

ACTA: ASSEMBLEA GENERAL 29 GENER 2016 AFA OCELLS PAU CASALS

ORDRE DEL DIA:

- 1- Lectura i aprovació de l'acta de la sessió anterior.
- 2- Memòria mandat nov2013-gener2016
- 3- Memòria econòmica curs 2014-15. Aprovació comptes anuals.
- 4- Aprovació proposta de pressupost curs 2015-16.
- 5- Proposta modificació puntual Estatuts Afa els ocells.
- 6- Elecció junta directiva Afa els Ocells, censors comptes i membre famílies per a la Comissió Mixta del Menjador.
- 7- Qüestions sobrevingudes, proposicions.

Assistents Junta : Maite Ruf presidenta, Esther Jiménez secretaria, Carme Jiménez Vicepresidenta, Eva Murillo tesorera, Miriam Lara i Eva Sánchez vocals.

Censor/es de comptes: Joan Manel Torres.

Assistents associats/des: Veure annex 1. Llista d'assistents.

1.- Acta sessió anterior: Aprovació per majoria de l'acta de l'anterior assemblea general. La qual està penjada a la web del AFA i tothom l'ha pogut llegir. No hi ha cap esmena ha fer.

2.- Memòria i objectius junta directiva nov2013-gener2016.

Maite Ruf com a presidenta explica i recorda l'esquema d'organització que té la nostra associació aspectes com: Qui el defineix, Qui aprova, qui l'executa i qui fa el seguiment d'execució.

Es Recorden aspectes bàsics com:

- Menjador escolar autogestionat.
- Associació formen totes les famílies dels usuaris
- La junta són familiars voluntaris, que vetlla per a l'execució del PFAM (Pla de Funcionament Menjador) aprovat pel Consell Escolar.
- Té responsabilitats civils, econòmiques, laborals i fiscals. Respon amb els seus Bens Personals i dels associats.
- Hi ha Obligacions Fiscals, Contractuals, APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics), Sanitaris i d'Higiene i acomplir la llei de prevenció i riscos laborals.
- L'equip del menjador (cuina, administració, junta AFA Els Ocells, equip monitors) ha de vetllar des del seu àmbit de responsabilitat pel bon funcionament del menjador.

Objectius nov2013-gener2016:

- Establir mecanismes de millora contínua per facilitar gestió de futures juntes.
- Professionalitzar les gestions de l'associació a tots els nivells legals, econòmics, prevenció de riscos laborals...
- Millorar processos interns, informàtica, comunicació famílies, sistemàtica de pagament...

Millora de la gestió interna:

- Reunions periòdiques de les diferents comissions
- Nous procediments de reunions: informatització dels llibres d'actes, creació compte junta.menjadorocells@ceippaucasals.net, documentació compartida DRIVE
- Aconseguir màxima transparència i comunicació de la gestió
- L'alimentació una eina d'educació Social, Ambiental, Hàbits, Salut e higiene.
- Millora contínua de la qualitat del servei.

Gestió qualitat: Enquesta satisfacció Famílies: 1ª Enquesta satisfacció famílies: participació – 52%
Menú i alimentació: Promig valoració respostes és bona. Punts a millorar: Sopars, varietat i cura en dietes especials.

Activitats Educatives: Promig valoració respostes és Bé.

Comunicació i atenció famílies: Promig valoració respostes és correcte-bé.

Comissió lleure-monitors: La responsable Esther Jiménez i Míriam Lara fa la valoració de la memòria 2014-gener 2016. Durant el curs s'han fet reunions periòdiques (una vegada al mes) amb el coordinador d'Imalleure.

Al llarg d'aquest curs que hem aconseguit:

- Blog: Canvi de blog tant en imatge com amb el contingut.
- Calendari mensual d'activitats per nivell escolar especificant cada dia que fan.
- Anglès integrat. Seguint el projecte de l'escola s'ha integrat la llengua anglesa intentant que cada grup tingui un referent de parla anglesa
- Fotos cada trimestre s'envia un link amb els diferents nivells educatius.
- Taules separades grups de 6-8 infants tant per reduir sonoritat com per crear un ambient més familiar.
- Revisar i aprovar els menús mensuals i tastar les innovacions
- Plafons sobre alimentació queda pendent.
- Protocol d'exigència amb la qualitat a menjar.
- Logo col·laboratiu AFA els ocells amb tots els infants usuaris del menjador i disseny de Mati Balsera.
- Increment de monitors per nivell educatiu.

Comissió dietètica, responsables Carme Jiménez, Sergio Cerdán i Susana Sanmartin (mare voluntària). Primer de tot es fa una petita introducció en diferents aspectes com ara: Alimentació és educació i el què és el menjar ecològic, aporta qualitat alimentària i salut als nostres infants (<http://www.menjadorsecologics.cat/associacio/el-projecte>).

Anar cap un menjador escolar ecològic. Accions per aprofitar l'hort i les activitats que ja es fan a l'escola.

A continuació es presenta la memòria del curs 2014-gener 2016:

- Sistematitzar reunions mensuals amb la responsable del menjador i si s'escau amb responsable de cuina i/o responsable de coordinació de lleure.
- Enviament mensual del menú a les famílies per adaptar-los millor als aliments i estils de cocció de la temporada i adaptació als dies festius.
- Conèixer en detall i documentar procediments: protocol confecció menús.
- Millora continua de la qualitat dels aliments i revisió de proveïdors.
- Millores en infraestructures de cuina. Nou forn .
- Reunió amb Tècnica Ajuntament. Recolza totalment els nostres menús i el projecte de menjador Ecològic.
- Diversitat de pa: blanc, integral.

Queden pendents o en procés:

- APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de control Crítics).
- Càlcul escandalls, cost menú.
- Resolució de possibles incidències.
- Confecció de les fitxes de tots els plats
- Elaborar els menús d'al·lèrgics per escrit
- Anar introduint aliments integrals (pasta, arròs...)

Comissió Comunicació Responsable Eva Sánchez. Ens explica el que s'ha fet:

- Butlletí Els fogons del pau i la Paula

- Millora en la descripció de menús amb coccions, temporada, suggeriments i enviament mensual.
- Adreces electròniques. Podem enviar directament a les famílies des del correu propi.
- Millora en la reunió de les famílies novingudes a P3. Video. Explicació del menjador dins les reunions de cada curs inici de curs.
- Enquesta de satisfacció a les famílies
- Servei whatsapp per avisar menjador.
- Increment d'hores del coordinador per atendre famílies a primera hora matí i tarda diàriament.
- Publicació en la web de l'afa ocells els estatuts, PFAM, l'acta assemblea i protocol de menus.
- Reunió mensual amb les delegades.

Comissió RRHH-Anàlisi personal propi i subcontractat. Responsable Maite Ruf ens explica que s'ha fet al llarg d'aquest curs:

- Actuacions per afrontar baixa de 2n de cuina i jubilació cuinera. Procés de selecció obert amb el suport de l'Associació de menjadors ecològic.
- Establiment i aclariment contractacions personal propi fix discontinu segons conveni de lleure.
- Lots de nadal a tots els treballadors, incloent a la segona de cuina que ha tingut que agafar la invalidesa com agraïment a la seva exquisida dedicació durant aquests anys.
- Delantal equipació corporatiu de l'AFA.
- Comprovació sous i condicions laborals segons conveni.

També es presenten les taules salarials de 2015 del personal propi i del personal subcontractat empresa Imalleure SL amb la comparativa de sous marcats pel conveni de lleure. On cal destacar que en general tot el personal està per sobre del marcat per conveni.

3.- Memòria econòmica curs 2014-15.

Comissió econòmica responsable Eva Murillo.

És fa una breu introducció de que a partir del curs 2013-14 s'ha normalitzat la gestió comptable segons el Pla General Comptable (on s'inclou, entre d'altres, l'amortització anual del Immobilitzat), així com la tramitació d'impostos propis de l'associació amb personal contractat i la consideració i aplicació d'exercici comptable per curs escolar enlloc d'any natural, és a dir des del setembre 2014 fins agost 2015.

Es presenta la comparativa del balanç i compte d'explotació dels exercicis 2014 i 2015.

S'ha reduït el cost d'aliments amb increment d'ecològic al reduir producte congelat i en conserva.

S'ha reduït en cost d'empresa de lleure, reduint les hores de de coordinació a 32h/setmanals (més aproximat als contractes d'hores d'altres escoles) enlloc de 55h/setmanals i la no aplicació d'IVA per a associacions sense ànim de lucre des del gener 2015, a uns 23.419€. Ara tenim, amb menys cost, 4 monitors/es més respecte l'any 2012-13 sense afectar sou monitors.

Es clarifica que el cost d'insonorització del menjador, compartit amb l'ajuntament després de negociar-ho, l'ha realitzat l'AFA els Ocells i està pendent de cobrar la part de l'ajuntament (uns 6837€, el que implicarà un cost real de 2279€) i que la inversió en el nou forn(més taules de treball i neteja de la campana externalitzat per evitar riscos laborals) es va aprovar a l'assemblea anterior i ha pujat a 9.116,7€.

El cost d'assessoria comptable i fiscal aquest exercici ha estat de 5.796€ però pel següent exercici també es reduirà ja que la responsable de cuina assumirà aquesta tasca.

El cost de personal durant l'exercici ha pujat uns 3200€ de diferència respecte l'anterior exercici motivat per substitucions de baixes i hores extres d'auxiliar de cuina.

S'explica que els aliments ecològics representen un 4% respecte la despesa en aliments.

Les verdures de km0 representen un 6% respecte la despesa de verdures.

I també s'explica que dels 6,20 Euros del menú: 48% despesa empresa lleure (3€),24% despesa de personal (1,5€), 23% aliments(1,4€)

S'ha realitzat la domiciliació del pagament de totes les factures curs 14-15(excepte el pa, petites despeses de material i casos puntuals).

S'ha detectat impagats d'associats per situacions econòmiques extremes i reduccions de beques menjador.

S'ha realitzat l'obertura d'un compte bancari sense comissions per l'emissió rebuts ni transferències (Caixa Guissona). Estalvi anual 925€.

També un nou contracte telèfon mòbil a ETICOM, 23€mes vs 35€mes pel servei WAPP.

A partir recull de dades, s'ha pogut elaborar el càlcul més precís i detallat del cost real menú:

- Registre de menús diaris.
- Registre i comparatives preus de proveïdors
- Registre quanties anuals de productes.

S'ha ampliat la pòlissa de Responsabilitat Civil que només cobria a 150 alumnes a 350 alumnes.

Totes aquestes actuacions han ajudat a:

- sanejar la situació deficitària de l'entitat
- la situació de risc en el tractament d'impostos de societats
- la situació de risc en responsabilitat civil

Tot i així l'equilibri entre despeses i ingressos està molt al límit i pot afectar en la continuïtat futura de l'associació, especialment en que encara hi ha redundància en hores de coordinació (lleure i personal propi), és un luxe que no ens podem permetre i falta professionalització que ajudi a minimitzar les hores de dedicació dels pares voluntaris i que siguin assumibles les obligacions financeres i fiscals i fiscals (Impost Societats, Model 347 de proveïdors amb factures superiors a 3.005,06€, Retencions IRPF trimestrals Model 111, Resum anual IRPF Model 190, Nòmines oficials amb retenció IRPF) vers a l'associació.

I per fer-ho és IMPRESCINDIBLE PROFESSIONALITZACIÓ, portar amb rigor i al dia tota la gestió i la COMPTABILITAT segons el PLA GENERAL COMPTABLE. Qualsevol ERROR implica responsabilitats a tots els associats, que som les famílies usuàries del menjador.

S'ha acordat pel Curs 2015-16 1h vetlladora a P5 octubre-gener preu especial 13€/h.

En Joan Manel Torres, censor de comptes, fa la seva intervenció explicant breument els punts febles:

- Vigilància de la salut: 1002,87€ avaluar altres dos propostes de proveïdors per tal de donar transparència a la gestió (valorar tercer sector com SEPRA).
- Anàlisi sistemàtic de proveïdors: anualment i en cas de pujada de preu o servei deficitari. Exemples 2014: oli, pa, fruites i verdures, llegums i pasta, carn, etc.
- Optimització del nou forn: plats saludables, millora ergonòmica al treball a cuina, alliberació de temps de gestió a cuina.
- Incorporació de ASP, aprenentatge-servei a cicle superior, orientar a algunes responsabilitats al menjador als infants per tal de desenvolupar les seves competències socials.
- Incorporació un nou servei Pastisseria: per a aquelles famílies que no vulguin cuinar el pastís d'aniversari (preu social)
- Equiparació de la jornada de la coordinació del temps de migdia de l'empresa de monitoratge segons la dimensió horària d'altres escoles.
- Negociació amb l'empresa de monitoratge de l'assumpció parcial del cost de les dietes del seu equip (compartir el cost)

Aprovació comptes curs 14-15: **contra 0 abstenció 1 la resta a favor.**

4.- Votació proposta de pressupost curs 2015-16

Disminució ingressos per regularització preu menú a 6,20€ vs 6,25€ (2.789€ menys d'ingressos en 317 menus) Menus promig calculat anual 317 menus fixes dia (en aquest 1r trimestre el promig és de 307 alumnes fixes) i 10 eventuais dia.

Propostes per ajustar despesa cap a la major viabilitat:

1. Revisar hores contracte coordinació per ajustar despesa assimilant-les a les d'altres escoles.

(fins 5.751€/any) **votacions: favor. 29 contra 0 abstenció 9**

2. Ajustar hores personal propi administració si la despesa elaboració obligatòria comptabilitat s'ha d'externalitzar (3.400€/any). **favor. 22 contra 5 abstenció 11**

3. Proposta a direcció escolar per a incrementar preu menú esporàdic al màxim del decret (de 6,45 a 6,85€ suposaria 704€). **favor. 31 contra 0 abstenció 4**

5.-Proposta modificació puntual Estatuts Afa els ocells.

Els estatuts vigents 2014

Modificació d'errades de l'art. 10.3 versus art.6.2. i modificació art.11 sobre requisits membres junta directiva.

favor. 34 contra 8 abstenció 6

AGRAÏMENTS

LA JUNTA, DE MANERA ALTRUISTA, AMB ENCERTS I ERRADES, HA INTENTAT APORTAR EL MILLOR DE CADASCÚ DE NOSALTRES PER TAL D'ACONSEGUIR LA MAJOR QUALITAT POSSIBLE EN TOTS ELS ÀMBITS DEL MENJADOR.

EL NOSTRE MOTOR, ELS NOSTRES INFANTS.

VOLEM AGRAIR LA DEDICACIÓ I EL TREBALL DE TOTES LES PERSONES QUE CONFORMEN L'EQUIP DEL MENJADOR I DE LES FAMÍLIES QUE HAN COL·LABORAT EN EL TREBALL CONJUNT PER PODER-HO ACONSEGUIR.

HOMENATGE

La Junta i les famílies, volem Homenatjar a les cuineres Carmen i Bea (primera i segon de cuina) per tota la seva implicació, dedicació i tasca realitzada de tot cor, honesta i sincera, per als nens i nenes del Pau Casals, molts d'ells ja homes i dones.

Sense vosaltres aquest menjador no hagués estat possible

i sincerament us ho volem agrair donant-vos infinites GRÀCIES de Tot Cor

(Continuació dia dimecres 16 de març a les 16:45h)

6.-Elecció junta directiva Afa els Ocells, censors comptes i membre famílies per a la Comissió Mixta del Menjador.

President: Juan Carlos Velasco

Vice-President: Oscar Rodríguez

Tressorera : Maite Ruf

Secretaria: Carme Jiménez

Vocals: Monti Domine, Eva Sánchez, Rosa Mayar, Esther Jiménez, Raquel Pérez

Representant de pares i mares Comissió Mixta: Míriam Lara

Censor de comptes; Maite Vilardell González

Es tanca la sessió a les 18:30h del 16 de març del 2016.

Per a detall d'informació de cada apartat s'annexa còpia de la presentació a l'assemblea.

Secretaria: Esther Jiménez.

Vist-i-plau presidenta: Maite Ruf