

## SERVICIO DE COMEDOR Y ACTIVIDADES DE MEDIODÍA 2023/2024

El servicio de comedor comprende el periodo de 12:15H a 15:00H e incluye tanto los gastos directos de alimentación (personal, materia prima, utensilios, etc.) como los gastos originados por las actividades que se realizan antes y después de comer, comprendiendo tanto a los profesionales que se encargan de sus hijos, como a los materiales necesarios para desarrollar las actividades, estando los niños perfectamente atendidos durante todo el periodo indicado.

El precio mensual, que es el mismo para los meses de octubre a mayo, se calcula multiplicando el importe diario que es de **7,36€** por el número de días reales de comedor, quitando vacaciones, y dividiéndolo por los 8 meses de servicio. El mes de septiembre y el mes de junio tienen un importe diferente, días que asisten x importe diario. En el caso de familias con más de dos hijos que se queden al comedor el precio a partir del tercer hijo será de 5,68€. Los recibos se girarán al banco a mes vencido, es decir el día 5 del mes siguiente a su uso.

### TABLA DE PRECIOS

	DIAS	IMPORTE	MENSUALIDADES	MENSUALIDADES (a partir del tercer hijo)
<b>SEPTIEMBRE 2023</b>	15*		110,40 €	85,20 €
<b>OCTUBRE'23 - MAYO'24</b>	145*	1.067,20 €	133,40 €	102,95 €
<b>JUNIO 2024</b>	15*		110,40 €	85,20 €

\*PROVISIONAL HASTA LA APROBACIÓN DEL CALENDARI ESCOLAR 23-24

El precio de comedor para días sueltos es de **7,87€**.

La devolución de importes por dejar de utilizar el servicio será de 3,68€, es decir la parte del precio que realmente no utiliza el alumno, el resto del importe sufraga el gasto de personal de cocina y comedor, energía y fluidos, instalaciones, etc., y que se aplican independientemente de las ausencias puntuales del alumno. La no asistencia puntual al comedor deberá notificarse en Secretaría, antes de las 12 del mediodía.

## **SERVEI DE MENJADOR I ACTIVITATS DE MIGDIA 2023/2024**

El servei de menjador compren el període de 12:15H a 15:00H, incloent tant les despeses directes de l'alimentació dels xiquets, (matèria prima, personal, utensilis,...) com les despeses originades per les activitats que es realitzen abans i després del menjar, tant en els professionals que atenen els seus fills, com en els materials que s'utilitzen, ja que els xiquets estan perfectament atesos durant el període indicat.

El preu mensual, que és el mateix per als mesos d'octubre a maig, es calcula multiplicant l'import diari que és de **7,36€** pel número de dies reals de menjador, restant vacances, i dividint-lo pels 8 mesos de servei. El mes de setembre i el mes de juny tenen un import diferent, dies lectius x import diari. En el cas de famílies amb més de dos fills que es queden al menjador el preu a partir del tercer fill serà de 5,68€. Els rebuts es giraran al banc a mes vençut, és a dir el dia 5 del mes següent al seu ús.

### **TAULA DE PREUS**

	DIES	IMPORT	MENSUALITATS	MENSUALITATS (a partir del tercer fill)
<b>SETEMBRE 2023</b>	15*		110,40 €	85,20 €
<b>OCTUBRE'23 - MAIG'24</b>	145*	1.067,20 €	133,40 €	102,95 €
<b>JUNY 2024</b>	15*		110,40 €	85,20 €

\*PROVISIONAL FINS A L'APROVACIÓ DEL CALENDARI ESCOLAR 23-24

El preu de menjador per a dies solts és de **7,87€**.

La devolució d'imports per deixar d'utilitzar el servei serà de 3,68€, és a dir la part del preu que realment no utilitza l'alumne, la resta de l'import sufraga la despesa de personal de cuina i menjador, energia i fluids, instal·lacions, etc., i que s'apliquen independentment de les absències puntuals de l'alumne. La no assistència puntual al menjador haurà de notificar-se en Secretaria, abans de les 12 del migdia.

Valencia, 19 de abril de 2023

Estimadas familias:

La Dirección del Centro nos invita a dirigirnos a vosotros acercando el servicio de comedor escolar que nos ha confiado. Otra nueva oportunidad de encontrarnos.

Somos una empresa valenciana especializada en restauración escolar, que viene prestando servicio para el centro, a plena satisfacción, desde el curso 2001/02. Realizamos dicho servicio en las modernas instalaciones de cocina del colegio.

Nuestra propuesta de menú, elaborada por dietistas colegiados del D. Calidad, contempla todas las necesidades nutricionales y gustos del alumnado. Desarrollamos un proyecto de comedor sostenible (Sosterra), basado en productos frescos, cercanos y de temporada; eficiencia energética; y menor despilfarro alimentario.

Tenemos un sistema de gestión descentralizado: la jefa de cocina, solicita los productos necesarios a los diferentes proveedores, que los suministran directamente, para ser cocinados en el centro. Esto permite un plan de menús y un servicio de comedor exclusivo para C. Ave María de Penya - Roja.

Otro aspecto igual de importancia para el funcionamiento y organización del comedor es el equipo de monitores, que atiende a tres aspectos fundamentales: seguridad e higiene, alimentación y nutrición, y animación escolar.

Todas las personas que trabajan en el centro tienen la formación, jornada y categorías profesionales adecuada a la responsabilidad exigida. Asimismo, cuentan con los medios necesarios y reciben formación permanente. Un gran equipo que lideran Raquel León y Nuria Cebolla.

Fruto del esfuerzo de centro por mejorar las instalaciones de cocina y comedor, y la profesionalidad del grupo de trabajo, el comedor del C. Ave María de Penya - Roja está acreditado con las norma ISO 9001 (gestión de la calidad) e ISO 22000 (seguridad alimentaria) por AENOR, siendo uno de los pocos centros concertados de la Comunidad Valenciana que ostenta esta certificación tan exigente.

Como parte de la Comunidad Educativa del Colegio Ave María de Penya-Roja, nos anima el deseo de contribuir, en la medida de nuestras posibilidades y ámbito de responsabilidad, a la formación integral de sus hijos. Necesitamos de su colaboración y complicidad para conseguir se alimenten adecuadamente, aprecien todos los alimentos y desarrolle hábitos correctos. Entre todos podemos hacer del comedor un tiempo educativo más divertido y provechoso. Muchas gracias.

València, 19 de abril de 2023

**Estimades famílies:**

La Direcció del Centre ens convida a dirigir-nos a vosaltres apropant el servici de menjador escolar que ens ha confiat. Una nova oportunitat de trobar-nos.

Som una empresa valenciana especialitzada en restauració escolar, que ve prestant servici per al centre, a plena satisfacció, des del curs 2001/02. Realitzem el mencionat servici en les modernes instal·lacions de cuina del col·legi.

La nostra proposta de menú, elaborada por dietistes col·legiats del D. Qualitat, contempla totes les necessitats nutricionals i gustos de l' alumnat. Desenvolupem un projecte de menjador sostenible (Sosterra), basat en productes frescos, propers i de temporada; eficiència energètica; i menor malbaratament alimentari.

Tenim un sistema de gestió descentralitzat: la cap de cuina, sol·licita els productes necessaris als diferents proveïdors, que els subministren directament, per a ser cuinats en el centre. Això permet un pla de menús i un servici de menjador exclusiu per a C. Ave María de Penya - Roja.

Un altre aspecte igual d' important per al funcionament i organització del menjador es l' equip de monitors, que atén a tres aspectes fonamentals: seguretat i higiene, alimentació i nutrició, i animació escolar.

Totes les persones que treballen en el centre tenen la formació, jornada i categories professionals adequades a la responsabilitat exigida. Així mateix compten amb els mitjan necessaris i reben formació permanent. Un gran equip que lideren Raquel Rubio i Nuria Cebolla.

Fruit de l' esforç del centre per millorar les instal·lacions de cuina i menjador, i la professionalitat del grup de treball, el menjador del C. Ave María de Penya - Roja està acreditat amb les normes ISO 9001 (gestió de la qualitat) i ISO 22000 (seguretat alimentària) per AENOR, sent un dels pocs centres concertats de la Comunitat Valenciana que ostenta esta certificació tan exigent.

Como part de la Comunitat Educativa del Col·legi Ave María de Penya-Roja, ens anima el desig de contribuir, en la mesura de les nostres possibilitats i àmbit de responsabilitat, a la formació integral dels seus fills. Necessitem de la seu col·laboració i complicitat per a aconseguir que s' alimenten adequadament, aprecien tots els aliments i desenvolupen hàbits correctes. Entre tots podem fer del menjador un temps educatiu més divertit i profitós. Moltes gràcies.