

FICHA DESCRIPTIVA DE LA OPERACIÓN

CONVOCATORIA DE MANIFESTACIÓN DE EXPRESIONES DE INTERÉS PARA POTENCIALES BENEFICIARIOS DE AYUDA EN EL MARCO DEL PROGRAMA OPERATIVO GALICIA 2014-2020 PARA EL AÑO 2020

Objetivo Temático	10 – Invertir en educación, formación y formación profesional para la adquisición de capacidades y un aprendizaje permanente
Prioridad de Inversión	10.05 – Infraestructuras en educación y formación
Objetivo Específico	10.05.01 – Mejorar las infraestructuras de educación y formación
Actuación CPSO	10.5.1.3 Construcción de nuevos centros y ampliación y mejora de centros de formación profesional, enseñanzas especiales y artísticas.
Campo de Intervención	050 Infraestructuras educativas para la educación y formación profesionales y el aprendizaje de adultos
Línea de actuación	37 – Medidas destinadas a la construcción de nuevos centros y obras de ampliación y rehabilitación de los centros de formación profesional, enseñanzas especiales y artísticas
Proyecto contable XUMCO	2020 00042
Título de la operación	Ampliación del IES Sanxillao
Persona/s de contacto Teléfono/Extensión	María Jesús López López / Roberto Santaballa Álvarez 981 544451 / 981 544410



<p>Plan/Estrategia en el que se enmarca <i>(página y epígrafe)</i></p>	<p>Informe de ejecución y actualización del Plan de Dotación de Infraestructuras Educativas. Páginas 11-36-84-90</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Aprobado. Fecha: 17.01.2019</p>
<p>Descripción detallada de la operación</p>	<p>Dadas las limitaciones de espacio e implantación, se proyecta un nuevo edificio sobre la pista polideportiva de modo que se mantiene el uso de la pista y el edificio, de una única planta, se eleva hasta la altura de la segunda planta en la que se conecta con el edificio existente.</p> <p>En este nuevo edificio se crean diferentes talleres e seminarios para los ciclos, los principales son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taller restaurante: 169,70 m2 - Seminario de restauración: 29,85 m2 - Seminario de panadería: 65,10 m2 - Seminario de repostería: 74,55 m2 - Elaboración de calientes: 114,30 m2 - Elaboración de fríos: 51,40 m2 <p>En el edificio existente se realiza una redistribución y reforma de distintos espacios. En la planta baja se colocan duchas individuales y taquillas en el corredor de acceso. En la planta primera se acondiciona un aula de cata y un aula polivalente. En la planta segunda se reforma el distribuidor de acceso y se crea un almacén.</p>	



Crterios básicos que justifiquen la priorización de la operación (CPSO)	- Obsolescencia de las instalaciones existentes.													
Municipio/s donde se ejecutará la operación	Lugo	Código Postal	27.002											
Beneficiario/a/s	Secretaría Xeral Técnica. Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional. Xunta de Galicia													
Importe estimado de la operación	<p>Coste total de la operación: 1.952.175,45€</p> <p>Plan financiero:</p> <table border="1" data-bbox="546 699 1709 775"> <thead> <tr> <th>2020</th> <th>2021</th> <th>2022</th> <th>2023</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.000.000,00 €</td> <td>952.175,45€</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Coste total subvencionable: 1.899.550,44 €</p> <ul style="list-style-type: none"> • Posible ayuda FEDER (80%): 1.519.640,35 € • Contrapartida (20%): 379.910,09 € <p>Coste no subvencionable : 52.625,01 €</p> <p>Tasa dirección de obra: 52.625,01 €</p> <p>Coste obras: 1.894.368,91 €</p> <p>Coste proyecto de obras: 57.806,54€</p>				2020	2021	2022	2023	2024	1.000.000,00 €	952.175,45€			
2020	2021	2022	2023	2024										
1.000.000,00 €	952.175,45€													
Forma de gestión de la operación	<input checked="" type="checkbox"/> Actuación directa de la Administración mediante contratación pública <input type="checkbox"/> Instrumento financiero <input type="checkbox"/> Gastos de personal <div style="float: right; margin-top: 10px;"> <input checked="" type="checkbox"/> Fondos Propios <input checked="" type="checkbox"/> Fondos Propios <input type="checkbox"/> Financiación Privada </div>													



<p>Fecha de inicio de la operación <i>(fecha de contabilización del documento A de gasto (día/mes/año) ó, en su defecto, fecha prevista)</i></p>	<p>25 de octubre de 2018</p>	<p>Fecha prevista de finalización de la operación <i>(fecha prevista de operación finalizada según art. 2.14 RDC)</i></p>	<p>31 de mayo de 2022</p>
<p>Proyectos que integran la operación <i>(en su caso, indicar previsión de distribución por anualidades)</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contrato de servicio de redacción de proyecto técnico para la Ampliación del IES Sanxillao. SUSCEPTIBLE DE FINANCIACIÓN CON FONDOS FEDER 2. Contrato de obras para la Ampliación del IES Sanxillao. SUSCEPTIBLE DE FINANCIACIÓN CON FONDOS FEDER 3. Contrato de servicio de coordinación de seguridad y salud. FINANCIABLE CON FONDOS PROPIOS 4. Contrato de servicio de dirección de obras. FINANCIABLE CON FONDOS PROPIOS 		
<p>Indicador/es de resultado</p>	<p>Código-denominación: R151A</p> <p>Método de cálculo: El indicador mide el número de unidades en funcionamiento en los centros docentes públicos correspondientes al curso académico que finaliza en el año de referencia de la información en relación con el número de alumnos matriculados en las diferentes etapas educativas. En método se basa en la obtención del nº de unidades en relación al nº de alumnos por provincia, ayuntamiento, centro y nivel educativo, siendo la fuente el programa XADE (Xestión Administrativa Da Educación).</p> <p>Valor estimado asociado a la operación: 16 alumnos / unidad</p>		
<p>Indicador/es de productividad</p>	<p>Código-denominación: C035: Cuidado de niños y educación: Capacidad de infraestructuras de cuidado de niños o educación que reciben ayuda. Unidades: personas</p> <p>Método de cálculo: Número de alumnos usuarios de la instalación en función de la superficie y unidades implantadas en el centro, según los decretos que regulan los distintos tipos de enseñanzas.</p> <p>Valor estimado asociado a la operación:</p>		



	<p>Taller restaurante 169,70 m2. Adecuado para Ciclo medio de restauración, C. básico de cocina y restauración e para Ciclo superior de dirección de servicios de restauración. 30 prazas.</p> <p>Seminario de panadería 65,10 m2 y Semanario de repostería, 74,55 m2. Total: 139,65 m2. Adeucado para Ciclo medio de cocina e gastronomía y Ciclo superior en dirección de cocina: 20 prazas.</p> <p>Elaboración fríos 51,40 m2 y Elaboración calientes 114,30m2. Total= 165,70 m2. Adecuado para Ciclo medio de cocina y gastronomía, Ciclo básico de cocina y restauración y Ciclo superior de dirección de cocina. 20 prazas.</p> <p>Total plazas: 70 prazas.</p> <p>Decretos que regulan el número de plazas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decreto 107/2014 en el que se establecen los currículos de veinte títulos profesionales básicos (DOG 15/09/2014), para el Ciclo básico de cocina y restauración. - Decreto 58/2010 en el que se establece el currículo del Ciclo medio de servicios de restauración (DOG 19/04/2010) - Decreto 218/2008 en el que se establece el currículo del Ciclo de grado medio de cocina y restauración (DOG 07/10/2008) - Decreto 88/2011 en el que se establece el currículo del Ciclo superior de técnico superior en dirección de servicios de restauración (DOG 23/05/2911). - Decreto 83/2011 en el que se establece el currículo del Ciclo superior de técnico superior en dirección de cocina (DOG 19/05/2011)
Observaciones	<p>El indicador de resultado código-denominación R151A podrá ser objeto de revisión en función de los datos depurados teniendo en cuenta las variaciones en las previsiones iniciales por la incorporación de nuevas enseñanzas como FP Básica, así como el alumnado de nueva incorporación en función de la evolución de la natalidad y una vez obtenida la previsión en base a los datos INE para los próximos cursos 2020/2021 a 2022/2023.</p>
Firma y sello de la persona titular de la unidad administrativa responsable de la ejecución de la operación	<p>Santiago de Compostela, El secretario general técnico,</p> <p>Jesús Oitavén Barcala</p>



Fecha

