

<b>CONTROL DEL SERVICIO DE CATERING</b>		
<b>Cumplimiento de los horarios y recepción del servicio de comedor.</b>	Si	NO
¿La comida ha llegado con tiempo suficiente para su preparación?		
¿La comida ha llegado con la temperatura adecuada (más de 60grados)?		
Una vez que la comida llega a la "llar", ¿se ha guardado la comida siguiendo las indicaciones normativas?		
¿Se ha complementado correctamente la hoja de recepción del catering?		
<b>Cumplimiento en cuanto a las cantidades correctas de suministro de alimentos.</b>	Si	NO
Primer plato: ¿La cantidad servida en la "llar" es suficiente para todos los comensales?		
Primer plato: ¿La ración servida en cada menú es de, como mínimo, 225g?		
Segundo plato: ¿La cantidad servida en la "llar" es suficiente para todos los comensales?		
Segundo plato: ¿Se cumple con el gramaje mínimo recomendado de cada ración?		
Segundo plato: ¿Las guarniciones combinan el grupo de las verduras y hortalizas con el grupo de hidratos de carbono, dependiendo de la composición del primer plato?		
Segundo plato: La cantidad de adorno es adecuada para los menús solicitados, en función del alimento/s (entre 50 y75g)		
Postre: ¿La cantidad de piezas de fruta es igual al número de menús pedidos?		
Postre y merienda: ¿La cantidad servida de yogur natural es de, como mínimo, 125g?		
Merienda: ¿Se ha servido suficiente cantidad de alimentos para elaborar la merienda del día para los menús pedidos (50g de pan, 50g acompañamiento, 200ml de leche, etc.)?		
Para todas las comidas: ¿Hay agua suficiente para comidas del día(500ml)?		
Para todas las comidas: ¿Hay pan para todos los menús pedidos (30g)?		
Por todas las comidas: ¿Se ha suministrado las dietas alternativas por cuestiones médicas, de salud, pedidas del día?		
<b>Cumplimiento en cuanto a la calidad y preparación de los alimentos del menú servido, dentro de la semana:</b>	Si	No
Primer plato: Se corresponde a la periodicidad semanal de los siguientes alimentos: (descrita en el anexo 2)		
<b>Verdura:</b> 1-2 veces a la semana		
<b>Legumbres:</b> 1-2 veces, alternando. La semana que tiene tres de verdura la legumbre se pondrá una vez, la semana que tiene dos verduras la legumbre se pondrá dos veces.		
<b>Pasta:</b> 1 vez a la semana		
<b>Arroz:</b> 1 vez a la semana		
Segundo plato: Es corresponde a la periodicidad semanal de los siguientes alimentos:		
<b>Carne:</b> 2 veces a la semana, alternando pollo, pavo, conejo, ternera, cerdo o cordero.		
<b>Pescado:</b> 1 veces, procurando la mayor variedad posible y limitando las conservas.		
<b>Huevo,</b> o su equivalente: 1 día, alternando su forma de preparación (cocido, frito, en revuelto, tortilla...).		
Legumbres: 1 día a la semana		

Las <b>guarniciones</b> combinan con ¿el grupo de las verduras y hortalizas con el grupo de hidratos de carbono, dependiendo de la composición del primer plato?		
¿El postre corresponde a la periodicidad semanal?		
<b>Postre: Fruta de temporada</b> , al menos cuatro días a la semana.		
<b>Postre: Yogur natural</b> : un día como máximo.		
¿EL MERIENDA corresponde a la periodicidad semanal de los siguientes alimentos?		
1 a 2 días fruta más crestones o rebanada de pan, preferiblemente integrales.		
3 días yogur natural, no azucarado más cortezas o rebanada de pan.		
1 a 2 días pan con: queso, crema de legumbres o vegetales (tomate, abogado y humus) y un vaso de leche entera		
<b>Cumplimiento en lo que respecta a la preparación de los alimentos:</b>	SI	NO
Se utiliza aceite de oliva virgen.		
Se aporta el agua embotellada en marrajas de 5l, de baja mineralización.		
La sal no se utiliza en los menús de menores de 12 meses.		
La sal, del resto de menús, no es excesiva.		
En la preparación de las legumbres no se utilizan ingredientes grasos.		
Las ensaladas incluyen varios vegetales de colores distintos.		
El pescado se sirve sin espinas, piel, escamas o vísceras.		
La carne se sirve sin grasa, ni huesos ni tendones.		
La fruta debe estar en su punto, ni verde ni pasada.		
El yogur será natural, no azucarado.		
La forma de preparación de los alimentos es sin grasa (asado, plancha, hervido, guiso, vapor...)		
No se sirve ningún alimento frito.		
No se incluyen alimentos precocinados o procesados.		
El puré está completamente triturado y su textura es homogénea.		
Los platos son visualmente atractivos.		
<b>Cumplimiento en cuanto al cumplimiento con respecto a la limpieza del material, herramientas e instalaciones.</b>	SI	NO
El Personal:		
El personal contratado, dispondrá del vestuario adecuado		
El vestuario y la ropa de cocina está limpio y no presenta desperfectos.		
El personal de cocina dispone materiales necesarios para desarrollar” sus funciones en la escuela: detergentes, guantes, bolsas de basura, bayetas, escoba, recogedor, cubo, fregona, etc		
Se realiza la limpieza diaria de: El suelo de la cocina		
Se realiza la limpieza diaria de: Los muelles de descarga,		
Se realiza la limpieza diaria de: Los aparatos electrodomésticos; nevera, congelador, lavavajillas, mesa caliente		
Se realiza la limpieza diaria de: Otras instalaciones utilizadas en la prestación del servicio		
Se realiza la recogida selectiva de desechos.		
Se lleva a cabo las actuaciones analíticas, de desinfección, desinsectación y desratización, siempre que sean necesarias, llevando un registro escrito a cargo de la empresa		

Se hace el control de la temperatura de la comida servida llevando un registro escrito diario de los resultados de las medidas en cada centro educativo		
Se recoge una muestra de la comida servida correctamente etiquetada		
Lote 2 Transporte de los alimentos		
Se utiliza bandejas de acero inoxidable recipientes isotérmicos para el transporte de los menús individualizados adaptados a alergias e intolerancias		
LOTE 1		
La recepción de las materias primas frescas para la elaboración de los menús, en las cocinas in situ se realiza como máximo cada tres días.		
Cumplimiento de los compromisos de la oferta *		
...		
...		

\*Se añadirán, en función de los compromisos adquiridos en la oferta, los ítems necesarios para el control de su cumplimiento. Estos ítems serán conocidos a partir de la primera reunión de la Comisión de seguimiento, descrita en el punto 15 del Pliego de prescripciones técnicas.