



Memòria ordenança prestació patrimonial pública no tributària IAUSA

Iniciatives Alt Urgell SA
TEL. 973353112
MAIL: iausa@ccau.cat
Passeig Joan Brudieu, 15
25700 La Seu d'Urgell



1. ANTECEDENTS I OBJECTIUS

Objectius generals:

- Detectar, respectar i satisfer les necessitats dels infants.
- Oferir un marc de seguretat física i emocional pels infants i joves, de manera que sentin i percebin que les persones adultes que els acompanyen els cuiden i protegeixen.
- Relacionar-nos des de l'afecte envers els infants i joves, i entre les persones adultes acompanyants, així com amb les famílies i amb l'equip docent.
- Afavorir l'autonomia dels infants i joves de manera que puguin gaudir des de la seva autoregulació, sempre amb el nostre acompanyament proper.
- Acompanyar als infants i joves en els seus avenços, interessos, reptes... així com en les seves inquietuds i pors.
- Acompanyar als infants i joves en el procés de responsabilitat i cura del material de l'espai de migdia, tant d'aquell relacionat amb el moment de l'àpat, com del de l'estona de joc o descans.
- Afavorir una mirada individual i grupal en el moment de servir-se el menjar, tant per satisfer la pròpia necessitat d'ingerir aliments com per veure els altres de manera que es prengui consciència que el menjar que s'ofereix a cada taula és per totes les persones.

L'equip d'acompanyants de menjador

Rols i funcions

Les intervencions que es duen a terme per part de les persones acompanyants de migdia estan en total coherència amb l'acompanyament als infants durant la franja lectiva i les seves observacions, reflexions i intervencions connecten amb la cura i el respecte envers la infància. Aquestes accions es concreten en l'acompanyament del desenvolupament de l'autonomia i l'autoregulació, mantenint una relació propera amb els infants on el joc en solitari o compartit és la base del vincle que ens permet sentir-nos propers o properes. Per això l'estructura de migdia està al servei dels infants i de les seves necessitats, a nivell individual i col·lectiu, tenint en compte la seva etapa evolutiva i les característiques concretes de cada infant en cada moment.

Els i les acompanyants de menjador han de cuidar el clima general del grup; això comporta conèixer les normes generals de l'escola, de cada espai i de cada material, podent flexibilitzar aquestes normes sempre que tinguin un sentit en la realitat de l'infant o del grup. En aquest sentit, les persones que s'incorporen a l'equip de menjador han de conèixer el Projecte Educatiu de Centre i tots els documents de centre que en formen part.

Una altra de les funcions d'aquests i d'aquestes acompanyants és ajudar a que els infants puguin connectar amb la seva necessitat interna de gana i sacietat, oferir moments on es



pugui disposar de temps per elaborar i sentir aquesta connexió. Finalment destacar la importància d'enfortir la capacitat dels infants de sentir un respecte saludable pel seu cos i per les seves necessitats, posant un èmfasi especial entre la relació gana, menjar i sacietat: és així com podrem afavorir la identificació d'aquestes necessitats de manera que l'infant vagi reconeixent, de manera progressiva, els indicadors que li permetran anar fent un procés i un creixement en l'autoregulació.

Grup de referència

Aquest curs escolar 2020-2021, degut a la situació de COVID-19, el monitor de menjador té un grup de referència concret al llarg de tot el curs escolar.

En anteriors cursos escolars, els monitors es podien trobar acompanyant una franja d'edat concreta o una etapa escolar.

Altres persones vinculades i compromeses amb el projecte de menjador

L'equip de mestres/ equip directiu del centre

El professorat i l'equip directiu de cada centre educatiu és molt conscient de la importància de l'espai de migdia. Segons el centre educatiu, la comunicació amb direcció o amb els tutors/es és més o menys actiu.

Les famílies

Comunicar a les famílies el funcionament del menjador, en la primera infància a través d'informes i a posteriori amb la comunicació on-line o a través de trucades.

Aspectes logístics

Els espais

Els ambients on dinem: Principalment, es dina dins els espais de menjador i en alguns casos es fan servir les aules dels infants i joves.

Ambients oberts després de dinar: Després de dinar, segons el seu torn de dinar, surten al pati de l'escola, aquest curs escolar amb els patis delimitats per la situació de COVID-19.

L'espai de descans: S'ofereix a tots els nens i a totes les nenes, de P3, la possibilitat d'anar a l'espai de descans a dormir o a relaxar-se una estona. A mida que avança el curs escolar, es va reduint el nombre de nens i nenes que descansen, ja que prefereixen sortir a jugar al pati.



Detall dels menjadors curs 2020-2021

Menjadors gestionats per empresa IAUSA

1. INS Joan Brudieu (La Seu d'Urgell): cuina central i cuina in situ

5 persones a cuina

4 persones a monitoratge

2 xofers per sistema de càterring

Ratio mitjana d'usuaris de menjador: 75 (dilluns, dimarts i dijous diferent del dimecres i divendres)

2. Escola i INS Valira (La Seu d'Urgell):: càterring

1 persona a cuina

4 persones a monitoratge

Ratio mitjana d'usuaris de menjador d'escola: 10

Ratio mitjana d'usuaris de menjador d'institut: 55

3. Escola Pau Claris (La Seu d'Urgell):: cuina in situ

2 persones a cuina

11 persones a monitoratge

Ratio mitjana d'usuaris de menjador: 150

4. Escola Mn. Albert Vives (La Seu d'Urgell): cuina in situ

3 persones a cuina

15 persones a monitoratge

Ratio mitjana d'usuaris de menjador: 230

5. Escola Castell-ciutat (La Seu d'Urgell): càterring

0 persones a cuina

2 persones a monitoratge

Ratio mitjana d'usuaris de menjador: 13

6. Escola Sant Esteve (Alàs): càterring

0 persones a cuina

1 persona a monitoratge

Ratio mitjana d'usuaris de menjador: 10



Menjadors on empresa IAUSA abasteix càtering, però no en fa la gestió

1. Escola Sant Climent de Coll de Nargó: mitjana de menús 13
2. Escola Arnau Mir del Pla de Sant Tirs: mitjana de menús 14
3. Escola Rosa Campà de Montferrer: mitjana de menús 45
4. Llar infants Minairons de la Seu d'Urgell: mitjana de menús 35 (tot any)
5. Llar infants de Montferrer: mitjana de menús: 2 (tot any)
6. Llar infants Francesc Xavier de la Seu d'Urgell: mitjana de menús 5 (tot any)
7. Taller Claror de discapacitats de la Seu d'Urgell: mitjana de menús 14 (tot any)

2. Els problemes que pretén solucionar la iniciativa

El servei de menjador dels centres educatius de l'Alt Urgell és competència del Consell Comarcal de l'Alt Urgell a través de la delegació de competències que fa el Departament d'Educació de la Generalitat a través dels convenis i les addendes anual de gestió entre aquestes dues institucions.

La delegació de competències marca la obligatorietat de la gestió dels menjadors per a l'alumnat que són de transport obligatori (Disposició addicional 3 del Decret 160/1996) i per a l'alumnat amb ajuts socioeconòmics de menjador.

Decret 160/1996, de 14 de maig (DOGC núm. 2208, de 20.5.1996), es regula el servei escolar de menjador als centres educatius de titularitat del Departament d'Educació. En l'article 14, es determina que el Dep. Educació marcarà cada curs escolar el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador per als centres educatius que en depenen.

Amb la creació de l'empresa Iniciatives Alt Urgell, S.A., en endavant IAUSA, la qual està participada el 100% per part del Consell Comarcal de l'Alt Urgell, la gestió de menjadors per part del consell es va passar a IAUSA, exceptuant aquells que s'han mantingut gestionats per AMPES, ens locals o empreses, tal com es detalla el següent quadre, actualitzat al curs 2020-2021:

Gestor	Centres educatius
IAUSA	INS Joan Brudieu (La Seu d'Urgell): cuina central i cuina in situ Escola i INS Valira (La Seu d'Urgell): càtering Escola Pau Claris (La Seu d'Urgell): cuina in situ Escola Mn. Albert Vives (La Seu d'Urgell): cuina in situ Escola Castell-ciutat (La Seu d'Urgell): càtering Escola Sant Esteve (Alàs): càtering

Ajuntament Ribera Urgellet	Escola Arnau Mir (Pla de Sant Tirs): càtering IAUSA
Ajuntament Organyà	Escola Miret i Sans (Organyà): cuina in situ
Ajuntament de Coll de Nargó	Escola Sant Climent (Coll de Nargó): càtering IAUSA
AMPA Els Agols	Escola Rosa Campà (Montferrer): càtering IAUSA
AMPA Tuixent	Escola Tuixent : cuina in situ
AMPA Sant Jordi	Escola Sant Jordi i INS Aubenç (Oliana): cuina in situ
Col·legi la Salle	Col·legi la Salle (La Seu d'Urgell): cuina in situ

3. La necessitat i oportunitat de la seva aprovació

Arrel de la Resolució EDU/790/2020, de 24 de març, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2020-2021 i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar per al curs escolar 2020-2021.

Aquesta resolució marca un preu màxim de menjador escolars a 6,33 euros (IVA inclòs) per als alumnes habituals i 6,96 euros (IVA inclòs) per als alumnes esporàdics (ús inferior a 3 dies a la setmana en escoles i inferiors a 2 dies setmana a instituts).

A més a més, la resolució, per primera vegada, marca les ràtios de monitoratge dels menjadors escolars.

Aquesta resolució, i la normativa anteriorment citada, dona una necessitat per a l'aprovació de l'ordenança reguladora de prestació patrimonial pública no tributària, i denota la seva necessitat, convenient i oportuna per a poder finançar la prestació del servei públic citat.

4. Els objectius de l'ordenança

Regular mitjançant ordenança la prestació patrimonial pública no tributària derivada de la prestació del servei de menjador escolar de l'empresa IAUSA.

5. Les possibles solucions alternatives regulatòries i no reguladores



No s'han detectat solucions alternatives regulatòries o no regulatòries que puguin substituir els efectes de l'ordenança que es pretén establir.

La Seu d'Urgell, MAIG 2021