



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'Ensenyament per al curs 2018-2019

Mitjançant la resolució es fixa el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Ensenyament per al curs 2018-2019 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, prèviament determinats pel Departament d'Ensenyament.

Aquesta resolució en sí mateixa no comporta increment de despesa econòmica per al Departament d'Ensenyament, 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'Ensenyament. 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 de 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 de l'informe que en data 28 de març de 2017, ACELLEC va lliurar al Departament d'Ensenyament 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 2017 a gener 2018), a excepció de l'apartat corresponent als salaris que s'ha mantingut els costos atenent al conveni col·lectiu vigent del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya per als anys 2011 a 2016.

El curs escolar 2018-2019 compta amb 177 dies lectius. Els càlculs globals corresponen a aquest nombre de dies.

L'Annex 1 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	6,04 €
Centre de dues línies. Menjador amb 220 comensals	5,68 €
Centre de tres línies. Menjador amb 360 comensals	5,53 €

En tots els casos, el preu queda sensiblement per sota del preu màxim autoritzat per al passat curs 2017-2018: 6,20 €/menú

Cal notar 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 de què 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.

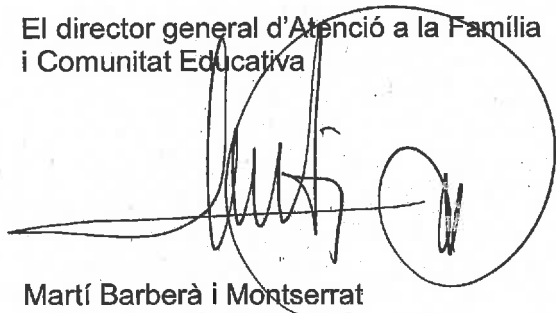
Es manté la figura del comensal esporàdic, que és l'alumne que fa servir el menjador ocasionalment o bé únicament algun dia fix de la setmana. En general es considera esporàdic, qui fa ús del servei menys de tres dies a la setmana o, en el cas de secundària, qui en fa ús menys de dos dies a la setmana.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

Barcelona, 23 d'abril de 2018

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



u. Martí Barberà i Montserrat

ANNEX 1 a la memòria econòmica explicativa de l'establiment del preu màxim dels menjadors escolars dels centres educatius del Departament d'Ensenyament.

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:	0,12108 €/menú
Benefici comercial:	0,12108 €/menú
Gestió bancària facturació:	0,5% sobre import
Matèria primera alimentària:	1,55386 €/menú
Manteniment i reposició estris:	0,16144 €/menú
Vestuari:	116 € €/any per persona (cuiners i ajudants de cuina)
Prevenió de riscos:	70,63 €/any per persona (cuina i monitoratge)
Subministraments no alimentaris:	0,12108 €/menú

Fonts d'informació:

Nòmines

Conveni sector del lleure. Taules salarials 2016

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 hores	Fracció	Persones
Cuiner/a	17.909,06	7,50	0,00	7,50	1,00	—
Ajudant/s de cuina	4.421,66	2,00	0,00	2,00	0,27	—
Coordinador	6.571,28	2,50	0,00	2,50	0,33	1
Monitor/s	17.592,37	2,50	0,10	2,60	0,35	3
Total	46.494,37					
Absentisme	2.324,72					
TOTAL	48.819,09					

Estructura

Direcció empresa	32.041,72
Administratiu	20.903,40
Lloguer oficina	12.108,00
Gestoria	1.997,82
Gestió bancària rebuts	477,90
Estudis, projectes i altres	6.000,00
Altres	1.513,50
TOTAL	75.042,34
Imputació 1 centre	7.504,23

Costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador

Matèria primera alimentària	24.752,99
Altres subministraments (no aliments)	1.928,80
Manteniment i reposició estris	2.571,74
TOTAL	29.253,53

Altres costos

Vestuari	232,07
Prevenió de riscos	423,78
Benefici industrial	1.928,80
Marge comercial	1.928,80
TOTAL	4.513,46

Totals

COST TOTAL (Sense IVA)	90.090,31
-------------------------------	------------------

Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	28.615,76
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	61.474,55
IVA	6.147,46

COST TOTAL (Amb IVA)	96.237,77
-----------------------------	------------------

Cost menú	6,04
------------------	-------------

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:	0,12108 €/menú
Benefici comercial:	0,12108 €/menú
Gestió bancària facturació:	0,5% sobre import
Matèria primera alimentària:	1,55386 €/menú
Manteniment i reposició estris:	0,16144 €/menú
Vestuari:	116 € €/any per persona (cuiners i ajudants de cuina)
Prevenció de riscos:	70,63 €/any per persona (cuina i monitoratge)
Subministraments no alimentaris:	0,12108 €/menú

Fonts d'informació:

Nòmines

Conveni sector del lleure. Taules salarials 2016

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, prevenció 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 hores	Fracció	Persones
Cuiner/a	17.909,06	7,50	0,00	7,50	1,00	—
Ajudant/s de cuina	30.951,65	14,00	0,00	14,00	1,87	—
Coordinador	9.199,79	2,50	1,00	3,50	0,47	1
Monitor/s	46.912,98	2,50	0,10	2,60	0,35	8
Total	104.973,47					
Absentisme	5.248,67					
TOTAL	110.222,14					

Estructura

Direcció empresa	32.041,72
Administratiu	20.903,40
Lloguer oficina	12.108,00
Gestoria	1.997,82
Gestió bancària rebuts	1.168,20
Estudis, projectes i altres	3.000,00
Altres	1.513,50
TOTAL	72.732,64
Imputació 1 centre	14.546,53

Costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador

Matèria primera alimentària	60.507,31
Altres subministraments (no aliments)	4.714,86
Manteniment i reposició estris	6.286,47
TOTAL	71.508,64

Altres costos

Vestuari	348,11
Prevençió de riscos	847,56
Benefici industrial	4.714,86
Marge comercial	4.714,86
TOTAL	10.625,38

Totals

COST TOTAL (Sense IVA)	206.902,68
-------------------------------	-------------------

Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	64.086,03
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	142.816,66
IVA	14.281,67

COST TOTAL (Amb IVA)	221.184,35
-----------------------------	-------------------

Cost menú	5,68
------------------	-------------

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:	0,12108 €/menú
Benefici comercial:	0,12108 €/menú
Gestió bancària facturació:	0,5% sobre import
Matèria primera alimentària:	1,55386 €/menú
Manteniment i reposició estris:	0,16144 €/menú
Vestuari:	116 € €/any per persona (cuiners i ajudants de cuina)
Prevenició de riscos:	70,63 €/any per persona (cuina i monitoratge)
Subministraments no alimentaris:	0,12108 €/menú

Fonts d'informació:

Nòmines

Conveni sector del lleure. Taules salarials 2016

Absentisme:

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

Baròmetre de absentismo Ayiming 2015 (dades de 2015)

V Informe ADECCO sobre absentismo (dades de 2015)

Marge empresarial, benefici comercial, manteniment i reposició, vestuari, prevenició 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 hores	Fracció	Persones
Cuiner/a	17.909,06	7,50	0,00	7,50	1,00	—
Ajudant/s de cuina	53.059,96	24,00	0,00	24,00	3,20	—
Coordinador	9.856,91	2,50	1,25	3,75	0,50	1
Monitor/s	82.097,71	2,50	0,10	2,60	0,35	14
Total	162.923,65					
Absentisme	8.146,18					
TOTAL	171.069,83					

Estructura

Direcció empresa	32.041,72
Administratiu	20.903,40
Lloguer oficina	12.108,00
Gestoria	1.997,82
Gestió bancària rebuts	1.911,60
Estudis, projectes i altres	1.800,00
Altres	1.513,50
TOTAL	72.276,04
Imputació 1 centre	24.092,01

Costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador

Matèria primera alimentària	99.011,96
Altres subministraments (no aliments)	7.715,22
Manteniment i reposició estris	10.286,96
TOTAL	117.014,13

Altres costos

Vestuari	580,18
Prevençió de riscos	1.412,60
Benefici industrial	7.715,22
Marge comercial	7.715,22
TOTAL	17.423,21

Totals

COST TOTAL (Sense IVA)	329.599,19
-------------------------------	-------------------

Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	104.700,63
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	224.898,56
IVA	22.489,86

COST TOTAL (Amb IVA)	352.089,04
-----------------------------	-------------------

Cost menú	5,53
------------------	-------------