



PLAN DE CONSUMO DE FRUTAS EN LAS ESCUELAS ANDALUZAS

INFORMACIÓN PARA SU CORRECTA
DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO



1

OBJETIVOS

Distribución gratuita de más de **4.164.000** raciones de fruta fresca, tomate cherry, zanahoria, fruta fresca mínimamente procesada (IV Gama), zumo natural refrigerado y gazpacho refrigerado.

Destinatarios:

1.250 Centros Escolares Adheridos al Plan de Consumo.

Más de 347.000 niños y niñas de entre 3 a 12 años.

Calendario de ejecución:

Inicio: **1 de febrero de 2016**

Finalización: **31 de mayo de 2016**



2

METODOLOGÍA

X Establecimiento de rutas y elaboración de calendario de entregas

X Comunicación previa a cada centro:

- Día de entrega
- Claves de acceso a la web: www.frutanova.es

X Página web diseñada por la empresa responsable de la distribución

- Ofrece información actualizada relativa al calendario de entregas previsto para cada centro
- Permite un contacto directo e individualizado entre el centro y los responsables de distribución
- Facilita la comunicación de incidencias
- Enlace para acceder a información general del Plan de Consumo de Frutas



3

DÍAS DE ENTREGA Y CONSUMO

Se procederá como sigue:

REPARTO

CONSUMO

Lunes.....	Lunes, Martes, Miércoles y Jueves
Martes.....	Martes, Miércoles, Jueves y Viernes
Miércoles.....	Miércoles, Jueves, Viernes y Lunes
Jueves.....	Jueves, Viernes y Lunes

- Los repartos de los jueves serán antes de las 10,30 h. para que el consumo tenga lugar en ese mismo día con objeto de que únicamente quede en el centro escolar el fin de semana la fruta en piezas.

- Los repartos que van de lunes a miércoles se realizarán a lo largo de toda la mañana, si la fruta llega a tiempo para su consumo y el centro lo considera oportuno, se puede iniciar la entrega el mismo día. Hay que tener en cuenta los productos que deben consumirse en primer lugar.



4

TIPOS DE ENTREGA Y PRODUCTOS

X 4 tipos de entrega por centro

X Cada entrega con 3 raciones para cada alumno de educación primaria

1ª entrega (fecha orientativa : febrero)

Producto 1: naranja ecológica IV Gama o zumo de naranja refrigerado

Producto 2: macedonia 2 frutas (IV Gama)

Producto 3: mandarina ecológica (piezas) o Pera (piezas)

2ª entrega (fecha orientativa : marzo)

Producto 1: naranja ecológica IV Gama o zumo de naranja refrigerado

Producto 2: fresa IV gama

Producto 3: mandarina ecológica (piezas) o Pera (piezas)

3ª entrega (fecha orientativa : abril)

Producto 1: melón IV gama

Producto 2: gazpacho refrigerado

Producto 3: manzana amarilla (piezas)

4ª entrega (fecha orientativa : mayo)

Producto 1: sandía IV gama

Producto 2: zanahoria y tomate cherry

Producto 3: manzana roja (piezas)



5

PRESENTACIÓN PRODUCTO

X Fruta convencional, tomate cherry y zanahoria

Se suministrará en cajas de cartón ondulado (mandarina, manzana, pera, tomate cherry y zanahoria). No es necesario devolver, deben tirarse a los contenedores de reciclado o bien devolver al conductor en la siguiente entrega



X Fruta en IV Gama, zumo y gazpacho refrigerado

La fruta será suministrada en barquetas de 2,5 kg (estas se pueden reciclar para meter lápices, etc). Las barquetas irán en cajas isoterma con acumuladores de gel. Este tipo de envases se utiliza para el transporte de productos que necesitan temperatura controlada.



¡IMPORTANTE!

- **NO ABRIR** hasta el momento de consumir (si el centro dispone de cámaras de frío puede abrir las cajas en el momento de la llegada y almacenar las bandejas allí hasta su consumo)
- **DEVOLVER** plegada junto a los acumuladores
- Si observa **DETERIORO** de la mercancía no abrir y contactar con la empresa suministradora



6

RECEPCIÓN DE LA MERCANCÍA

X Entrega en fecha fijada

Una persona responsable del Plan en cada centro será la encargada de recepcionar la mercancía, y tener dispuesto un lugar para la colocación de la misma.

X Visado de albarán

Es imprescindible el nombre, apellidos, D.N.I. y si es posible sello del centro escolar.

X El centro escolar se quedará con una de las copias.

X A partir de la primera entrega y en las siguientes se devolverán al repartidor las cajas isoterma plegadas y los acumuladores. Del mismo modo si el centro opta por devolver los envases de fruta convencional (cajas de madera o cartón ondulado), estos deberán entregarse también al repartidor en ese momento.



7

MANEJO DE LA MERCANCÍA

- X Todo el producto, ya sea la fruta convencional (en cajas abiertas) o la IV Gama de fruta y el zumo (ambas en cajas cerradas) deberá manipularse con cuidado y teniendo en cuenta que es un producto delicado.
- X La mercancía deberá encontrarse en habitaciones o estancias aireadas, en las que no reciba luz directa y en las que la temperatura no supere los 20° C.
- X El producto nunca deberá estar situado en el suelo, son alimentos y es recomendable tenerlos en lugares donde no haya mucho tránsito de personas.
- X Las cajas contenedoras de la fruta IV Gama y/o zumo -isotermas- no deben abrirse hasta la hora de consumo del producto, ya que dentro se encuentran los acumuladores que mantienen la mercancía a una temperatura óptima y si se abren pierden su capacidad frigorífica.
- X Las cajas contenedoras de la fruta IV Gama y/o zumo -isotermas- deberán ser devueltas a la empresa de transporte junto con los acumuladores por lo que indispensable una delicada manipulación de las mismas.

