



CATERING LUIS SOSA

DOSSIER FUNCIONAMIENTO
SERVICIO DE COMEDOR
Curso 2017/2018

NUESTRA COMIDA	2
Elaboración de la comida	2
Proveedores y alimentos ecológicos	4
Control y seguridad	5
Elaboración del menú	6
Intolerancias y dietas especiales	6
Recomendaciones nutricionales	7
CUIDADO Y ATENCIÓN	7
Cuidado y atención al usuario	7
GESTIÓN DE RECIBOS	8
Solicitar alta o baja	8
Bonificación	8
Notificación de ausencia	9
Cálculo del recibo	9
Cambio de domiciliación bancaria	11
Pago de recibos pendientes	11
Newsletter	12
QUIENES SOMOS	13
Nuestra historia	13
Contacte con nosotros	13
BLOG	14
“El Diario de Mi Comedor”	14
PREGUNTAS FRECUENTES	15
NORMATIVA	17

NUESTRA COMIDA

Elaboración de la comida

SISTEMA DE LÍNEA FRÍA

Las principales fases de la línea fría son:

COCINA

ABATIMIENTO DE TEMPERATURA

ENVASADO – ETIQUETADO

ALMACENAMIENTO DE ORIGEN

TRANSPORTE

ALMACENAMIENTO EN DESTINO

REGENERACIÓN EN HORNO

SERVICIO A LOS COMENSALES

Los sistemas de “línea fría” combinan la cocina tradicional, en los que la elaboración del plato se hace de manera tradicional, con los modernos sistemas de conservación.

Terminado el proceso de cocinado se enfría rápidamente desde 70°C hasta 4°C aproximadamente, en el centro del producto, en menos de una hora mediante unos abatidores de temperatura especiales para este uso.

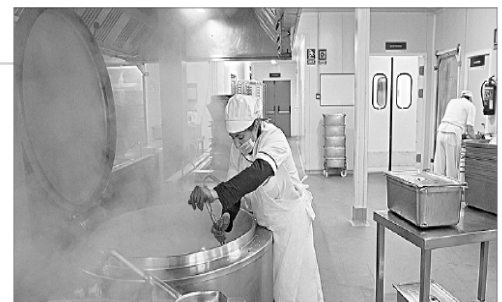
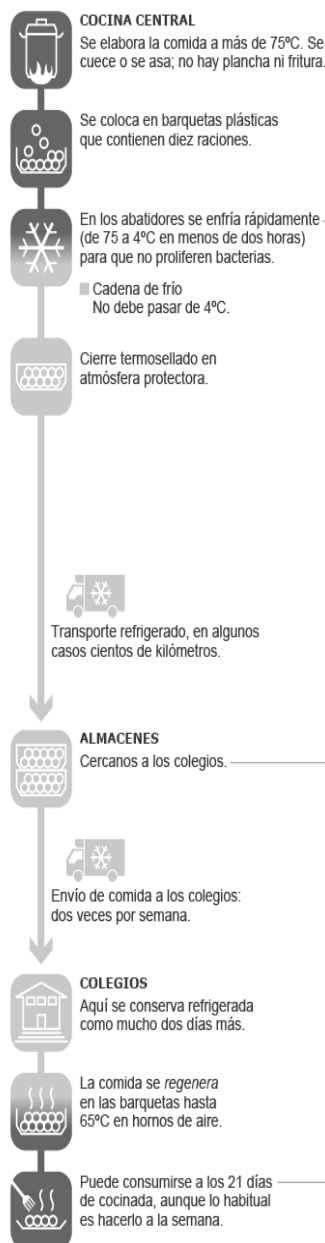
Los productos se fraccionan en las porciones y raciones adecuadas para un formato de uso multi-ración. Se envasan en condiciones

higiénico-sanitarias en barquetas de termosellado mediante simple envasado al vacío que asegura una duración del producto de 5 días. Se sella el envase con un film de fácil retirada y se etiqueta cada plato según la normativa vigente (Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios). Las bandejas de comida van etiquetadas con la temperatura y el tiempo de regeneración.

Se transportan en vehículos refrigerados (entre 0° y 4°) hasta los Centros Escolares.

Inmediatamente, los platos se almacenan en cámaras de refrigeración en el propio centro docente para evitar temperaturas inadecuadas o el manipulado no autorizado de los alimentos.

En el Centro se regeneran los platos, en 40-50 minutos, en hornos



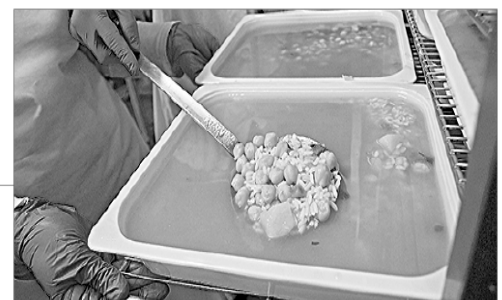
Preparación de la comida.



Enfriamiento en los abatidores.



Almacenamiento de las barquetas.



La comida se consume en 7-21 días.

Fuente: Serunion y elaboración propia.
Fotografía: GARCÍA-SANTOS.

HEBER LONGÁS / EL PAÍS

especiales hasta a los 70°C.

Inmediatamente después se distribuyen a los comensales para su consumo.

BENEFICIOS DEL SISTEMA DE LÍNEA FRÍA

Se aumenta la seguridad alimentaria debido a los rangos de temperatura en los que se trabaja (por encima de 65°C, y por debajo de 6°C) que minimizan el riesgo de crecimiento microbiano.

Mejora la dieta de los niños, ya que permite preparar una mayor variedad de platos tradicionales conservando la calidad sensorial (sabor, textura) y cualidades nutricionales, resultado de la conservación en frío y de la rápida regeneración de temperatura.

Proveedores y alimentos ecológicos

Catering Luis Sosa utiliza materia prima de calidad y ecológica siguiendo los criterios y controles fijados por la Administración Pública. Por ello, nuestros proveedores de alimentos ecológicos poseen el certificado que le acredita como proveedor autorizado de productos ecológicos.

Además, Catering Luis Sosa apuesta por los proveedores de proximidad en defensa de la sostenibilidad ambiental.

Mensualmente iremos publicando en nuestra página web los productos ecológicos que utilizamos en la elaboración del menú.

Control y seguridad

Los controles y medidas de seguridad que nuestra empresa ha de pasar en cumplimiento de las exigencias sanitarias y de seguridad que señala la Administración Pública son los siguientes:

- Autorización sanitaria. Catering Luis Sosa está censado en el Registro General Sanitario de Alimentos.
- Catering Luis Sosa tiene implantado y mantiene actualizado un sistema de autocontrol constituido por los Prerrequisitos / Planes Generales de Higiene y sistema APPCC para la Cocina Central.
- En cuanto a la limpieza e higiene de las instalaciones y equipamientos de los comedores escolares, Catering Luis Sosa implanta y mantiene actualizado un Plan de Limpieza y Desinfección y un Plan de Control de Plagas, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol
- Gestión de Residuos. Catering Luis Sosa también posee un Plan de Eliminación de Residuos, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol.
- El personal a cargo del servicio de comedor posee la formación pertinente en cuanto a manipulación de alimentos al igual que cumplen con las exigencias de higiene y salubridad.

Elaboración del menú

Catering Luis Sosa a la hora de confeccionar sus menús cuenta con el control y supervisión de un profesional con formación acreditada y específica en nutrición humana y dietética. Esta profesional supervisa mensualmente la composición y elaboración del menú así como el de las dietas específicas.

Una vez que la nutricionista da el visto bueno al menú planificado, éste ha de remitir mensualmente a la Agencia Pública quién realizará el análisis, control y aprobación del menú basal.

Mensualmente vamos publicando en esta página web el menú así como las recomendaciones para las cenas. Estos documentos son enviados a los colegios para su difusión y enviados mediante email a las familias que se han dado de alta en nuestro servicio de Newsletter.

Intolerancias y dietas especiales

Catering Luis Sosa elaborará aquellas dietas especiales que han sido demandadas por los tutores de los usuarios siempre que sean acreditadas la prescripción médica correspondiente. La solicitud de dieta especial se ha de hacer en el colegio, después será éste quién solicite al Catering , adjuntando la documentación médica, la elaboración de la dieta especial.

Para cualquier consulta sobre la elaboración de dietas especiales, podrá llamar a COCINA donde nuestros profesionales le atenderán y resolverán sus dudas.

Catering Luis Sosa, también ofrece la posibilidad de servir dieta especial para aquellos usuarios que sigan las costumbres

nutricionales de la religión islámica. Siempre siguiendo el procedimiento descrito para la solicitud de dieta especial.

Si requiere una dieta blanda o astringente, por favor contacte con el personal de COCINA llamando al teléfono 955 680 399.

Recomendaciones nutricionales

Catering Luis Sosa publica todos los meses un menú para las cenas realizado por nuestro nutricionista y teniendo en cuenta los alimentos servidos en el almuerzo del comedor. Podrá encontrarlo en el documento que se cuelga con el menú mensual.

CUIDADO Y ATENCIÓN

Cuidado y atención al usuario

Catering de Luis Sosa, comprenden un nuevo espacio educativo donde los niños y las niñas aprenden hábitos alimenticios y normas de comportamiento social en la mesa. Este espacio permite, en forma efectiva y racional, aprender a comer enseñándoles actitudes positivas hacia una alimentación saludable, partiendo del conocimiento y del estímulo que genera la aceptación de las comidas por parte de otros compañeros.

Además, antes o tras el almuerzo tendremos un pequeño tiempo de ocio donde realizamos actividades planificadas: juegos de mesa, juegos cooperativos, juegos didácticos, juegos para desarrollar la habilidad mental, juegos lingüísticos.



GESTIÓN DE RECIBOS

Solicitar alta o baja

Las solicitudes de altas y bajas en el servicio de comedor, se han de solicitar en la Secretaría del Colegio y posteriormente comunicar al área Gestión de Recibos del Catering (Administración)

Bonificación

La solicitud de bonificación ha de solicitarse en el centro escolar, en ningún caso, la empresa de Catering realiza gestiones en el procedimiento de concesión de bonificación.

La tabla de precios del menú por día en función de la bonificación es la siguiente:

· 100%	0,00 €/día
· 50%	2,19 €/día
· 42%	2,54 €/día
· 34%	2,89 €/día
· 26%	3,24 €/día
· 18%	3,59 €/día
· 10%	3,94 €/día
· 0%	4,38 €/día

Notificación de ausencia

Las ausencias abonables podrán ser tenidas en cuenta siempre que se notifique al departamento de Gestión de Recibos del Catering (Administración).

Se registrará toda ausencia que se notifique hasta en el mismo día siempre que sea comunicada antes de las 9 de la mañana, por la vía fijada, correo electrónico. Si no dispone de correo electrónico, por favor póngase en contacto vía telefónica.

Cuando quiera notificarnos algo, por favor no olvide poner en el correo el nombre del colegio así como los apellidos y el nombre o nombres de su hijo/a o hijos.

Cálculo del recibo

Para el cálculo del recibo mensual del servicio de comedor hay que tener en cuenta:

- Días marcados de asistencia (compromiso/patrón de asistencia) al comedor en la ficha de inscripción.
- Precio del menú diario. Para calcular el precio del menú diario habrá que tener en cuenta si tiene o no bonificación, en caso de tenerla, dependerá del porcentaje (*ver Bonificación*).

(Nº DÍAS DE ASISTENCIA AL COMEDOR - Nº DÍAS DE AUSENCIAS NOTIFICADAS) X PRECIO DEL MENÚ DIARIO

Por ejemplo, imaginemos que nuestro hijo o hija asiste al comedor de lunes a viernes y no se le ha concedido bonificación por lo que tiene que pagar 4,38 € por día de comedor.

Queremos saber el importe del recibo del mes de febrero del 2017

En este caso los días 27 y 28 han sido festivos por lo que no se cuentan. Como el chico/a va todos los días y no hemos recibido ninguna notificación de ausencia para este mes, contamos los días subrayados en amarillo, 18 días.

$$(18 \text{ días} - 0 \text{ días}) \times 4,38 \text{ €} = 78,84 \text{ €}$$

FEBRERO 2017						
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

Sin embargo, imaginemos ahora que nuestro hijo/a va martes, miércoles y jueves. Además, se le ha concedido una bonificación del 42 %, por lo que el precio del menú diario cuesta 2,54 €. También ha notificado al Catering la ausencia de su hijo/a de los días 21, 22 y 23 de febrero.

FEBRERO 2017						
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

Los días 27 y 28 han sido festivos por lo que no se cuentan. Los días subrayados en amarillo son los días de asistencia al comedor y los redondeados en naranja, son los días que se han comunicado como ausencias al comedor.

En este caso el cálculo del recibo sería el siguiente:

$$(11 \text{ días} - 3 \text{ días}) \times 2,54 \text{ €} = 20,32 \text{ €}$$

Cambio de domiciliación bancaria

Para efectuar el cambio de cuenta corriente en la que desea que enviemos el cobro por el servicio de comedor, ha de rellenar el impreso “Orden de domiciliación SEPA” y hacerlo llegar a los responsables de Gestión de Recibos del Catering. No olvide indicar el nombre del usuario y colegio.

PDF “[Orden de domiciliación SEPA](#)”

Pago de recibos pendientes

En el supuesto que alguno de sus recibos venga devuelto será el personal de Gestión de Recibos (Administración) quienes se pondrá en contacto con usted y le indicarán el importe del recibo y el número de cuenta corriente del Catering Luis Sosa donde deberá realizar el ingreso del recibo.

ES62-2100-8036-19-2300071331 (La Caixa).
Titular LUIS SOSA RODRÍGUEZ, gerente del Catering Luis Sosa.

Tendrá que:

→ Indicar en el concepto del ingreso, el nombre completo del alumno/a.

→ Enviar el comprobante de la realización del ingreso a Gestión de Recibos:

- ◆ Fax 954 628 423
- ◆ Correo electrónico
- ◆ WhatsApp

Newsletter

Es una publicación digital informativa que enviamos a través del correo electrónico mensualmente. Normalmente enviamos dos comunicados al mes, uno en el que informamos sobre el menú y otro, con el cual comunicamos el envío del recibo a su entidad bancaria. Además, también aprovechamos para ir informando de novedades y compartir las publicaciones recientes de nuestro blog, “El diario de mi comedor”.

Si no recibe la Newsletter y le gustaría, por favor póngase en contacto con el personal de Gestión de Recibos (Administración). Si por el contrario, desea dejar de recibir nuestra Newsletter, en éste caso localice alguno de los correos enviados y en la parte de abajo puede leer una indicación donde dice:

*“¿Quieres cambiar la forma en que usted recibe estos mensajes de correo electrónico? Usted puede actualizar sus preferencias o **salir de esta lista**”*

Pinchando sobre las letras en rojo dejará de recibir este tipo de correo.

QUIENES SOMOS

Nuestra historia

CATERING LUIS SOSA es una empresa situada en el municipio de Alcalá de Guadaira en la provincia de Sevilla. Llevamos trabajando más de treinta años elaborando comidas a centros de carácter educativo y social de la provincia de Sevilla. En la actualidad prestamos servicio a colegios públicos, guarderías y centros de mayores, en municipios de la provincia de Sevilla.

Contacte con nosotros

Si necesita información acerca de nuestra cocina, para una respuesta rápida por favor contacte con **COCINA CENTRAL** (de Lunes a Viernes, de 7:00 a 15:00)

Tlf. 955 680 399

Correo electrónico: catering.luis.sosa@gmail.com

Isabel | Milagros | Paula | Sonia

Si lo que necesita es informar sobre una ausencia al comedor, o la asistencia al mismo, solicitar información sobre los recibos,

información acerca del servicio de atención de nuestras/os monitoras/es, en este caso contacte por favor con **GESTIÓN DE RECIBOS - ADMINISTRACIÓN** (de Lunes a Viernes, 8:00 a 16:00).

Jaime Oliver | Zona 1 | administracion1@micomedor.es | 625 080 464

Ana Atienza | Zona 2 | administracion2@micomedor.es | 691 644 414

Ángela Valenzuela | Zona 3 | administracion3@micomedor.es | 645 322 251

Celia Ruíz | Zona 4 | administracion4@micomedor.es |

Telf: 954 090 936 -Fax: 954 628 423

BLOG

“El Diario de Mi Comedor”

“[El Diario de Mi Comedor](#)” es un espacio especialmente dedicado para compartir. En él iremos publicando contenido diverso: desde vídeos para los peques, consejos para los padres y fotografías de los coles, donde nos mostrarán las actividades que realizan en los comedores.

PREGUNTAS FRECUENTES

Control de la ingesta de la comida

La información a los padres o tutores sobre cómo han comido sus menores podrá realizarse de dos formas:

- Mediante puntos de colores: “Semáforo” (Entendiéndose los colores como: verde ha comido muy bien, amarillo: ha comido regular y rojo: ha comido mal).
- Mediante Caras: (Entendiéndose las caras como: Sonriente ha comido muy bien, Sin expresión: ha comido regular, Triste: ha comido mal)

En cualquier caso los monitores pondrán en conocimiento de los padres cualquier incidente o información relacionada con la alimentación y comportamiento del niño.

Cálculo del importe del recibo

Hay que tener en cuenta: los días marcados en la ficha de inscripción para el servicio de comedor (de lunes a viernes o días sueltos) y el precio del menú diario. Para calcular el precio del menú diario habrá que aplicar la bonificación concedida (ver “Bonificación”).
$$\text{RECIBO} = \text{N}^\circ \text{ DÍAS DEL SERVICIO DE COMEDOR EN EL MES} \times \text{PRECIO}$$

(una vez aplicada la bonificación)

Cobro de los recibos

Los recibos se efectúan a partir del día 10 de cada mes, salvo excepciones. Catering Luis Sosa ofrece un servicio por el cual notificamos, a través de correo electrónico, el día de envío del recibo al banco. Cada mes se anunciarán en el colegio, la fecha de emisión de recibos.

Pago de recibos pendientes

Para el pago de los recibos que hayan sido devueltos, previamente ha de ponerse en contacto con Catering Luis Sosa. Una vez conocido el/los importe/s, el pago se efectuará a través de transferencia bancaria al número de cuenta ES62 – 2100 – 8036 – 19 - 2300071331 (La Caixa), indicando siempre el nombre completo del alumno. El justificante del ingreso que le facilitarán en la entidad bancaria, deberá de enviarse por fax o bien por correo electrónico. La comisión bancaria por la devolución de recibos es de 2,00 € por cada recibo que haya sido devuelto.

¿Qué consecuencias conlleva el impago del servicio de comedor?

Todo usuario del servicio de comedor que haya devuelto dos recibos seguidos, se le emitirá una carta-reclamación informando de la deuda pendiente con la empresa, dando un plazo de 10 días, desde la emisión de la misma, para que haga efectivo el pago.

Si cumplido ese plazo, no se ha hecho efectivo el pago de la deuda pendiente, el usuario no podrá hacer uso del Servicio de Comedor, como indica el artículo 23 de la ORDEN de 3 de agosto de 2010 "el alumnado causará baja en alguno de los servicios complementarios a los que se refiere la presente Orden cuando se produzca el impago de dos recibos consecutivos".

Certificados de los pagos realizados

Tendrá que solicitárnoslo indicando el nombre del usuario, colegio, curso en el que se prestó el servicio.

NORMATIVA

[RESOLUCIÓN de 15 de mayo de 2017](#), de la Dirección General de Planificación y Centros, por la que se establece el calendario de actuaciones en el procedimiento de admisión del alumnado en los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares para el curso escolar 2017/18 (BOJA 24-05-2017).

[CORRECCIÓN de errores de la ORDEN de 28 de julio de 2016](#), por la que se aprueban las bases reguladoras para la concesión de subvenciones en régimen de concurrencia competitiva a los centros docentes privados de la Comunidad Autónoma de Andalucía sostenidos con fondos públicos, específicos de educación especial o con planes de compensación educativa autorizados por la Consejería competente en materia de educación, para facilitar la permanencia en el sistema educativo, mediante la prestación del servicio de comedor escolar para alumnas y alumnos escolarizados en estos centros (BOJA 08-09-2016).

[ORDEN de 28 de julio de 2016](#), por la que se aprueban las bases reguladoras para la concesión de subvenciones en régimen de concurrencia competitiva a los centros docentes privados de la Comunidad Autónoma de Andalucía sostenidos con fondos públicos, específicos de Educación Especial o con planes de compensación educativa autorizados por la Consejería competente en materia de educación, para facilitar la permanencia en el sistema educativo, mediante la prestación del servicio de comedor escolar para alumnas y alumnos escolarizados en estos centros (BOJA 04-08-2016).

[ORDEN de 26 de agosto de 2013](#), por la que se delegan competencias en materia de contratación en la persona titular de la Dirección General del Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos (BOJA 18-09-2013).

[Corrección de errores del REAL DECRETO 487/2010, de 23 de abril](#), por el que se establecen las modalidades de aplicación de la ayuda al suministro de leche y productos lácteos a los alumnos de centros escolares (BOE 17-06-2010).

[REAL DECRETO 487/2010, de 23 de abril](#), por el que se establecen las

modalidades de aplicación de la ayuda al suministro de leche y productos lácteos a los alumnos de centros escolares (BOE 07-05-2010).

[REAL DECRETO 135/2010, de 12 de febrero](#), por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios (BOE 25-02-2010).

[ORDEN de 28 de mayo de 2003](#), por la que se aprueban los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares, modelos tipo, para la contratación del servicio de comedor escolar por concurso, procedimiento abierto y procedimiento negociado sin publicidad (BOJA 12-06-2003).

[ORDEN de 28-5-2003](#), por la que se aprueban los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares, modelos tipo, para la contratación del servicio de comedor escolar por concurso, procedimiento abierto y procedimiento negociado sin publicidad. (BOJA 12-6-2003)

[REAL DECRETO 3484/2000, de 29 de diciembre](#), por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. (BOE 12-1-2001)