



ARUME

COCINAMOS PARA TI



Alimentación Saludable Gallega

Nuestra **propuesta** para ti



CEIP RAMON DE LA SAGRA





1

Nosotros

2

Nuestro compromiso

3

El equipo

4

Proyecto comedor

5

Programa educativo

6

Calidad y seguridad

7

Propuesta Arume

1

Nosotros





ARUME: ¿QUIÉNES SOMOS?

Somos una **empresa gallega** de restauración, impulsada por la **pasión de alimentar a las personas en todas las etapas de su vida**.

Comprometidos, dinámicos y profesionales con **presencia en nuestras 4 provincias**, garantizando **agilidad** de respuesta y un **trato personalizado** y cercano.

Una propuesta de valor basada en la **experiencia**, **seguridad e innovación** en nuestros procesos, junto con la tradición de nuestros productos y la riqueza de la **cocina local**.



1 Nosotros

¿DÓNDE ESTAMOS?

Con el mismo rigor con el que trabajamos en la cocina de cada escuela, trabajamos en las 5 cocinas centrales que Arume dispone en Galicia.

5 Cocinas que configuran la red de cocinas que garantizan, en caso de emergencia o incidencia, el servicio a todos nuestros comedores.

Garantía de servicio con nuestras cocinas centrales.

Cocina Central Vigo

Camino del Caramuxo, nº 55

36213 Vigo

Pontevedra

Cocina de Proximidad

Ourense

Cocina Central Bergondo (A Coruña)

Pol. Ind Bergondo

Parroquia Cortiñán Parc. H19

15165 Bergondo. A Coruña

Cocina de Proximidad

Santiago de Compostela



Delegación




Cocina central de proximidad



Cocinas centrales propias

1 Nosotros



892 
Empleados

191 
Centros

11.000 
Menús cada día

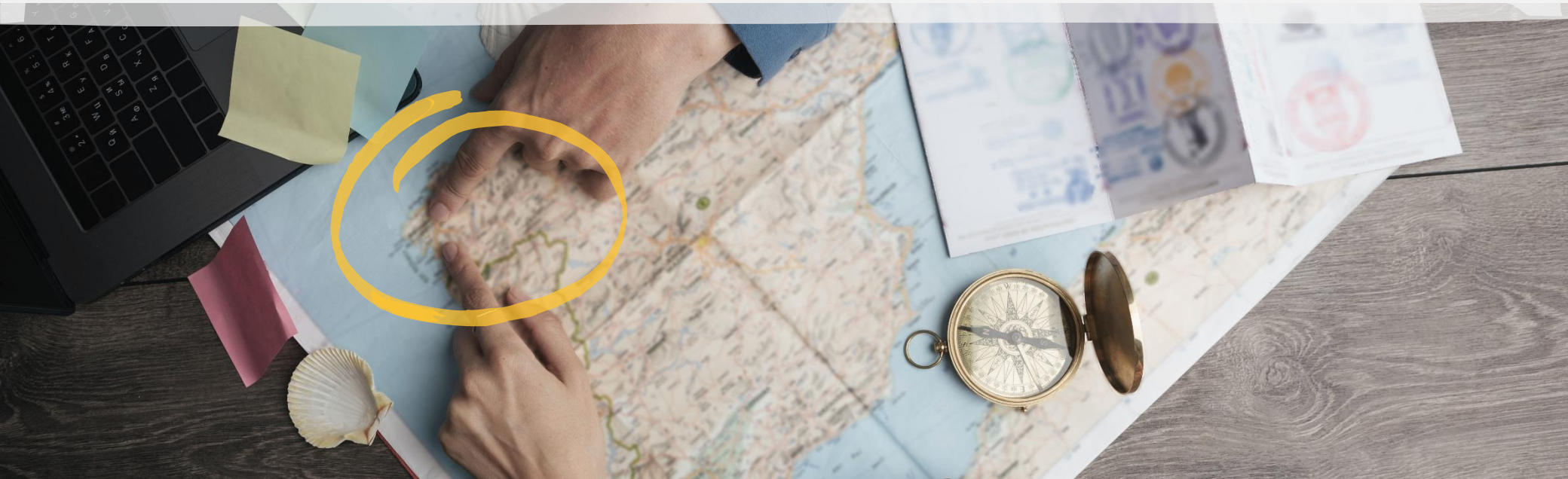
1

Nosotros



NUESTRAS REFERENCIAS

Comprometidos, dinámicos y profesionales con **presencia en nuestras 4 provincias**, garantizando **agilidad de respuesta** y un **trato personalizado y cercano**.





NUESTRAS REFERENCIAS

A Coruña

CENTROS EDUCATIVOS

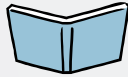
COLEGIO PONTE PASAXE
COLEGIO MARISTAS CRISTO REY
CPR SALESIANO SAN JUAN BOSCO
COLEGIO SAN JOSE DE CLUNY (SANTIAGO DE
COMPOSTELA)
COLEGIO DIVINO MAESTRO (SANTIAGO DE
COMPOSTELA)
CPR PLURILINGÜE JESUS MAESTRO (FERROL)
COLEGIO TIRSO DE MOLINA (FERROL)
SAGRADO CORAZON MERCEDARIAS (FERROL)

COLEGIO SAN ROSENDO (FERROL)
CPR BELEN (FERROL)
COLEGIO CENTIEIRAS (FERROL)

CEIP CONCEPCIÓN ARENAL
CEIP RAMON DE LA SAGRA
CEIP PONTE DOS BROZOS
CEIP RAQUEL CAMACHO
CEIP SAN JOSE DE MEICENDE
CEIP VALES VILLAMARIN
CEIP SADA Y SUS CONTORNOS
CEIP VALLE INCLAN
PEQUERRECHOS MESOIRO
ESCOLA INFANTIL DE BETANZOS
ESCOLA INFANTIL PASIÑOS MABEGONDO
EEI CATIVOS SAN ROSENDO

RESA SIGLO XXI
CRD LA CORUÑA
CENTRO DE DIA ASPANEPS
CENTRO DE DIA AFAGO
CENTRO DÍA CASTELAO
O LAR DE BAUCIS
RESIDENCIA MAGDALENA BOIMORTO 1919
RESIDENCIA Y CENTRO DE DIA DE BOIMORTO
RESIDENCIA BALLE SOL OLEIROS

NUESTROS VALORES



Educación

Nuestra **correcta alimentación** durante la infancia y adolescencia es fundamental para el **posterior desarrollo**. Nos implicamos en este proceso desde la **selección de productos de calidad** hasta el **fomento educativo** durante los momentos de comedor y de ocio.



Cocina tradicional de proximidad

Nuestro **equipo de dietistas** planifica menús equilibrados con recetas de nuestra tierra que **nuestros cocineros** convierten en platos saludables y llenos de tradición.



Proyecto pedagógico innovador

Nuestros monitores organizan las actividades y talleres más amenos que favorecen el aprendizaje de los buenos hábitos.

Gestionamos **200 escuelas** en Galicia
gracias a un equipo de más de **1.000 profesionales**



2

Nuestro compromiso



2

Nuestro compromiso

COMPROMISO SOCIAL Y AMBIENTAL

Llevamos a cabo acciones orientadas a nuestro **entorno local**, que contribuyen a la generación de un **impacto global**.

Algunos de nuestros proyectos:

- Selección de **nuestros productos ecológicos** que garanticen el equilibrio de nuestro entorno.
- Talleres educativos con los alumnos para **prevenir la exclusión social**.
- Programas de nutrición para fomentar los **buenos hábitos alimentarios**.
- Proyecto de **reciclaje selectivo** y **reducción de residuos** en los centros escolares.
- **Reducción de desplazamientos** innecesarios del personal, eligiendo los centros más cercanos a su residencia.
- **Uso eficiente de la energía** que utilizamos, aportando todas las medidas posibles para minimizar el consumo.

Convenios de colaboración con ONG's:



DOWN Galicia

para la integración en el mundo laboral de personas con síndrome de Down.



ANEDIA

para el asesoramiento de la alimentación para niños y niñas diabéticos



Somos una empresa **responsable** con proveedores implicados y trabajadores comprometidos.

2

Nuestro compromiso

COMPROMISO CON LA CALIDAD

Nuestro **compromiso** es la garantía de calidad de nuestro servicio:

Garantizamos el derecho a productos de calidad.

Todos los productos que utilizamos para elaborar los menús son adquiridos a **proveedores gallegos**, su **proximidad** y **temporalidad** están totalmente garantizados.

Garantizamos una atención próxima y personalizada.

Todos los miembros del equipo Arume estarán **a disposición de la escuela** comprometiéndose a que el funcionamiento del día a día sea excelente.



2

Nuestro compromiso



APOSTAMOS POR LA COLABORACIÓN

Trabajamos siguiendo las recomendaciones de las principales asociaciones para aplicarlos en nuestros procesos y colaborar con ellos.



NAOS

Nutrición, Actividad Física y
Prevención de la Obesidad



FEDEPESCA

Federación Nacional de
Asociaciones de Empresarias
Detallistas de Pescados



AEPNAA

Asociación española de
personas con alergia a
alimentos y látex



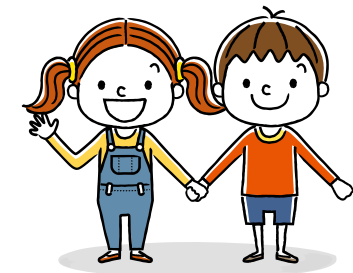
FACE

Federación de Asociaciones
de Celiacos de España



FEACAB

Federación Española de
Asociaciones de Ayuda y Lucha
contra la Anorexia y la Bulimia



MODELO DE TRABAJO

Nuestro propósito es **contribuir al crecimiento y sostenibilidad de nuestro entorno**, trabajando con productos, equipo humano y servicios de nuestra tierra.

Este es el **modelo de proximidad integral de Arume**, nacido de las propias necesidades actuales del entorno escolar, con el objetivo de ofrecer un plan de funcionamiento completo cuyos componentes se enlazan en un mismo punto de conexión: **Galicia**.

Lo conseguimos con mucha dedicación y, a la vez, garantizamos **una óptima relación calidad / precio óptima**, ya que consideramos que esto forma parte de **nuestra responsabilidad hacia nuestros clientes y usuarios**.



2

Nuestro compromiso

Fieles a **nuestra filosofía** de respetar la tradición culinaria gallega, en cada zona se trabaja con aquellos productos locales de **mayor arraigo gastronómico**. Todos los **productos frescos** se compran a operadores de la zona: frutas y hortalizas, carnes y pescados.



2

Nuestro compromiso

NUESTRA RECETA

D.O. seña de calidad

Los mejores productos que nos ofrecen las regiones de España los incorporamos a los menús aportando un plus de calidad y variedad.



Productos locales y de proximidad

Productos locales que se comercializan en el mismo territorio donde se produce, ya sea la localidad, la comarca o la región, con el objetivo de limitar las necesidades de transporte y fomentar la economía local.



Materias ecológicas

Productos naturales de mayor calidad nutritiva, sin la presencia de sustancias de síntesis química y obtenidos mediante procedimientos sostenibles.



Primeras marcas nacionales

Confiamos en marcas nacionales de reconocido prestigio.



MATERIA PRIMA DE CALIDAD, DE NUESTRA TIERRA

Cada mes, confeccionamos los platos del menú siguiendo el **calendario de estacionalidad** para aprovechar los múltiples beneficios del **producto fresco**.

1

FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS, frescas y de temporada

Recolectadas en **su mejor época de consumo**, conservando todos sus nutrientes, y ofreciendo un aroma y sabor auténticos.

Desde principios de mayo hasta finales de noviembre es la mejor época de nuestras frutas, verduras y hortalizas, gracias a la idoneidad de las condiciones climatológicas para su cultivo. Trabajamos conjuntamente con proveedores consolidados de Galicia que buscan el equilibrio de sus producciones para **cuidar nuestro ecosistema**.



2

Nuestro compromiso

2

CARNES Y AVES, naturales y sin aditivos

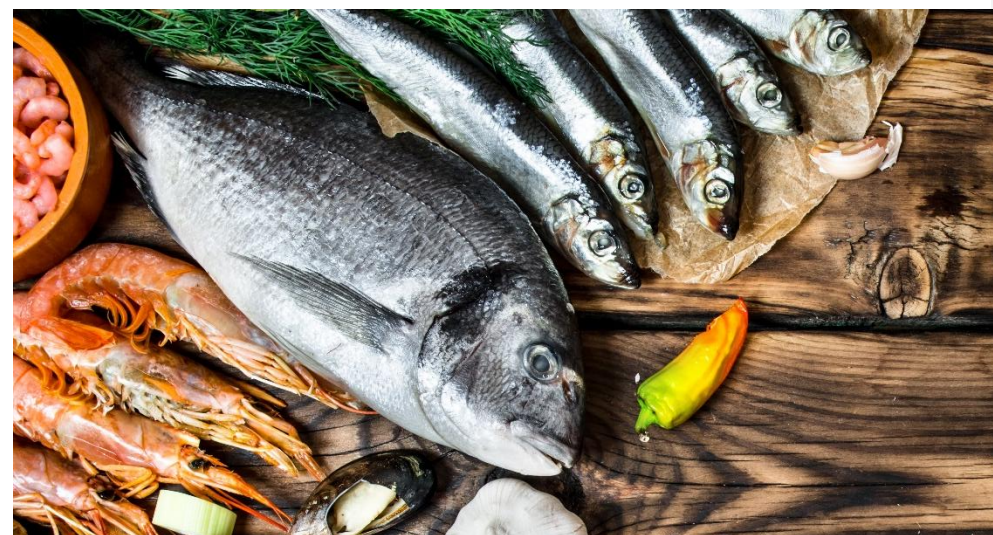
Elaboramos los platos con **ternera gallega**, cerdos y pollos criados con **alimentación vegetal** por los granjeros de nuestra zona. **Los productos se producen y se elaboran en nuestra tierra.**



3

PESCADOS Y MOLUSCOS, frescos según mercado

Ofrecemos la posibilidad de utilizar pescados nacionales y mayoritariamente de nuestra rica costa, trabajando con proveedores que respeten a los pescadores artesanales y que cumplan con los **planes de sostenibilidad.**



2

Nuestro compromiso

4

ACEITE, de oliva

Todos los aliños se realizan con **aceite de oliva virgen extra**, por su riqueza en ácidos grasos esenciales y su contenido en **vitaminas A, D, K y E** que potencian la **mineralización del hueso** en la edad de crecimiento.



5

PAN, de verdad

Damos la opción de disfrutar de alimentos ecológicos dentro del menú: **pastas, arroces, legumbres** o **yogures** elaborados exclusivamente a partir de **leche fresca ecológica** de inmejorable calidad. Un Kg de yogur aporta todos los nutrientes de casi dos litros de leche.



6

PASTA, LEGUMBRES Y ARROZ, de verdad

La **pasta**, las **legumbres** o el **arroz integral** son indispensables por su aporte energético y contenido en fibra. Utilizamos primeras marcas para obtener la mejor calidad de producto.



7

PRODUCTOS ECOLÓGICOS, que respetan nuestro entorno

Pan fresco del día, **recién horneado y crujiente**, introduciendo distintas variedades que nos ofrece este producto y todas sus ventajas para la salud. Se trabaja con **panaderías locales**, ofreciendo distintas posibilidades. Siempre ponemos a disposición el pan más valorado en cada localidad.



2

Nuestro compromiso



PROVEEDORES HOMOLOGADOS: GARANTÍA DE CALIDAD Y SEGURIDAD

La seguridad alimentaria es lo primero. Por este motivo, seguimos estrictos **criterios** para seleccionar a nuestros proveedores:



Normativa y seguridad

- Disponer de la pertinente autorización sanitaria y cumplir con la normativa vigente. Los proveedores ecológicos deberán disponer de la certificación correspondiente.
- Seguir los protocolos de seguridad alimentaria y trazabilidad de los productos.



Calidad de los productos

Deben cumplir los parámetros establecidos de calidades primeras y extras.



Servicios

Deben ser eficientes y rigurosos tanto en el **tiempo de entrega** como en la forma correcta de realizarlo.

Los centros tendrán unos **listados completos** de todos los proveedores a los que pueden realizar los pedidos. Los listados estarán totalmente personalizados al centro respetando la ubicación del mismo con sus proveedores Km 0.



Trabajamos con **proveedores de proximidad y/o**
certificación ecológica y primeras marcas.

2

Nuestro compromiso



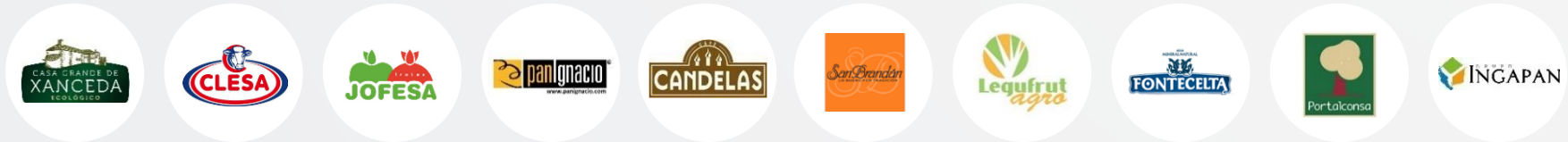
NUESTROS PROVEEDORES

El **95%** del volumen de compras de productos se realizan en nuestra comunidad.



Los proveedores locales

nos ofrecen excelentes productos de proximidad y/o ecológicos, favoreciendo la economía gallega y respetando el medioambiente. Mantenemos con ellos una relación de confianza basada en el contacto directo, realizando así la mejor elección del producto, tanto en calidad como en momento de consumo (temporalidad).



Los proveedores nacionales de primeras marcas

nos aportan amplias garantías de: calidad, seguridad, compromiso de abastecimiento y precios pautados. Así mismo, nos suministran las últimas innovaciones del sector que podemos ofrecer en primicia a nuestros clientes.



SOSTENIBILIDAD

“O somos sostenibles o no seremos”

El **sabor**, la **salud** y la **sostenibilidad** son los 3 ejes de acción indisolubles.



AENOR

- NUESTRA POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD

Vinculados al Pacto Mundial desde el 2004



Como parte del grupo Elior, estamos vinculados al Pacto Mundial de las Naciones Unidas desde el año **2004**, la mayor iniciativa en material de responsabilidad social, con 12.500 entidades que trabajamos activamente por llevar a cabo nuestro servicio conforme los principios de ética y responsabilidad.

Nuestro plan de sostenibilidad

Bajo el lema de POSITIVE FOOTPRINT PLAN queremos dejar una huella positiva con nuestra actividad, por eso nos hemos vinculado a 4 Objetivos de Desarrollo (ODS) y trabajamos activamente sobre ellos para sumar acciones que impacten positivamente en el planeta y en las personas.



2

Nuestro compromiso

¿Cómo TRABAJAMOS LA SOSTENIBILIDAD?

Control nutricional de la alimentación

- Menú equilibrado
 - Supervisión por dietista
 - Derivación a dietas
 - Formación en nutrición al personal
- Incorporación de proteína vegetal
 - Información en los menús: ecológicos, de temporada, de proximidad
 - Información nutricional y huella de carbono por plato
 - Programa "El gusto es mío" de la Fundación Española de Nutrición

Formación y sensibilización

- Seguimiento de la satisfacción de la Dirección del centro
- Plan de comunicación a las familias
 - Encuestas de satisfacción a alumnado
 - Promoción de la salud con juegos y actividades

Compra de proximidad y logística sostenible

- Segregación de residuos en cocina
- Mobiliario de segregación de residuos en comedor
 - Derivación del aceite usado a la generación de biodiesel
 - Servilletas Ecolabel de papel reciclado

Responsabilidad social

- Memoria de sostenibilidad de Serunion
 - Certificación IQNetSR10 en RSC
 - Huella de carbono corporativa
- Certificado de comedor sostenible de Aenor
 - Placa de reconocimiento
 - Video personalizado
 - Auditoría anual
 - Garantía de salud y sostenibilidad

Consumo responsable de recursos

- Uso de agua pública o fuentes (ósmosis o filtración)
- Formación en buenas prácticas medioambientales
 - Plan de reposición de luminaria por luces de bajo consumo
 - Detectores de presencia en zonas de auxiliares de cocina
 - Reductores de caudal en grifos de agua y apagados automáticos



AENOR



comedor sostenible

2

Nuestro compromiso

PLAN DESPERDIDICO ALIMENTARIO. NUESTRO PLAN

Nuestro propósito

El desperdicio alimentario atenta contra los principios de justicia social e impacta negativamente en el medioambiente.

ADECUAR
las compras a la
producción



Herramientas
Cookin y Evan



FORMACIÓN
para reducir el
excedente



SENSIBILIZACIÓN
juegos y
actividades de
concienciación



LA COMIDA
NO SE TIRA

SEGREGACIÓN
derivación
segregada para
tratamiento



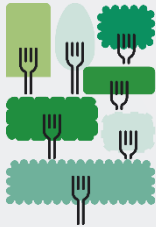
REGISTRO
de excedente y
residuos



Formulario - web
de registro



VALORIZACIÓN
Aprovechamiento



comedor
sostenible



2020:
18 g
persona/día

2022:
- 30%

2050:
0%



AENOR

3

El equipo



ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

Una **estructura funcional** que nos permite comunicarnos y actuar de forma ágil y profesional, tanto internamente como con nuestros clientes. Todos los responsables estamos **al servicio de las necesidades de los coordinadores** de centro para apoyarles en su gestión.



Esencial para conseguir el **éxito** en las escuelas que gestionamos

UN EQUIPO BIEN FORMADO

Cuando un nuevo empleado se incorpora al equipo, recibe una **formación inicial obligatoria**:

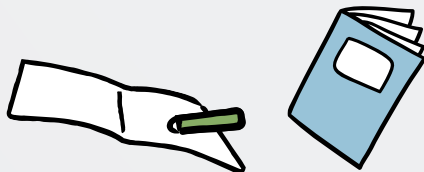
✓ Formación obligatoria:

Para todo el personal, con diferentes niveles según las necesidades del puesto a ocupar:

- Manipulación de alimentos.
- Alergias e intolerancias.
- Prevención de riesgos.
- COVID19

✓ Formación para monitores:

- Formación básica.
- Resolución de conflictos.
- Primeros auxilios.
- Programación de actividades escolares.



✓ Formación continua:

Identificamos las necesidades de cada trabajador y establecemos un **plan anual de formación continuo** que evolucionará a lo largo de su trayectoria con nosotros.

Algunos cursos y talleres específicos para el equipo de cocina y para el equipo de tiempo libre que se impartirán este año:

- Reciclaje y despilfarro.
- Primeros auxilios.
- Plan de acción para mejorar el ruido en el comedor.
- Pedagogía del ocio y recursos para el tiempo libre.
- Taller de expresión corporal creativa.
- Técnicas culinarias sanas.
- Taller de recetas tradicionales.
- Productos de nuestra tierra.

3

El equipo

UN EQUIPO EXPERTO, COORDINADO Y MOTIVADO



EFICIENCIA ADMINISTRATIVA - NUESTRA APP COLECHEF

Desde **Mi Perfil**, el tutor gestiona su Información personal o los Idiomas en los que quiere tener configurada tu App ColeChef.

En **Notificaciones** se puede consultar toda la información del usuario, los mensajes de los monitores y la actividad de sus hijos en el comedor.

En el apartado de **Mis Gestiones** podrá ver gestiones diarias (ausencias, asistencias, dietas...), los servicios contratados, los recibos y también renovar para el siguiente curso.

- **Menús**
- **Recomendador**
- **Actividades**
- **Gestiones diarias**
- **Visión mensual de servicios ...**



<https://colecchef.com/#video>



4

Proyecto comedor



NUESTROS MENÚS

Damos servicio a **diferentes segmentos** con un mismo objetivo: adaptarnos a cada entorno para ofrecer las mejores elaboraciones, realizadas con cariño y profesionalidad.

Propuestas gastronómicas personalizadas que se adaptan a los gustos, necesidades y tipologías del servicio solicitado por cada cliente.

Unimos tradición e innovación para que los usuarios dispongan de variedad de productos de calidad.

Evitamos la monotonía: los menús se elaboran **mes a mes** (no son rotativos), lo que garantiza **flexibilidad, adaptabilidad** e **interacción** con el cliente.



¡Propuestas **equilibradas** que cuidan nuestra alimentación!

4

Proyecto comedor

APORTAR EL 35% DE LA INGESTA ENERGÉTICA DEL DÍA (Con la implantación del nuevo Real Decreto)

Una alimentación saludable tanto dentro como fuera del comedor escolar.

Una dieta equilibrada y completa es la base de un crecimiento sano.

EDAD	3 – 6 AÑOS	7 – 12 AÑOS	13 – 18 AÑOS
Kcal. totales al día	1250 – 1700 Kcal.	2000 – 2450 Kcal.	2500 – 3000 Kcal.
Kcal. almuerzo Arume	430 – 590 Kcal.	700 – 850 Kcal.	875 – 1050 Kcal.

45-60%

glúcidos o hidratos de carbono

20-35%

lípidos o grasas

10-15%

proteínas

Distribución diaria:



Desayuno
15-20%



Tentempié media mañana
10%



Comida
30-35%



Merienda
10-15%



Cena
25%

DISEÑAMOS NUESTROS MENÚS

Recetas de nuestra tierra.

Proporcionamos a la escuela un recetario con platos que compondrán el menú del curso.

Destacamos las **recetas gallegas**, sin olvidarnos de integrar la variedad de la gastronomía española y del mundo. Para fomentar la cultura gastronómica de los niños, realizamos distintas actividades culturales incluidas en nuestro proyecto pedagógico.

Menús estacionales.

Los menús se realizan siguiendo la estacionalidad para:

- Añadir productos frescos de temporada.
- Añadir platos más adecuados a la época.
- Evitar la monotonía (menús mensuales no rotativos).

En nuestro menú mensual, recomendamos diversas **combinaciones de desayunos y cenas, dando continuidad al aprendizaje alimentario.**

Su diseño es visual e intuitivo, siguiendo los grupos de alimentos.



RECOMENDADOR DE CENAS

Una cena que se complemente a la perfección con la comida.

Por ejemplo:

Si el niño come **pasta + carne**

Debería cenar **verdura + pescado**

Comida		Cena			
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	



Carne



Pescado



Huevos



Verdura



Pasta/arroz



Legumbres



Fruta



Lácteos

CARACTERÍSTICAS DE NUESTROS MENÚS

Nuestros menús se planean de acuerdo con los principios de nutrición y dietética en la alimentación escolar establecidos por la **OMS** (Organización Mundial de la Salud) y se elaboran con materias primas de primera calidad.

Las familias de nuestros alumnos pueden consultar el menú online a través de la APP.

Algunos de nuestros platos tienen características especiales:



Ecológico



Receta tradicional



Km 0



Receta local



Fruta de temporada



Alimentos integrales

Aportamos a nuestros menús:



Panes variados suministrados por hornos locales.



AOVE: Aceite de Oliva Virgen en nuestras ensaladas.




Recomendador de almuerzos y cenas.

EJEMPLO MENÚ BASAL

ARUME COCINAMOS PARATI		RAMON DE LA SAGRA			ARUME BERGONDO Maio 2026
LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 01	
				FESTIVO	
04 NON LECTIVO	05 Sopa de estrelleiras (1,3,9,11,12) Tortilla de cabaciña (3) Tomate natural Froita Kcal: 850,148 prot (g): 28,902 lip (g): 51,311 hc (g): 63,99	06 Arroz integral con verduras Curry de garavanzos (1,7,9,10,11,12) 0 Froita Kcal: 926,311 prot (g): 31,803 lip (g): 48,869 hc (g): 63,734	07 Crema de verduras (14) Polo o chilindrón Patacas asadas (14) Froita Kcal: 914,464 prot (g): 46,575 lip (g): 52,446 hc (g): 62,278	08 Chicharos salteados con alio Raxo de porco Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Fruta Kcal: 655,603 prot (g): 42,101 lip (g): 24,951 hc (g): 61,74	
11 Arroz con chicharos Estufado de porco Ensalada primavera con ananás Froita Kcal: 1094,428 prot (g): 37,764 lip (g): 43,783 hc (g): 131,872	12 Pasta integral con tomate (1,3,9,11) Polo as finas herbas Leituga e tomate Froita Kcal: 1129,751 prot (g): 48,512 lip (g): 49,383 hc (g): 117,994	13 Xudias con allada, pataca, ovo relado e picadillo de chourizo (3,14) Fabas estufadas (14) Froita Kcal: 895,119 prot (g): 33,037 lip (g): 47,081 hc (g): 76,459	14 Caldo vexetal (12,14) Abadexo en salsa de cabaciña (1,4,9,11) Patacas o vapor (14) logur natural (2) Kcal: 730,349 prot (g): 26,645 lip (g): 22,441 hc (g): 96,864	15 Crema de coliflor e mazá (14) Tortilla de pataca (3) Leituga e remolacha Froita Kcal: 1176,185 prot (g): 45,251 lip (g): 61,003 hc (g): 97,466	
18 Sopa de piñons (1,3,9,11,12) Xurelo con allada (4,5,6) Pataca cocida (14) Froita Kcal: 653,973 prot (g): 27,01 lip (g): 38,101 hc (g): 48,344	19 Arroz integral Albóndegas de tenreira (1,9) Ensalada de leituga, tomate, millo e cenoria logur natural (2) Kcal: 984,304 prot (g): 45,315 lip (g): 41,927 hc (g): 101,705	20 Crema campeira (14) Tortilla de cabaciña (3) Tomate natural Froita Kcal: 626,963 prot (g): 28,701 lip (g): 48,237 hc (g): 64,302	21 Garavanzos con acelgas, espinacas e cabaza (14) Pescada o forno (4,5,6) Ensalada de leituga, millo e olivas (13,14) Froita Kcal: 927,555 prot (g): 52,301 lip (g): 56,447 hc (g): 50,908	22 Guiso de chicharos e cenorias con taquiños de pavo Potaxe de lentillas (1, 14) Froita Kcal: 656,64 prot (g): 30,344 lip (g): 33,563 hc (g): 63,806	
25 Crema de cabaciña (14) Tortilla de pataca (3) Leituga e millo Froita Kcal: 1004,721 prot (g): 34,072 lip (g): 53,023 hc (g): 92,13	26 Fabas estufadas (14) Filete ruso (1,2,3,9,12,14) Pataca cocida (14) Froita Kcal: 756,718 prot (g): 30,307 lip (g): 37,637 hc (g): 66,048	27 Espaguetis integrais salteados con espinacas e salsa lixeira de cebola Pescada a galega (4,5,6) Ensalada de leituga, millo, cenoria e pemento morrón Froita Kcal: 1127,483 prot (g): 45,308 lip (g): 55,007 hc (g): 110,793	28 Arroz integral con verduras e dados de tortilla francesa (3) Potaxe de garavanzos con espinacas e patacas (14) Froita Kcal: 834,783 prot (g): 30,592 lip (g): 40,475 hc (g): 84,843	29 Caldo de verduras (14) Lombo asado en salsa de pementos (1,9,11) Leituga, tomate e olivas (13,14) logur natural (2) Kcal: 746,999 prot (g): 37,822 lip (g): 25,368 hc (g): 86,361	

- 1 Oufan
- 2 Leite e derivados
- 3 Ovo
- 4 Frutas
- 5 Moluscos
- 6 Carnalinas
- 7 Carnalinas
- 8 Froites de oleares
- 9 Sopa
- 10 Salsas
- 11 Moluscos
- 12 Apele
- 13 Altramuces
- 14 Oufan

EJEMPLO MENÚ DESAYUNO



		ALMORZOS		RAMON DE LA SAGRA			ARUME COCINAMOS PARA TI	
		LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	VALOR NUTRICIONAL SEMANAL	
Semana 1	04/05/2026	NON LECTIVO	VASO DE LEITE CON CACAO / IOGUR NATURAL PAN CON PEITUGA FROITA DO DÍA	VASO DE LEITE CON SUCRE OU MEL / QUEIXO FRESCO BOLACHAS TIPO MARÍA ZUME LARANXA FRESCA NATURAL	VASO DE LEITE CON CACAO / IOGUR NATURAL CEREAIS DE ARROZ FROITA DO DÍA	VASO DE LEITE CON SUCRE OU MEL / IOGUR NATURAL PAN BLANCO CON AOVE FROITA DO DÍA	ENERXÍA (Kcal)	414,11
							Prot. (g)	13,44
							Lip. (g)	11,68
							HdC (g)	61,54
								VALOR NUTRICIONAL SEMANAL
Semana 2	11/05/2026	VASO DE LEITE CON CACAO / IOGUR NATURAL COPOS DE MILLO FROITA DO DÍA	VASO DE LEITE CON SUCRE OU MEL / IOGUR NATURAL PAN BLANCO CON AOVE FROITA DO DÍA	VASO DE LEITE CON SUCRE OU MEL / QUEIXO FRESCO BOLACHA TIPO MARÍA FROITA DO DÍA	VASO DE LEITE CON CACAO / IOGUR NATURAL CEREAIS DE TRIGO FROITA DO DÍA	VASO DE LEITE CON SUCRE OU MEL / IOGUR NATURAL PAN BLANCO CON TOMATE ZUME LARANXA FRESCA NATURAL	ENERXÍA (Kcal)	408,94
							Prot. (g)	12,98
							Lip. (g)	11,18
							HdC (g)	61,79
								VALOR NUTRICIONAL SEMANAL
Semana 3	18/05/2026	VASO DE LEITE CON CACAO / IOGUR NATURAL BOLACHA TIPO MARÍA FROITA DO DÍA	VASO DE LEITE CON SUCRE OU MEL / IOGUR NATURAL PAN BLANCO CON AOVE ZUME LARANXA FRESCA NATURAL	VASO DE LEITE CON CACAO / IOGUR NATURAL CEREAIS TRIGO FROITA DO DÍA ACEITE DE OLIVA V.E.	VASO DE LEITE CON SUCRE OU MEL / IOGUR NATURAL CEREAIS DE ARROZ FROITA DO DÍA	VASO DE LEITE CON SUCRE OU MEL / IOGUR NATURAL PAN BLANCO CON PEITUGA FROITA DO DÍA	ENERXÍA (Kcal)	402,21
							Prot. (g)	11,24
							Lip. (g)	11,69
							HdC (g)	62,19
								VALOR NUTRICIONAL SEMANAL
Semana 4	25/05/2026	VASO DE LEITE CON SUCRE OU MEL / IOGUR NATURAL BOLACHA TIPO MARÍA FROITA DO DÍA	VASO DE LEITE CON CACAO / IOGUR NATURAL PAN BLANCO CON TOMATE FROITA DO DÍA ACEITE DE OLIVA V.E.	VASO DE LEITE CON SUCRE OU MEL / IOGUR NATURAL COPOS DE TRIGO FROITA DO DÍA	VASO DE LEITE CON SUCRE OU MEL / QUEIXO FRESCO CON NOCES CEREAIS MILLO ZUME LARANXA FRESCA NATURAL ACEITE DE OLIVA V.E.	VASO DE LEITE CON CACAO / IOGUR NATURAL PAN BLANCO CON AOVE FROITA DO DÍA	ENERXÍA (Kcal)	366,89
							Prot. (g)	12,73
							Lip. (g)	10,99
							HdC (g)	52,41
								VALOR NUTRICIONAL SEMANAL

5

Programa educativo



OBJETIVOS Y EJES

El comedor y el patio son lugares privilegiados para la transmisión y refuerzo de valores, actitudes y conocimientos esenciales para el desarrollo integral del niño.

Conocedores de la importancia de nuestra labor y con el objetivo **de convertir el comedor escolar en un espacio educativo**, desarrollamos un proyecto educativo analizando el entorno, tiempos, características y medios (humanos y materiales) del centro, así construimos un proyecto a medida de nuestros clientes, proporcionando una alternativa de ocio atractiva y entretenida para los niños.



RUTINAS Y ACTIVIDADES

Contribuir al desarrollo personal del alumno:

- Adquirir **buenos hábitos** alimentarios.
- Potenciar el **consumo de frutas y verduras**.
- Desarrollar **hábitos de higiene**.
- Fomentar el **comportamiento correcto en la mesa**.
- Desarrollar la **autonomía personal**.
- Proporcionar **hábitos de ocio saludables**.
- Fomentar el gusto por la **actividad física**.
- Promover el disfrute del tiempo libre mediante **actitudes correctas** y valores fundamentales.
- Desarrollar el equilibrio **psíquico** y **físico** del alumnado.
- Potenciar **aficiones** y **aptitudes** personales adecuadas.

Hábitos y salud:

Adquirir los diferentes hábitos saludables que se requieren mediante **distintas actividades** y rutinas en el espacio de comedor.

- Higiene postural.
- Higiene bucodental.
- Uso correcto de los cubiertos.
- Lavado de manos.

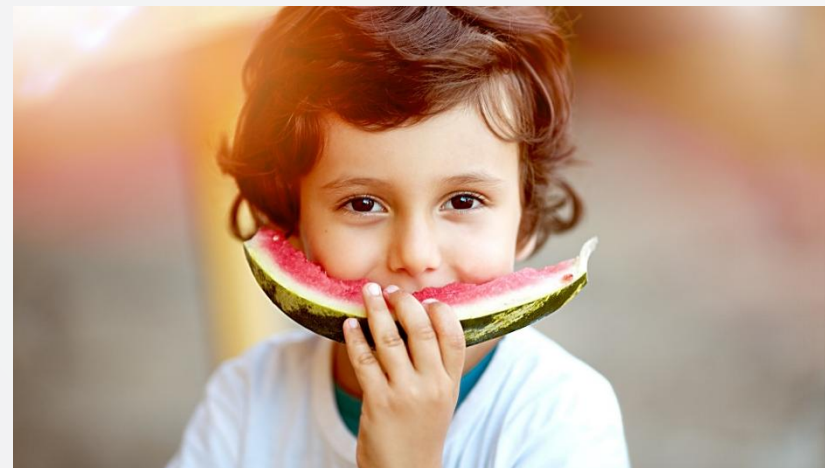


NUESTROS PROYECTOS ANUALES

Con el **objetivo** de convertir el **comedor escolar** en un **espacio de aprendizaje**, cada año presentamos un nuevo **proyecto educativo creado por el equipo de la división didáctica de Educa**.

Consiste en una serie de **talleres, actividades y jornadas** que tienen como objetivo educar en hábitos saludables, sostenibilidad y convivencia.

Es un programa completo y flexible que **se adapta a la realidad de cada colegio**. Se lleva a cabo por nuestros equipos en los colegios, e incorpora todo el material de comunicación para el centro y las familias.



Los 5 puntos clave del proyecto educativo

1. Está desarrollado por un **equipo especializado** que trabaja de mano de los **monitores y personal del comedor**.
2. El formato es modular y se adapta al proyecto educativo de cada colegio y a su realidad. **Entendemos que cada colegio tiene unos principios, planteamientos y propósitos educativos en el marco del (PEC) Proyecto Educativo del Centro**. Sus necesidades varían según los recursos y contextos.
3. Trabaja **valores que son transversales** en la formación de los niños y niñas **en toda su etapa escolar**
4. Incorpora un programa de actividades. Todos los proyectos anuales cuentan con un **mínimo de 8 actividades**, para que se puedan desarrollar a lo largo del curso escolar, con 1 actividad por mes. **De octubre a mayo, calendarizadas y estructuradas por edades**.
5. Se trabaja en el colegio pero **llega a las familias**.

EDUCAMOS EN POSITIVO. Con Álvaro Bilbao

Desde el comedor y patio escolar hemos enmarcado nuestro proyecto educativo siguiendo una metodología innovadora de la mano del máximo experto en la materia.



En nuestra constante tarea de educar en comedores escolares, queremos dar un paso más y apostar por una metodología de **Educación en Positivo**, que gire en torno al bienestar del niño y pueda dotar de herramientas a todas las trabajadoras de Serunion, que cada día acompañan y guían a los pequeños.

Nos complace compartirlo con todos vosotros.

"La educación en positivo es la mejor herramienta para ayudar a nuestros equipos a sacar lo mejor de los niños y de ellos mismos"

Álvaro Bilbao es neuropsicólogo, experto en cuidado y plasticidad cerebral y padre de tres niños. Se ha formado como neuropsicólogo en el Hospital Johns Hopkins (Baltimore) y ha colaborado con la Organización Mundial de la Salud. Trabaja como neuropsicólogo clínico, imparte conferencias sobre educación por todo el mundo y es autor del Best Seller **"El cerebro del niño explicado a los padres"**. Ha sido galardonado con el premio "Pajarita" por su labor como defensor del juego en los niños.



Álvaro Bilbao



PLAN DE CUIDADO Y PROTECCIÓN A LA INFANCIA

EducaMÁS

Plan de cuidado y protección a la infancia

En nuestro compromiso por el **Cuidado y Protección a la infancia**, presentamos **EducaMÁS**, un **protocolo integral** diseñado por un equipo de **profesionales de la psicología y pedagogía**, orientado a nuestro equipo de educadores y educadoras con el objetivo de que estén:

1. **MÁS preparado** para atender sus necesidades.
2. **MÁS formado** para desarrollar nuestros programas educativos con el foco en **Educación Positiva**
3. **MÁS atento a las sensibilidades de los menores**
4. y que nos permita proporcionar **espacios MÁS seguros** para todos/as.



- Una **definición única, completa y exhaustiva**, con las funciones y responsabilidades que realiza un monitor/monitora, así como las herramientas con las que cuentan, en el tiempo de comedor escolar.
- Un **plan de acción** de cómo se debe atender a los menores, con un estilo y criterio único, basado en la metodología de Educar en positivo.
- Un **código de conducta excelente a nivel laboral**
- Un **protocolo de prevención de acuerdo a** Ley Orgánica 8/2021, de 4 de junio, de protección integral a la infancia y la adolescencia frente a la violencia.

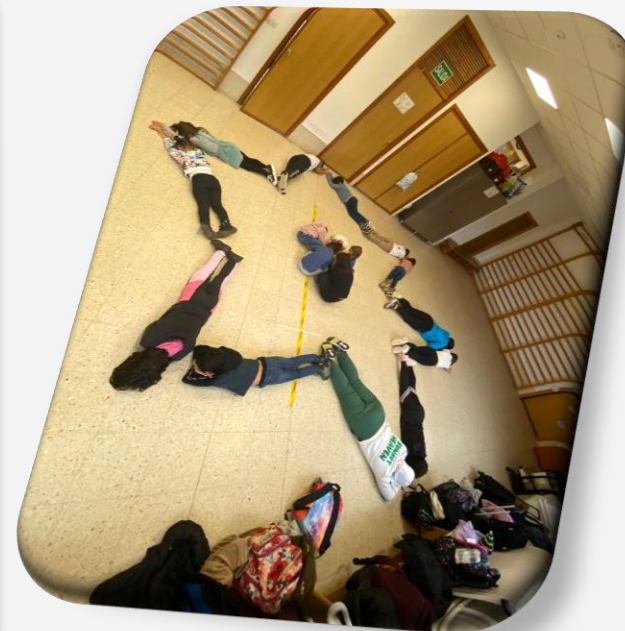
5

Programa educativo

RUTINAS Y ACTIVIDADES



Actividades programadas



Compartiendo momentos!



Como los más pequeños ...

JORNADAS TEMÁTICAS Y GASTONÓMICAS

Trimestralmente realizaremos una jornada especial, nuestro equipo de cocina elabora un menú diferente con platos típicos de la jornada o de la temática.

Jornadas temáticas:

Jornadas internacionales:

Calendario de días señalados



Inicio del otoño 21 / 9	Día de la alimentación 10 / 10	Día de la infancia 20 / 11	
Día de la música 22 / 11	Día de los Derechos Humanos 10 / 12	Navidad 21 / 12	
Inicio de la primavera 21 / 3	Día del agua 22 / 3	Día del celíaco (proyecto con FADE) 27 / 5	Día de la salud 7 / 4
Día del libro 23 / 4	Día del Medio Ambiente 5 / 6	Inicio del verano 21 / 6	Fiesta a elección del colegio

5

Programa educativo

CÓMO LO HAREMOS



Cada eje de educa cuenta con diferentes Módulos Educativos independientes que representan temáticas concretas que solemos trabajar en los comedores escolares y patio.

Por ejemplo, **alimentación saludable, reducción de ruido, reciclaje y reutilización de materiales, hábitos de higiene**, etc.

Los módulos educativos a su vez, están compuestos por diferentes **Proyectos Anuales**.

Los equipos directivos/AMPA elegirán aquellos ejes y módulos educativos que mejor **se adapten a sus intereses**, y en qué proporción. En este sentido, construiremos juntos un **proyecto personalizable** en el cual quedarán plasmados los diferentes niveles de prioridad para las distintas temáticas.

6

Calidad y
seguridad




ARUME

UN SERVICIO CON TODAS LAS GARANTÍAS

Con el objetivo de garantizar la calidad del servicio y la seguridad alimentaria implementamos en todos los centros un **Sistema de Autocontrol. Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)**.

Su implantación nos aporta una visión global de todos los **procedimientos, etapas y protocolos** de nuestro proceso, pudiendo evaluar de manera constante la seguridad, productividad y eficiencia de los mismos.

- Implantación del sistema APPCC mediante el **estudio** de cada uno de los **peligros existentes** y el establecimiento de **puntos de control crítico** que los mantengan bajo control.
- **Personalización** de todos los **procesos** para el centro.
- Impartir la **formación** necesaria para la correcta ejecución del APPCC.
- **Registros** para documentar el seguimiento y cumplimiento.

1

Plan de
higiene y
limpieza

2

Prevención
de riesgos
laborales

3

Gestión
ambiental

AUDITADOS

✓ Auditorías internas:

- Revisión de cumplimiento legal y buenas prácticas de manipulación.
- Asesoramiento higiénico y sanitario continuo en cada visita externa.
- Formación continua.
- Verificación de sondas de temperatura.

✓ Auditorías externas BIOTECNAL:

- Análisis microbiológico de platos elaborados, materias primas, aguas y alérgenos.
- Verificación analítica de las condiciones de higiene de utensilios y superficies de trabajo.
- Verificación del estado del aceite.
- Análisis de la presencia de gluten.



6

Calidad



PLANES Y PROTOCOLOS



Plan de higiene y limpieza:

- Metodología personalizada a las zonas, instalaciones y maquinaria que se encuentren en la cocina y comedor escolar junto con los datos necesarios para su correcta limpieza: frecuencia, productos químicos a utilizar.
- Cartelería de apoyo para la correcta ejecución del plan.



Prevención de riesgos laborales:

- Cumplimos con todas las obligaciones en materia de seguridad y salud laboral.
- Revisamos las instalaciones para aplicar medidas preventivas a los posibles riesgos.
- Informamos y formamos al personal sobre los riesgos de su puesto de trabajo y de la instalación.
- Dotamos de todos los equipos de protección individual necesarios (EPI's).



Gestión ambiental:

Identificamos los impactos medioambientales de nuestra tarea y realizamos las actuaciones necesarias para minimizarlos o eliminarlos.

- **Programa anti food waste:** gestión de las mermas del día y compostaje.
- Reconducción de los alimentos sobrantes a comedores sociales
- Derivación de residuos orgánicos a la planta más cercana, para su gestión y compostaje.
- Recogida de aceite de fritura usado por gestor autorizado para reciclaje y valorización.
- Recogida selectiva de aceite para obtener **biodiesel**.
- Uso de materiales de impresión reciclados y tintas solubles.
- Selección de residuos en cocina y comedor escolar.
- Optimización de la eficiencia de fluidos (gases y energía eléctrica) en nuestras cocinas centrales.

ÚNICA COCINA EN GALICIA CON CERTIFICACIÓN ISO 22000:2005

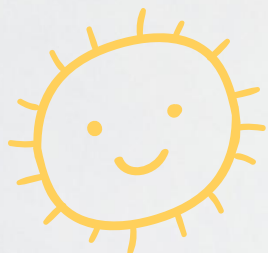
Certificación **ISO 9001** - Gestión de Calidad.

Certificación **ISO 22000:2005** - Gestión de la inocuidad de los alimentos.



7

Propuesta Arume





Propuesta I

Precio menú/día

6,08€ IVA Incluido

Precio menú/día esporádico

7,30€ IVA Incluido

El precio de menú incluye la entrega diaria de los menús contratados, el menaje necesario para el servicio, así como su recogida y posterior lavado en las instalaciones de nuestra cocina central.

Precio madrugadores/día con desayuno

2,50€ IVA Incluido

Precio madrugadores/día con desayuno esporádico

3,00€ IVA Incluido

Precio madrugadores/día sin desayuno

1,40€ exento IVA

Precio madrugadores/día sin desayuno esporádico

1,70€ exento IVA

Se aplicará el precio reducido para aquellas contrataciones que se lleven a cabo antes del día 25 del mes anterior. Todas las contrataciones posteriores se les aplicará el precio esporádico.

En esta propuesta, ARUME asumirá el coste del canon correspondiente al personal de apoyo del servicio de madrugadores, ascendiendo dicho importe a un total anual de **2.530€**.

Propuesta II

Precio menú/día

6,14€ IVA Incluido

Precio menú/día esporádico

7,40€ IVA Incluido

El precio de menú incluye la entrega diaria de los menús contratados, el menaje necesario para el servicio, así como su recogida y posterior lavado en las instalaciones de nuestra cocina central.

Precio madrugadores/día con desayuno

2,53€ IVA Incluido

Precio madrugadores/día con desayuno esporádico

3,05€ IVA Incluido

Precio madrugadores/día sin desayuno

1,42€ exento IVA

Precio madrugadores/día sin desayuno esporádico

1,75€ exento IVA

Se aplicará el precio reducido para aquellas contrataciones que se lleven a cabo antes del día 25 del mes anterior. Todas las contrataciones posteriores se les aplicará el precio esporádico.

Aportación por parte de Arume:

- Se incorporará un monitor de apoyo en el servicio de comedor hasta la primera salida del alumnado, aproximadamente a las 15:00 horas. Asimismo, la jornada laboral de la encargada se ampliará a 30 horas semanales, con el fin de que disponga de mayor disponibilidad para la realización de diversas gestiones propias del servicio

Precio servicio de cambiadores

Precio de cambiadores/mes

20,00€ exento IVA

Precio intervención cambiadores

3,50€ exento IVA

Para la viabilidad de este servicio será necesario disponer de un grupo al menos 10 usuarios/as al mes.



Información adicional

En el supuesto de que, durante la vigencia del presente contrato, se apruebe una reducción de la jornada laboral, las Partes acuerdan revisar la organización del servicio para adaptar el mismo a la nueva jornada laboral y en el caso de no ser posible se procederá a ajustar los precios de los servicios pactados. Dicho ajuste se realizará de manera proporcional a la variación de los costes de mano de obra para garantizar el equilibrio económico del contrato.



ARUME

COCINAMOS PARA TI

¡Gracias!

Patricia Fontaíña Gregores
Directora Regional Educa Galicia

t: 986 45 30 40

m: 670 00 42 43

email: patricia.fontaina@alimentacionsaludablegallega.net