



**PROYECTO AUTOGESTIÓN COMEDOR
CPI VALDEPARTERA III A TRAVÉS DEL AMPA V3**

COMISIÓN DE COMEDOR AMPA V3

Mayo 2021



PROYECTO AUTOGESTIÓN COMEDOR CPI VALDEPARTERA III A TRAVÉS DEL AMPA V3

INDICE:

PROYECTO AUTOGESTIÓN COMEDOR

- ANTECEDENTES:
- ORÍGENES DEL AMPA V3:
- COMISIÓN COMEDOR:
- ¿ POR QUÉ ? ... LOS ORÍGENES DEL PROYECTO
- BASES DEL PROYECTO
 1. ALIMENTACIÓN SANA, CERCANA Y SOSTENIBLE
 2. INCORPORACIÓN DE HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLES Y ECOLÓGICOS EN LA FAMILIA y EN EL COLEGIO
 3. COCINA ABIERTA Y PARTICIPATIVA
 4. MEDIOAMBIENTALES y SOCIALES
- CALENDARIO ORIENTATIVO DEL PROCESO

PLAN VIABILIDAD COMEDOR AUTOGESTIONADO

- CONSIDERACIONES PREVIAS
- ESTUDIO NUMÉRICO
- ADMINISTRACIÓN MENSUAL- LIQUIDACIÓN DE COSTES

ACTIVIDADES DEL PROYECTO DE COMEDOR AUTOGESTIONADO

- EDUCAR EN SALUD
- DIVERSIDAD CULTURAL A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS
- EDUCACIÓN AMBIENTAL



PROYECTO AUTOGESTIÓN COMEDOR CPI VALDEPARTERA III A TRAVÉS DEL AMPA V3

ANTECEDENTES:

El CPI Valdespartera 3 nace en el 2016, es un centro de nueva creación en un barrio con mucho índice de natalidad y con pocas infraestructuras.

Comienza con la escolarización de 150 alumnos de primero de infantil alojados temporalmente en dos centros educativos del mismo barrio, teniendo 5 vías en el (entonces) CEIP San Jorge y 1 vía en prefabricados ubicados en el CEIP Valdespartera.

Ese primer año se comparten las instalaciones y servicios de ambos centros absorbiéndose como propios. En ambos centros el servicio de comedor se realiza con empresas que gestionan la línea fría ya establecida en años anteriores a la que se acogen los nuevos alumnos del CPI Valdespartera III.

El segundo año, curso 2017/2018, con 250 alumnos escolarizados entre primero y segundo de infantil, somos trasladados al CPI Zaragoza Sur, en un barrio contiguo dentro del mismo distrito. Al igual que en curso anterior, nuestros alumnos hacen uso de sus instalaciones y sus servicios. La organización de las jornadas escolares, distintas para cada centro, facilita la separación de los alumnos en dos turnos de comedor, dotándonos así de monitores y personal de cocina para el V3. El servicio de comedor es igualmente gestionado por una empresa externa que sirve los menús a través de línea fría.

Es en el último trimestre del segundo curso de vida del centro cuando somos trasladados a nuestras propias instalaciones en las que se dispone de una cocina propia preparada para elaborar comida in situ.

Al venir trasladados de otro centro con un sistema de servicio de comedor diferente al nuestro propio, se continúa el contrato con la empresa y personal procedentes de los centros anteriores sin poder poner en marcha la cocina "in situ" hasta una nueva licitación del servicio por parte de la DGA.

Es en el curso 2018/2019 cuando nuestro servicio de comedor es gestionado por una empresa como "cocina propia" hasta la actualidad.

ORÍGENES DEL AMPA V3:

Desde el inicio del CPI Valdespartera III se consolida un grupo de padres y madres de alumnos del centro interesados en el desarrollo y mejora de nuestro nuevo centro. Trabajando como una comisión más del AMPA Las Dos Torres del CEIP San Jorge, se aprende el funcionamiento de las AMPAS, de los centros y de su convivencia como comunidad educativa. Todos los miembros de esta comisión carecen de experiencia en este tipo de agrupaciones siendo todos ellos padres y madres de alumnos de 1º de infantil. El trabajo en conjunto y de la mano con el

centro en el que nos alojamos mayoritariamente y la ilusión por forjar el futuro de nuestros hijos nos sirve de base para constituirnos a principio del año 2017 como AMPA V3.

La figura de dirección del CPI Valdespartera III recae desde su constitución en septiembre de 2016 en Rebeca Ramírez Gomara. Sin equipo directivo formado durante el primer curso escolar, directora y comisión de padres del V3 comienzan su andadura como comunidad educativa, compartiendo las ganas, las ilusiones y el interés por el desarrollo del CPI Valdespartera III, sentando las bases de trabajo que nos han acompañado durante los siguientes cursos.

Desde la dirección del centro siempre se ha hecho partícipes a las familias del colegio cediendo un gran espacio dentro de la comunidad educativa para el desarrollo general de las programaciones del AMPA. Es por ello que el crecimiento en las inquietudes de ambas partes ha sido parejo.

La educación en valores, el desarrollo evolutivo de los alumnos, la formación de las familias, el trabajo por proyectos haciendo transversal la educación y la conciliación familiar han sido la base para desarrollar el trabajo en el Ampa siempre bajo la tutela del Equipo Directivo.

La Asociación de Madres y Padres de Alumnos del CPI Valdespartera 3 tiene un corto pero intenso recorrido a lo largo de estos cinco años. Con una junta directiva consolidada con 15 miembros en la actualidad, el Ampa V3 gestiona más de 8 comisiones de trabajo. Extraescolares, Comedor, Actividades, Biblioteca, Huerto, Escuela de Padres, Tienda online y Relaciones exteriores con las Administraciones entre las más destacadas.

Como ejemplo de trabajo y gestión de recursos, en el curso 2019/2020, antes del COVID-19, se gestionaron desde el Ampa V3 más de 30 actividades extraescolares para infantil y primaria con 6 empresas diferentes para un total de 500 usuarios aproximadamente.

COMISIÓN COMEDOR:

El objetivo de la Comisión de Comedor, desde sus inicios, con la vista puesta en la cocina propia que algún día llegaríamos a tener una vez estuviéramos en nuestras instalaciones, ha sido el de constante mejora del servicio de comedor transmitiendo a las familias la calidad del servicio recibido por las empresas externas.

Los miembros de la comisión realizan visitas y pruebas de menú en el comedor, e incluso este curso "covid" desde casa, con picnic preparados por la empresa, para posteriormente elaborar un informe en el que se detallan tanto la calidad del menú, el cocinado y los ingredientes como el servicio recibido en el comedor por parte de los monitores y en el tiempo de recreo. Finalmente, se transmite a todas las familias para su conocimiento. De esta forma generamos un feedback en el que las familias nos trasladan sus preocupaciones, inquietudes y sugerencias que luego comunicamos al equipo directivo y a la empresa gestora para intentar mejorar en todos los aspectos que sean posibles.

Desde el uso de la cocina propia para la elaboración de la comida se manifiesta una gran mejoría en los menús, aunque se detectan muchas carencias siendo que se disponen de las instalaciones adecuadas para poder desarrollar un comedor escolar de calidad.

Hasta ahora se ha trabajado como un mero espectador vigilante del servicio. La pandemia nos ha dado tiempo para madurar los objetivos marcados en esta comisión y elaborar un proyecto de autogestión del servicio de comedor.

Nos encontramos en un momento de inflexión en el que se conjugan varios aspectos óptimos para el desarrollo de la autogestión por parte del Ampa V3:

- Finalización de los contratos de los servicios de comedor con la DGA y desarrollo de nuevas licitaciones con la consecuente incertidumbre por parte de la comunidad educativa de la nueva empresa que pueda llegar a gestionar nuestro comedor.
- Aprobación del Proyecto de Tiempos Escolares, por lo que el próximo año el comedor se desarrollará de 14h a 16h como horario oficial. Valdespartera es un barrio joven en el que la conciliación es muy necesaria y aun con este nuevo horario el porcentaje de usuarios es muy elevado como se ha demostrado durante la pandemia.
- Reducción en gran medida de las actividades desarrolladas por el Ampa durante la pandemia, lo que ha permitido generar un remanente económico cómodo para iniciar el proyecto de autogestión sin necesidad de solicitar ningún esfuerzo adicional a las familias.
- Mínimo número de becados en el servicio de comedor en el centro que no agravan económicamente la viabilidad del proyecto

Desde el Ampa se ha realizado un sondeo previo a la redacción del proyecto para estimar el número de usuarios posibles de cara al próximo curso, arrojando un resultado de 357 usuarios de comedor frente a un total de 435 respuestas, dando una estimación del 82%. Siendo conscientes de que sólo es una estimación, se espera un elevado porcentaje de usuarios en los próximos años siendo que en el curso 2021/2022 los alumnos llegarán a 5º de primaria y todavía no estará completa toda la escolarización del centro. De cara al próximo curso el centro acogerá a unos 280 alumnos de infantil y unos 450 alumnos de primaria.

Formando parte de la Plataforma por unos Comedores Escolares Públicos de Calidad desde 2019 y asesorados por el AFA Comedor Abierto El Espartidero, se desarrolla el siguiente plan de viabilidad en la modalidad de **autogestión exclusivamente de comedor**, sin la gestión de los monitores, que no hace sino poner en valor las instalaciones de las que ya disponemos y que tanto se han solicitado en los centros de nueva creación para poder obtener el máximo rendimiento de ellas.

¿ POR QUÉ ? ... LOS ORÍGENES DEL PROYECTO

El modelo de comedor que proponemos tiene como finalidad la **mejora del servicio de comedor de nuestros hijos e hijas**, y por ello queremos poner de relieve un modelo de Autogestión y de cocina in situ, que integre la Alimentación, la Educación, el Compromiso social y la Salud, junto con la imprescindible participación de toda la Comunidad Educativa . Tenemos la suerte de contar en nuestro centro con una cocina totalmente equipada y de nivel , **queremos presentar a la gran protagonista de este proyecto : NUESTRA COCINA**



Zona de cocción

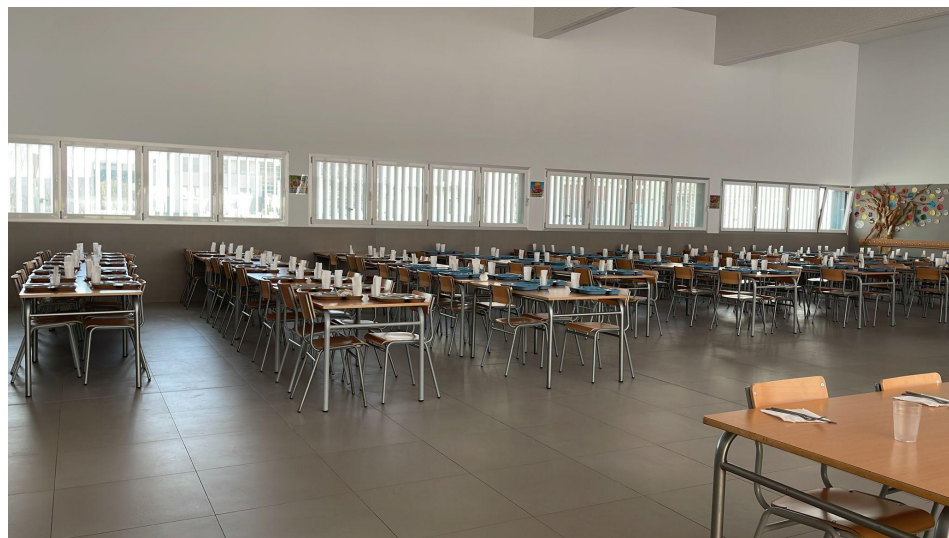
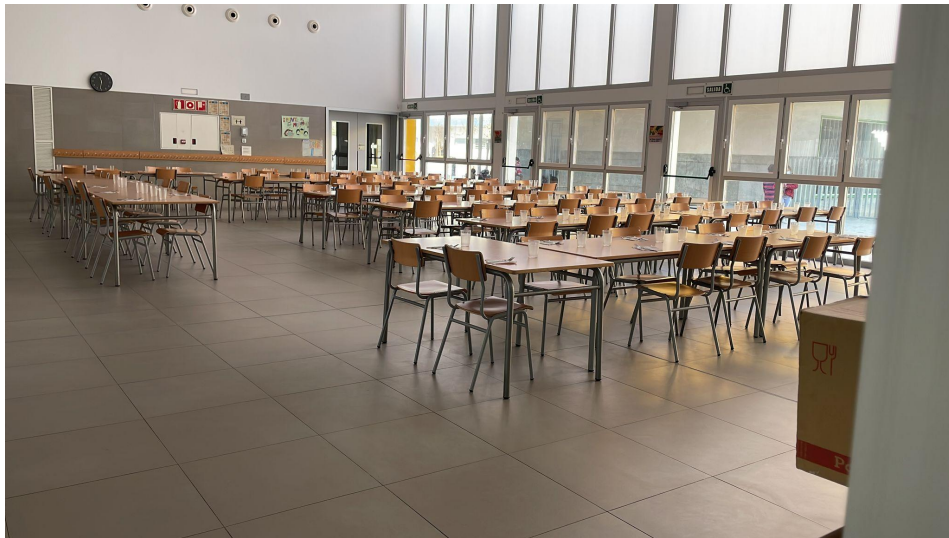


Zona de lavado





Almacenaje y cámaras



Zona comedor

También queremos explicar el porqué de este proyecto.

La semilla se plantó con las familias que vinieron de retorno a nuestro centro, de colegios donde tenían cocina propia gestionada por sus ampas. En las reuniones preliminares informativas era un tema recurrente: si teníamos cocina propia y quién la gestionaba. Algunos de ellos venían de comedores donde los niños estaban encantados con sus menús, y las familias muy contentas con la gestión personalizada que proporciona la autogestión. Reclamaban esta posibilidad en nuestro centro, algo que en 2018 desde nuestra joven ampa se veía como una meta muy lejana y complicada.

Aquellas conversaciones fueron generando dudas en la comisión de comedor y dejando a la luz el gran rango de mejora que disponíamos con nuestras instalaciones.

Siendo miembros de la Plataforma por unos Comedores Escolares Públicos de Calidad desde 2019, ampliamos nuestra información sobre este tema y fue tomando forma la posibilidad de la autogestión, estudiando la viabilidad en nuestro centro y empezamos a ser conscientes de que podía llegar a convertirse en una realidad. La autogestión del comedor desde el ampa era viable. Empezaron las dudas, los miedos, la pandemia...el mundo se paralizó.

En abril de 2021, la plataforma de comedores subió un video en Youtube donde se veía comedores autogestionados donde en un momento dado, el personal de cocina estaba limpiando borrajas, unas simple y maravillosas borrajas, producto de nuestra tierra, llevados al cole directamente desde la huerta zaragozana, y desde la comisión de comedor nos produjo una envidia sana enorme, y nos preguntamos ... ¿ y por qué nosotros no lo hacemos ?? Queremos que nuestros niños coman alimentos frescos, sanos, de cercanía, comida casera al final, y de ese video y de esas familias que deseaban un comedor mejor para sus hijos comenzó esta aventura que hoy se materializa en un proyecto sostenible y viable, donde todos podemos involucrarnos y participar.

Queremos destacar el total apoyo del Equipo Directivo del centro desde el inicio de esta andadura, en las primeras reuniones con la Plataforma, en las consultas a la Administración, involucrado en el Proyecto de Comedor en todo momento, como proyecto de centro importante donde nuestros niños invierten muchos minutos cada día, ya que sin ellos este proyecto no podría salir adelante.

BASES DEL PROYECTO

Nuestro proyecto se articula en 4 EJES :

1) ALIMENTACIÓN SANA, CERCANA Y SOSTENIBLE

- ★ Menús variados elaborados diariamente en la cocina del comedor, validados por nutricionistas, queremos “comer como en casa”, con abundante presencia de verduras y productos frescos
- ★ Uso de productos locales y de temporada de la máxima calidad que se cocinan a diario en el propio centro (y, por lo tanto, no se transportan, ni se refrigeran y almacenan en envases de plástico), de modo que conservan toda su frescura y valores nutricionales. Mientras disfrutan con la comida, nuestros/as comensales adquieren un sentido crítico

en lo que respecta a la calidad de la alimentación, que contribuirá a que mantengan una dieta saludable en el futuro

- ★ Nuestro compromiso con las productoras locales fomenta el desarrollo de canales cortos de distribución, crea riqueza a nivel local y promociona los productos de nuestra zona. Además, se contribuye a reducir el impacto medioambiental de la actividad y a crear un modelo más sostenible gracias a la reducción de las necesidades de transporte y de almacenamiento y a la muy limitada generación de residuos, tanto envases como restos de comida.

- ★ Eco-comedor escolar y medio ambiente:
Con la autogestión del comedor escolar Valdespartera 3, queremos promover una alimentación sana con productos ecológicos locales y de cercanía, cuidando las necesidades nutricionales, equilibrio alimentario, la calidad y riqueza de los alimentos. La principal ventaja de consumir productos ecológicos es cuidar nuestra salud. Los productos ecológicos son más saludables y más nutritivos, contienen niveles más altos de vitaminas y minerales esenciales y están exentos de pesticidas y otros elementos químicos.
Conviene comer frutas y verduras de temporada, para que los campos ecológicos puedan tener rotación y descansar las tierras con el objetivo de que el día de mañana vuelvan a dar sus productos y tengamos una tierra sostenible.
Con la comida ecológica se contribuye a la conservación y el buen estado de nuestro medio ambiente. Se elimina el uso de pesticidas y tratamientos químicos y al ser un producto de cercanía, se reducen los transportes de larga distancia.

2) INCORPORACIÓN DE HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLES Y ECOLÓGICOS EN LA FAMILIA y EN EL COLEGIO:

- ★ Nuestro proyecto de comedor no solo está integrado en el proceso educativo del centro, sino que se implica de forma consciente y comprometida en el proceso de enseñanza-aprendizaje como un aula más en la que se adquieren destrezas y valores que tienen un reflejo directo en la salud (cepillado de dientes, lavado de manos), y en la convivencia (postura, comportamiento, actitudes), además de conocer y aprender a disfrutar de productos (eco-mercado) y recetas de la cocina más tradicional y saludable, todo ello desarrollado a través de charlas, talleres y actividades para el disfrute y aprovechamiento de toda la comunidad educativa.

3) COCINA ABIERTA Y PARTICIPATIVA:

- ★ La confección de los menús, siguiendo todas las pautas nutricionales que marcan las normativas, se realizará de manera personalizada para nuestro centro, siendo los propios usuarios los que podrán aportar y sugerir las mejoras y cambios en los mismos.
- ★ La autogestión de la cocina nos permitirá disponer de un servicio abierto, en el que las familias y alumnos puedan ser los protagonistas organizando talleres y jornadas participativas en las propias instalaciones.

4) MEDIOAMBIENTALES y SOCIALES :

- ★ El proyecto de autogestión está inmerso en los Objetivos de la Agenda 2030 para el desarrollo sostenible. Lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible; promover el bienestar de todas las personas a todas las edades; garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles...
- ★ Realización de acuerdos con entidades sociales y solidarias como Banco de Alimentos de Aragón , Caritas , parroquias del barrio , y otros entes solidarios , para que se pueda aprovechar diariamente los alimentos que no se han servido , así como otra clase de materiales aprovechables

CALENDARIO ORIENTATIVO DEL PROCESO

- 18 Enero 2022 : Presentación a las familias del Proyecto Autogestión Comedor
- 19 Enero 2022: Votación sobre el proyecto de autogestión del comedor
- 26 Enero 2022: Aprobación en Consejo Escolar
- 28 Enero 2022: Solicitud desde el Equipo Directivo al Servicio Provincial de Educación de la autogestión del comedor del CPI Valdespartera 3 para firma de Convenio
- Febrero 2022: Inicio de trabajos de desarrollo del proyecto por parte de la comisión de comedor
- Febrero a Junio 2022
 - * red de colaboración con los otros colegios de autogestión de comedor , en colaboración con la Plataforma , para optimizar recursos y comenzar las relaciones con los proveedores y comercio de proximidad
 - * Acuerdos comerciales con gestorías , nutricionistas , temas legales y fiscales necesarios
 - * Entrevistas para contratos de trabajo de personal de cocina
 - * Inventario de toda la cocina , equipamientos y mobiliario
 - * Reuniones con Equipo directivo de funcionamiento interno y facturaciones
- Julio y Agosto 2022 : elaboración de la planificación de los menús junto con los nutricionistas
- Agosto - Septiembre 2022 : firma de los contratos de trabajo , formación del personal de cocina en los valores del centro y para que tengan el entusiasmo que necesitamos en esta andadura
- Septiembre 2022 : inicio de Comedor Autogestionado



PLAN DE VIABILIDAD COMEDOR AUTOGESTIONADO AMPA VALDESPARTERA 3

En el estudio que aquí se expone se han tenido en cuenta distintos escenarios posibles, partiendo de un escenario actual tipo, de 300 COMENSALES, en momento COVID .

El modelo de Autogestión propuesto en este Proyecto contempla la **AUTOGESTIÓN DEL COMEDOR exclusivamente** , no del servicio de cuidado y acompañamiento de los monitores que seguirá siendo gestionado por una empresa externa. Por tanto, los temas de personal se limitan a los integrantes del equipo de cocina , con las ventajas que supone la gestión de personal de un equipo pequeño.

Ante una cambio en la gestión del comedor escolar, éste es recibido por su nuevo gestor de forma completa, con todas sus instalaciones, electrodomésticos y menaje.

Al igual que en cualquier nueva licitación de los servicios de los comedores escolares, las nuevas gestoras deben subrogar al personal contratado en la actualidad. Según este proyecto, el AMPA V3 deberá subrogar al personal de cocina y la empresa encargada de los monitores deberá hacer lo propio con el personal a su cargo.

Con este modelo de gestión el Centro Educativo seguirá cobrando a las familias las cuotas establecidas por el Departamento de Educación por el servicio de comedor (86 euros al mes en la actualidad).

CONSIDERACIONES PREVIAS:

- La cocina actual del centro cuenta **con 3 trabajadores** , una COCINERA (8 horas) y dos AUXILIARES DE COCINA (7 horas) , los cálculos sobre los 300 comensales que existen en la actualidad (50 % infantil y 50 % primaria) suponen mantener las condiciones laborales de los actuales trabajadores pudiendo añadir un **JEFE DE COCINA** con contrato de 6 horas diarias , lo que supone una mejora en el empleo evidente , además de incorporar una nueva contratación que impulse paulatinamente la transformación hacia un comedor sano y sostenible .
- En **todos los escenarios** presentamos Viabilidad en el proyecto, tanto sobre 300, 400 comensales y en adelante , lógicamente el beneficio aumenta conforme aumenta el nº de comensales . Hemos realizado un sondeo a las familias de posible uso de comedor escolar el curso 2021-2022, y los resultados arrojan una altísima demanda de comedor que nos hacen pensar que se llegaría sin problema a los 400 comensales, siendo que estamos ya en 300 en un curso tan atípico como este curso COVID .
- Los **costes laborales** se han extraído de los costes reales de dichas categorías en otros comedores autogestionados, así como RC , dietista , seguros convenio colectivo y seguros de prevención de riesgos .

- Los **costes de gestión** se han extraído según presupuestos presentados a este AMPA, gestión que se ocuparía de todo el tema de asesoría y gestión laboral y fiscal (altas, bajas, variaciones de trabajadores, confección de nóminas y seguros sociales, contratos de trabajo, finiquitos, convenios colectivos, apuntes contables, etc.)
- El **coste de materia prima por menú** se ha calculado a razón de **1,2 euros** por comensal y día, considerado un coste suficiente para afrontar el cambio a un comedor sano y sostenible. En la actualidad los comensales de infantil representan un 50 % del total, por las cantidades de materias primas son inferiores a las de los colegios donde suelen representar un 25 % - 30 %
- El AMPA V3 **se compromete** a realizar talleres de **formación**, charlas, jornadas dirigidos a las familias y alumnos y profesorado tendentes a sensibilizar a la comunidad educativa, para la transformación hacia un comedor más saludable y sostenible
- El AMPA V3 está en capacidad de afrontar el pago adelantado de una mensualidad de las nóminas del personal. Precisamente por esta liquidez en las cuentas, no se va a solicitar a las familias de aportaciones voluntarias o micro préstamos, al contar con la Tesorería necesaria para iniciar este proyecto con **solvencia** desde el principio
- Desde el AMPA V3 se realizarán durante el curso escolar distintas **actividades** y merchandising tendente a la captación de fondos para el comedor escolar (desde calendarios, libros de recetas de familias y profesorado, loterías, etc.)
- Señalamos por último que el número de becados es muy pequeño en este curso 20-21 (alrededor de unos 15 comensales).

ESTUDIO NUMÉRICO

	COMENSALES			
	300	400	450	500
INGRESOS	17.013,00	22.631,00	25.599,00	28.249,00
GASTOS	16.468,20	20.779,90	23.351,10	25.555,10
BENEFICIO	544,80	1.851,10	2.247,90	2.693,90

ESCENARIO MENSUAL ACTUAL 300 COMENSALES

COSTES DIRECTOS COCINA IN SITU	
Materias primas	1,3
Personal cocina, absentismo y aumento convenio	1,01
Conservación mobiliario	0,09
Limpieza, reposición, reparación	0,25
TOTAL	2,65

SITUACION ACTUAL DE COCINA V3		
PUESTO	HORAS	HORARIO
1 COCINERA	8	9-17h
2 AUXILIAR	7	10-17h
3 AUXILIAR	7	10-17h

MENUS	
ingreso por menu	2,65 €
coste mat prima	1,20 €

RATIOS PERSONAL COCINA PROPIA	
300 COMENSALES	28 HORAS
400 COMENSALES	34 HORAS
450 COMENSALES	38 HORAS
500 COMENSALES	42 HORAS

ESCENARIO SIMILAR AL ACTUAL (CURSO 20-21 Y EN SITUACION DE "CURSO COVID" DE 300 COMENSALES EN EL COMEDOR

GASTOS CON 300 COMENSALES

PERSONAL						8.200,00
PERSONAL	S. base	Pag. Extra	Complem.	Jorn. Compl.	Horas / día	Total
1-jefe de cocina				1.900,00	6,00	1.425,00
2-cocinero				1.700,00	8,00	1.700,00
3-auxiliar cocina				1.500,00	7,00	1.312,50
4-auxiliar cocina				1.500,00	7,00	1.312,50
					28,00	5.750,00
SEG. SOCIAL E IMPUESTOS			(x0,35)			2.012,50
ABSENTISMO PERSONAL			Absentismo 7%			402,50
SEGURO PREVENCIÓN Y RIESGOS						25,00
SEGURO POR CONVENIO COLECTIVO						10,00
MATERIA PRIMA						7.704,00
321 x 1,2 Coste menú x 20 menus						
CONSERVACIÓN, REPOSICIÓN, REPARACIÓN						64,20
321 x 0,20						
GESTORIA						220,00
ADECUACIÓN COCINA						200,00
DIESTISTA						60
SEGURO RESPONSABILIDAD CIVIL						20
TOTAL						16.468,20

INGRESOS CON 300 COMENSALES

	PRECIO	NUM MEN /ME/ COMENSALES	TOTAL
MENUS USUARIOS	2,65	20	300
MENUS MONITORAS	2,65	20	19
MENUS EQU. DIRECTIVO	2,65	20	2
TOTAL		20	321
			17.013,00

300 comensales	
INGRESOS	17.013,00
GASTOS	16.468,20
DIFERENCIA	544,80

Ya en este primer escenario la transformación del Comedor escolar comienza con la incorporación de un **Jefe de Cocina**, con 6 horas de contrato, para coordinar todo el comedor generando empleo y pasando a 4 personas de cocina .

Y con esta incorporación, la viabilidad del proyecto queda demostrada según este planteamiento numérico (+ 544,80 € mes), con beneficio que redundará en mejoras al colegio y comedor directas e inmediatas

Veamos cómo se incrementa este gap conforme se aumenta el número de comensales, en estos escenarios hemos considerado el nº de horas necesarias para el ratio de personal en comedores de cocina propia, aproximados , que conllevan la creación directa de empleo , con nuevo personal de cocina

ESCENARIO MENSUAL 400 COMENSALES , escenario en el corto plazo

ESCENARIO DE 400 COMENSALES EN EL COMEDOR , POSIBLE CURSO 21-22 SEGÚN ENCUESTAS						
GASTOS CON 400 COMENSALES				INGRESOS CON 400 COMENSALES		
PERSONAL						9.946,50
PERSONAL	S. base	Pag. Extra	Complem.	Jorn. Compl.	Horas / día	Total
1-jefe de cocina				1.900,00	8,00	1.900,00
2-cocinero				1.700,00	8,00	1.700,00
3-auxiliar cocina				1.500,00	7,00	1.312,50
4-auxiliar cocina				1.500,00	7,00	1.312,50
5-auxiliar cocina				1.500,00	4,00	750,00
					34,00	6.975,00
SEG. SOCIAL E IMPUESTOS						2.441,25
ABSENTISMO PERSONAL						488,25
SEGURO PREVENCIÓN Y RIESGOS						30,00
SEGURO POR CONVENIO COLECTIVO						12,00
MATERIA PRIMA				427 x 1,2 Coste menú x 20 menus		10.248,00
CONSERVACIÓN, REPOSICIÓN, REPARACIÓN						85,40
GESTORIA						220,00
ADECUACIÓN COCINA						200,00
DIESTISTA						60
SEGURO RESPONSABILIDAD CIVIL						20
TOTAL						20.779,90

	PRECIO	NUM MEN /ME	COMENSALES	TOTAL
MENUS USUARIOS	2,65	20	400	21.200,00
MENUS MONITORAS	2,65	20	25	1.325,00
MENUS EQU. DIRECTIVO	2,65	20	2	106,00
TOTAL		20	427	22.631,00

400 comensales	
INGRESOS	22.631,00
GASTOS	20.779,90
DIFERENCIA	1.851,10

En este escenario se crea otro puesto de trabajo de auxiliar, para cumplir los ratios de horas, para pasar a un equipo de 5 personas en cocina

Y AÑADIMOS DE FORMA APROXIMADA Y ORIENTATIVA DE ESCENARIOS DE 450 Y 500 COMENSALES, PARA QUE SE VEA LA GENERACIÓN DE RECURSOS MENSUAL

ESCENARIO DE 450 COMENSALES EN EL COMEDOR						
GASTOS CON 1 € COMENSALES				INGRESOS CON 1 € COMENSALES		
PERSONAL						11.082,50
PERSONAL	S. base	Pag. Extra	Complem.	Jorn. Compl.	Horas / día	Total
1-jefe de cocina				1.900,00	9,00	2.137,50
2-cocinero				1.700,00	8,00	1.700,00
3-auxiliar cocina				1.500,00	7,00	1.312,50
4-auxiliar cocina				1.500,00	7,00	1.312,50
5-auxiliar cocina				1.500,00	7,00	1.312,50
				98,00		7.775,00
SEG. SOCIAL E IMPUESTOS						2.721,25
ABSENTISMO PERSONAL						544,25
						Absentismo 7%
SEGURO PREVENCIÓN Y RIESGOS						30,00
SEGURO POR CONVENIO COLECTIVO						12,00
MATERIA PRIMA						11.592,00
						11H x 1,2 Coste menú x 20 menus
CONSERVACIÓN, REPOSICIÓN, REPARACIÓN						96,60
GESTORIA						300,00
ADECUACIÓN COCINA						200,00
DIETISTA						60
SEGURO RESPONSABILIDAD CIVIL						20
TOTAL						23.351,10

PRECIO	NUM MEN /ME: COMENSALE	TOTAL
MENUS USUARIOS	2,65 20 450	23.850,00
MENUS MONITORAS	2,65 20 31	1.643,00
MENUS EQU. DIRECTIVO	2,65 20 2	106,00
TOTAL	20 483	25.599,00

450 comensales	
INGRESOS	25.599,00
GASTOS	23.351,10
DIFERENCIA	2.247,90

ESCENARIO DE 500 COMENSALES EN EL COMEDOR						
GASTOS CON 500 COMENSALES				INGRESOS CON 500 COMENSALES		
PERSONAL						12.076,50
PERSONAL	S. base	Pag. Extra	Complem.	Jorn. Compl.	Horas / día	Total
1-jefe de cocina				1.900,00	8,00	1.900,00
2-cocinero				1.700,00	8,00	1.700,00
3-auxiliar cocina				1.500,00	7,00	1.312,50
4-auxiliar cocina				1.500,00	7,00	1.312,50
5-auxiliar cocina				1.500,00	7,00	1.312,50
6-auxiliar cocina				1.500,00	5,00	937,50
				42,00		8.475,00
SEG. SOCIAL E IMPUESTOS						2.966,25
ABSENTISMO PERSONAL						593,25
						Absentismo 7%
SEGURO PREVENCIÓN Y RIESGOS						30,00
SEGURO POR CONVENIO COLECTIVO						12,00
MATERIA PRIMA						12.792,00
						11H x 1,2 Coste menú x 20 menus
CONSERVACIÓN, REPOSICIÓN, REPARACIÓN						106,60
GESTORIA						300,00
ADECUACIÓN COCINA						200,00
DIETISTA						60
SEGURO RESPONSABILIDAD CIVIL						20
TOTAL						25.555,10

PRECIO	NUM MEN /ME: COMENSALE	TOTAL
MENUS USUARIOS	2,65 20 500	26.500,00
MENUS MONITORAS	2,65 20 31	1.643,00
MENUS EQU. DIRECTIVO	2,65 20 2	106,00
TOTAL	20 533	28.249,00

500 comensales	
INGRESOS	28.249,00
GASTOS	25.555,10
DIFERENCIA	2.693,90

ADMINISTRACIÓN MENSUAL – LIQUIDACIÓN DE COSTES

Los gastos derivados de la gestión del comedor se presentan mensualmente al Colegio, siguiendo las indicaciones que nos marque el Equipo Directivo , como liquidación de costes desglosados por conceptos

- Alimentos, materias primas para elaboración de menús
- Costes de personal
- Coste nutricionista
- Coste teléfono cocina, en su caso
- Material de limpieza de comedor y cocina
- Material comedor
- Uniformes, EPIS, etc. trabajadores
- Seguros
- Otros

Esta liquidación de gastos se presenta en **3 FACTURAS al colegio** , correspondientes a las 3 partidas de : **Personal + proveedores + otros conceptos** .

Primero se presenta la de personal : la gestoría el día 30 manda la relación de nóminas y se pagan del 1 al 5 del mes siguiente habiendo convenido esas fechas expresamente por escrito en el contrato .

Nuestras/os trabajadoras/es reciben sueldos justos, adecuados a su alta cualificación profesional y a su compromiso con el proyecto educativo.

Es habitual que en otros colegios con autogestión completa de comedor y monitores existan más problemas de personal al incluir también a los monitores (número de contratos , bajas , cambios etc), con el sistema de gestión de comedor exclusivamente estos problemas se minimizan.

Se conviene desde el principio con el colegio que en la factura de personal se incluirá la provisión de despidos potenciales , la gestoría la semana de antes prepara esta liquidación provisional de coste de personal por despidos aproximada . Es una cuantía de la que dispondrá el AMPA como provisión y fondos de cara a hacer frente a posibles despidos .

Se realizarán negociaciones periódicas con los distintos proveedores , habitualmente para realizar los pagos a 60 días mediante transferencias directas, siendo poco habitual el giro de recibos por la N19, por lo que se van pagando las facturas a dos meses vista.

Para poder llevar un mejor control de todos estos gastos ee realizará una organización en cuenta corriente separada de la cuenta principal de AMPA , para control y seguimiento de todas las partidas relativas al servicio de comedor.



ACTIVIDADES DEL PROYECTO DE COMEDOR AUTOGESTIONADO AMPA V3

Consideramos el comedor como un lugar que forma parte del acto educativo. Es un elemento clave para potenciar el enriquecimiento que supone la integración social y las interrelaciones entre los niños/as, además de una excelente oportunidad de cooperación y convivencia.

Los comedores escolares son un espacio privilegiado desde el cual introducir prácticas de consumo sostenible jugando además un papel fundamental en la promoción de un estilo de vida saludable. Es importante despertar de niño la conciencia por una alimentación saludable que favorezca la biodiversidad y el cuidado de la tierra.

A través de distintas actividades organizadas por el AMPA se recogerán aquellos aspectos más significativos y enriquecedores para fomentar la difusión y consolidación de los principios de la alimentación escolar y familiar como educación transversal.

Las **actividades** del proyecto se dividen en tres partes:

1) EDUCAR EN LA SALUD.

- **Escuela-comedor de familias**

A lo largo del curso escolar, se elaborarán charlas y eventos para la difusión y consolidación de los principios de la alimentación escolar y familiar adaptadas a las distintas etapas de la comunidad educativa:

- Charlas sobre la labor de concienciación de las ventajas de la alimentación ecológica y de cercanía.
- Charlas sobre una buena educación dietética desde la infancia para ayudar a prevenir la aparición de trastornos alimentarios
- Charla-taller de hábitos para una buena higiene bucodental, centrando ésta como base para gozar de una buena salud y calidad de vida.

- **Almuerzos saludables.**

Continuando con el plan PIVA implantado en el centro, el cual contribuye al desarrollo de competencias y capacidades que permiten al alumnado saber elegir conductas y hábitos saludables

2) DIVERSIDAD CULTURAL A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS

- **Talleres cocineros**

Realizaremos diferentes talleres familiares donde los niños, ayudados por sus padres, podrán manipular los alimentos y aprender nuevas recetas de cocina.

- **Jornadas temáticas de alimentación**

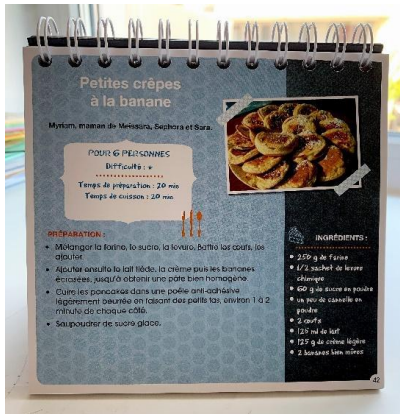
Días especiales para los niños también en la alimentación, tradiciones de nuestra tierra e incluso de otros países: Talleres divertidos y horripilantes en Halloween, San Valero, el día de la crepe y jueves lardero.



- **Libro de recetas**

Queremos elaborar un libro de recetas en el que las familias y profesores sean los protagonistas. Un libro en el que podrán mostrar a los demás el tradicional puchero de su abuela, la receta del cocinero que más éxito tiene en nuestro comedor, la comida típica de su comunidad autónoma o incluso de su país natal, recetas que han aprendido durante unas vacaciones o estancia en otros lugares o incluso los postres favoritos de sus hijos. Incluyendo al final del libro varias informaciones importantes para una alimentación sana y equilibrada en el hogar.





3) EDUCACIÓN AMBIENTAL:

- **Huerto ecológico**

Diferentes actividades en nuestro pequeño huerto del centro escolar, donde los alumnos realizarán diferentes actividades junto con el profesorado y miembros del Ampa, espacio privilegiado desde el cual introducir prácticas de consumo sostenible.



- **Eco-mercado**

Queremos promover la alimentación sana y saludable no solo en el colegio, sino también en los hogares familiares, por ello, queremos promover las conocidas "cestas semanales". Estas cestas repercuten en la viabilidad y sostenibilidad de la producción de productos ecológicos y de cercanía, consolidando la economía local.