

III. ADMINISTRACIÓN LOCAL

AYUNTAMIENTO DE

61**NUEVO BAZTÁN**

ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

El Ayuntamiento pleno en sesión extraordinaria y urgente de 29 de julio de 2011, adoptó el siguiente acuerdo:

Segundo.—Aprobar el proyecto de explotación de la actividad “horario ampliado de mañana” y “horario ampliado de tarde” de alumnos de Educación Infantil y Primaria de Nuevo Baztan, así como, inicialmente, el reglamento de funcionamiento del servicio, que recogen el régimen jurídico básico, determinando el alcance de las prestaciones a favor de los administrados. Exponer al público ambos documentos por término de treinta días naturales, durante los cuales podrán formular observaciones los particulares y entidades, en aplicación del artículo 97.1.c) del TRRL.

Transcurrido dicho plazo sin producirse alegaciones, se entenderá aprobado definitivamente el proyecto y el reglamento interno, sin necesidad de nuevo acuerdo.

A tales efectos se reproduce el texto íntegro del proyecto de explotación cuyo tenor literal es el siguiente:

Justificación del servicio: se considera conveniente para el interés general que este Ayuntamiento asuma la prestación del servicio “horario ampliado de mañana” y “horario ampliado de tarde” para los niños de edades comprendidas entre los tres y los once años, como una medida idónea para facilitar la conciliación de la vida familiar y laboral y hacer efectivo el principio de igualdad de hombres y mujeres, con el objetivo de responder a las demandas educativas que plantean los nuevos modelos de organización de las familias, facilitando así la incorporación de hombres y mujeres al mundo del trabajo en igualdad de condiciones.

Los servicios de “horario ampliado” tienen los siguientes objetivos:

1. Desarrollar hábitos saludables en el alumnado relacionados con la nutrición para garantizar una dieta sana y equilibrada siempre. Desde este objetivo los alumnos deben encaminarse a adquirir hábitos como acabar la comida del plato, comer en un tiempo razonable. A esto debe contribuir un ambiente relajado, no prestar excesiva atención al niño inapetente, no recurrir a premios ni castigos para conseguir que un niño coma, ni forzarle nunca.
2. Favorecer el proceso de crecimiento del alumno. La dieta debe cubrir las necesidades energéticas y formadoras de tejidos para su normal crecimiento. Se hace imprescindible en la adolescencia el aumento de la ingesta de frutas, verduras, carne y leche.
3. Que los menús para el desayuno y la merienda sean variados y atractivos para ayudar a los chicos y chicas a ingerirlos, lo que contribuiría a paliar algunos de los males que nos aquejan como la obesidad, la inapetencia, el abuso de dulces, etcétera.
4. Desarrollar hábitos en el uso adecuado de instrumentos y normas relacionadas con la comida: aseo, autonomía personal en la mesa, empleo de utensilios, etcétera.
5. El fomento del compañerismo desarrollando actitudes de respeto y tolerancia hacia los demás y hacia las costumbres diferentes de los otros.
6. La familia tiene que estar permanentemente informada para que ella pueda consolidar estos hábitos.

Estudio económico-administrativo del servicio

1. Descripción del servicio: el servicio público “horario ampliado de mañana”, se prestará entre las siete y las nueve, y el “horario ampliado de tarde”, se prestará entre las dieciséis y dieciocho, todos los días lectivos del curso señalados en el calendario escolar, en las dependencias habilitadas al efecto en el colegio público “Juan de Goyeneche”, de Nuevo Baztán.

Podrán ser usuarios del servicio todos los alumnos de Educación Infantil y Primaria de Nuevo Baztán, con edades comprendidas entre los tres y los once años. Según información facilitada por el Padrón Municipal de Habitantes en fecha 22 de junio de 2011, existe un to-

tal de 762 niños empadronados en Nuevo Baztán con edades comprendidas entre los tres y los once años.

El servicio comprende:

- El servicio de desayuno/merienda, que comprenderá la programación, elaboración y distribución de los menús y todas aquellas actuaciones tendentes a garantizar el cumplimiento de los requisitos y controles higiénico-sanitarios.
- El servicio de atención, apoyo y vigilancia a los niños.

Los productos alimenticios no conllevan elaboración o cocinado, y proceden de las cocinas o almacenes centrales de la empresa, y transportados al centro docente colegio público “Juan de Goyeneche”.

Las actuaciones complementarias inherentes al suministro comprenden las siguientes acciones:

- Programación de los menús.
- Adquisición de las materias primas alimentarias.
- Distribución de menús a los comensales.
- Atención, apoyo y vigilancia a los usuarios del comedor, a través de una adecuada dotación de personal.
- Limpieza de las instalaciones así como del material de cocina y comedor.
- Actividades lúdicas (juegos y manualidades).

2. Cálculo de gastos: por analogía con el artículo 6 de la Orden 917/2002, de 14 de marzo, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los comedores colectivos escolares en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid, en el precio se repercuten los siguientes costes:

- Suministro y preparación de alimentos.
- Suministro y reposición de menaje.
- Limpieza.
- Personal laboral (salario y seguridad social).
- Seguros de responsabilidad civil e intoxicación alimentaria.
- Personal de atención educativa, apoyo y vigilancia.
- Tributos.

El análisis de control dietético y bacteriológico en el propio centro, así como los de control externo exigido por la legislación vigente, tendrá en cuenta que no existe cocinado de menús.

El Ayuntamiento sufraga los costes de mantenimiento de las instalaciones en que se presta el servicio (electricidad, calefacción, agua).

2.1. Mano de obra.

2.1.1. Módulos de dotación de personal: se estiman de aplicación a este servicio los módulos de dotación de personal establecidos en el artículo 11 de la Orden 917/2002, de 14 de marzo, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los comedores colectivos escolares en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid.

Es decir, una persona por cada:

- a) Treinta alumnos o fracción superior a 15 alumnos en Educación Primaria.
- b) Veinte alumnos o fracción superior a 10 alumnos en Educación Infantil de cuatro y cinco años y en Educación Especial.
- c) Quince alumnos o fracción superior a 8 en Educación Infantil de tres años.

2.2.2. Clasificación profesional y régimen salarial: se estará al convenio colectivo del sector de “Hostelería y Actividades Turísticas” (Resolución de 20 de agosto de 2007, de la Dirección General de Trabajo de la Consejería de Empleo y Mujer, sobre registro, depósito y publicación del convenio colectivo del sector de Hostelería y Actividades Turísticas, suscrito por la Federación Empresarial de Hostelería y Restauración de Madrid, CC OO y UGT; BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID número 237, de 5 de octubre de 2007), y específicamente el anexo I relativo a colectividades.

2.2.2.1. Categorías profesionales según convenio: según el artículo 23 del convenio colectivo, “para la clasificación profesional y movilidad funcional será de aplicación el Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal para el Sector de Hostelería (“Boletín Oficial del Estado” de 4 de

marzo de 2005), así como las resoluciones de la comisión paritaria del citado acuerdo (cfr. artículo 23 del convenio colectivo). Asimismo, según la disposición final primera, «Forma parte del presente convenio el texto completo del Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal para el Sector de Hostelería, publicado en el “Boletín Oficial del Estado” de 4 de marzo de 2005, así como las resoluciones de la Comisión Paritaria del citado Acuerdo».

No existe un convenio específico para monitores de comedores escolares (sí lo hay en Aragón, II convenio colectivo de Monitores de Comedores Escolares de Aragón, “Boletín Oficial de Aragón” número 85, de 15 de julio de 2005).

De acuerdo con la Resolución de 7 de febrero de 2008, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el III Acuerdo laboral de ámbito estatal para el sector de hostelería (LAEH III), publicado en BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID número 48, de 25 de febrero de 2008:

Área funcional tercera: restaurante, sala, bar y similares; pista para “catering” [cfr. artículo 16.c)].

Colectividades:

- Monitor/a o cuidador/a de “colectividades”: participará en los trabajos y tareas propias y necesarias para el cuidado, atención y entretenimiento de un colectivo de personas.

Su responsabilidad supone la presencia física durante el tiempo de prestación del servicio, con independencia del lugar de desempeño de su puesto de trabajo: comedor escolar, autobús escolar o discrecional, centro de entretenimiento, parques recreativos e infantiles, etcétera.

Cumplir las normas generales y las instrucciones recibidas de la dirección del centro, con sujeción a las normas y requisitos establecidos por la autoridad educativa, sanitaria o cualquier otra con competencia en la materia, velando por el mantenimiento del orden en los lugares en que desempeñe su trabajo. Informar inmediatamente de cualquier incidencia que se produzca a su inmediato superior y al director del centro cuando así se establezca.

Además de las hasta aquí expuestas con carácter general, las que a continuación se describen, según el lugar de desempeño del puesto de trabajo.

Se prevén monitores de comedor y monitores de autobús. Los monitores de comedor o áreas de entretenimiento tienen las siguientes funciones:

Asistir y ayudar a los comensales a cortar y pelar los alimentos. Tener conocimientos básicos de primeros auxilios, normativa técnico-sanitaria, condiciones higiénico-sanitarias de alimentos, bebidas y conservación de los mismos.

Tener los conocimientos básicos para poder orientar en la educación para la salud, la adquisición de hábitos sociales, educación para la convivencia y educación para el ocio y tiempo libre, así como otras actividades educativas.

Colaborar en el servicio de hostelería.

En los supuestos que existan requisitos establecidos con la administración del centro y/o autonómica y estos fuesen obligatorios, deberá estar en posesión de los mismos.

- Auxiliar de colectividades. Tienen las siguientes funciones: participar en el servicio, distribución y venta de alimentos y bebidas en los puntos de consumo, colaborar en la elaboración y preparación de productos básicos, así como en el desarrollo de las tareas de limpieza de útiles, maquinaria, menaje y zona de trabajo. Atención directa al cliente para el consumo de comidas y bebidas en los establecimientos de colectividades en la línea de autoservicio, comedor o sala.

- Realizar el servicio y tratado de alimentos y su distribución en plantas.
 - Cobrar y facturar en su área.
 - Preparar las áreas de trabajo para el servicio.
 - Ayudar en la preparación de desayunos, raciones, bocadillos, alimentos en plancha y, en general, trabajos menores de cocina.
 - Realizar labores de limpieza en los útiles, maquinaria y menaje del comedor y cocina y de sus zonas de trabajo.
 - Transportar géneros y mercancías del área a su departamento.
 - Supervisor de colectividades. Tienen las siguientes funciones: realizar funciones de organización verificación y control de todas las tareas propias de los auxiliares de colectividades y/o monitores/cuidadores de colectividades.
 - Organizar el trabajo del personal a su cargo y las actividades de estos.
 - Distribuir al personal a su cargo en el autoservicio, cocina y zona emplatao, lavado y comedor.
 - Participar en la realización de tareas complementarias.
- 2.2.2.2. Retribuciones salariales: Resolución de 13 de abril de 2004, de la Dirección General de Trabajo de la Consejería de Empleo y Mujer, sobre registro, depósito y publicación del convenio colectivo del sector de “Hostelería y Actividades Turísticas”, y Resolución de 22 de abril de 2010, de la Dirección General de Trabajo, sobre registro, depósito y publicación de la revisión salarial del convenio colectivo del sector de hostelería y actividades turísticas, suscrita por la comisión paritaria (BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID número 156, de 1 de julio de 2010).
- 2.2.2.3. Manipulación de alimentos: son manipuladores de alimentos todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio (Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos).
- El Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, deroga el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, suprimiéndose por tanto dos de los elementos esenciales del mismo que entraban en conflicto con la Directiva de Servicios: la autorización administrativa previa por parte de las autoridades competentes (en general, las comunidades autónomas) de las entidades formadoras de manipuladores de alimentos y los programas a impartir por dichas entidades. Así, para garantizar los fines perseguidos por dichas autorizaciones, siguiendo lo establecido en el Reglamento (CE) número 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, que en su anexo II, capítulo XII, que incluye, entre las obligaciones de los operadores de empresas alimentarias, la de garantizar “la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria” se traslada la responsabilidad en materia de formación desde las administraciones competentes a los operadores de empresas alimentarias, que habrán de acreditar, en las visitas de control oficial, que los manipuladores de las empresas han sido debidamente formados en las labores encomendadas.
- d) Titulaciones y cualificaciones profesionales: no consta titulación mínima específica para desarrollar el trabajo de monitor de colectividades. Bastará la titulación de graduado escolar o Educación Primaria, y titulación acreditativa de curso de monitor de colectividades o monitor de co-

medor impartido por centro de formación homologado, incluso “on line”, con base en lo siguiente:

- Certificados de profesionalidad: Operaciones básicas de catering. Nivel 1, Anexo IV. Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto.
- Cualificaciones profesionales: Operaciones básicas de catering. Nivel 1, Anexo CCCXXV Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre.

3. Materiales de alimentación:

- Alimentos
- Cubertería y menaje (bandejas, servilletas, platos, vasos...).

4. Transporte: se tendrán en cuenta los gastos proporcionales de vehículos destinados al servicio, mantenimiento, seguros, combustible, etcétera.

Asimismo, habrá de tenerse en cuenta los gastos proporcionales correspondientes al personal de catering de la empresa, destinado a la confección de menús, empaquetado de alimentos y transporte al Centro educativo, de acuerdo con la Resolución de 7 de febrero de 2008, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el III Acuerdo laboral de ámbito estatal para el sector de hostelería.

En conclusión, atendiendo a que el servicio de comedor escolar tendrá una duración de dos horas (cfr. artículo 11 Orden 917/2002) y qué precio del menú escolar para el curso 2010/2011 se fijó en 4,51 euros/día por la Orden 3605/2010, de 29 de junio, y en 90,20 euros/mes por la Orden 3889/2010, de 15 de julio, y que para el curso 2011/2011 se ha fijado en 4,62 euros/día por la Orden 2459-01/2011, de 16 de junio, siendo previsible que el precio mensual sea de 92,4 euros/mes (la Orden de fijación de precio/mes está pendiente a la fecha de este informe). Y que en el servicio de comedor escolar, las prestaciones de comida y de cuidado se valoran al 50 por 100, resultando que para el curso escolar 2010/2011 el servicio de atención educativa, apoyo y vigilancia se valora en 45,10 euros/mes, siendo previsible que para el curso escolar 2011/2012 se valore aproximadamente en 46,2 euros/mes.

Por tanto, el servicio de atención en el servicio de horario ampliado se valora en 46,2 euros/mes, por analogía con la misma prestación en el servicio de comedor escolar ya que ambos tienen la misma duración.

En cuanto al servicio de alimentación, la valoración del mismo en el horario ampliado de mañana se efectúa teniendo en cuenta que es equiparable al postre del menú del servicio de comedor escolar, y este se estima económicamente en un tercio del total del menú, por lo que si el total se valora en 46,2 euros/mes resultaría 15,2 euros/mes. Y respecto del servicio de comida en el servicio de horario ampliado de tarde, se estima en 1/6 del servicio total del servicio de comida del comedor escolar, esto es, 7,7 euros/mes.

De este modo resulta:

- Horario ampliado de mañana: 61,4 euros/mes.
- Horario ampliado de tarde: 53,9 euros/mes.

II) Régimen de utilización y de las particularidades técnicas que resulten precisas para su definición

Objetivos

Generales:

- Planificar actividades de ocio y tiempo libre que contribuyan al desarrollo integral de la persona.
- Favorecer actitudes que promuevan hábitos y conductas saludables.
- Aprender nuevos juegos y entrenamientos.

Específicos:

- Adquirir normas de educación y saber estar en la mesa.
- Mejorar las relaciones entre los alumnos y ayudarles a adquirir habilidades sociales y de comunicación.
- Fomentar un clima positivo de respeto, cooperación e igualdad entre alumnos de distinto sexo, religión, país de origen..., facilitando y colaborando activamente en su integración.
- Potenciar hábitos de convivencia, comportamiento y disciplina.
- Inculcar en el alumno el respeto por el centro y todo lo que le rodea (tanto del material propio como del ajeno, elementos de jardinería, aulas...).

- Favorecer la curiosidad, la creatividad y la imaginación.
- Descubrir y potenciar capacidades, habilidades y destrezas de los alumnos.
- Fomentar la participación de todo el grupo en las actividades.
- Descubrir la satisfacción de un ocio compartido y creativo.
- Adquirir hábitos de reposo y descanso después de la comida para conseguir una correcta digestión.
- Utilizar correctamente los materiales e instalaciones.
- Respetar el tiempo de descanso y reposo de sus compañeros.

Metodología: se tratará de crear un buen ambiente, para que los escolares se sientan cómodos en la realización de cada una de las actividades.

La metodología será activa y participativa, donde los niños sean los protagonistas de las actividades y puedan exponer y proponer sus propias ideas para la realización de estas. Además, será una metodología integradora, donde no exista ningún tipo de discriminación por edad, sexo, raza, etcétera.

Se utilizará el juego como actividad lúdica educativa, ya que es un medio de aprendizaje que ayuda a desarrollar facultades físicas, psíquicas y sociales, contribuyendo a fomentar valores como la solidaridad, la empatía, el compañerismo, el cuidado y el respeto por los demás y por lo que nos rodea, la creatividad, el trabajo en equipo...

Todas las actividades, tanto los juegos como las manualidades que se realicen a lo largo del curso se harán en función de la edad de los alumnos.

Para la realización de las actividades se dividirán a los alumnos en dos grupos, infantil y primaria. Los alumnos de infantil, una vez hayan acabado de comer, se dividirán en dos grupos, los más pequeños estarán en la sala de psicomotricidad, donde se echarán la siesta. Y el resto estarán en el patio, donde tendrán juego libre con balones, ruedas, cubos y palas. En el caso de que las condiciones climatológicas no permitan estar en el patio, todos los alumnos estarán en la sala de psicomotricidad, donde jugarán o verán una película.

Por otro lado, los alumnos de primaria también se dividirán en dos grupos dependiendo del turno de comedor en el que estén. El primer turno estará compuesto por los alumnos de 1.º, 2.º, 3.º, 4.º y todos los que se van a las quince horas a su casa, y su horario será de catorce a quince. El segundo turno lo compondrán los alumnos de 5.º y 6.º y su horario será de quince a dieciséis. En el primer turno de comedor, las actividades se realizarán a partir de las quince y quince horas, cuando hayan acabado de comer y no quede ningún alumno, de los que se van a casa a las quince horas.

Los grupos para la realización de los juegos se harán por cursos y cada día, se realizará una actividad con cada uno de los cursos, dejando a los otros juego libre. La duración de las actividades será aproximadamente de veinte minutos, aunque se puede variar dependiendo del juego y del grupo. Para el segundo turno de comedor, las actividades se realizarán a partir de las catorce y diez horas, cuando todos los alumnos estén fuera de las clases. En el segundo turno solo habrá un grupo y jugará todos los días excepto uno, que se les dejará juego libre; como en el primer turno, la duración de las actividades será de unos veinte minutos.

Para los días que las condiciones meteorológicas no permitan estar en el patio, los alumnos estarán repartidos entre la sala de audiovisuales y la biblioteca. En esta última estarán los alumnos de 1.º y 2.º de primaria, y en la sala de audiovisuales el resto (los alumnos de 3.º, 4.º, 5.º y 6.º).

Actividades: las actividades estarán divididas en tres grupos:

- 1) Juegos de exterior:
 - Juegos tradicionales.
 - Juegos deportivos.
 - Campeonatos de peonza.
 - Juegos de distensión.
 - Juegos cooperativos.
- 2) Juegos de interior:
 - Concursos de dibujo, de chistes.
 - Mímica.
 - Lectura.
 - Juegos de ingenio.
- 3) Manualidades:
 - De Navidad (desde mediados de noviembre hasta Navidad).

- Carnaval (durante el mes de febrero).
- Día del Padre (principios de marzo hasta día del Padre).
- Día de la Madre (desde las vacaciones de Semana Santa hasta el día de la Madre).
- Primavera y verano (abril, mayo y junio).

Las actividades de los grupos serán:

1) Actividades para 1.º y 2.º de Primaria:

- Juegos de exterior: los nombres, gallinita ciega, escondite inglés, peces y pescadores, el príncipe y la bruja, abrazos musicales, tulipán, pelota caliente, ratón ratón gato, la zapatilla por detrás, pelota mareada, la oruga, el payaso, las islas, macedonia de frutas, torito en alto.
- Juegos de interior: concursos de dibujo, de chistes, mímica, lectura, veo veo.
- Manualidades: tarjetas navideñas, máscara de carnaval, hucha para el día del Padre, tarjeta flor para el día de la Madre.

2) Actividades para 3.º y 4.º de Primaria:

- Juegos de exterior: escondite, rayuela, pañuelo, las cuatro esquinas, caballería, matapollos, pies quietos, explotar el globo, comecocos, balón prisionero, pelota túnel, mil usos.
- Juegos de interior: vídeo, juegos de ingenio con palillos, dibujo viajero.
- Manualidades: tarjetas navideñas, máscara de carnaval, tablón de notas para el día del Padre, flores de papel para el día de la Madre.

3) Actividades para 3.º y 4.º de Primaria:

- Juegos de exterior: pelota canadiense, pepes y pepas, campeonato de peonza, pies quietos, caballería, matapollos, pañuelo doble, relevos, explotar el globo, liebre, mil usos, las películas, relevos ciegos.
- Juegos de interior: vídeo...
- Manualidades: flores de pascua con media y alambre, Papá Noel con papiroflexia, portafotos para el día del Padre, bonsái con alambre para el día de la Madre, flores con botones, broches con hilos y palillos, bol con serpentina.

Materiales: los materiales dependerán de las actividades realizadas, ya que para los juegos de interior y exterior se necesitará menos material que para las manualidades.

Entre los materiales para los juegos de interior y exterior podemos destacar:

- Balones.
- Cuerdas.
- Raquetas.
- Globos.
- Palillos.

Para las manualidades los materiales utilizados serán:

- Papel y cartón (folios de colores, papel charol, celofán, seda...).
- Pegamento y tijeras.
- Abalorios.
- Lanas.
- Alambre.
- Pinturas (ceras, témperas...).
- Botones de colores.
- Material para reciclar (periódicos, tetrabriks, envases de yogurt...).
- Masa para modelar.

Funciones de los cuidadores: las funciones de los cuidadores de los servicios “horario ampliado de mañana” y “horario ampliado de tarde” serán análogas a las establecidas para los cuidadores de comedores escolares, establecidas en el pliego de prescripciones técnicas por las que se regirá el acuerdo marco de adopción de tipo para el suministro de menús escolares a los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid y actuaciones complementarias inherentes al mismo.

Tales funciones de los cuidadores comprenden, además de la imprescindible presencia física en todos los períodos señalados, las relativas a la educación para la salud, adquisición de hábitos sociales y una correcta utilización y conservación del menaje de comedor.

Comprenden, además, todas aquellas que tiendan a la vigilancia, cuidado, atención y dinamización de los alumnos, con especial énfasis en la ayuda a aquellos alumnos que por

edad o por necesidades asociadas a condiciones personales especiales de discapacidad necesiten la colaboración y ayuda de un adulto en las actividades de alimentación, aseo interior y posterior y demás actividades desarrolladas en los recreos anterior y posterior al comedor.

El personal de la empresa que realice las mencionadas tareas no estará obligado a administrar medicamentos a los alumnos usuarios del comedor escolar.

Las actividades de atención educativa apoyo y vigilancia, a título indicativo y en el marco de la autonomía pedagógica de cada centro, atienden a los siguientes objetivos y actuaciones:

- Desarrollar la adquisición de hábitos sociales, normas de urbanidad y cortesía y correcto uso y conservación de los útiles de comedor.
- Fomento de las actitudes de colaboración, solidaridad y convivencia.
- Actividades que desarrollen hábitos de correcta alimentación e higiene en la infancia y adolescencia.
- Actividades que fomenten actitudes de ayuda y colaboración entre los compañeros, prestando especial atención a los más pequeños y en las labores de puesta y recogida del servicio, a través de la figura del responsable de mesa.
- Actividades de expresión artística y corporal que contribuyan al desarrollo psicológico, social y afectivo de los alumnos.
- Actividades de libre elección y lúdicas que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales.

Las posibles incidencias que surjan durante la prestación del servicio se comunicarán a algún miembro del equipo directivo. A tal efecto, el centro deberá facilitar a la empresa adjudicataria ejemplares del modelo de impreso de incidencias y/o sugerencias para que los pongan a disposición de los usuarios. En todos los casos, dichas incidencias o sugerencias deberán ser suscritas por los padres o representantes legales de los alumnos.

Deberá existir un coordinador del servicio, cuya designación y contratación queda a la responsabilidad de la empresa contratista.

Seguimiento e información a las familias: para poder informar a las familias, se elaborarán dos fichas de seguimiento, una para informar del ámbito alimenticio y otra para informar del cumplimiento de las normas.

Todos los meses se entregará a los alumnos el menú para que las familias puedan organizarse y compensar las comidas realizadas en el comedor con el resto de comidas realizadas en el ámbito familiar.

El responsable del centro proporciona sus impresiones sobre:

- La cooperación de la empresa de restauración con el centro y su disponibilidad a realizar las sugerencias indicadas por padres o profesores.
- Número de escolares que asisten al servicio.
- Turnos y horarios del servicio.
- La posibilidad de servir menús alternativos para niños que no consumen algún alimento por motivos de salud o religión.
- La información que suministra dicha empresa a los padres de los alumnos, es decir, si todos los padres reciben el ciclo de menús y si en estos ciclos aparecen recomendaciones para el resto de las comidas o información sobre la alimentación de los niños: si reciben cursos de formación sobre alimentación infantil, si son informados a diario sobre cómo han comido sus hijos.
- La educación nutricional que recibe el alumno aprovechando el servicio, es decir, jornadas gastronómicas, material gráfico utilizado, juegos, etcétera.
- El número de monitores encargados del cuidado de los escolares.

Con la periodicidad que se indique, durante el horario del servicio se tomará una porción duplicada del menú completo servido a los escolares con edades entre seis y nueve años y se comprobará o la adecuación de las raciones según la edad y sexo, la disponibilidad real de pan, agua, fruta. Y asimismo, se procederá al cálculo de la adecuación a las Ingestas Recomendadas de energía y nutrientes para niños con edades comprendidas entre seis y nueve años utilizando las Tablas de Ingestas Recomendadas del Departamento de Nutrición de la Facultad de Farmacia de la UCM, la base de datos Dieteca que incluye las tablas de composición de alimentos de Moreiras y colaboradores. Se determinará el contenido en proteínas, hidratos de carbono, lípidos, calcio, hierro, vitamina A, D, C, E, tiamina, riboflavina y ácido fólico. Por último, se determinará analíticamente el contenido en humedad, cenizas, proteínas, hidratos de carbono, lípidos totales y ácidos grasos.

Cuarta.—Se propone el siguiente Reglamento de régimen de utilización interior del servicio, que deberá ser aprobado inicialmente y publicado junto con el proyecto de explotación. Ambos documentos se expondrán al público por término de treinta días naturales, durante los cuales podrán formular observaciones los particulares y entidades. Transcurrido dicho plazo sin producirse alegaciones, se entenderá aprobado definitivamente el proyecto y el reglamento interno, sin necesidad de nuevo acuerdo.

Servicio público “horario ampliado de mañana y horario ampliado de tarde” de alumnos de Educación Infantil y Primaria de Nuevo Baztán

Reglamento de régimen interior

El servicio público “horario ampliado de mañana” se prestará entre las siete y las nueve, y el horario ampliado de tarde se prestará entre las dieciséis y las dieciocho, todos los días lectivos del curso señalados en el calendario escolar, en las dependencias habilitadas al efecto en el colegio público “Juan de Goyeneche”, de Nuevo Baztán.

Podrán ser usuarios del servicio todos los alumnos de Educación Infantil y Primaria de Nuevo Baztán, con edades comprendidas entre los tres y los once años.

El servicio comprende:

- El servicio de desayuno/merienda, que comprenderá la programación, elaboración y distribución de los menús y todas aquellas actuaciones tendentes a garantizar el cumplimiento de los requisitos y controles higiénico-sanitarios.
- El servicio de atención, apoyo y vigilancia a los niños.

Los productos alimenticios proporcionados a los niños no conllevan elaboración o cocinado, y proceden de las cocinas o almacenes centrales de la empresa, y transportados al centro docente colegio público “Juan de Goyeneche”.

Las actuaciones complementarias inherentes al suministro comprenden las siguientes acciones:

- Programación de los menús.
- Adquisición de las materias primas alimentarias.
- Distribución de menús a los comensales.
- Atención, apoyo y vigilancia a los usuarios del comedor, a través de una adecuada dotación de personal.
- Limpieza de las instalaciones así como del material de cocina y comedor.
- Actividades lúdicas (juegos y manualidades).
- Normas específicas de funcionamiento del servicio “horario ampliado de mañana” y “horario ampliado de tarde” en cuanto a pautas que han de seguir los niños:
 - Lavarse las manos antes y después de comer.
 - Cepillarse los dientes después de comer.
 - No se empieza a comer hasta que todos estén sentados y en silencio.
 - Nadie se levanta de la mesa hasta que lo indique la cuidadora.
 - No coger los alimentos con las manos.
 - Uso adecuado de cubiertos y vajilla.
 - Respeto a los compañeros.
 - Uso correcto de las instalaciones y los materiales.
 - Pedir lo que se necesita por favor, con tono adecuado y sin levantarse de la silla.
 - No jugar en la mesa, no molestar a los compañeros de mesa.
 - Masticar correctamente, con la boca cerrada.
 - Levantarse de la mesa, cuando lo indique la cuidadora, sin arrastrar la silla.
 - Mantener una conversación en la mesa sin subir la voz.
 - No tirar la comida debajo de la mesa.
 - No sacar comida fuera del comedor.
 - Dirigirse a las cuidadoras con el debido respeto.
 - Todos los alumnos comerán en el tiempo de su turno.
 - Cada grupo entra y sale con su cuidadora, todos juntos, cuando esta lo indique.
 - Está prohibido colgarse o subirse a barandillas, canastas, porterías.
 - Está prohibido entrar en las clases y salir del recinto sin permiso justificado.
 - Cualquier incidencia será registrada para la aplicación del reglamento del régimen interior del centro.

Funciones de los cuidadores: las funciones de los cuidadores de los servicios “horario ampliado de mañana” y “horario ampliado de tarde” serán análogas a las establecidas para los cuidadores de comedores escolares, establecidas en el pliego de prescripciones técnicas por las que se regirá el acuerdo marco de adopción de tipo para el suministro de menú escolares a los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid y actuaciones complementarias inherentes al mismo.

Tales funciones de los cuidadores comprenden, además de la imprescindible presencia física en todos los períodos señalados, las relativas a la educación para la salud, adquisición de hábitos sociales y una correcta utilización y conservación del menaje de comedor.

Comprenden, además, todas aquellas que tiendan a la vigilancia, cuidado, atención y dinamización de los alumnos, con especial énfasis en la ayuda a aquellos alumnos que por edad o por necesidades asociadas a condiciones personales especiales de discapacidad necesiten la colaboración y ayuda de un adulto en las actividades de alimentación, aseo interior y posterior y demás actividades desarrolladas en los recreos anterior y posterior al comedor.

El personal de la empresa que realice las mencionadas tareas no estará obligado a administrar medicamentos a los alumnos usuarios del comedor escolar.

Las actividades de atención educativa apoyo y vigilancia, a título indicativo y en el marco de la autonomía pedagógica de cada centro, atienden a los siguientes objetivos y actuaciones:

- Desarrollar la adquisición de hábitos sociales, normas de urbanidad y cortesía y correcto uso y conservación de los útiles de comedor.
- Fomento de las actitudes de colaboración, solidaridad y convivencia.
- Actividades que desarrollen hábitos de correcta alimentación e higiene en la infancia y adolescencia.
- Actividades que fomenten actitudes de ayuda y colaboración entre los compañeros, prestando especial atención a los más pequeños y en las labores de puesta y recogida del servicio, a través de la figura del responsable de mesa.
- Actividades de expresión artística y corporal que contribuyan al desarrollo psicológico, social y afectivo de los alumnos.
- Actividades de libre elección y lúdicas que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales.

Las posibles incidencias que surjan durante la prestación del servicio se comunicarán a algún miembro del equipo directivo. A tal efecto, el centro deberá facilitar a la empresa adjudicataria ejemplares del modelo de impreso de incidencias y/o sugerencias para que los pongan a disposición de los usuarios. En todos los casos, dichas incidencias o sugerencias deberán ser suscritas por los padres o representantes legales de los alumnos.

Deberá existir un coordinador del servicio, cuya designación y contratación queda a la responsabilidad de la empresa contratista.

Seguimiento e información a las familias: para poder informar a las familias, se elaborarán dos fichas de seguimiento, una para informar del ámbito alimenticio y otra para informar del cumplimiento de las normas.

Todos los meses se entregará a los alumnos el menú para que las familias puedan organizarse y compensar las comidas realizadas en el comedor con el resto de comidas realizadas en el ámbito familiar.

El responsable del centro proporciona sus impresiones sobre:

- La cooperación de la empresa de restauración con el centro y su disponibilidad a realizar las sugerencias indicadas por padres o profesores.
- Número de escolares que asisten al servicio.
- Turnos y horarios del servicio.
- La posibilidad de servir menú alternativos para niños que no consumen algún alimento por motivos de salud o religión.
- La información que suministra dicha empresa a los padres de los alumnos, es decir, si todos los padres reciben el ciclo de menú y si en estos ciclos aparecen recomendaciones para el resto de las comidas o información sobre la alimentación de los niños: si reciben cursos de formación sobre alimentación infantil, si son informados a diario sobre cómo han comido sus hijos.
- La educación nutricional que recibe el alumno aprovechando el servicio, es decir, jornadas gastronómicas, material gráfico utilizado, juegos, etcétera.
- El número de monitores encargados del cuidado de los escolares.



Con la periodicidad que se indique, durante el horario del servicio se tomará una porción duplicada del menú completo servido a los escolares con edades entre 6 y 9 años y se comprobará o la adecuación de las raciones según la edad y sexo, la disponibilidad real de pan, agua, fruta... Y asimismo se procederá al cálculo de la adecuación a las Ingestas Recomendadas de energía y nutrientes para niños con edades comprendidas entre 6 y 9 años utilizando las Tablas de Ingestas Recomendadas del Departamento de Nutrición de la Facultad de Farmacia de la UCM, la base de datos Dieteca que incluye las tablas de composición de alimentos de Moreiras y colaboradores. Se determinará el contenido en proteínas, hidratos de carbono, lípidos, calcio, hierro, vitamina A, D, C, E tiamina, riboflavina y ácido fólico. Por último, se determinará analíticamente el contenido en humedad, cenizas, proteínas, hidratos de carbono, lípidos totales y ácidos grasos.

Asimismo, se comunica que este acuerdo es un acto administrativo definitivo y contra el mismo podrá interponerse con carácter potestativo recurso de reposición, en el plazo de un mes, ante el mismo Órgano que lo ha dictado, o bien directamente recurso contencioso-administrativo, en el plazo de dos meses, ante los Juzgados de lo Contencioso-Administrativo de Madrid, ambos plazos contados a partir del día siguiente a la recepción de la notificación o publicación de la misma, sin perjuicio de cualquier otro recurso que se estime procedente interponer.

En Nuevo Baztán, a 4 de agosto de 2011.—El alcalde, Luis del Olmo Flórez.

(03/28.835/11)