



IV. ADMINISTRACIÓN LOCAL

AYUNTAMIENTOS

DE MIERES

ANUNCIO. Aprobación definitiva de la memoria justificativa de la presentación del servicio de comedor en colegios públicos, el reglamento de funcionamiento del comedor escolar en centros públicos y la ordenanza n.º 37 reguladora del precio público por la prestación del servicio de comedor en colegios públicos.

Tras la publicación en el BOPA del 15 de septiembre de 2017 del acuerdo inicial tomado en sesión extraordinaria de Pleno, el 30 de agosto de 2017, y no habiéndose recibido alegaciones al respecto, queda elevado a definitivo, como así se preveía en el punto tercero del mencionado acuerdo de Pleno.

Mieres, a 31 de octubre de 2017.—El Alcalde.—Cód. 2017-12131.

ORDENANZA N.º 3.07 REGULADORA DEL PRECIO PÚBLICO POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN COLEGIOS PÚBLICOS

Artículo 1.—*Fundamento y naturaleza.*

De conformidad con lo previsto en el art. 127, en relación con el art. 41, ambos del Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, este Ayuntamiento establece el precio público por la prestación del servicio de comedor en los colegios públicos dependientes del Ayuntamiento de Mieres y que se regirá por la presente ordenanza.

Artículo 2.—*Obligados al pago.*

Están obligados al pago del precio público regulado en esta ordenanza las personas que soliciten o se beneficien de los servicios a que se refiere el artículo anterior. En concreto se considerarán obligados al pago los padres/madres, tutores/as o encargados/as legales de hecho de los niños/as, que soliciten o se beneficien de la prestación.

Artículo 3.—*Obligación de pago.*

La obligación de pago del precio público regulado en esta ordenanza nace desde el momento en que se inicie la prestación del servicio.

El pago de los precios de esta ordenanza se realizará en el modo y plazo que se especificará en las normas de gestión de la ordenanza.

Artículo 4.—*Cuantía.*

La cuantía del precio público regulado en esta ordenanza serán las siguientes:

Por comida y día, para usuarios fijos..... 4,54 €

Por comida y día, para usuarios esporádicos 4,76 €

Dichos precios no incluyen el IVA, que será de aplicación, conforme a la normativa vigente.

Artículo 5.—*Beneficios.*

Por tratarse de servicios municipales de recepción voluntaria, no se concederá ninguna minoración de la cuantía a los obligados al pago.

Artículo 6.—*Gestión.*

1. El pago del precio público se efectuará mensualmente, dentro de los diez primeros días de cada mes, mediante cargo o adeudo en la cuenta bancaria que indique el beneficiario del servicio, previa la firma de la correspondiente autorización bancaria al formalizar la solicitud.

2. Salvo disposición específica en contrario, no se devolverá el importe abonado, salvo cuando el servicio no se preste por causas imputables al Ayuntamiento.

3. Cuando el beneficiario de los servicios o actividades previstas en la presente ordenanza cause la destrucción o deterioro de dependencias o bienes municipales, quedará obligado, sin perjuicio del pago del precio público correspondiente, a reintegrar al Ayuntamiento el coste total de los gastos de reconstrucción o reparación y al depósito previo de su importe. No obstante, en caso de que el beneficiario realice por sí dicha reconstrucción o reparación, deberá atenerse a la forma y condiciones establecidas por el Ayuntamiento.

4. El impago de una mensualidad causará la suspensión temporal del beneficiario del servicio de comedor escolar, en tanto no abone la deuda pendiente, un segundo impago causará la baja definitiva en el servicio.

5. Las bajas surtirán efecto al mes siguiente de su comunicación.



Artículo 7.—*Infracciones y sanciones.*

Las infracciones reglamentarias, las ocultaciones y los actos de defraudación, serán sancionados con arreglo a las disposiciones vigentes, previa la formación de expediente o levantamiento de actas de inspección.

La calificación de infracciones tributarias y el régimen de sanciones que a las mismas corresponda en cada caso, se establecerá conforme a lo dispuesto en los artículos 183 y siguientes de la Ley General Tributaria.

Disposición final

La presente Ordenanza, aprobada por acuerdo del Ayuntamiento Pleno el 30 de agosto 2017, entrará en vigor tras su publicación en el *Boletín Oficial del Principado de Asturias*, una vez transcurrido el plazo de 15 días hábiles previsto en el art. 65-2 de la Ley de Bases de Régimen Local, permaneciendo en vigor hasta su modificación o derogación expresa.

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE COMEDOR ESCOLAR EN CENTROS PÚBLICOS QUE DISPONEN DE SERVICIO DE CÁTERING DEPENDIENTES DEL AYUNTAMIENTO DE MIERES

Justificación:

El comedor escolar es un servicio educativo complementario que se implanta con el fin de dar respuesta a la demanda manifestada por padres, madres, profesorado y alumnado, ya que facilita la conciliación familiar y contribuye a garantizar el equilibrio nutricional además de contribuir a una adecuada socialización de los/as menores.

Con este Reglamento se pretende disponer de un protocolo de actuación que defina de forma clara las normas de utilización del servicio, favoreciendo así un clima agradable de convivencia y una garantía de equidad y respeto de derechos.

En él se contemplan normas y procedimientos sancionadores en caso de incumplimiento, según las directrices fijadas en la Orden Ministerial de 24 de noviembre de 1992, por la que se regula el servicio de comedor en los centros docentes públicos dependientes del Ministerio de Educación, y en la Orden de 30 de septiembre de 1993, por la que se modifica parcialmente la anterior, además del Decreto 249/2007 de 26 de diciembre, por el que se regulan los derechos y deberes del alumnado y normas de convivencia en los centros docentes no universitarios sostenidos con fondos públicos del Principado de Asturias.

Así pues, la utilización del servicio de comedor en los centros públicos que disponen de servicio de catering en Mieres, se regirán por el presente Reglamento, y en lo no previsto por la normativa reguladora anteriormente citada y disposiciones concordantes de aplicación a la materia.

Objetivos:

- a) En educación alimentaria.
 - Adquirir hábitos saludables de alimentación.
 - Favorecer hábitos correctos de socialización.
 - Valorar una alimentación adecuada.
- b) En educación del tiempo libre.
 - Fomentar actividades que contribuyan al desarrollo armónico de la personalidad.

Actividades:

- a) En educación alimentaria.
 - Comer alimentos variados y saludables.
 - Transportar con cuidado servicios y alimentos.
 - Utilizar adecuadamente los cubiertos y la servilleta.
 - Lavarse las manos antes y después de las comidas.
 - Masticar debidamente los alimentos.
 - Comer pausadamente.
 - Mantener el espacio del comedor en orden y limpio.
- b) En educación del tiempo libre.
 - Respetar las normas establecidas.
 - Colaborar en los juegos de grupo y actividades propuestas.
 - Aprovechar el tiempo libre para realizar actividades de estudio, lectura y otras saludables y en sintonía con el resto de compañeros/as.

Horarios:

El horario del comedor será de dos horas, a determinar por cada centro.

El alumnado permanecerá en las dependencias del centro bajo la vigilancia de las personas que cuidadoras del comedor.

Se realizarán dos turnos de comidas, si el número de comensales lo exige. Para el caso de los colegios Liceo Mierense y Aniceto Sela se priorizará en el primer turno al alumnado de Infantil.

Al finalizar la comida el alumnado dejará, tanto el mobiliario como el comedor, en buenas condiciones permaneciendo bajo la supervisión de las personas cuidadoras del comedor y realizando las actividades previstas.

Una vez que finalice la comida, se lavarán manos, cara y dientes.



Personal cuidador:

El personal educador permanecerá en el centro durante dos horas, 30 minutos, pendiente en todo momento del alumnado.

Personal de cocina:

Una vez distribuida la comida dejará las instalaciones en perfecto estado de limpieza y orden.

Equipos pedagógicos:

El número de comensales estimado es de 87 fijos y 252 esporádicos. Tomando como referencia estas cifras, el equipo estará formado por el/la director/a, la persona encargada elegida por el centro y el personal educador facilitado por la empresa, considerando que lo recomendable es una persona por cada 19 alumnos de Educación Primaria y 14 de Educación Infantil.

Funciones de la Concejalía de Educación del Ayuntamiento de Mieres:

1. Emitir informe sobre el plan de actividades a desarrollar.
2. Contratar el servicio de catering utilizando los procedimientos legales para ello, velando siempre porque los menús sean los adecuados para una alimentación sana y equilibrada según la estrategia NAOS.
3. Servir de intermediario entre la empresa adjudicataria y los centros educativos.

Funciones de la dirección del centro:

1. Elaborar un plan de funcionamiento del comedor.
2. Mantener contacto directo con la empresa que preste el servicio informando de altas y bajas diariamente.
3. Ejercer funciones de jefatura para el personal que se encuentre prestando servicios en el centro.
4. Velar por el cumplimiento de la normativa vigente.

Funciones de la persona encargada por el centro para servicio de comedor:

1. Ejercer funciones de interlocución entre las personas usuarias del comedor o sus progenitores y la dirección del centro.
2. Formular inventario de bienes adscritos al comedor al comienzo y al final del curso.
3. Elaborar una relación mensual con los comensales y días que utilizan el servicio, señalando si estos son fijos o esporádicos y remitirla a la Administración de Rentas del Ayuntamiento en los 5 primeros días del mes.

Funciones del personal cuidador:

1. Atender al alumnado antes, durante y después de las comidas y resolver cuantas incidencias tuvieran lugar en el horario de su cometido.
2. Fomentar la adquisición de hábitos y comportamientos sociales e higiénicos adecuados entre los/as comensales.
3. Desarrollar el plan de actividades aprobado y previsto.
4. Ejercer la vigilancia del comedor, lo que supone.
 - Controlar entradas y salidas, no permitiendo que la comida sea sacada del comedor.
 - Vigilar el trato entre el personal de cocina y el alumnado procurando que sea correcto y fluido por ambas partes.
 - Procurar que se mantenga la limpieza en el entorno y la higiene del alumnado.
5. Controlar la ingesta de cada comensal procurando que sea la adecuada.
6. Llevar un registro de cada comensal en el que conste lo relativo a las ingestas y al comportamiento general de todos ellos.
7. Inculcarán hábitos y comportamientos saludables manteniendo el comedor en un ambiente de respeto y procurando que el ruido sea el menor posible.
8. Ejercerán la responsabilidad sobre las instalaciones y el material que el alumnado utilice.

Organización de la actividad del comedor

Calendario de funcionamiento.

El comedor funcionará desde el primer día del mes de octubre hasta el último día del curso escolar del mes de junio, siendo días sin efecto las vacaciones y los días festivos según el calendario escolar.

Admisión de comensales.

La admisión de comensales se ajustará a la normativa vigente en función de la capacidad del comedor. El hecho de que un alumno/a haya sido beneficiario del servicio de comedor en años anteriores no quiere decir que tenga derecho a serlo en cursos siguientes.



Se establecerá un orden de preferencia en estos términos:

- 1.º Alumnado con residencia superior a 2 kms. y beneficiario de ayuda asistencial.
- 2.º Alumnado beneficiario de ayuda asistencial.
- 3.º Alumnado con residencia superior a 2 kms.
- 4.º Alumnado cuyos progenitores o tutores legales trabajen, tenga incompatibilidad de su horario laboral con el horario escolar. En este caso, para su justificación, de deberá presentar declaración jurada y certificación suficiente.
- 5.º Hijos/as del personal docente y no docente que preste servicios en el centro.

Por comensal fijo se entenderá aquel que utiliza el servicio de comedor todo el año, y por comensal esporádico aquel que lo hace en alguna ocasión.

Precio público.

El Ayuntamiento de Mieres impondrá a través de la correspondiente Ordenanza Reguladora, y en los términos que en la misma se regulen, un precio público por la prestación del servicio de comedor escolar, estando obligadas al pago de este todas las personas que se beneficien del mismo.

En consecuencia las personas usuarias del servicio deberán abonar el precio público correspondiente, de acuerdo con la Ordenanza Municipal reguladora del mismo por la prestación del servicio de comedor escolar en colegios públicos.

El alumnado que al comenzar el curso tuviera recibos pendientes del anterior, no podrá hacer uso del comedor.

Se considera comensal esporádico aquel/la que utiliza el comedor de forma esporádica y deberá comunicarlo en la secretaría del centro los días anteriores o a la entrada al centro el mismo día antes de las 10 de la mañana, debiendo aportar previamente autorización bancaria para el cargo de los recibos.

Medidas de seguridad.

La empresa adjudicataria proporcionará la comida mediante sistema de catering, lo que implica que los alimentos serán cocinados fuera de las instalaciones de los centros.

Suspensión del servicio.

Se podrá suspender la prestación del servicio, entre otras, por causas debidamente justificadas, o incumplimiento de las condiciones y requisitos establecidos en el presente Reglamento y en la Normativa Reguladora y también cuando la demanda de usuarios/as sea inferior a 6.

Normas de funcionamiento. Aspectos organizativos

Todo el alumnado que utilice el servicio de comedor escolar deberá atenerse a las siguientes normas, y si se utiliza el mismo es porque acepta las mismas.

1. Puede acogerse al servicio de comedor escolar el alumnado matriculado en cada centro que lo solicite a comienzo de curso y aquellos que lo precisen puntualmente siempre que lo comuniquen en la dirección del centro antes de las 10 de la mañana y faciliten n.º de cuenta para el cargo de los recibos. Deberán hacerlo constar en modelo que se les ofrecerá en cada centro, en el que se indicará también la existencia de alguna consideración médica debidamente justificada, si la hubiera, referida a la alimentación.

2. Las bajas y las modificaciones de la utilización del alumnado fijo deberán comunicarse a la dirección del centro antes del primer día hábil del mes en que quieran hacerse efectivas. En caso contrario, se abonará la mensualidad correspondiente íntegra en las mismas condiciones del mes anterior, surtiendo entonces la baja efecto en el mes siguiente.

Derechos y obligaciones de padres, madres o tutores legales del alumnado.

Padres y madres tienen derecho a conocer con la debida antelación el contenido de los menús que se servirán.

Padres y madres estarán obligados a:

1. Respetar el presente Reglamento y cooperar en el adecuado cumplimiento de las normas establecidas.
2. Fomentar en sus hijos/as actitudes de colaboración, solidaridad y convivencia.
3. Estar al corriente del pago de cuotas.
4. Recoger con puntualidad a sus hijos/as.
5. Comunicar por escrito, cualquier incidencia de salud de sus hijos/as que pueda afectar al servicio de comedor.
6. Comunicar antes de las 10 de la mañana la asistencia al comedor, en caso de comensales esporádicos.
7. Aportar ropa de recambio para alumnado de Educación Infantil.

Derechos y deberes de las personas usuarias del comedor escolar.

A todo el alumnado comensal le amparan estos derechos:

1. Recibir el menú establecido.
2. Estar atendidos/as por las personas cuidadoras en todo momento.



Las personas usuarias del comedor escolar están obligadas a:

1. Comportarse de forma adecuada, respetando las instalaciones, a los compañeros y compañeras.

Comportamiento en el comedor.

1. Las conversaciones durante la comida se realizarán en tono normal, sin gritos.
2. Al alumnado de Infantil se le servirá la comida y también al de 1.º y 2.º de Primaria si fuera necesario.
3. El alumnado a partir de 5.º de Primaria estará obligado a colaborar en el servicio de su mesa.
4. No se cogerá la comida con las manos, ni se tirará al suelo.
5. Todos los comensales probarán la comida de cada uno de los platos, no pudiendo levantarse del sitio hasta que todos finalicen la comida.
6. Los comensales no podrán tirar las sobras sin la revisión de las personas cuidadoras.
7. No está permitido sacar alimentos del comedor.
8. El alumnado menor de 6 años contará con ropa de recambio por si fuera necesaria.
9. El alumnado deberá lavarse las manos antes de la comida. No se permite el uso durante la comida de gorros, gorras o similares.

Menús ofertados.

El comedor escolar ofrecerá un único menú para todo el alumnado y todos los centros, con excepción de dietas por molestias gastrointestinales. En casos de recomendaciones médicas que recomienden la no ingesta de determinados alimentos debe aportarse el correspondiente informe médico.

Infracciones.

Se considera infracción el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones que se contemplan en este Reglamento, y son las que siguen:

- Desobedecer las indicaciones de las personas cuidadoras.
- Cambiarse de mesa sin permiso.
- Levantarse de la mesa o salir del comedor sin causa justificada.
- Gritar o hacer ruidos.
- Entrar en el comedor con objetos o prendas no permitidos.
- Incumplir reiteradamente el horario.
- Faltar al respeto a otras personas.
- Tirar comida al suelo de forma intencionada.
- Tres faltas sin causa justificada en el período de 30 días naturales.

Sanciones.

- Amonestación escrita y/o verbal y comunicación a progenitores o tutores.
- Realización de tareas relacionadas con la falta cometida.
- * Estas sanciones serán impuestas por el responsable del comedor del centro.
- Si la falta fuera considerada grave se expulsará a la persona infractora por un período de 5 días.
- Reparación de los daños causados, económica, si fuera necesaria.
- Si la falta fuera de gravedad relevante se considerará la expulsión definitiva del servicio de comedor escolar.
- * Estas sanciones serán impuestas por el equipo pedagógico y serán comunicadas a las familias en forma escrita.

En cualquier caso las sanciones no podrán perjudicar a la escolarización del alumnado infractor, ni ser contrarias a la integridad física o la dignidad del alumno/a infractor/a.

Las sanciones prescriben al finalizar el curso escolar.

El presente reglamento fue aprobado por el Pleno del Ayuntamiento y estará vigente en tanto no se produzcan circunstancias que hagan necesaria su modificación.

En Mieres, a 30 de agosto de 2017.

MEMORIA SOBRE COMEDORES ESCOLARES

Este informe se elabora para modificar algunos datos contenidos en el realizado con fecha 29 de marzo a fin de mostrar la situación de cuatro comedores escolares en el Municipio de Mieres, con servicio de catering.

En la actualidad se viene prestando el servicio de comedor, mediante catering en dos centros escolares públicos de Infantil y Primaria de Mieres que no disponen de cocina propia, que son, los colegios Teodoro Cuesta y Rioturbio. En total suponen 18 alumnos/as de asistencia fija y 11 esporádica, de un total de 141. A estos habría que sumar una previsión de 66 fijos y 241 esporádicos que se incorporarían de los colegios Aniceto Sela y Liceo Mierense, que no disponían de servicio de comedor hasta ahora, con una matrícula de 634 escolares en ambos. En total los alumnos y alumnas beneficiarios serían 84 fijos y 252 que utilizarían el servicio en alguna ocasión.

Todo ello conforma una población escolar total es los centros mencionados de 774 escolares, por lo que la utilización diaria fija del servicio de comedor sería del 10,85% de comensales fijos y 32,55% esporádicos.

El comedor escolar es uno de los servicios de mayor demanda por la comunidad escolar, como así lo demuestran las intervenciones de los representantes del Consejo Escolar Municipal, quienes aluden a él en sus sesiones de forma reiterada, ya que es uno de los recursos que facilita la conciliación laboral y familiar y en otros casos provee de alimentación adecuada a escolares que de otro modo no podrían disponer de ella dada la situación económica que atraviesan muchas familias, además de constituir una herramienta muy útil en la transmisión de valores y la adquisición de hábitos saludables.

Resumen de utilización de comedores:

C.P. Teodoro Cuesta: C/ Eduardo Martínez Torner, s/n 33 600 (Mieres)

Matrícula: 88 Comensales: 6/3

Porcentaje de utilización del comedor del centro: 5,11%

C.P. Rioturbio: C/ G, s/n 33 614 Rioturbio (Mieres)

Matrícula: 52 Comensales: 12/8

Porcentaje de utilización del comedor del comedor: 19,23%

C.P. Aniceto Sela: C/ Manuel Llaneza, s/n 33 600 Mieres

Matrícula: 326 *Comensales: 36/91

Porcentaje de utilización del comedor del centro: 38,95%

C.P. Liceo Mierense: C/ Manuel Llaneza, s/n 33 600 Mieres

Matrícula: 308 *Comensales: 30/150

Porcentaje de utilización del comedor: 58,44%

*Estas son las previsiones aportadas por el centro ya que estos centros inician este curso este servicio

Objeto del contrato:

El contrato tendría por objeto la contratación del servicio de comedor en los siguientes centros escolares:

- Colegio público de Rioturbio.
- Colegio público Teodoro Cuesta.
- Colegios públicos Aniceto Sela y Liceo Mierense (Ambos compartirán comedor).

Necesidad del Contrato:

Las necesidades del contrato son:

- Asegurar una alimentación de calidad, basada en las consignas establecidas por la estrategia NAOS, una estrategia de salud que sigue las directrices marcadas por la Comunidad Europea y por la Organización Mundial de la Salud y en el Pliego Común para el servicio de catering de las escuelas en el Principado de Asturias.
- Llevar a cabo el servicio de comedor en los centros educativos siguiendo criterios de sostenibilidad económica, medioambiental y de satisfacción de exigencias sociales.

La contratación externa viene dada al no disponer el Ayuntamiento de los medios materiales y personales propios para ello.

Contenido del servicio a prestar:

Elaborar y distribuir menús en los centros escolares mencionados mediante los criterios establecidos por la Estrategia NAOS y el Pliego Común, para el servicio de catering en los colegios de Educación Infantil y Primaria del Principado de Asturias.

La empresa que haya de ocuparse del servicio de comedor deberá acometer las tareas que se mencionan:

- Elaboración de los menús que se realizarán en las instalaciones de la empresa.
- Suministro, recogida y limpieza del menaje y útiles, necesarios para la preparación, el almacenamiento y la distribución de las comidas.



- Cuidado y atención del alumnado, así como la realización de actividades cuyo contenido contemple siempre de forma implícita la promoción de igualdad y respeto.
- Atención a la higiene personal del alumnado promocionando hábitos de higiene y específicamente al bucodental.
- El servicio de comedor se prestará los días lectivos que figuren en los centros, de acuerdo al calendario escolar, y en todo caso desde la finalización de la jornada escolar de la mañana, hasta el inicio de la jornada escolar de tarde. El horario de prestación del servicio de comedor lo fijará la Dirección de cada centro, siendo lo habitual dos horas diarias.

La empresa que preste el servicio deberá hacerse cargo del personal y los materiales precisos para la elaboración, distribución y cuidado, así como los materiales y utensilios de limpieza, manteles y servilletas, debiendo quedar las instalaciones al finalizar en las debidas condiciones de uso.

La empresa, una vez finalizado el servicio, deberá proceder a retirar los residuos generados, dando a cada uno de ellos la gestión precisa, reciclado de papel, plástico, residuos orgánicos, etc.

La empresa estará obligada al cumplimiento de las consideraciones estipuladas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en el Pliego de Cláusulas de Prescripciones Técnicas, y otras que sean de obligado cumplimiento en la Normativa vigente en lo que se refiere a Contratación.

Número de comensales:

Se prevé un número de comensales proporcionado por los propios centros educativos, con una escasa variación inferior o superior y que se detalla a continuación:

- Colegio público Teodoro Cuesta.
Comensales fijos: 6. Comensales eventuales: 3.
- Colegio público Rioturbio.
Comensales fijos: 12. Comensales eventuales: 8.
- Colegio público Aniceto Sela.
Comensales fijos: 36. Comensales eventuales: 91.
- Colegio público Liceo Mierense.
Comensales fijos: 30. Comensales eventuales: 150.

Personal del servicio de comedor escolar:

La empresa deberá contar con personal cualificado para la atención y el cuidado de alumnado, siendo necesario atenderse a estas ratios:

- 1 monitor/a por cada 14 comensales de Educación Infantil, aumentando en 1 más cada fracción de 10.
- 1 monitor/a por cada 19 comensales de Educación Primaria, aumentando en 1 más por cada fracción de 15.

Se estima que la duración de la jornada diaria de monitores/as será de dos horas treinta minutos. Debiendo estar provisto este personal de la titulación requerida y del debido contrato.

Cada uno de los centros nombrará a una persona responsable que será la encargada de la recepción, conservación y manipulación de los alimentos, siguiendo las prácticas correctas de higiene y los procedimientos de control y seguridad alimentaria establecidos en la legislación vigente.

También se nombrará una persona coordinadora general, que será interlocutora entre la empresa, el Ayuntamiento, los centros educativos y las AMPAS. Al efecto se establecerá un protocolo de comunicación de incidencias, contemplándose también la posibilidad de reuniones conjuntas, si fueran precisas, a las que la empresa estará obligada a asistir.

El personal contratado deberá cumplir las siguientes funciones:

- Permanecer con el alumnado hasta que este se incorpore a las actividades de la tarde o salga del centro.
- Ocuparse del alumnado en cuanto precise durante la comida siempre manteniendo el orden y fomentando las conductas de respeto e igualdad en todo momento.
- Fomentar la higiene bucodental y ayudar en la misma al alumnado que lo precise.
- Llevar a cabo las actividades lúdico-culturales con el alumnado hasta la finalización del servicio.

La empresa que se ocupe del comedor deberá presentar obligatoriamente al Ayuntamiento una relación de las personas contratadas como cuidadoras, con sus datos de filiación, certificados de no estar inscritas en el Registro de delincuentes sexuales y de estar en posesión del carnet de manipulación de alimentos, así como de disponer de formación en primeros auxilios y prevención de riesgos laborales.

Elaboración de las comidas.

Los menús se elaborarán siguiendo las indicaciones establecidas por la Estrategia NAOS, y las prescripciones contenidas en el Pliego Común destinado al servicio de catering para las Escuelas de Asturias elaborado por el Principado de Asturias.

- Condiciones generales de elaboración:
 - La elaboración de las comidas se realizará diariamente en las instalaciones de la empresa y se distribuirá en línea caliente, quedando prohibidos los platos congelados y pasteurizados para su posterior procesamiento y distribución.
 - Los menús serán trasladados por el personal de la empresa a los centros educativos.
 - La distribución de los menús será diaria y nunca deberán quedar alimentos almacenados en el centro.
 - La empresa elaborará cada trimestre, al menos, un menú diferente de cinco semanas para cada tipo de menú, que incorpore un contenido saludable y diseñado por personal formado en dietética y nutrición.
 - La empresa presentará al Ayuntamiento para su aprobación la programación del menú con la antelación mínima de un mes. En ella se incluirá la denominación de cada plato, la composición del mismo, el tipo de preparación y la guarnición.

- Política nutricional:

Siguiendo la estrategia NAOS, los menús serán variados. Diariamente se servirá un menú completo compuesto de 3 platos, que han seguir estas indicaciones:

- a) Un primer plato que contenga los siguientes alimentos:
 - Verdura: 2/3 veces por semana. Serán frescas y de temporada.
 - Legumbres: 1/2 veces por semana alternando con las verduras, de tal forma que la semana que tenga 3 veces verdura, legumbre tendrá 1, y si tiene 2 veces verdura, legumbre otras 2.
 - Arroz o pasta: 1 vez a la semana.
Los primeros platos deberían estar exentos de proteína animal, y si la tuviera el primer plato se excluirá en el segundo.
- b) Un segundo plato que contenga:
 - Carne: 2 veces por semana, alternando pollo, pavo, conejo, ternera, cerdo o cordero. La carne debe ser magra, libre de aditivos y grasa.
 - Pescado: 2 veces por semana, procurando la mayor variedad posible y limitando las conservas. El pescado ha de estar limpio de espinas, escamas y vísceras, prohibiéndose expresamente la panga, la perca y los pescados de gran tamaño.
 - Huevo o equivalente: 1 vez por semana, alternando su preparación.
 - Guarniciones: Combinarán verdura y hortaliza con el grupo de hidratos de carbono, dependiendo de la composición del primer plato.
- c) Postre:
 - Fruta de temporada: Al menos 4 días a la semana.
 - Yogur natural: Al menos un día máximo y sin aditivos.
 - En los postres no se incluirá nunca bollería industrial.

En los menús se incluirá una ración de pan.

El aceite utilizado en todas las preparaciones será siempre de oliva y no se incluirán alimentos cocinados mediante fritura por inmersión, ni alimentos precocinados (varitas de merluza, croquetas, empanadillas, etc.), ni aquellos que contengan grasas trans o hidrogenadas, tales como la margarina.

- Menús para situaciones especiales:

La empresa estará en disposición de ofrecer una dieta adecuada a las necesidades especiales del alumnado, siempre que esta esté refrendada por un informe médico.

En cada caso particular se excluirá del menú el alimento implicado, siguiendo estrictamente las recomendaciones para la elaboración segura del menú.

La empresa, a petición del centro, tendrá la capacidad para ofrecer un menú alternativo en aquellas circunstancias puntuales e imprevistas de enfermedad pasajera.

- Distribución de los alimentos:

La empresa será responsable de que los alimentos lleguen en perfectas condiciones para ser ingeridos, respetando de forma estricta los controles y normativas.

La empresa deberá estar inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (Rgseaa) y el justificante de la inscripción deberá presentarse al Ayuntamiento al iniciar el servicio.

El diseño y los materiales de los contenedores y vehículos utilizados para el transporte deberán permitir su limpieza y desinfección, estar en buen estado de mantenimiento para evitar la contaminación de los productos. Los contenedores y vehículos utilizados en el transporte aseguran, en caso necesario, el mantenimiento de las temperaturas reglamentarias (mayor o igual a 65°, en transporte caliente), utilizando para ello un termómetro láser, y estando la empresa obligada a tener instaurado un sistema de autocontrol basado en principios de APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).

Costes estándar del Servicio de comedor.

Para el estudio de costes se han utilizado los datos suministrados por los centros:

- Colegio público Teodoro Cuesta.
Comensales fijos: 6. Comensales eventuales: 3.
- Colegio público Rioturbio.
Comensales fijos: 12. Comensales eventuales: 8.



- Colegio público Aniceto Sela.
Comensales fijos: 36. Comensales eventuales: 91.
- Colegio público Liceo Mierense.
Comensales fijos: 30. Comensales eventuales: 150.

Lo que proporciona un total de 84 comensales diarios fijos y 252 esporádicos.

Demanda mensual fija: 1.688 menús (84×20 días).

Demanda mensual esporádica: $3+8+91+150:20=12,6$.

Demanda mensual total: $84+12,6=96,6$ (97) $97 \times 20=1.940$.

Demanda curso escolar: 15.520 menús (1.940×8 meses).

Al analizar los costes, se estudian las siguientes partidas que forman parte del coste del servicio:

1. Costes laborales.
2. Coste de mercadería.
3. Coste de suministros.
4. Coste de seguros obligatorios.
5. Coste de administración.
6. Otros costes directos.
7. Margen de beneficio.
8. Precio de venta final del producto.
9. Precio de venta final de menús esporádicos.
10. Impuestos indirectos.

1. Costes laborales.

- 1.a. Costes laborales de producción.
- 1.b. Costes laborales de reparto.
- 1.c. Costes laborales de cuidadora/ monitor/a.

1.a. Costes laborales de producción.

Atendiendo al número de comensales será necesaria una persona con la categoría profesional de cocinera y una con la de ayudante de cocina.

Se considera necesario imputar en los costes una jornada de 20 horas semanales a media jornada para las personas trabajadoras con una producción de 91 menús mínimo al día.

El convenio a aplicar es el del Colectivo Estatal de Restauración Colectiva.

- Personal con la categoría de cociner@: salario base bruto mes completo: 1.126,31 €.

Economato: 16 €/mes a jornada completa.

Prorrateo Pagas extras: $(2 \times 1.126,31 + 992,91) / 12 = 270,46$.

Total salario mes completo: $1.412,77 \text{ €} \times 0,4 = 565,11 \text{ €}$.

Seguridad Social a cargo de la empresa: 176,02 €.

Total costes laborales para categoría cociner@ (16 h semana) = 741,13 €/mes.

- Personal con la categoría de ayudante de cocina: salario base bruto mes completo: 1.036,44 €.

Economato: 16 €/mes a jornada completa.

Prorrateo pagas extras: $(2 \times 1.036,44 + 992,91) / 12 = 255,48 \text{ €}$.

Total salario mes completo a jornada completa: 1.307,92 €.

Imputación de 16 h semana: $1.307,92 \times 0,4 = 523,16 \text{ €}$ mes.

Seguridad Social a cargo de la empresa: 162,96 €.

Total costes laborales para categoría de ayudante de cocina: 686,12 €/mes.

Los costes totalizados para cociner@ y ayudante de cocina es de 1.427,25 €.



Costes laborales de producción por menú: $1.427,25/1.940=0,73$ €/menú.

1.b. *Costes laborales de reparto.*

Convenio de aplicación: I Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva.

Categoría: Repartidor/a.

Jornada: 1,5 horas/día (jornada de 18,75% respecto a la jornada completa).

Salario base bruto mes completo a jornada completa: 1.017,88 €.

Economato: 16 €/mes jornada completa.

Prorrateo pagas extras: $(2*1.017,88+992,91)/12=252,39$.

Total salario mes completo jornada completa: 1.286,27 €.

Imputación de 10 horas semana. $1.286,27*0,187=241,17$ € mes.

Seguridad Social a cargo de la empresa: 75,12 €.

Total de costes laborales para categoría de repartidor/a: 316,29 €/mes.

Costes laborales de reparto por menú: $316,29/1.940=0,16$ €/menú.

1.c. *Costes laborales de cuidador/a/monitor/a.*

Convenio de aplicación: Convenio Colectivo Provincial de Hostelería del Principado de Asturias, según Disposición Transitoria Primera del I Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva.

Ratio monitor/a comensal:

- 1monitor/a por cada 14 comensales de infantil, aumentando en uno más cada fracción de 10 comensales.
- 1monitor/a por cada 19 comensales de infantil, aumentando en uno más por cada fracción de 15 comensales.

Considerando la duración del servicio de comedor y los horarios de los centros, se estima una jornada diaria para el/la monitor/a de 2 horas, 30 minutos (31,25% jornada).

Categoría: Monitor/a//cuidador/a comedor (Grupo VIII).

Jornada: 2 horas, 30 minutos (31,25% de la jornada completa).

Salario base bruto mes completo, jornada completa: 1.063,38 €.

Economato: 16 €/mes jornada completa.

Prorrateo pagas extras: $(2*1.063,38+992,91)/12= 259,97$ €.

Total salario mes completo, jornada completa: 1.339,35 €.

Imputación de 12 horas, 30 minutos: $1.339,35*0,3125=418,54$ €/mes.

Seguridad Social a cargo de la empresa: 130,37 €/mes.

Total costes laborales para categoría de monitor/a: 548,91 €/mes.

El número de cuidadores/as necesario para atender a 97 comensales diarios distribuidos en los cuatro centros:

- Colegio público Teodoro Cuesta.
Comensales fijos: 6. Comensales eventuales: 3.
Personal: 1 cuidador/a.
- Colegio público Rioturbio.
Comensales fijos: 12. Comensales eventuales: 8.
Personal: 1 cuidador/a.
- Colegio público Aniceto Sela.
Comensales fijos: 36. Comensales eventuales: 91.
- Colegio público Liceo Mierense.
Comensales fijos: 30. Comensales eventuales:150.
Personal para ambos centros 4 cuidadores/as.

Primer turno en Aniceto Sela-Liceo: Alumnado de infantil comerá en el primer turno a cargo de dos cuidadores/as, permaneciendo un@ de ell@s desde la finalización del turno y pasando la otra persona al segundo turno.

Segundo turno en Aniceto Sela-Liceo: Alumnado de Primaria, que requeriría de dos cuidadores/as y una persona más que será la misma que dio servicio en el primer turno.

Total de cuidadores/as para los 4 centros: 6.



Total de costes laborales para 6 cuidadores/as: $548,91 \times 6 = 3.293,46$ €/mes.

Costes laborales de cuidador/a por menú: $3.293,46 / 1.760 = 1,69$ €/menú.

Total partida de costes laborales = 2,58 € menú.

2. Costes de mercadería.

Se estima en función del estudio realizado y siguiendo la estrategia NAOS, que el coste de la mercaderías por menú es de 1,30 €.

Costes de mercaderías por menú: 1,30 €/menú.

3. Costes de suministros.

En esta apartado se estiman los costes de suministros como electricidad, gas, agua y otros.

Total de costes: 400 €/mes.

Costes de suministros por menú: $400 \text{ €} / 1.940 \text{ menús} = 0,206$ €/menú.

4. Costes de seguros obligatorios.

En este apartado se contabilizan los costes del seguro de responsabilidad civil, seguro de accidentes del personal y otros.

Coste del seguro: 785 €/año.

Costes de seguros por menú: $785 \text{ €} / 15.520 \text{ menús} = 0,05$ €/menú.

5. Costes de administración.

Se consideran aquí los costes directos de administración por realización de tareas administrativas.

Costes de administración por trabajador: $18 / \text{trabajador/a} \times 9 \text{ trabajadores/as} = 162$ €/mes.

Costes de administración por menú: $162 \text{ €} / 1.940 \text{ menús} = 0,08$ €/menú.

6. Otros costes directos.

Se han estimado otros costes directos como pueden ser los correspondientes a vajilla, menaje, productos de limpieza, mantelería, etc.

El coste anual de este apartado se estima en 650 €.

Costes varios/mes: $650 \text{ €} \text{ anuales} / 8 \text{ meses} = 81,25$ €/mes.

Costes de otros costes directos por menú: $81,25 \text{ €} / 1.760 \text{ menús} = 0,04$ €/menú.

El coste estándar del servicio de comedor es de: 5,04 €/menú.

Total partida de costes laborales = 2,58 € menú.

Costes de mercaderías por menú: 1,30 €/menú.

Costes de suministros por menú: $400 \text{ €} / 1.940 \text{ menús} = 0,20$ €/menú.

Costes de seguros por menú: $785 \text{ €} / 15.520 \text{ menús} = 0,5$ €/menú.

Costes de administración por menú: $162 \text{ €} / 1.940 \text{ menús} = 0,08$ €/menú.

Costes de otros costes directos por menú: $81,25 \text{ €} / 1.940 \text{ menús} = 0,04$ €/menú.

7. Margen de beneficio empresarial.

El margen de beneficio empresarial se fija en el 7% del coste del producto, quedando por tanto en 0,29 €/menú.

Hay que considerar que existe un beneficio implícito distinto del margen industrial, que dependerá de las habilidades directivas de cada empresa y viene derivado de las negociaciones de los precios de las materias primas y del volumen de ventas, por lo que es muy difícil de cuantificar.

8. Precio de venta final del producto.

Una vez calculados los costes y el margen de beneficio comercial, el precio final del producto es de $4,25 \text{ €} + 0,29 = 4,54$ €.

Precio de venta final del menú fijo: 4,54 €/menú (IVA excluido).

Precio de venta final del menú esporádico: 4,76 €/menú (IVA excluido).

9. Precio de venta final del producto al alumnado esporádico.

El precio de los menús esporádicos será de un 5% más respecto al precio del menú fijo. Ello es debido al incremento del precio por el aumento de coste de producción al reducir las economías de escala.

El IVA a aplicar será del 10%.

M.^ª de las Mercedes Castañón Pereda.

Personal Técnico del Ayuntamiento de Mieres.

Mieres, 21 de junio de 2017.