



Memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2022-2023

Primer.- Mitjançant la resolució es fixa el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2022-2023 i l'import de l'ajut individual de menjador escolar, per a l'alumnat que per manca d'oferta educativa d'ensenyaments obligatoris s'escolaritza fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i centres municipals, prèviament determinats pel Departament d'Educació.

Aquesta resolució en si mateixa no comporta increment de despesa econòmica per al Departament d'Educació, ja que simplement determina el preu màxim d'aquests serveis i ajuts, en compliment d'allò que estableix l'article 14 i la disposició addicional 3 del Decret 160/1996, de 14 de maig, que regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Educació.

Segon.- El preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador comprèn, a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de la prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda que, amb caràcter general, tenen una durada màxima de dues hores i mitja en total. Així mateix, cal preveure la possibilitat que en determinats centres es pugui organitzar l'espai de descans i de menjador al migdia en la franja horària saludable compresa entre les 12 i les 14 hores.

Es manté la figura del comensal esporàdic, que és l'alumne que fa servir el menjador ocasionalment o bé únicament algun dia fix de la setmana. En general es considera esporàdic, qui fa ús del servei menys de tres dies a la setmana o, en el cas de secundària, qui en fa ús menys de dos dies a la setmana. No obstant això, no es podrà considerar esporàdic cap alumne que rebi un ajut de menjador escolar.

Atès als canvis d'organització del personal d'atenció directa a l'alumnat i de les modificacions en les primeres matèries a consumir en els àpats, es considera adient que els comensals esporàdics hagin de fer efectiu fins a un 10% més del que paguen els altres comensals per als àpats.

Cal notar també que hi poden haver circumstàncies particulars que provoquin un encariment del preu del menú, com per exemple seria el cas d'escoles rurals amb un nombre molt reduït d'usuaris, o centres amb circumstàncies especials d'alumnat o d'instal·lacions. Per a aquests casos, la resolució ja preveu la possibilitat que es pugui autoritzar un preu superior per al menjador d'aquell centre, per a la qual cosa caldrà aportar un estudi de costos que ho justifiqui.

Tercer.- En els annexos I, II i III de la present memòria s'analitzen i es detallen els costos d'un menjador escolar en tres supòsits que corresponen a un menjador petit, és a dir, amb pocs comensals, un segon de grandària mitjana i un darrer cas de menjador gran, en funció de la durada màxima de l'espai de migdia, depenent de si és de fins a dues hores i mitja màxim o dues.

El càlcul s'obté de l'agregació de costos de diversos conceptes, la llista dels quals es va confeccionar a partir d'informació disponible del sector i de les respostes de centres

educatius i consells comarcals a una enquesta. Així mateix, per aquest curs, d'acord amb els darrers indicadors publicats i la revisió salarial acordada per la recent revisió del conveni col·lectiu del Sector del Lleure Educatiu i Sociocultural de Catalunya, ha comportat actualitzar els conceptes que integren l'estudi, d'acord amb els següents indicadors i percentatges de variació, que s'apliquen sobre els conceptes respectius:

Indicador	Percentatge variació
Revisió conveni col·lectiu del lleure educatiu i sociocultural a Catalunya (DOGC núm. 8639, de data 1.4.2022)	2,50%
Variació IPC general Català (març 2021 -març 2022)	9,50%
Variació IPC Català per grup d'aliments i begudes no alcohòliques (març 2021-març 2022)	6,40%

Quart.- La dotació de personal per a l'atenció de l'alumnat en el temps de prestació del servei de menjador atindrà a una ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor, d'acord amb el següent:

Ensenyament	Ràtio	Factor
Educació secundària obligatòria	1/30	0,033
Educació primària	1/25	0,040
Educació infantil segon cicle	1/15	0,067
Educació infantil primer cicle	1/8	0,125

La ràtio prevista per al primer cicle d'infantil només serà d'aplicació en aquelles escoles de titularitat del Departament d'Educació on s'hagi implantat aquest ensenyament.

El nombre global mínim de monitors s'obté de la fórmula següent, on:

q=nombre de comensals del primer cicle d'educació infantil

n=nombre de comensals del segon cicle d'educació infantil

y=nombre de comensals d'educació primària

z=nombre de comensals d'educació secundària

$$\text{Nombre de monitors} = q \times 0,125 + n \times 0,067 + y \times 0,040 + z \times 0,033$$

Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix al nombre enter.

Cinquè.- Els costos que s'obtenen per al menú diari en cadascun dels casos, en funció del tipus de centre i de la durada de l'espai de migdia, són els següents:

Tipus de centre	Durada de l'espai de migdia	
	2,5 hores	2 hores
Centre d'una línia. Menjador amb 90 comensals	6,54 €	6,18 €
Centre de dues línies. Menjador amb 220 comensals	6,29 €	5,94 €
Centre de tres línies. Menjador amb 360 comensals	6,11 €	5,75 €

Per aquests motius es considera convenient que el preu màxim del servei de menjador escolar per al curs 2022-2023 s'estableixi, d'acord amb el següent:

1. Amb caràcter general i en aquells serveis en què la durada màxima de l'espai de migdia és de com a màxim dues hores i mitja, s'incrementi a 6,54 €/alumne/dia per a la totalitat d'alumnes, excepte pels alumnes esporàdics no beneficiaris d'ajut de menjador als que s'aplicarà un preu de 7,19 €/alumne/dia.

Distribució per conceptes del preu fixat:

Concepte	Import	Percentatge
Personal de cuina	1,52 €	23,24%
Matèria primera alimentària	1,69 €	25,84%
Altres subministraments i reposició	0,31 €	4,74%
Estructura	0,49 €	7,49%
Vestuari	0,02 €	0,31%
Riscos	0,03 €	0,46%
Benefici industrial	0,14 €	2,14%
Marge comercial	0,14 €	2,14%
Nòmina monitoratge	1,78 €	27,22%
IVA	0,42 €	6,42%
Total:	6,54 €	100,00%

2. En aquells centres que tenen un espai de migdia amb una durada màxima de dues hores, s'estableixi en 6,18 €/alumne/dia per a la totalitat d'alumnes, excepte pels alumnes esporàdics no beneficiaris d'ajut de menjador als que s'aplicarà un preu de 6,80 €/alumne/dia.

Distribució per conceptes del preu fixat:

Concepte	Import	Percentatge
Personal de cuina	1,52 €	24,60%
Matèria primera alimentària	1,69 €	27,35%
Altres subministraments i reposició	0,31 €	5,02%
Estructura	0,49 €	7,93%
Vestuari	0,02 €	0,32%
Riscos	0,03 €	0,49%
Benefici industrial	0,14 €	2,27%
Marge comercial	0,14 €	2,27%
Nòmina monitoratge	1,43 €	23,14%
IVA	0,41 €	6,63%
Total:	6,18 €	100,00%

3. Que s'incrementi també en la quantitat de 6,54 euros/alumne/dia l'import màxim de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat que per manca d'oferta educativa pública d'ensenyaments obligatoris, s'escolaritza fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats o municipals, prèviament determinats pel Departament d'Educació.

D'acord amb l'exposat, caldrà preveure els increments necessaris en les aplicacions pressupostàries corresponents per a atendre aquest increment del preu de menjador escolar en els serveis de menjador, tant pel que fa al menjador obligatori com per a les beques menjador. En aquest sentit, s'estima, que l'aplicació d'aquest preu màxim implicarà un increment de despesa per un import de 4,38 MEUR per al curs 2022-2023.

La directora general d'Atenció a la Família
i Comunitat Educativa

Raquel Garcia Sevilla
Barcelona, en data de signatura electrònica.

ANNEX I – Paràmetres emprats per a l'establiment del preu màxim del menjador escolar dels centres educatius del Departament d'Educació.

Paràmetres

Hores diàries d'atenció a alumnes per monitors:

2,5 o 2 (durada espai interlectiu del migdia)

Ràtios de monitors:

Infantil primer cicle: 1 monitor per cada 8 alumnes

Infantil segon cicle: 1 monitor per cada 15 alumnes

Primària: 1 monitor per cada 25 alumnes

Secundària: 1 monitor per cada 30 alumnes

Dies lectius curs:

180 dies

Personal cuina, dedicació diària:

Cuiner: 5 h fins a 35 alumnes, 1 hora més fins a 50 i jornada completa a partir de 51

Ajudant: 2h per cada 25 alumnes, començant a 66

Contracte del personal de cuina i monitoratge:

Contracte fixe discontinu, 11,67 pagues

Estructura empresarial:

1 director/a i un administratiu/va poden gestionar 10 menjadors d'aquest volum

Taxa d'absentisme:

5%

Marge comercial:

0,1355 €/menú

Benefici industrial:

0,1355 €/menú

Gestió bancària facturació:

0,5% sobre import

Matèria primera alimentària:

1,6897 €/menú

Manteniment i reposició estris:

0,1807 €/menú

Vestuari:

130 € €/any per persona (cuiners i ajudants de cuina)

Prevenió de riscos:

80,70 € €/any per persona (cuina i monitoratge)

Subministraments no alimentaris:

0,1355 €/menú

Fonts d'informació:

Nòmines

Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya. Taules salarials 2022

Absentisme:

Informe PIMEC "Absentisme laboral en temps de crisi" (dades de 2010)

Baròmetre de absentismo Ayming 2015 (dades de 2015)

V Informe ADECCO sobre absentismo (dades de 2015)

Marge empresarial, benefici comercial, manteniment i reposició, vestuari, prevenió de riscos

Informe ACELLEC tramès al Departament d'Ensenyament el 28-3-2017

Matèria primera alimentària, subministraments no alimentaris

Enquesta

ANNEX II – Supòsits per a centres que apliquin un espai de migdia de dues hores i mitja màxim.

Supòsit 1. Escola d'una sola línia. Menjador amb 90 comensals

COSTOS

Personal

	Cost 1 any	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones
Cuiner/a	18.821,22 €	7,50	0,00	7,50	1,00	-----
Ajudant/s de cuina	4.646,87 €	2,00	0,00	2,00	0,27	-----
Coordinador	6.905,97 €	2,50	0,00	2,50	0,33	1
Monitor/s	20.624,83 €	2,50	0,10	2,60	0,35	3
Total	50.998,89 €					
Absentisme	2.549,94 €					
TOTAL	53.548,83 €					

Estructura

Direcció empresa	33.673,69 €
Administratiu	21.968,06 €
Lloguer oficina	13.550,10 €
Gestoria	2.235,77 €
Gestió bancària rebuts	486,00 €
Estudis, projectes i altres	6.570,00 €
Altres	1.693,77 €
TOTAL	80.177,39 €
Imputació 1 centre	8.017,74 €

Costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador

Matèria primera alimentària	27.373,76 €
Altres subministraments (no aliments)	2.194,31 €
Manteniment i reposició estris	2.926,94 €
TOTAL	32.495,01 €

Altres costos

Vestuari	259,71 €
Prevençió de riscos	512,19 €
Benefici industrial	2.194,31 €
Marge comercial	2.194,31 €
TOTAL	5.160,53 €

Totals

COST TOTAL (Sense IVA)	99.222,11 €
-------------------------------	--------------------

Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	32.051,85 €
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	67.170,26 €
IVA	6.717,03 €

COST TOTAL (Amb IVA)	105.939,13 €
-----------------------------	---------------------

Cost menú	6,54 €
------------------	---------------

Supòsit 2. Escola de dues línies. Menjador amb 220 comensals

COSTOS

Personal

	Cost 1 any	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones
Cuiner/a	18.821,22 €	7,50	0,00	7,50	1,00	-----
Ajudant/s de cuina	32.528,09 €	14,00	0,00	14,00	1,87	-----
Coordinador	9.668,36 €	2,50	1,00	3,50	0,47	1
Monitor/s	59.409,37 €	2,50	0,10	2,60	0,35	10
Total	120.427,03 €					
Absentisme	6.021,35 €					
TOTAL	126.448,38 €					

Estructura

Direcció empresa	33.673,69 €
Administratiu	21.968,06 €
Lloguer oficina	13.550,10 €
Gestoria	2.235,77 €
Gestió bancària rebuts	1.188,00 €
Estudis, projectes i altres	3.285,00 €
Altres	1.693,77 €
TOTAL	77.594,39 €
Imputació 1 centre	15.518,88 €

Costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador

Matèria primera alimentària	66.913,64 €
Altres subministraments (no aliments)	5.363,88 €
Manteniment i reposició estris	7.154,73 €
TOTAL	79.432,25 €

Altres costos

Vestuari	389,57 €
Prevenió de riscos	1.100,77 €
Benefici industrial	5.363,88 €
Marge comercial	5.363,88 €
TOTAL	12.218,10 €

Totals

COST TOTAL (Sense IVA)	233.617,61 €
-------------------------------	---------------------

Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	77.937,93 €
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	155.679,68 €
IVA	15.567,97 €

COST TOTAL (Amb IVA)	249.185,58 €
-----------------------------	---------------------

Cost menú	6,29 €
------------------	---------------

Supòsit 3. Escola de tres línies. Menjador amb 360 comensals

COSTOS

Personal

	Cost 1 any	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones
Cuiner/a	18.821,22 €	7,50	0,00	7,50	1,00	-----
Ajudant/s de cuina	55.762,44 €	24,00	0,00	24,00	3,20	-----
Coordinador	11.049,55 €	2,50	1,50	4,00	0,53	1
Monitor/s	101.809,41 €	2,50	0,10	2,60	0,35	17
Total	187.442,62 €					
Absentisme	9.372,13 €					
TOTAL	196.814,75 €					

Estructura

Direcció empresa	33.673,69 €
Administratiu	21.968,06 €
Lloguer oficina	13.550,10 €
Gestoria	2.235,77 €
Gestió bancària rebuts	1.954,80 €
Estudis, projectes i altres	1.971,00 €
Altres	1.693,77 €
TOTAL	77.047,19 €
Imputació 1 centre	25.682,40 €

Costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador

Matèria primera alimentària	110.103,35 €
Altres subministraments (no aliments)	8.826,02 €
Manteniment i reposició estris	11.772,78 €
TOTAL	130.702,16 €

Altres costos

Vestuari	649,28 €
Previsió de riscos	1.817,40 €
Benefici industrial	8.826,02 €
Marge comercial	8.826,02 €
TOTAL	20.118,72 €

Totals

COST TOTAL (Sense IVA)	373.318,02 €
-------------------------------	---------------------

Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	127.517,55 €
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	245.800,47 €
IVA	24.580,05 €

COST TOTAL (Amb IVA)	397.898,07 €
-----------------------------	---------------------

Cost menú	6,11 €
------------------	---------------

ANNEX III – Supòsits per a centres que apliquin un espai de migdia de dues hores màxim.

Supòsit 4. Escola d'una sola línia. Menjador amb 90 comensals

COSTOS

Personal

	Cost 1 any	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones
Cuiner/a	18.821,22 €	7,50	0,00	7,50	1,00	-----
Ajudant/s de cuina	4.646,87 €	2,00	0,00	2,00	0,27	-----
Coordinador	5.524,77 €	2,00	0,00	2,00	0,27	1
Monitor/s	16.499,86 €	2,00	0,08	2,08	0,28	3
Total	45.492,73 €					
Absentisme	2.274,64 €					
TOTAL	47.767,36 €					

Estructura

Direcció empresa	33.673,69 €
Administratiu	21.968,06 €
Lloguer oficina	13.550,10 €
Gestoria	2.235,77 €
Gestió bancària rebuts	486,00 €
Estudis, projectes i altres	6.570,00 €
Altres	1.693,77 €
TOTAL	80.177,39 €
Imputació 1 centre	8.017,74 €

Costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador

Matèria primera alimentària	27.373,76 €
Altres subministraments (no aliments)	2.194,31 €
Manteniment i reposició estris	2.926,94 €
TOTAL	32.495,01 €

Altres costos

Vestuari	259,71 €
Prevenió de riscos	512,19 €
Benefici industrial	2.194,31 €
Marge comercial	2.194,31 €
TOTAL	5.160,53 €

Totals

COST TOTAL (Sense IVA)	93.440,64 €
-------------------------------	--------------------

Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	26.545,69 €
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	66.894,95 €
IVA	6.689,49 €

COST TOTAL (Amb IVA)	100.130,13 €
-----------------------------	---------------------

Cost menú	6,18 €
------------------	---------------

Supòsit 5. Escola de dues línies. Menjador amb 220 comensals

COSTOS

Personal

	Cost 1 any	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones
Cuiner/a	18.821,22 €	7,50	0,00	7,50	1,00	-----
Ajudant/s de cuina	32.528,09 €	14,00	0,00	14,00	1,87	-----
Coordinador	8.287,16 €	2,00	1,00	3,00	0,40	1
Monitor/s	47.527,49 €	2,00	0,08	2,08	0,28	10
Total	107.163,97 €					
Absentisme	5.358,20 €					
TOTAL	112.522,16 €					

Estructura

Direcció empresa	33.673,69 €
Administratiu	21.968,06 €
Lloguer oficina	13.550,10 €
Gestoria	2.235,77 €
Gestió bancària rebuts	1.188,00 €
Estudis, projectes i altres	3.285,00 €
Altres	1.693,77 €
TOTAL	77.594,39 €
Imputació 1 centre	15.518,88 €

Costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador

Matèria primera alimentària	66.913,64 €
Altres subministraments (no aliments)	5.363,88 €
Manteniment i reposició estris	7.154,73 €
TOTAL	79.432,25 €

Altres costos

Vestuari	389,57 €
Prevençió de riscos	1.100,77 €
Benefici industrial	5.363,88 €
Marge comercial	5.363,88 €
TOTAL	12.218,10 €

Totals

COST TOTAL (Sense IVA)	219.691,39 €
-------------------------------	---------------------

Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	64.674,86 €
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	155.016,53 €
IVA	15.501,65 €

COST TOTAL (Amb IVA)	235.193,04 €
-----------------------------	---------------------

Cost menú	5,94 €
------------------	---------------

Supòsit 6. Escola de tres línies. Menjador amb 360 comensals

COSTOS

Personal

	Cost 1 any	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones
Cuiner/a	18.821,22 €	7,50	0,00	7,50	1,00	-----
Ajudant/s de cuina	55.762,44 €	24,00	0,00	24,00	3,20	-----
Coordinador	9.668,36 €	2,00	1,50	3,50	0,47	1
Monitor/s	81.447,53 €	2,00	0,08	2,08	0,28	17
Total	165.699,55 €					
Absentisme	8.284,98 €					
TOTAL	173.984,52 €					

Estructura

Direcció empresa	33.673,69 €
Administratiu	21.968,06 €
Lloguer oficina	13.550,10 €
Gestoria	2.235,77 €
Gestió bancària rebuts	1.954,80 €
Estudis, projectes i altres	1.971,00 €
Altres	1.693,77 €
TOTAL	77.047,19 €
Imputació 1 centre	25.682,40 €

Costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador

Matèria primera alimentària	110.103,35 €
Altres subministraments (no aliments)	8.826,02 €
Manteniment i reposició estris	11.772,78 €
TOTAL	130.702,16 €

Altres costos

Vestuari	649,28 €
Prevenició de riscos	1.817,40 €
Benefici industrial	8.826,02 €
Marge comercial	8.826,02 €
TOTAL	20.118,72 €

Totals

COST TOTAL (Sense IVA)	350.487,80 €
-------------------------------	---------------------

Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	105.774,48 €
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	244.713,32 €
IVA	24.471,33 €

COST TOTAL (Amb IVA)	374.959,13 €
-----------------------------	---------------------

Cost menú	5,75 €
------------------	---------------