



**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

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.



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 .

Consideraciones:

- 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.)

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							Absentismo 7%	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 MONIT ORAS	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 500 COMENSALES			INGRESOS CON 500 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					Absentismo 7%	544,25
SEGURO PREVENCIÓN Y RIESGOS						30,00
SEGURO POR CONVENIO COLECTIVO						12,00
MATERIA PRIMA					321 x 1,2 Coste menú x 20 menus	11.592,00
CONSERVACIÓN, REPOSICIÓN, REPARACIÓN						96,60
GESTORIA						300,00
ADECUACIÓN COCINA						200,00
DIESTISTA						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					Absentismo 7%	593,25
SEGURO PREVENCIÓN Y RIESGOS						30,00
SEGURO POR CONVENIO COLECTIVO						12,00
MATERIA PRIMA					321 x 1,2 Coste menú x 20 menus	12.792,00
CONSERVACIÓN, REPOSICIÓN, REPARACIÓN						106,60
GESTORIA						300,00
ADECUACIÓN COCINA						200,00
DIESTISTA						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

Y esta liquidación de gastos se presenta en **3 facturas** correspondientes a las 3 partidas de :

1. PROVEEDORES / COMPRAS
2. NÓMINAS
3. OTROS (resto de conceptos : mutua, seguros , gestoría , etc)

Por tanto, a final de mes, se presentan las facturas para su cobro , y se pagan las nóminas de los trabajadores del comedor .

Señalamos por último que el número de becados es muy pequeño en este curso 20-21 (alrededor de unos 15 comensales).



ACTIVIDADES DEL PROYECTO DE COMEDOR AUTOGESTIONADO AMPA V3

Consideramos el comedor como un lugar que forma parte del acto educativo. Es por esto por lo que durante el curso escolar organizaremos jornadas y eventos puntuales, para la difusión y consolidación de los principios de la alimentación escolar y familiar.

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

1) ALIMENTACIÓN SANA, CERCANA Y SOSTENIBLE.

- **Eco-comedor escolar**

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.

- **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.

2) INCORPORACIÓN DE HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLES Y ECOLÓGICOS EN FAMILIA.

- **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 a partir de productos ecológicos.

Charlas para adultos sobre la labor de concienciación de las ventajas de la alimentación ecológica y de cercanía.

- **Charla-taller de hábitos para una buena higiene bucodental.**

Queremos promover acciones saludables, y consideramos la salud bucodental fundamental para gozar de una buena salud y calidad de vida.

- **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.

3) TALLERES COCINEROS:

- **Jornadas y talleres familiares**

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.



- **Almuerzos saludables.**

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

