



## **REQUISITOS A CUMPLIR POR LAS EMPRESAS DE CATERING EN LOS COMEDORES GESTIONADOS POR LA FAPAOURENSE**

### **1º. MONITORIZAJE**

FORMACIÓN ANUAL EN SU AMBITO LABORAL REGULADA POR FAPAOURENSE.

PRIMEOS AUXILIOS Y FORMACION EN RCP Y DESFIBRILADORES.

CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

CERTIFICADOS MEDICOS.

CERTIFICADOS DE PENALES Y DELITOS SEXUALES.

LA EMPRESA COSTEARA EL/LA SUPERVISOR/A DE FAPAOURENSE.

EL RATIO DE MONITORES SERA DE 12 NIÑOS/AS EN INFANTIL Y DE 18 EN PRIMARIA.

### **2º. MATERIAS PRIMAS PROHIBIDAS Y PENALIZADAS.**

ALIMENTOS PRECOCINADOS.

VERDURAS O LEGUMBRES CONGELADAS.

BOLLERIA INDUSTRIAL.

PANGA, HALIBUT Y PEZ ESPADA.

SALMON DE IMPORTACION. (Solamente se acepta acuicultura Española)

ATUN. (Solamente se acepta una vez al mes y en ensaladilla).

PATATAS FRITAS.

PAN PRECOCIDO, CONGELADO O BLANCO (este solo para desayuno en tostada).

TODO TIPO DE ALIMENTOS REGENERADOS.

ESPESANTES ARTIFICIALES.

*TODO TIPO DE ALIMENTOS PREELABORADOS.*

### **3º. EXIGENCIAS PARA LOS MENUS:**

PESCADO MINIMO 10 VECES AL MES, MINIMO MERLUZA, BACALAO, PALOMETA Y SALMON.

FRUTA DE TEMPORADA MINIMO 4 VECES POR SEMANA TODAS LAS COMERCIALIZADAS.

UN LACTEO POR SEMANA DE 1ª CALIDAD.

OBLIGATORIAMENTE TIENE QUE SERVIRSE VERDURA EN EL MENU DIARIO, COMO PLATO PRINCIPAL, PRIMER PLATO, COMO GUARNICION O ACOMPAÑANTE.

EN TEMPORADA DE INVIERNO, TODOS LOS PRIMEROS PLATOS SERAN DE CUCHARA (cremas naturales, sopas naturales, potajes,...)

LAS LEGUMBRES SE SERVIRAN 2 VECES COMO MINIMO A LA SEMANA.

LA CARNE DE TERNERA TIENE QUE SER DE CATEGORIA 1ª O SUPREMA. TANTO SEA PARA GUIOSOS, HAMBURGUESAS, ALBONDIGAS, CARNE PARA LA PASTA, ETC.

SE SUMINISTRARÁN CARNES BLANCAS MAGRAS, MINIMO 3 VECES CADA 2 SEMANAS (PAVO, POLLO, CONEJO, ETC.)

EL PESCADO QUE TENGA QUE SER CONGELADO, SU DESCONGELACION SERA EN CAMARA DE CONSERVACION Y EN EL TIEMPO NECESARIO PARA UNA DESCONGELACION LENTA (mínimo 24 horas).

EN LOS DESAYUNOS SIEMPRE SE SERVIRÁ LECHE ENTERA O SEMI, CACAO, FRUTA, ZUMO O LICUACION.

**EN LOS DESAYUNOS SE ALTERNARÁN LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:**

GALLETAS(bajas en grasas), CEREALES, PAN DE MOLDE ARTESANO Y PAN NATURAL, MERMELADA, MANTEQUILLA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, JAMON, TOMATE, QUESO FRESCO, MIEL, MEMBRILLO, YOGUR...

**TODAS LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS TENDRÁN QUE SER SUMINISTRADAS POR COMERCIO LOCAL O PROVINCIAL Y EL PRODUCTO DE CERCANIA Y DE LA PROVINCIA CUANDO SEA POSIBLE, EXCEPTUANDO LAS NO CULTIVADAS O LOS PESCADOS.**

#### **4º. INSTALACIONES (COCINA Y ALMACENES):**

DISTANCIA, NUNCA SUPERIOR A 15 KM DEL COLEGIO MÁS LEJANO.

EL/LOS SUPERVISORES/AS DE LA FAPA OURENSE, TENDRÁ ACCESO DIRECTO A INSTALACIONES Y ALMACENES DIARIAMENTE PARA CONTROLAR MERCANCIAS, ALBARANES, ETC...

LA COCINA SOLAMENTE PRODUCIRÁ PARA LOS CENTROS GESTIONADOS POR LA FAPA O CENTROS ESCOLARES CON DEMANDA INFERIOR A 150 USUARIOS Y UN MÁXIMO DE 3 CENTROS.

LA COCINA SOLO PRODUCIRÁ A UN MÁXIMO DEL 85% DE SU CAPACIDAD TOTAL, QUEDANDO UN 15% PARA POSIBLES IMPREVISTOS.

#### **5º. INFORMACION DE LOS MENUS:**

LOS MENUS MENSUALES, INCLUIDOS LAS DIETAS ESPECÍFICAS, SE DEBERÁN ENTREGAR A LA FAPA ANTES DEL 25 DE CADA MES, ELABORADO POR NUTRICIONISTAS COLEGIADOS. (Los supervisará la FAPA)

TODOS LOS CAMBIOS QUE SE REALICEN EN LOS MENUS YA ENTREGADOS A LOS USUARIOS, SE DEBERÁN INFORMAR POR ESCRITO, INDICANDO CUAL ES EL MOTIVO DEL CAMBIO, MEDIANTE PAPEL SELLADO Y FIRMADO POR LA EMPRESA, EL CUAL DEBERÁ SER ENTREGADO A TODOS LOS USUARIOS DEL SERVICIO EL MISMO DÍA DEL CAMBIO.

LOS MENUS DE LOS ALÉRGICOS SERÁN ESPECIFICADOS INDIVIDUALMENTE.

#### **6º. TRANSPORTE**

VEHICULOS ISOTERMO NORMAL, COMO MÍNIMO CON CLASIFICACION (IN) Y ATISAE EN VIGOR.

TENDRÁN QUE DISPONER DE UN VEHICULO AUXILIAR DE RESERVA PARA POSIBLES IMPREVISTOS.

HOJA Y PLAN DE RUTA DIARIO, HORARIOS DE ENTREGA DE COMIDA Y RUTARIO DEL TRANSPORTE EN PODER DE LA FAPA ANTES DEL COMIENZO DEL CURSO ESCOLAR.

#### **7º. ADMINISTRACION**

LA EMPRESA CEDERÁ A LA FAPA UN/A RESPONSABLE DE LOS LISTADOS DE ASISTENCIA A LOS SERVICIOS DEL MES, CONTROLADO/A Y SUPERVISADO/A POR LA FAPA.

DICHO/A RESPONSABLE SE ENCARGARÁ DE LA GESTIÓN DE LOS DATOS GENERALES PARA SOLICITAR LAS SUBVENCIONES, CON MEMORIA DE ENTREGA DE LAS MISMAS. GESTIONARÁ Y ABONARÁ A LAS ANPA DE CADA CENTRO LA DIFERENCIA EN LOS COBROS DE LOS USUARIOS NO SOCIOS DE LA MANERA LEGAL ESTIPULADA POR LA ADMINISTRACION COMPETENTE. DICHO ABONO LO ACORDARÁ LA COMISION DE COMEDORES DE FAPA.

#### **8º. ACTIVIDADES**

MONITORIZAJE ESPECIALIZADO Y FORMADO EN CADA UNO DE LOS CENTROS, EN OCIO Y TIEMPO LIBRE.

MATERIALES PARA REALIZAR LAS ACTIVIDADES DE TIEMPO LIBRE DESPUES DE LOS DIFERENTES SERVICIOS.

LA EMPRESA SE HARÁ CARGO DE UNA MERIENDA/FIESTA, UNA VEZ AL AÑO, PARA TODOS LOS USUARIOS DE LOS SERVICIOS.

**9º. COSTE ACTUAL DE LOS SERVICIOS SEGÚN REQUISITOS PARA USUARIOS FIJOS/ MES Y ESPORADICOS DIAS SUELTOS.**

**USUARIOS FIJOS:**

COMEDOR 85,5€

ACOLLIDA SIN DESAYUNO 33.00€

DESAYUNO 44.50€

**USUARIOS ESPORADICOS:**

COMEDOR 6,5€

DESAYUNO Y ACOLLIDA 3,20€

**NOTA 1:** EN EL CASO DE QUE EL COBRO A LOS USUARIOS SEA POR CUENTA DE LA EMPRESA, TODOS LOS USUARIOS SOCIOS DE ANPA, TENDRAN UN DESCUENTO DE 5€ EN SERVICIO DE COMEDOR(FIJOS) Y 0,50€ (ESPORADICOS) Y DE 3€ EN LOS SERVICIOS DE ACOLLIDA Y DESAYUNO (FIJOS) Y 0,20€ (ESPORADICOS).

**NOTA 2:** TODOS ESTOS REQUISITOS SE DEBEN SUMAR A LOS DE NORMA GENERAL ESTIPULADOS EN LOS DECRETOS DE LA ADMINISTRACION, ASI COMO A LOS PUBLICADOS EN NUESTRA PAGINA WEB EN ANTERIORES AÑOS, LOS CUALES SERAN MODIFICADOS AQUELLOS QUE SE REFLEJEN EN ESTE ESCRITO.

<http://www.fapaournse.es/comedores/>

PARA CUALQUIER CONSULTA O ACLARACION, PODRÁN DIRIGIRSE A:

@: [comedores@fapaourense.es](mailto:comedores@fapaourense.es)

Tlef. 988 241 351