

Meses	Mensualidades
Septiembre	0,60
Octubre a Mayo	8
Junio	0,76
Total	9,36

En consecuencia, los días de vacaciones generados en este periodo es de 23,4 (aprox. 24). Dato obtenido de multiplicar 9,36 x 2,5 días /mes trabajado. Por todo lo expuesto, los periodos de inactividad establecidos en el calendario escolar permiten disfrutar de los días de vacaciones a lo largo del mismo y por lo tanto **no se contempla en nuestro estudio económico la sustitución de vacaciones.** Todo ello a tenor de lo establecido en el artículo 52 (Vacaciones) del Convenio de referencia, reza literalmente: *“las vacaciones se han de disfrutar, preferentemente, en los periodos de cese de actividad o de menor actividad de las empresas o centros de trabajo considerados individualmente. En*

aquellas empresas cuya actividad principal esté regulada por el calendario escolar sus trabajadores y trabajadoras disfrutarán, preferentemente, al menos un 50% de sus vacaciones en el periodo estival". Ergo, como ya hemos indicado, no se contempla la sustitución de vacaciones en el presente estudio.

Incremento Retribuciones art. 44 contempla la actualización de las tablas salariales para el periodo 1 de enero de 2017 a 31/12/2017 del 0,5%. **Se debe reseñar que el convenio de aplicación vence el 31/12/2016.**

El personal objeto de valoración es el encuadrado en el Grupo IV Personal de atención directa, categorías: coordinador/a de actividades y proyectos de centro y monitor/a de centro (BOE Nº 168 del miércoles 15 de julio de 2015).

Así pues, en lo referente al coste de personal se ha tenido en cuenta a efectos de valoración económica:

- La sustitución de bajas al 100%.
- La no suplencia de vacaciones.
- El personal debe tener la formación legal en manipulación de alimentos y las cocinas centrales cumplir con lo dispuesto en el Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero relativo al Registro General Sanitario de empresas Alimentarias. No se contempla impacto económico, pero si puede tenerlo, aunque escaso, por los cursos de formación. Al ser difícil la valoración del coste para la empresa, pues puede emplear a operarios con el curso de manipulador de alimentos, no se aplica este potencial coste a nuestro estudio.
- La ratio de monitor/alumnos es de 1/15 para el alumnado de infantil y de 1/18 para el de primaria. El alumnado con necesidades especiales computará como dos usuarios (no disponemos de datos para la valoración de esta ratio).
- El concesionario debe designar un coordinador general que no se contabiliza a efectos de ratio. **Misma aplicación que en el punto anterior. El coste de este operario a sido volcado en el colegio Ramón Cabanillas.**
- En cada comedor escolar debe haber un responsable **que entendemos que ejerce también funciones de monitor**. Teniendo en cuenta que, como **no se detallan pluses, ya que en todos los centros hay un trabajador con categoría de coordinador, no se contemplan pluses ad personam.**
- El personal de atención al alumno es: monitores/cuidadores, coordinadores y uno de ellos auxiliar de colectividades. Estas **son las categorías que se han contemplado.**

- El concesionario debe contar con un especialista en dietética y nutrición titulado. Este coste tendrá la consideración de general y no mano de obra directa. **No se detalla en el escandallo.**
- Se han cotejado las bases de cotización del listado de personal facilitado y son, básicamente, correctas por lo que no se detecta un listado artificialmente alterado por la actual prestataria.
- Los porcentajes de seguridad social aplicados en los escandallos son:

Cont. Com.	Desempleo	Fogasa	Form. Prof.	IT	IMS
23,60%	5,50%	0,20%	0,60%	1,70%	1,30%

Detallamos a continuación las diferentes familias de coste que componen el servicio: MOD (mano de obra directa), materia prima y mantenimiento e inversiones.

El coste MOD (mano de obra directa) y supervisión del servicio es el que se detalla, el porcentaje expresa el peso de estos conceptos sobre el precio de referencia:

	TOTAL MOD
APÓSTOLO SANTIAGO	15.455,72 €
FONTIÑAS	61.254,13 €
MONTE DOS POSTES	55.507,06 €
QUIROGA PALACIOS	52.925,20 €
VITE	18.272,86 €
RAMÓN CABANILLAS	69.674,70 €
RAIÑA FABIOLA	24.932,99 €
RODRÍGUEZ XIXAREI	15.829,36 €
ROXOS VILLESTRO	34.177,86 €
	348.029,87 €

Se puede consultar el detalle del coste por centro de trabajo y trabajador en los anexos de este informe.

La relación del personal que se ha utilizado para el estudio de costes es la facilitada por el concello de Santiago de Compostela, pero se advierte que por la aplicación de las nuevas ratios no se valora en su integridad (ver escandallos).

Como coste de supervisión, a mayores del coordinador general, esto es la supervisión de un gestor de servicio o encargado de la futura empresa adjudicataria hemos contemplado el importe de 8.895.33 € lo que supone, en todo caso, un porcentaje superior al 1% sobre ventas esperado.

6. ADQUISICIÓN DE LA MATERIA PRIMA, TRANSPORTE DE LOS MENÚS Y MENAJE

La adquisición de la materia prima y el transporte de menús, es por cuenta de la concesionaria.

Igualmente, la concesionaria debe dotar el servicio de todo el menaje necesario. Proveerá de vajilla, cubertería y la maquinaria necesaria para su servicio.

	MAT PRIMA
APÓSTOLO SANTIAGO	10.248,35 €
FONTIÑAS	47.111,26 €
MONTE DOS POSTES	46.438,42 €
QUIROGA PALACIOS	44.837,31 €
VITE	15.880,27 €
RAMÓN CABANILLAS	41.977,74 €
RAIÑA FABIOLA	18.690,00 €
RODRÍGUEZ XIXAREI	11.942,91 €
ROXOS VILLESTRO	28.010,08 €
	265.136,34 €

	MANT E INV.
APÓSTOLO SANTIAGO	1.565,95 €
FONTIÑAS	6.595,86 €
MONTE DOS POSTES	6.201,85 €
QUIROGA PALACIOS	5.946,91 €
VITE	2.077,21 €
RAMÓN CABANILLAS	6.806,00 €
RAIÑA FABIOLA	2.655,62 €
RODRÍGUEZ XIXAREI	1.690,61 €
ROXOS VILLESTRO	3.783,69 €
	37.323,69 €

7.- OTROS COSTES

Con impacto más reducido, pero que igualmente deben ser objeto de valoración, tenemos los siguientes costes: mantenimiento e inversión (donde hemos contemplado el mantenimiento y reparación del equipamiento industrial), la uniformidad, la adquisición y reposición del menaje de cocina, vajilla, cubertería, carros, material auxiliar y útiles de limpieza. Se incluye igualmente el material gráfico.

Para la póliza de seguro se ha contemplado un 0,21% de los costes sobre el precio de venta estimado como precio de referencia objetivo.

En comunicaciones se contempla que el coordinador General y los coordinadores de centros deben tener un teléfono móvil cada uno. Para ello se ha computado un coste global de telecomunicaciones de 2.700 €/año.

En los costes de estructura hemos contemplado los costes administrativos inherentes al contrato tales como facturación y gestión de cobro, así como el coste de administrativo de estructura que soportará la potencial concesionaria. Igualmente creemos que este precio puede acoger los costes derivados del sistema informático (pliego técnico página 13 – cláusula VIII).

8. BENEFICIO EMPRESARIAL

En nuestro informe económico hemos contemplado un previsible margen del 9 % sobre coste (8,26% sobre venta). Obviamente este porcentaje es un dato estimado que podría sufrir variaciones que entendemos no deben ser mayores al +/- 2%.

	TOTAL COSTES	BENEFICIO	%	PRECIO
APÓSTOLO SANTIAGO	30.252,64 €	2.722,74 €	8,26%	32.975,37 €
FONTIÑAS	126.462,30 €	11.381,61 €	8,26%	137.843,90 €
MONTE DOS POSTES	118.925,91 €	10.703,33 €	8,26%	129.629,24 €
QUIROGA PALACIOS	114.049,60 €	10.264,46 €	8,26%	124.314,06 €
VITE	39.166,33 €	3.524,97 €	8,26%	42.691,30 €
RAMÓN CABANILLAS	130.481,68 €	11.743,35 €	8,26%	142.225,03 €
RAIÑA FABIOLA	51.095,28 €	4.598,58 €	8,26%	55.693,86 €
RODRÍGUEZ XIXAREI	32.637,16 €	2.937,34 €	8,26%	35.574,51 €
ROXOS VILLESTRO	72.672,52 €	6.540,53 €	8,26%	79.213,05 €
	715.743,42 €	64.416,91 €	8,26%	780.160,33 €

9.- DETERMINACIÓN DEL PRECIO DE REFERENCIA

La cuenta de cada CEIP es la siguiente:

	TOT. XANT. DIA MEDIA	%	TOT. ALM. DIA MEDIA	TOTAL MOD	%	SUPERV.	%	MAT PRIMA	%	MANT E INV.	%	POL. SEG.	%	COMUNIC	%	ESTRUCTURA	%	TOTAL COSTES	BENEFICIO	%	PRECIO
APÓSTOLO SANTIAGO	28,00	3%	8,00	15.455,72 €	46,87%	395,03 €	1,20%	10.248,35 €	31,08%	1.565,95 €	4,75%	69,16 €	0,21%	300,00 €	0,91%	2.218,42 €	6,73%	30.252,64 €	2.722,74 €	8,26%	32.975,37 €
FONTINAS	144,30	18%	34,70	61.254,13 €	44,44%	1.565,60 €	1,14%	47.111,26 €	34,18%	6.595,86 €	4,79%	291,32 €	0,21%	300,00 €	0,22%	9.344,13 €	6,78%	126.462,30 €	11.381,61 €	8,26%	137.843,90 €
MONTE DOS POSTES	140,20	17%	44,40	55.507,06 €	42,82%	1.418,71 €	1,09%	46.438,42 €	35,82%	6.201,85 €	4,78%	273,92 €	0,21%	300,00 €	0,23%	8.785,96 €	6,78%	118.925,91 €	10.703,33 €	8,26%	129.629,24 €
QUIROGA PALACIOS	136,30	17%	38,20	52.925,20 €	42,57%	1.352,72 €	1,09%	44.837,31 €	36,07%	5.946,91 €	4,78%	262,66 €	0,21%	300,00 €	0,24%	8.424,79 €	6,78%	114.049,60 €	10.264,46 €	8,26%	124.314,06 €
VITE	48,30	6%	13,40	18.272,86 €	42,80%	467,04 €	1,09%	15.880,27 €	37,20%	2.077,21 €	4,87%	91,74 €	0,21%	300,00 €	0,70%	2.077,21 €	4,87%	39.166,33 €	3.524,97 €	8,26%	42.691,30 €
RAMÓN CABANILLAS	127,38	16%	40,30	69.674,70 €	48,99%	1.780,82 €	1,25%	41.977,74 €	29,52%	6.806,00 €	4,79%	300,60 €	0,21%	300,00 €	0,21%	9.641,83 €	6,78%	130.481,68 €	11.743,35 €	8,26%	142.225,03 €
RAÍÑA FABIOLA	58,00	7%	10,00	24.932,99 €	44,77%	637,26 €	1,14%	18.690,00 €	33,56%	2.655,62 €	4,77%	117,29 €	0,21%	300,00 €	0,54%	3.762,12 €	6,76%	51.095,28 €	4.598,58 €	8,26%	55.693,86 €
RODRÍGUEZ XIXAREI	37,10	5%	6,20	15.829,36 €	44,50%	404,58 €	1,14%	11.942,91 €	33,57%	1.690,61 €	4,75%	74,67 €	0,21%	300,00 €	0,84%	2.395,03 €	6,73%	32.637,16 €	2.937,34 €	8,26%	35.574,51 €
ROXOS VILLESTRO	85,30	11%	23,10	34.177,86 €	43,15%	873,56 €	1,10%	28.010,08 €	35,36%	3.783,69 €	4,78%	167,11 €	0,21%	300,00 €	0,38%	5.360,23 €	6,77%	72.672,52 €	6.540,53 €	8,26%	79.213,05 €
	804,88		218,30	348.029,87 €	44,61%	8.895,33 €	1,14%	265.136,34 €	33,98%	37.323,69 €	4,78%	1.648,46 €	0,21%	2.700,00 €	0,35%	52.009,73 €	6,67%	715.743,42 €	64.416,91 €	8,26%	780.160,33 €

Así pues, el total de los costes del servicio ascienden a **715.743,42 €** euros.

Tal y como hemos indicado en el punto 3 (Limitaciones al alcance), estimamos que sobre el coste global el peso del servicio de desayunos es del 9% por lo que la tabla de precios de referencia por CEIP y el global es el siguiente:

	PRECIO GLOB.	COMIDA	DESAYUNO
APÓSTOLO SANTIAGO	32.975,37 €	30.007,59	2.967,78
FONTIÑAS	137.843,90 €	125.437,95	12.405,95
MONTE DOS POSTES	129.629,24 €	117.962,61	11.666,63
QUIROGA PALACIOS	124.314,06 €	113.125,79	11.188,27
VITE	42.691,30 €	38.849,09	3.842,22
RAMÓN CABANILLAS	142.225,03 €	129.424,78	12.800,25
RAIÑA FABIOLA	55.693,86 €	50.681,41	5.012,45
RODRÍGUEZ XIXAREI	35.574,51 €	32.372,80	3.201,71
ROXOS VILLESTRO	79.213,05 €	72.083,87	7.129,17
	780.160,33 €	709.945,90 €	70.214,43

PORCENTAJES SOBRE COSTE

MOD: **44,61 %**
 SUPERVISIÓN: **1,14%**
 MATERIA PRIMA: **33.98%**
 MANT. E INVERSIÓN: **4,78%**
 PÓLIZA SEGUROS: **0,21 %**
 COMUNICACIÓN: **0,35 %**
 ESTRUCTURA: **6,67%**
 BENEFICIO EMPRESARIAL: **8,26 %**

Precio de referencia menú comida

Si está previsto servir 140.854 menús durante el calendario escolar (804,88 comidas² x 175 días lectivos) si dividimos el precio total del servicio de comidas (xantares) **709.945,90 €** entre los mismos **tenemos que el precio de referencia del menú de comida es de 5,04 € sin IVA³.**

Precio de referencia desayuno

Si está previsto servir 38.202,5 desayunos durante el calendario escolar (218,30 desayunos x 175 días lectivos) si dividimos el precio total del servicio de desayunos (almorzos) **70.214,43 €** entre los mismo **tenemos que el precio de referencia del menú del desayuno es de 1,838 € sin IVA⁴.**

Precio de referencia global del servicio

El precio global de referencia del servicio asciende a **780.160,33 €/año sin IVA⁵.**

Precio 2016/2017

El convenio sectorial expira el 31 de diciembre de 2016. Es por ello por lo que se debe estimar un incremento del mismo para el año 2017. Estimamos que el mismo, extrapolando los datos del 2016, se incrementaría entre un 0,5% (dato 2016) y un 1%.

DATO RELEVANTE: Se reitera que los expresados costes recogen el coste de mano de obra adaptado a las nuevas ratios por lo que no se valora todo el listado del personal facilitado. Se hace mención que el personal facilitado excede un 30% aproximadamente el personal del primer informe elaborado por esta empresa en enero de 2016. En caso de ser requerido se facilitará al concello el coste de todo el personal del listado.

Final del informe económico

Final del informe económico

Final del informe económico



Fdo. Salvador Fernández de la Cigoña Fraga - Director Pilot CCS

² Sobre los 808,9 se ajusta un 0,5% adicional como criterio de mayor seguridad al estar trabajando con datos históricos y garantizar la mayor concurrencia posible.

³ Ver exención IVA comedores escolares. No valorable en este informe.

⁴ Ver exención IVA comedores escolares. No valorable en este informe.

⁵ Ver exención IVA comedores escolares. No valorable en este informe.