

SANTILLANA

SERVICIOS

SERVICIOS DE HOSTELERÍA,
EDUCACIÓN ALIMENTARIA,
LOGÍSTICA PARA COLECTIVOS Y
GRUPOS SOCIALES Y

Experiencia en gestión de la elaboración,
distribución y control sanitario en comedores
universitarios, enseñanzas medias y
secundarias



PROPUESTA TÉCNICO-ECONÓMICA SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR

Resumimos a continuación ejemplo de proposición técnico-económica, referente a la gestión integral del servicio de comedor escolar para un Centro Educativo.

OFERTA ECONÓMICA POR MENÚ ALUMNO 4,30 € + (Impuesto sobre el valor añadido)

DOTACIÓN PERSONAL POR ÁREAS DE SERVICIO

COCINA

3 TRABAJADORES JORNADA COMPLETA, 1 TRABAJADOR ½ JORNADA.

ZONA DE OFFICE, LAVADO Y LIMPIEZA

3 TRABAJADORES ½ JORNADA.

SERVICIO COMEDOR Y VIGILANCIA PATIO

RATIO 1 MONITOR POR 25 ALUMNOS

RESUMEN DE ACTUACIONES TÉCNICAS, MEJORAS, COLABORACIONES E INVERSIONES

- Reposición de vajilla, cubertería, menaje y utillajes por rotura o deterioro.
- Limpieza diaria de los locales destinados a comedor y cocina. Mantenimiento y limpieza de sistemas de extracción.
- Adquisición de materias primas de calidad contrastada (primeras marcas), destacar en este sentido que la gerencia del departamento de compras, tiene como obligación y norma establecida el suministro en fresco de la totalidad de los productos cárnicos.
- Uniformidad del personal. Ciclos formativos para mejorar y reciclar la capacidad, conocimientos y formación del personal existente.
- Planteamiento y desarrollo de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC).
- Santillana Servicios se encuentra inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias.
- Santillana Servicios aplica una política adecuada, en materia de prevención de riesgos laborales.
- Se ofrecerá un menú diario ordinario compuesto por: Buffet de ensaladas, un primer plato, un segundo plato con guarnición, fruta con 5 variedades como mínimo, leche o postre lácteo, pan y bebida. Especial atención a los menús para alergias especiales y concretas, disfunción alimentaria, enfermedad celiaca, hipercolesterolemia, intolerancia al pescado, huevo, lactosa, etc.
- Santillana Servicios, se compromete a controlar eficazmente todo lo relacionado con la intolerancia alimentaria, dietas especiales y alérgenos a través de la plantilla en activo. Las monitoras encargadas de la atención de los alumnos con riesgo, vestirán uniforme diferente al resto del personal de comedor como protocolo establecido. Ficha personal de los alumnos con su informe médico y protocolo de activación en caso de incidencia.
- Utilización y asignación de platos de colores, para identificar cada alérgeno, azul-pescado, blanco-lactosa, amarillo-huevo, verde-glúten.
- Suscripción de una póliza de responsabilidad civil de importe(1.200,000€), frente al Colegio, alumnos, usuarios y personal administrativo.
- Santillana Servicios, contratará un seguro multirriesgo con cobertura para garantizar, los daños que puedan sufrir tanto el CONTINENTE como el CONTENIDO de las instalaciones objeto del servicio.
- Santillana Servicios asumirá el coste de material para las labores de apoyo y vigilancia, en los recreos anterior y posterior al servicio de comedor escolar.
- Contribución abonada al Centro Educativo de un importe, correspondiente a un porcentaje sobre la facturación, realizada en menús escolares durante el curso académico, con el fin de colaborar en inversiones, elementos, ejecución de obras, mejoras, suministros, servicios, maquinaria, zonas recreativas y lúdicas, etc.

Santillana de Servicios de Hostelería

Calle Párroco Eusebio Cuenca, 32, 6º A
28045 Madrid
administracion@santillanaservicios.com
667 744 539
Persona contacto Luis Felipe Alonso Gómez

