



PLAN DE COMEDOR 2025-26





ÍNDICE:

1.- JUSTIFICACIÓN Y BASE LEGAL

2.- OBJETIVOS

3.- HORARIOS

4.- SERVICIO COMEDOR.

5.- COMPOSICIÓN PERSONAL SERVICIO DE COMEDOR.

6.- SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS OBJETIVOS Y ACTIVIDADES DEL PLAN.

7.- MENÚS

8- INFRAESTRUCTURAS

9.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR.

10.- OFERTAS ECONÓMICAS COMEDOR ESCOLAR 2025-26



1.-JUSTIFICACIÓN Y BASE LEGAL:

El comedor escolar es un servicio complementario que se ofrece en el centro educativo de Infantil y Primaria. Se trata de un servicio que complementa la oferta formativa de nuestro centro, la asistencia al mismo no es obligatoria, si bien el hecho de asistir conlleva el cumplimiento estricto de las normas de su funcionamiento. La creciente necesidad por parte de las familias, por cuestiones económicas o de índole laboral, hace que la utilización de este servicio haya crecido exponencialmente estos últimos años. La sostenibilidad económica del servicio está supeditada tanto a el pago de los comensales por parte de las familias como por la aportación total o parcial de la administración en concepto de ayudas y funcionamiento.

Ante la importancia que los comedores escolares tienen en la actualidad, se requiere de una organización y gestión adecuada. Así mismo, debemos considerar el comedor como una oportunidad educativa más para el alumnado del centro.

Todo ello justifica el proyecto que se detalla a continuación.

El proyecto de comedor del CEIP Virgen del Remedio se basa en la siguiente normativa legal:

- **ORDEN 53/2012, de 8 de agosto**, de la Conselleria de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la Conselleria con competencia en materia de educación.
- **ORDEN 43/2016, de 3 de agosto**, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, por la que se modifica la Orden 53/2012, de 8 de agosto, de la Conselleria de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la conselleria con competencia en materia de educación.
- **RESOLUCIÓN, de 27 de junio de 2023**, por el que se dictan instrucciones de inicio de curso en los centros de Educación Infantil y Primaria en la Comunidad Valenciana.
- **INSTRUCCIONES anuales de la Dirección General** de Centros y Personal Docente sobre el funcionamiento del servicio complementario de comedor escolar.
- Normas de Organización y Funcionamiento** del Ceip Virgen del Remedio de Chelva.

2.- OBJETIVOS.

- Mantener una dieta sana y equilibrada en la que estén presentes los distintos tipos de alimentos y que sea adecuada a las edades de nuestro alumnado en cuanto a cantidades y necesidades alimentarias, así como en las proporciones que indican las Consellerías de Educación y Sanidad.
- Conocer la diversidad de alimentos existentes y su valor nutritivo.



- Adquirir hábitos higiénicos, digestivos y alimentarios.
- Potenciar la autonomía personal de forma gradual a su edad.
- Desarrollar hábitos de correcto comportamiento en la mesa: utilización de los cubiertos, uso de las servilletas, masticar correctamente, correcta postura en la mesa, aprender a pedir las cosas, ayudar en la medida de sus posibilidades en el funcionamiento del comedor etc..
- Realizar las tareas de higiene antes y después de comer: Lavado de manos y dientes.
- Desarrollar un comportamiento adecuado en los tiempos de ocio basado en el respeto a los/las compañeros/as, a los adultos responsables de comedor, a las instalaciones y al material.

3.- HORARIOS.

El comedor escolar de nuestro centro únicamente tiene un turno de comidas, siendo el horario el siguiente:

- 13:00 – 13:10: Recogida alumnos/as.
- 13:10 – 14:20: Comida.
- 14:20 – 15:00: Aseo personal y tiempo de ocio.

Los viernes, al tener un horario diferente de docencia, el inicio del servicio de comedor es a las 13:15 horas y finaliza a las 15:15 horas.

4.- SERVICIO COMEDOR

4.1.- DESARROLLO DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR.

- La entrada al comedor se realizará primeramente con el alumnado de infantil, con posterioridad, accederá el alumnado de primaria según vayan saliendo de las aulas.
- El alumnado, nada más acceder al espacio de comedor, se lavará las manos antes de sentarse a comer, así como a la finalización del mismo.
- El alumnado será distribuido en las mesas por las monitoras según su criterio, el alumnado de infantil se sentará en las sillas aptas para su edad, con lo cual no se mezclarán con el alumnado de la etapa de primaria.
- Tras finalizar la comida, todo el alumnado hará uso de su neceser para lavarse los dientes y las manos.
- Cuando finalicen las tareas de higiene, saldrán con sus respectivas monitoras al patio del centro escolar.
- En caso de lluvia o condiciones meteorológicas extremas, permanecerán bien en las aulas, comedor o salas comunes (biblioteca, sala de informática), siempre acompañados/as por monitores y/o encargado y director del centro.

4.2.- ACTIVIDADES DE OCIO Y TIEMPO LIBRE.

Dadas las características de nuestro patio y el número de recursos personales disponibles, las actividades posteriores a la hora de comer se basarán en el juego libre, vigilado y bajo el condicionante de que hay alumnado de todas las edades en el mismo espacio. Puntualmente se podrán organizar actividades lúdico-deportivas, condicionadas éstas por el espacio y el tiempo en el



cual se realizan. Con todo ello, enumeramos una serie de conceptos a destacar de este tiempo de patio:

- El alumnado estará bajo la vigilancia del personal del comedor.
- El alumnado no podrá deambular por las dependencias del Centro.
- Si se hubiese tomado alguna medida correctiva sobre el alumnado, deberá de estar vigilado y no permanecerá solo.
- Si hubiese que atender alumnado de manera individual por la circunstancia que fuere deberá comunicarse a las demás monitoras para que asuma la vigilancia de la zona o de los demás alumnos.
- Hasta que no se dé la entrada a las clases y el profesorado se hagan cargo de sus grupos, el personal educador no deberá abandonar la vigilancia de su zona y de sus alumnos.

5.- COMPOSICIÓN PERSONAL SERVICIO DE COMEDOR.

- Dirección

- Convocar y presidir la Comisión de Seguimiento.
- Supervisar las condiciones de ejecución del contrato con las empresas adjudicatarias, sin perjuicio de las relaciones laborales existentes entre las empresas y su personal.
- Asegurar la presencia de un miembro del equipo directivo y del responsable de comedor durante el tiempo de duración de la prestación del servicio de comedor.
- Mantener coordinación con el encargado y con la secretaria.
- Autorizar los pagos.
- Supervisar el funcionamiento.
- Informar al Consejo Escolar del funcionamiento.

- Encargado/a.

- Coordinar a los educadores y tratar con la empresa adjudicataria del servicio.
- Mantener coordinación con el director y la secretaria del centro.
- Realizar la gestión económica del servicio de comedor, así como verificar el cobro de las cantidades del precio del servicio a los usuarios del mismo, y efectuar los cobros y pagos autorizados por la dirección del centro.
- Proceder a la reposición del menaje necesario cuyo coste es asumido por el Ayuntamiento, previa autorización de la dirección del centro.
- Control diario de asistencia de los comensales.
- Control diario de la asistencia de los monitores/as.
- Coordinar las actividades junto a las educadoras.
- Supervisar, inventariar y mantener menaje.
- Informar al Director y Comisión de Seguimiento.

- Secretaría:

- Realizar el control de la contabilidad del comedor.



- Mantener coordinación con el encargado y el director.
- Autorizar, junto con el director, los pagos a la empresa adjudicataria.

- Personal educador:
 - Vigilancia de los comensales en cuanto a comportamiento y hábitos alimentarios y de higiene.
 - Atender y custodiar al alumnado durante la totalidad del tiempo de prestación del servicio de comedor escolar.
 - Mantener el orden y resolver las incidencias que pudieran presentarse durante la totalidad del tiempo de prestación del servicio de comedor escolar, actuando según las normas establecidas en el proyecto educativo de comedor del centro.
 - Organizar juegos y actividades durante el tiempo de ocio cuando sea posible.
 - Supervisar la cantidad de alimentos ingerida por cada alumno para información de los padres.
 - Informar al encargado/a.
 - Informar a las familias de la evolución de los hábitos alimenticios del alumnado de infantil.

6.- SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS OBJETIVOS Y ACTIVIDADES DEL PLAN.

La comisión de comedor realizará el seguimiento del servicio de comedor, para ello se llevarán a cabo reuniones periódicas cada trimestre con carácter ordinario y reuniones extraordinarias ante la petición de alguno de sus miembros. Cada año, al inicio del curso escolar, realizaremos una reunión informativa para todos los usuarios (finales de septiembre), en ella se darán a conocer las principales características del servicio de comedor y para aclarar dudas que puedan surgir. La comisión de seguimiento del servicio de comedor estará formada por:

- Director del Centro.
- Encargado/a del Comedor.
- Representante de monitoras.
- Representantes de padres/madres de comensales.
- Representante e alumnado.

7.- MENÚS

Cada inicio de mes se colgarán en la página web del centro escolar los menús correspondiente para conocimiento de las familias. Asimismo, las familias, dispondrán de un acceso mediante una App para conocer el menú ofertado por la empresa de comedor. El usuario y acceso será facilitado por dirección.

Las familias deberán comunicar cualquier intolerancia alimenticia o alergia a algún alimento de sus hijos/as al inicio del curso escolar. Dichas intolerancias o alergias deberán conllevar el correspondiente informe médico que lo justifique.

8.- INFRAESTRUCTURAS



8.1.-Instalaciones:

- Comedor con capacidad para 75 comensales aproximadamente.
- Cocina (no se utilizará para elaborar comidas puesto que está contratado un servicio de catering).
- 1 almacén.
- 1 aula destinada a la biblioteca.
- Patio exterior.

8.2. Equipamiento:

Comedor

- Mesas y sillas para los comensales.

Cocina

- Mueble para cubiertos.
- Armariada para menaje.
- 1 frigorífico.
- 1 lavavajillas industrial.
- Utensilios de cocina para servir.
- Menaje para los comensales.
- Botiquín
- Calentador de agua.
- Microondas

7.3.- Medidas de seguridad:

- Revisión periódica de extintores.
- Control periódico de las medidas de seguridad laboral por parte de la empresa adjudicataria.
- Salida de emergencia dentro del propio comedor.

8.4.- Medidas de higiene:

- Desinfección, desinsectación y desratización según legislación vigente.
- Limpieza diaria de mobiliario y dependencias.
- Controles periódicos de Inspección de sanidad.
- Control periódico de la empresa adjudicataria.

9.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR.

1. Todo el alumnado matriculado en el centro y que lo deseen podrán hacer uso del comedor escolar, siempre que no supere las plazas que cada año puedan ofertarse. Dichas plazas se establecerán a criterio de los encargados de la gestión del comedor y según la ratio establecida por Consellería y el número de turnos determinados en el plan anual.
2. Cada curso escolar se establecerá un presupuesto de funcionamiento elaborado por el equipo directivo, con la supervisión y visto bueno del Consejo Escolar. Este presupuesto deberá de contemplar , al menos, los siguientes aspectos: balance económico del curso anterior, número aproximado de alumnos becados y no becados y precio del menú para el próximo curso.



3. El comedor comenzará a funcionar el primer día lectivo del curso escolar y finalizará el último día del mismo.
4. Caso de producirse un retraso de mayor a tres mensualidades en el pago del servicio se procederá a la exclusión provisional del alumno/a hasta que se realice el abono. Las posibles circunstancias a alegar por las familias se harán ante el Consejo Escolar del centro.
5. La viabilidad económica del servicio del comedor pasa por cumplimiento en los pagos de la administración (ayudas y funcionamiento) y de las familias, es por ello por lo que los pagos deben realizarse cuando la dirección del centro lo estipule cada curso escolar.

En Chelva a 10 de julio de 2025

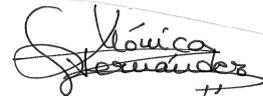
Vº Bº
EL DIRECTOR



-Joan Alamà Montesinos-



LA SECRETARIA



- Mónica Hernández Polo -



10.- OFERTAS ECONÓMICAS COMEDOR ESCOLAR 2025-26

A continuación exponemos las ofertas de las 3 empresas dispuestas a ofrecer sus servicios de catering en el Ceip Virgen del Remedio de Chelva

IRCO S.L.

**NO
HAN
PRESENTADO
OFERTA**



CATERGUAI



Preu Servei de Alimentació

El preu unitari proposat per menú servit, per al curs 2025/26, i **sobre una base de 65 serveis/dia**, seria:

	Preu sense IVA	Preu amb IVA
Preu per Menú	3,91 €	4,30 €

NOTA: Els menús del personal de **Caterguai** sempre son a càrrec de l'empresa.

Desglossament del Preu del Menú

Al preu del menú s'arriba per l'addició dels diferents costos que son necessaris per al servei:

Preu Entorn Educatiu

El servei es finança mitjançant un **preu mensual per monitor**, segons les necessitats del seu Centre.

Adjuntem una graella amb els horaris setmanals **més comuns**:

Categoria	Hores Setmanals	Preu Mensual
Monitor/a	15,00	1.033,30 €
Monitor/a	14,00	972,92 €
Monitor/a	13,00	912,54 €
Monitor/a	12,50	882,35 €
Monitor/a	10,00	731,40 €

Imports exempts d'IVA, segons la legislació vigent.

En cas de necessitar un altre horari, estarem encantats de fer-los una proposta adaptada a les seues necessitats.





TAMAR

Tamar

RESTAURACIÓN & CATERING

CEIP VIRGEN DEL REMEDIO

02/06/2025

COMENSALS DE MITJANA / DIA	60
----------------------------	-----------

Menú Diari Cuina TRANSPORTADA en calent

	Preu sense IVA	Preu amb IVA
Cost de personal de cuina del centre i de cuina central	1,00 €	1,10 €
Cost de matèria primera	1,70 €	1,87 €
Despeses d'explotació, transport i benefici industrial	0,62 €	0,68 €
	3,32 €	3,65 €

Personal Monitors/es

	Hores / Setm.	Preu/Mes
Monitores	15,00	1.035,00 €
Monitores	12,50	879,00 €
Monitores	10,00	723,00 €