**CUESTIONARIO CONSULTA PRELIMINAR**

**1.- Identificación y consentimiento:**

|  |  |
| --- | --- |
| Empresa/ Organismo/ Asociación |  |
| Actividad o sector empresarial |  |
| Cargo |  |
| Nombre y Apellidos del interlocutor |  |
| Tfno. contacto |  |
| Email |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DECLARACIONES OBLIGATORIAS:** (marcar la casilla correspondiente con una X) | **SI** | **NO** |
| Manifiesto mi consentimiento para que la Dirección General de la Agencia Pública Andaluza de Educación pueda difundir los datos facilitados y presentar sus conclusiones extraídas a partir del análisis de los mismos. |  |  |

**2.-Información solicitada:**

**Para las categorías profesionales indicadas por provincia se solicita Jornada efectiva anual en horas a jornada completa y salario bruto anual a jornada completa para el año 2024.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PROVINCIA** | **CATEGORÍA** | **JORNADA EFECTIVA ANUAL (HORAS)** | **SALARIO BRUTO ANUAL** |
| ALMERÍA | COCINERO |  |  |
| ALMERÍA | AYTE.COCINA |  |  |
| ALMERÍA | MONITOR |  |  |
|  |  |  |  |
| **PROVINCIA** | **CATEGORÍA** | **JORNADA EFECTIVA ANUAL (HORAS)** | **SALARIO BRUTO ANUAL** |
| CÁDIZ | COCINERO |  |  |
| CÁDIZ | AYTE.COCINA |  |  |
| CÁDIZ | MONITOR |  |  |
|  |  |  |  |
| **PROVINCIA** | **CATEGORÍA** | **JORNADA EFECTIVA ANUAL (HORAS)** | **SALARIO BRUTO ANUAL** |
| CÓRDOBA | COCINERO |  |  |
| CÓRDOBA | AYTE.COCINA |  |  |
| CÓRDOBA | MONITOR |  |  |
|  |  |  |  |
| **PROVINCIA** | **CATEGORÍA** | **JORNADA EFECTIVA ANUAL (HORAS)** | **SALARIO BRUTO ANUAL** |
| GRANADA | COCINERO |  |  |
| GRANADA | AYTE.COCINA |  |  |
| GRANADA | MONITOR |  |  |
|  |  |  |  |
| **PROVINCIA** | **CATEGORÍA** | **JORNADA EFECTIVA ANUAL (HORAS)** | **SALARIO BRUTO ANUAL** |
| HUELVA | COCINERO |  |  |
| HUELVA | AYTE.COCINA |  |  |
| HUELVA | MONITOR |  |  |
|  |  |  |  |
| **PROVINCIA** | **CATEGORÍA** | **JORNADA EFECTIVA ANUAL (HORAS)** | **SALARIO BRUTO ANUAL** |
| JAÉN | COCINERO |  |  |
| JAÉN | AYTE.COCINA |  |  |
| JAÉN | MONITOR |  |  |
|  |  |  |  |
| **PROVINCIA** | **CATEGORÍA** | **JORNADA EFECTIVA ANUAL (HORAS)** | **SALARIO BRUTO ANUAL** |
| MÁLAGA | COCINERO |  |  |
| MÁLAGA | AYTE.COCINA |  |  |
| MÁLAGA | MONITOR |  |  |
|  |  |  |  |
| **PROVINCIA** | **CATEGORÍA** | **JORNADA EFECTIVA ANUAL (HORAS)** | **SALARIO BRUTO ANUAL** |
| SEVILLA | COCINERO |  |  |
| SEVILLA | AYTE.COCINA |  |  |
| SEVILLA | MONITOR |  |  |

**Nº de horas día de media de trabajo por categoría profesional en función de la modalidad de comedor y número de comensales.**

**(**Ejemplo: Si para un comedor de Catering 51-100 hacen falta 2 ayudantes de cocina a 3 horas/días cada uno, el Nº HORAS/DIA AYUDANTE DE COCINA SERÍA: 6)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| TIPO DE SERVICIO | COMENSALES TOTALES | Nº HORAS/DIA AYUDANTE DE COCINA |
| CATERING | 0-50 |  |
| CATERING | 51-100 |  |
| CATERING | 101-150 |  |
| CATERING | 151-200 |  |
| CATERING | 201-250 |  |
| CATERING | MÁS 250 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TIPO DE SERVICIO | COMENSALES TOTALES | HORAS/DIA AYUDANTE DE COCINA | HORAS/DIA COCINERO |
| IN SITU | 0-50 |  |  |
| IN SITU | 51-100 |  |  |
| IN SITU | 101-150 |  |  |
| IN SITU | 151-200 |  |  |
| IN SITU | 201-250 |  |  |
| IN SITU | MÁS 250 |  |  |

**COSTE MEDIO MATERIA PRIMA EN MENÚ INSITU (SIN CONSIDERAR MANO DE OBRA)**

**……….. €/MENÚ**

**COSTE MEDIO MENÚ CATERING PUESTO EN EL CENTRO EDUCATIVO (SIN CONSIDERAR COSTE PREPARACIÓN Y DE MANO DE OBRA DE LA COCINA DEL CENTRO).**

**……….. €/MENÚ**

**COSTE MEDIO PACK PRAI. PROGRAMA DE REFUERZO DE ALIMENTACIÓN INFANTIL**

**……….. €/UNIDAD**

Para este coste medio del PACK PRAI se deberá tener como referencia la siguiente propuesta de pack diario detallada para cada uno de los días de la semana:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
|  |  |  |  |  |
| BATIDO / LECHE/ YOGURT | ZUMO FRUTA | BATIDO | ZUMO FRUTA | BATIDO / LECHE/ YOGURT |
| PAQUETE GALLETAS (5 UNIDS) | PAN TOSTADO (2 rebanadas) | PAQUETE GALLETAS (5 UNIDS) | PAQUETE GALLETAS (5 UNIDS) | PAN TOSTADO (2 rebanadas) |
| 1 PIEZA DE FRUTA | 1 PIEZA DE FRUTA | 1 PIEZA DE FRUTA | 1 PIEZA DE FRUTA | 1 PIEZA DE FRUTA |
| BOLLO DE PAN | BOLLO DE PAN | BOLLO DE PAN | BOLLO DE PAN | BOLLO DE PAN |
| 75 gr JAMON COCIDO ENVASADO | 75 gr SALCHICHON ENVASADO | 75 gr FIAMBRE PAVO ENVASADO | 75 gr CHORIZO ENVASADO | 75 gr JAMON COCIDO ENVASADO |
|  | MONODOSIS ACEITE 8-10 ML |  |  | MONODOSIS ACEITE 8-10 ML |
|  | TOMATE NATURAL 35 GR |  |  | TOMATE NATURAL 35 GR |

**OTROS COSTES ANUALES COMEDORES Y COCINAS (Mantenimiento, suministro gas In situ, APPCC, DDD y productos de limpieza.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | COSTES MEDIOS ANUALES | | | | |
| TIPO DE SERVICIO | COMENSALES TOTALES | MANTENIMINETO INSTALACIONES Y EQUIPOS | SUMINISTROS GAS | Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) | Desinfección, Desratización y Desinsectación(DDD) | Productos de limpieza e higiene |
| CATERING | 0-50 |  | NO APLICA |  |  |  |
| CATERING | 51-100 |  | NO APLICA |  |  |  |
| CATERING | 101-150 |  | NO APLICA |  |  |  |
| CATERING | 151-200 |  | NO APLICA |  |  |  |
| CATERING | 201-250 |  | NO APLICA |  |  |  |
| CATERING | MÁS 250 |  | NO APLICA |  |  |  |
| IN SITU | 0-50 |  |  |  |  |  |
| IN SITU | 51-100 |  |  |  |  |  |
| IN SITU | 101-150 |  |  |  |  |  |
| IN SITU | 151-200 |  |  |  |  |  |
| IN SITU | 201-250 |  |  |  |  |  |
| IN SITU | MÁS 250 |  |  |  |  |  |

**% DE MENÚS NO SERVIDOS EN UN CURSO COMPLETO E IMPOSIBLES DE GESTIONAR EL COSTE POR PREAVISO DE USENCIA**

**……%**

**% DE MENUS DE PENDIENTE DE COBRO QUE NO SE TERMINAN COBRANDO PESE A LAS GESTIONES DE COBRO REALIZADAS POR LA EMPRESA**

**…….%**

**PRECIOS MEDIOS DE ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE GAMA MEDIA, AÑOS DE VIDA UTIL Y UNIDADES EN FUNCIÓN DE NUMERO DE COMENSALES**



