



## **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 2019-2020**

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 2019-2020 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. Per aquest motiu no s'adjunta reserva de crèdit.

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 amb una durada màxima de dues hores i mitja en total.

En l'Annex de la present memòria s'analitzen 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.

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. Per aquest curs, s'ha procedit a actualitzar tots els conceptes d'acord amb l'IPC català (gener 2018 a gener 2019), així com també l'apartat corresponent als salaris que s'ha incrementat d'acord amb els costos fixats en el conveni col·lectiu vigent del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya per a l'any 2019.

L'Annex detalla els càlculs efectuats. Els costos que s'obtenen per al menú diari en cadascun dels casos són:

Centre d'una línia. Menjador amb 90 comensals	6,14 €
Centre de dues línies. Menjador amb 220 comensals	5,76 €
Centre de tres línies. Menjador amb 360 comensals	5,60 €

En tots els casos, el preu queda sensiblement per sota del preu màxim autoritzat per al passat curs 2018-2019: 6,20 €/menú

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.

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 els 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.

Per aquests motius es considera convenient que el preu màxim del servei de menjador escolar es mantingui en 6,20 €/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, i es mantingui també la quantitat de 6,20 €/alumne/dia, com a import de l'ajut individual de menjador escolar per als casos més amunt esmentats.

El director general d'Atenció a la Família  
i Comunitat Educativa

## **ANNEX a la memòria econòmica explicativa de l'establiment del preu màxim dels menjadors escolars dels centres educatius del Departament d'Educació.**

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

#### **Paràmetres**

##### **Hores diàries d'atenció a alumnes per monitors:**

2,5 (durada espai interlectiu del migdia)

##### **Ràtios de monitors:**

Infantil: 1 monitor per cada 18 alumnes

Primària: 1 monitor per cada 30 alumnes

##### **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 empresarial:**

0,1212 €/menú

##### **Benefici comercial:**

0,1212 €/menú

##### **Gestió bancària facturació:**

0,5% sobre import

##### **Matèria primera alimentària:**

1,5554 €/menú

##### **Manteniment i reposició estris:**

0,1616 €/menú

##### **Vestuari:**

116 € /any per persona (cuiners i ajudants de cuina)

##### **Prevenió de riscos:**

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

##### **Subministraments no alimentaris:**

0,1212 €/menú

#### **Fonts d'informació:**

##### **Nòmines**

Conveni sector del lleure. Taules salarials 2019

##### **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

## COSTOS

### Personal

	Cost 1 any	Hores/dia jornada directa	Hores/di a jornada	Total hore	Fracció	Persones
Cuiner/a	18.359,47	7,50	0,00	7,50	1,00	-----
Ajudant/s de cuina	4.532,87	2,00	0,00	2,00	0,27	-----
Coordinador	6.736,55	2,50	0,00	2,50	0,33	1
Monitor/s	18.034,82	2,50	0,10	2,60	0,35	3
Total	47.663,70					
Absentisme	2.383,19					
<b>TOTAL</b>	<b>50.046,89</b>					

### Estructura

Direcció empresa	32.847,58
Administratiu	21.429,12
Lloguer oficina	12.120,00
Gestoria	1.999,80
Gestió bancària rebuts	477,90
Estudis, projectes i altres	6.000,00
Altres	1.515,00
<b>TOTAL</b>	<b>76.389,40</b>
Imputació 1 centre	7.638,94

### Costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador

Matèria primera alimentària	24.777,52
Altres subministraments (no aliments)	1.930,72
Manteniment i reposició estris	2.574,29
<b>TOTAL</b>	<b>29.282,53</b>

### Altres costos

Vestuari	232,30
Prevenió de riscos	424,20
Benefici industrial	1.930,72
Marge comercial	1.930,72
<b>TOTAL</b>	<b>4.517,93</b>

### Totals

<b>COST TOTAL (Sense IVA)</b>	<b>91.486,29</b>
-------------------------------	------------------

Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	29.015,03
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	62.471,25
IVA	6.247,13

<b>COST TOTAL (Amb IVA)</b>	<b>97.733,41</b>
-----------------------------	------------------

<b>Cost menú</b>	<b>6,14</b>
------------------	-------------

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

### **Paràmetres**

#### **Hores diàries d'atenció a alumnes per monitors:**

2,5 (durada espai interlectiu del migdia)

#### **Ràtios de monitors:**

Infantil: 1 monitor per cada 18 alumnes

Primària: 1 monitor per cada 30 alumnes

#### **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 5 menjadors d'aquest volum

#### **Taxa d'absentisme:**

5%

#### **Marge empresarial:**

0,1212 €/menú

#### **Benefici comercial:**

0,1212 €/menú

#### **Gestió bancària facturació:**

0,5% sobre import

#### **Matèria primera alimentària:**

1,5554 €/menú

#### **Manteniment i reposició estris:**

0,1616 €/menú

#### **Vestuari:**

116 € €/any per persona (cuiners i ajudants de cuina)

#### **Prevenió de riscos:**

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

#### **Subministraments no alimentaris:**

0,1212 €/menú

### **Fonts d'informació:**

#### **Nòmines**

Conveni sector del lleure. Taules salarials 2019

#### **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

## COSTOS

### Personal

	Cost 1 any	Hores/dia jornada directa	Hores/di a jornada indirecta	Total hore	Fracció	Persones
Cuiner/a	18.359,47	7,50	0,00	7,50	1,00	-----
Ajudant/s de cuina	31.730,08	14,00	0,00	14,00	1,87	-----
Coordinador	9.431,16	2,50	1,00	3,50	0,47	1
Monitor/s	48.092,84	2,50	0,10	2,60	0,35	8
Total	107.613,56					
Absentisme	5.380,68					
<b>TOTAL</b>	<b>112.994,24</b>					

### Estructura

Direcció empresa	32.847,58
Administratiu	21.429,12
Lloguer oficina	12.120,00
Gestoria	1.999,80
Gestió bancària rebuts	1.168,20
Estudis, projectes i altres	3.000,00
Altres	1.515,00
<b>TOTAL</b>	<b>74.079,70</b>
Imputació 1 centre	14.815,94

### Costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador

Matèria primera alimentària	60.567,28
Altres subministraments (no aliments)	4.719,53
Manteniment i reposició estris	6.292,70
<b>TOTAL</b>	<b>71.579,51</b>

### Altres costos

Vestuari	348,45
Prevenió de riscos	848,40
Benefici industrial	4.719,53
Marge comercial	4.719,53
<b>TOTAL</b>	<b>10.635,91</b>

### Totals

<b>COST TOTAL (Sense IVA)</b>	<b>210.025,59</b>
-------------------------------	-------------------

Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	65.780,38
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	144.245,21
IVA	14.424,52

<b>COST TOTAL (Amb IVA)</b>	<b>224.450,11</b>
-----------------------------	-------------------

<b>Cost menú</b>	<b>5,76</b>
------------------	-------------



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

#### **Paràmetres**

##### **Hores diàries d'atenció a alumnes per monitors:**

2,5 (durada espai interlectiu del migdia)

##### **Ràtios de monitors:**

Infantil: 1 monitor per cada 18 alumnes

Primària: 1 monitor per cada 30 alumnes

##### **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 3 menjadors d'aquest volum

##### **Taxa d'absentisme:**

5%

##### **Marge empresarial:**

0,1212 €/menú

##### **Benefici comercial:**

0,1212 €/menú

##### **Gestió bancària facturació:**

0,5% sobre import

##### **Matèria primera alimentària:**

1,5554 €/menú

##### **Manteniment i reposició estris:**

0,1616 €/menú

##### **Vestuari:**

116 € €/any per persona (cuiners i ajudants de cuina)

##### **Prevenió de riscos:**

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

##### **Subministraments no alimentaris:**

0,1212 €/menú

#### **Fonts d'informació:**

##### **Nòmines**

Conveni sector del lleure. Taules salarials 2019

##### **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

## COSTOS

### Personal

	Cost 1 any	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hore	Fracció	Persones
Cuiner/a	18.359,47	7,50	0,00	7,50	1,00	----
Ajudant/s de cuina	54.394,42	24,00	0,00	24,00	3,20	----
Coordinador	10.104,82	2,50	1,25	3,75	0,50	1
Monitor/s	84.162,47	2,50	0,10	2,60	0,35	14
Total	167.021,19					
Absentisme	8.351,06					
<b>TOTAL</b>	<b>175.372,24</b>					

### Estructura

Direcció empresa	32.847,58
Administratiu	21.429,12
Lloguer oficina	12.120,00
Gestoria	1.999,80
Gestió bancària rebuts	1.911,60
Estudis, projectes i altres	1.800,00
Altres	1.515,00
<b>TOTAL</b>	<b>73.623,10</b>
Imputació 1 centre	24.541,03

### Costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador

Matèria primera alimentària	99.110,09
Altres subministraments (no aliments)	7.722,86
Manteniment i reposició estris	10.297,15
<b>TOTAL</b>	<b>117.130,10</b>

### Altres costos

Vestuari	580,75
Prevençió de riscos	1.414,00
Benefici industrial	7.722,86
Marge comercial	7.722,86
<b>TOTAL</b>	<b>17.440,48</b>

### Totals

<b>COST TOTAL (Sense IVA)</b>	<b>334.483,86</b>
-------------------------------	-------------------

Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	107.951,81
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	226.532,05
IVA	22.653,20

<b>COST TOTAL (Amb IVA)</b>	<b>357.137,06</b>
-----------------------------	-------------------

<b>Cost menú</b>	<b>5,60</b>
------------------	-------------