

CONTROL DEL SERVEI DE CATERING		
Compliment dels horaris i recepció del servei de menjador.	Si	NO
El menjar ha arribat amb temps suficient per la seva preparació ?		
El menjar ha arribat amb la temperatura adient (més de 60 graus)?		
Un cop el menjar arriba a la llar, s'ha guardat el menjar seguint les indicacions normatives?		
S'ha complementat correctament la fulla de recepció del càtering?		
Compliment pel que fa a les quantitats correctes de subministrament d'aliments.	Si	NO
Primer plat: La quantitat servida a la llar és suficient per a tots els comensals?		
Primer plat: La ració servida a cada menú és de, com a mínim, 225g?		
Segon plat: La quantitat servida a la llar és suficient per a tots els comensals?		
Segon plat: Es compleix amb el gramatge mínim recomanat de cada ració?		
Segon plat: Les guarnicions combinen el grup de les verdures i hortalisses amb el grup d'hidrats de carboni, depenent de la composició del primer plat?		
Segon plat: La quantitat de guarniment és adequada pels menús sol·licitats, en funció de l'aliment/s (entre 50 i 75g)		
Postres: La quantitat de peces de fruita és igual al nombre de menús demanats?		
Postres i berenar: La quantitat servida de iogurt natural és de, com a mínim, 125g?		
Berenar: S'ha servit suficient quantitat d'aliments per elaborar el berenar del dia pels menús demanats (50g de pa, 50g acompanyament, 200ml de llet, etc)?		
Per tots els àpats: Hi ha aigua suficient pels àpats del dia (500ml)?		
Per tots els àpats: Hi ha pa per tos els menús demanats (30g)?		
Per tots el àpats: S'ha subministrat les dietes alternatives per qüestions mèdiques, de salut, demanades del dia?		
Compliment pel que fa a la qualitat i preparació dels aliments del menú servit, dins la setmana:	Si	No
Primer plat: Es correspon a la periodicitat setmanal dels següents aliments: (descrita a l'annex 2)		
Verdura: 1-2 vegades a la setmana		
Llegums: 1-2 vegades, alternant. La setmana que té tres de verdura la llegum es posarà una vegada, la setmana que té dos de verdures la llegum es posarà dues vegades.		
Pasta: 1 vegada a la setmana		
Arròs: 1 vegada a la setmana		
Segon plat: Es correspon a la periodicitat setmanal dels següents aliments:		
Carn: 2 vegades a la setmana, alternant pollastre, gall dindi, conill, vedella, porc o xai.		
Peix: 1 vegades, procurant la major varietat possible i limitant les conserves.		
Ou, o el seu equivalent: 1 dia, alternant la seva forma de preparació (cuit, fregit, en regirat, truita...).		
Llegums: 1 dia a la setmana		
Les guarnicions combinen amb el grup de les verdures i hortalisses amb el grup d'hidrats de carboni, depenent de la composició del primer plat?		
Les postres corresponen a la periodicitat setmanal ?		
Postres: Fruita de temporada, almenys quatre dies a la setmana.		
Postres: iogurt natural: un dia com a màxim.		
EL BERENAR correspon a la periodicitat setmanal dels següents aliments?		
1 a 2 dies fruita mes crostons o llesca de pa, preferiblement integrals.		
3 dies iogurt natural, no ensucrat mes crostons o llesca de pa.		

1 a 2 dies pa amb: formatge, crema de llegums o vegetals (tomàquet, advocat i humus) i un got de llet sencera		
Compliment pel que fa a la preparació dels aliments:	SI	NO
S'utilitza oli d'oliva verge.		
S'aporta l'aigua embotellada en marraixes de 5l, de baixa mineralització.		
La sal no s'utilitza en els menús dels menors de 12 mesos.		
La sal, de la resta de menús, no és excessiva.		
En la preparació dels llegums no s'utilitzen ingredients greixosos.		
Les amanides inclouen diversos vegetals de colors diferents.		
El peix es serveix sense espines, pell, escates o vísceres.		
La carn es serveix sense greix, ni ossos ni tendons.		
La fruita ha d'estar al punt, ni verda ni passada.		
El iogurt serà natural, no ensucrat.		
La forma de preparació dels aliments és sense greix (rostit, planxa, bullit, guisat, vapor...)		
No es serveix cap aliment fregit.		
No s'inclouen aliments precuinats o processats.		
El puré està completament triturat i la seva textura és homogènia.		
Els plats son visualment atractius.		
Compliment pel que fa al compliment pel que fa a la neteja del material, les eines i les instal·lacions.	SI	NO
El Personal:		
El personal contractat, disposarà del vestuari adequat		
El vestuari i roba de cuina està net i no presenta desperfectes.		
El personal de cuina disposa materials necessaris per desenvolupar les seves funcions a l'escola: detergents, guants, bosses d'escombraries, baietes, escombra, recollidor, galleda, pal de fregar, etc		
Es realitza la neteja diària de: El terra de la cuina		
Es realitza la neteja diària de: Els molls de descarrega,		
Es realitza la neteja diària de: Els aparells electrodomèstics; nevera, congelador, rentaplats, taula calenta		
Es realitza la neteja diària de: Altres instal·lacions utilitzades en la prestació del servei		
Es realitza la recollida selectiva de deixalles.		
Es duen a terme les actuacions analítiques, de desinfecció, desinsectació i desratització, sempre que siguin necessàries, portant un registre escrit ,a càrrec de l'empresa		
Es fa el control de la temperatura del menjar servit portant un registre escrit diari dels resultats de les mesures a cada centre educatiu		
Es recull una mostra del menjar servit etiquetada correctament		
Lot 2 Transport dels aliments		
S'utilitza safates d'acer inoxidable o recipients isotèrmics per al transport dels menús individualitzats adaptats a al·lèrgies i intoleràncies		
LOT 1		
La recepció de les primeres matèries fresques per a l'elaboració dels menús, a les cuines in situ es fa com a màxim cada tres dies.		
Compliment dels compromisos de l'oferta *		
...		
...		

* S'afegiran, en funció dels compromisos adquirits en l'oferta, els ítems necessaris per al control del seu compliment. Aquests ítems seran coneguts a partir de la primera reunió de la Comissió de seguiment, descrita al punt 15 del Plec de prescripcions tècniques.