



## **CIRCULAR COMEDOR ESCOLAR CURSO 2021-2022**

Proyecto Labor S.L es una empresa de catering con una gran experiencia en el servicio de comedores escolares y será la encargada de la gestión del comedor para el nuevo curso 2021-2022.

Para nosotros el tiempo de comedor escolar y de ocio que los alumnos/as pasan con nosotros, son de una gran importancia educativa y por ello se han de cuidar todos los detalles con las mejores garantías de calidad y profesionalidad.

El funcionamiento del servicio de aula matinal y comedor viene regulado por el Decreto 138/2012 en el que se regula la organización y el funcionamiento del servicio de Comedor Escolar en los Centros Públicos no Universitarios y por las instrucciones marcadas por la Dirección General de Organización, Calidad Educativa y Formación Profesional, sobre la aplicación de dicho comedor.

El inicio del curso escolar será el 9 de septiembre de 2021 y finalizará el 21 de Junio de 2022.

### HORARIOS

El horario de aula matinal será de 7.30h a 9.00h.

El horario de comedor de 14.00h a 16.00h, excepto en septiembre y junio que será de 13.00h a 15.00h.

Estos horarios podrán sufrir variaciones según el Plan de Prevención del COVID-19 establecido.



## CIRCULAR COMEDOR ESCOLAR CURSO 2021/2022

### TRAMITES PARA ALTA/ BAJA DEL SERVICIO DE AULA MATINAL Y/O COMEDOR

Es imprescindible presentar en el centro en la forma solicitada por los mismos, los modelos de inscripción en el servicio o baja correctamente cumplimentados, con independencia de que disfruten o no de la bonificación correspondiente.

El impreso de baja en el servicio deberá presentarse en la secretaria del centro con un preaviso **mínimo de 3 días**.

El pago se realizará siempre por domiciliación bancaria.

### GESTION DE COBROS

Se realizará desde el departamento de administración de Proyecto Labor S.L, mensualmente durante los 15 primeros días de cada mes al nº de cuenta que aparezca en la solicitud. El cobro se hará por adelantado.

En el caso que se admitan usuarios esporádicos por el Centro, se pasará recibo bancario al nº de cuenta especificado en la solicitud, al principio del mes siguiente al uso del servicio.

Dadas las circunstancias excepcionales que estamos viviendo a causa del COVID, y no poder hacer uso del servicio de comedor por causas ajenas al usuario, este curso 2021-2022 se pasará el recibo a mes vencido, descontándose en estos casos los días por confinamiento obligado que no pueda asistir.

### DEVOLUCION DE RECIBOS

Cuando un recibo sea devuelto, la empresa se pondrá en contacto con la familia para intentar aclarar las causas. Si es por motivos ajenos a la empresa, se volverá a cargar el recibo con el **correspondiente recargo bancario de 3€**. Si este es devuelto, **se considerara un impago** y se procederá a **comunicar la baja en el servicio de comedor y/o aula matinal**.

Según decreto 138/2012:

- Hasta el 5º día de inasistencia al comedor (con o sin preaviso) debe ser abonado el importe total del precio del menú.
- A partir del 6º día y con preaviso sobre la duración total de la no utilización del servicio y sin causar baja, se abonara el 50% del importe del menú, hasta la comunicación de la baja total o reincorporación.

### PRECIOS

USUARIOS	AULA MATINAL	ALMUERZO
HABITUAL	2,48€	4,65€
ESPORADICO	2,98€	5,58€

- Usuario Habitual: Aquel que asiste como mínimo el 80% de los días lectivos del mes en curso.
- Usuario Esporádico: Aquel que asiste un nº de días inferior al 80%, sin motivo justificado.
- El COSTE MENSUAL (almuerzo o/y aula) será el producto de días lectivos por el precio del menú, por lo que el precio variara en función de los días lectivos de cada mes.



## MEDIDAS COVID- 19 EN LOS COMEDORE ESCOLARES

En Proyecto Labor hemos tomado las medidas necesarias tanto en materia Sanitaria como de organización, según directrices marcadas por la Consejería de Educación de la JCCM y el Ministerio de Sanidad.

Según Plan establecido para la prevención del COVID 19:

1. Tanto en accesos al comedor como la recogida por las familias se realizara en los horarios y puertas que establezca el Centro.
2. Los usuarios del comedor se lavarán las manos al inicio y al final de cada comida y tras ir al baño, bajo la supervisión de un monitor. Se dispondrá de jabón de manos y papel de un solo uso.  
Se recomienda que cada niño lleve su botecito de gel hidroalcohólico.
3. Se distribuirá al alumnado respetando la distancia interpersonal de 1,5 mts. Excepto para los niños que pertenezcan a un grupo de convivencia estable, manteniendo la distancia de seguridad entre dichos grupos.
4. Cada niño ocupara cada día el mismo lugar en el comedor, identificando las sillas con su nombre.
5. Serán los monitores quienes sirvan la comida y retiren los platos de las mesas, para reducir la circulación en el comedor.
6. Uso obligatorio de la mascarilla a partir de los 6 años, siendo recomendable a los menores de esta edad.  
Se retirara únicamente durante el proceso de la comida.  
Se recomienda traer una bolsita o cajita destinada a guardar la mascarilla durante el tiempo de no uso.
7. Se velara por mantener la distancia de seguridad, así como que no compartir menaje en la comida, ni objetos en el tiempo anterior/posterior.
8. Se realizara desinfección de mesas y sillas tras cambios de turno y finalización del servicio.
9. El comedor se mantendrá bien ventilado, teniendo en cuenta la meteorología externa.
10. Existirán medidas oportunas para minimizar la interacción entre grupos estables, según protocolo marcado por el Centro.
11. El personal de comedor y cocina/office utilizara mascarilla en todo momento, así como lavado de manos con agua y jabón, cuidarán distancias de seguridad, pelo recogido, evitando el uso de maquillaje, anillos, pulseras y colgantes.
12. Solicitamos su colaboración para que sean puntuales en los horarios establecidos para la entrada y salida, evitando aglomeraciones y reduciendo las comunicaciones con los monitores para agilizar el proceso, reduciendo así, los riesgos de contagio.  
Pueden pedir cita telefónica en el 949206360 o 679966187, y a través de nuestra web, para resolver las consultas que deseen.



## ATENCIÓN PERSONALIZADA A LAS FAMILIAS

A través de la página web [www.proyectolabor.es/familias](http://www.proyectolabor.es/familias), las familias de los usuarios podrán:

- Consultar menús mensuales y otra información de funcionamiento del servicio de comedor:
- El acceso a los menús se realiza mediante un usuario y una clave de acceso que les facilitara bien el Centro Educativo o bien pueden solicitarla a través del siguiente e-mail: [familias@proyectolabor.es](mailto:familias@proyectolabor.es)
- Ponemos a su disposición los formularios de Solicitud de alta/baja al servicio de comedor para su descarga. Es IMPRESCINDIBLE rellenarlos y entregarlos en el Centro Escolar, pues es el equipo directivo del centro quien lo gestiona.
- Proyecto Labor, dispone de un servicio de atención nutricional y psicopedagógico a las familias. A través de dicha web, o por e-mail a [familias@proyectolabor.es](mailto:familias@proyectolabor.es)
- Las familias también pueden recibir atención personalizada, bien a través de nuestro nº de teléfono 949 206 360 o por e-mail a [familias@proyectolabor.es](mailto:familias@proyectolabor.es)

## MENÚ QUE OFRECE PROYECTO LABOR

La confección y redacción del menú será realizada por un experto en nutrición, son elaborados mensualmente, e incluyen una serie de recomendaciones para las cenas.

Proyecto Labor pondrá el menú a disposición del Centro en la última semana de cada mes.

Las familias tendrán acceso a través de la página web del centro escolar o a través de la web de Proyecto Labor [www.proyectolabor.es/familias](http://www.proyectolabor.es/familias).

De igual forma se colocará en el tablón de anuncios del comedor.

## INTOLERANCIAS / ALERGIAS ALIMENTARIAS

Con respecto a los alumnos con algún tipo de intolerancia o alergia alimentaria. Las familias deberán cumplimentar una Ficha facilitada en el Centro, con toda la información sobre el niño alérgico o intolerante, además de una copia del informe Médico prescriptivo, para poder seguir las pautas marcadas por éste en la elaboración diaria de cada menú específico.

Aunque hubieran hecho uso del servicio el año anterior nos deberán facilitar igualmente el informe médico por si hay modificaciones.

***Todo el equipo de profesionales que formamos Proyecto Labor, S.L, esperamos cumplir con todas las expectativas depositadas en nuestro Servicio, y sepa que la Seguridad y la Educación Alimentaria de sus hijos/as están en buenas manos.***

Cabanillas del Campo, a 6 de Septiembre de 2021.

Fdo.: Beatriz de la Fuente Moreno  
Directora- Gerente de Proyecto Labor.