

La Nostra Empresa

Tamar
RESTAURACIÓN & CATERING

QUI SOM

Tamar es una empresa vasca d'àmbit estatal, que des de 1975 presta serveis de restauració i càtering per a col·lectius. Alguns dels nostres clients ens acompanyen des de llavors.

Oferim els nostres servei de restauració i catering als centres educatius, universitaris, col·legis majors, empreses, administracions públiques, residències de la tercera edat, hospitals i altres organitzacions.

170 CLIENTS

2.000 EMPLEATS

40.000 Menjars diaris

3 CUINES CENTRALS

- País Basc

- Madrid

- València



La Nostra Empresa



DIETISTES, NUTRICIONISTES I EQUIP DE QUALITAT

Nostre equip de Qualitat s'encarrega **d'adaptar els menús a les necessitats dels centres** segons les característiques específiques de cadascú d'ells amb l'objectiu de garantir el correcte equilibri nutricional.

Revisa la correcta implantació i funcionament en cada

Centre del sistema de **APPCC** (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) i realitzen les correccions necessàries.

- El principal requisit per a l'homologació dels nostres proveïdors es que disposen d'autorització sanitària.
- Han de complir amb els requisits de qualitat que els exigim.
- Processos de treball dissenyats segons la **norma iso 9001 i iso 14001**.
- Garantia de higiene i seguretat en tots els processos aplicant la normativa vigent.
- Anàlisi de superfícies, plats i manipuladors per laboratoris independents.
- Anàlisi d'al·lèrgens.
- Control d'olis.
- Control de plagues.
- Informes de resultat per al centre.
- Assessorament higiènic-sanitari.
- Auditories de bones pràctiques de manipulació.
- Formació del nostre personal en manipulació d'aliments.
- Implantem els sistemes d'anàlisi de perills i punts crítics (APPCC): plans d'higiene i traçabilitat en els centres amb personal de Tamar.

Mercats locals i de proximitat



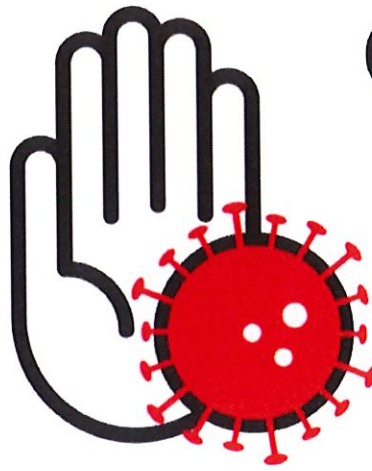
QUALITAT

El nostre compromís de qualitat implica oferir als nostres clients una **cuina sana i equilibrada**, sotmesa als més estrictes controls de qualitat.



Sobre aquesta base, ens comprometem a elaborar un sistema personalitzat per a cada client en el que s'arreglen les característiques específiques de les seues instal·lacions i els processos de control concrets que es seguiran en el seu cas particular.

En Tamar estem compromesos amb la **sostenibilitat mediambiental**, el desenvolupament local i la alimentació de qualitat pel que les matèries primeres que utilitzem son adquirides en **mercats locals** després d'un procés d'homologació de proveïdors.



COVID
clean area



CERTIFICA

Que los procedimientos y controles realizados por la Entidad:

TAMAR LAS ARENAS S.A.

**Polígono Industrial de Beniparrell, Camí Vereda Nord, 48 ,Beniparrell - 46469 (Valencia)
A48239305**

Que se detallan en **LA DECLARACIÓN RESPONSABLE** que ha sido revisada y comprobada por **CERTEX**, sobre la **PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN POR EL COVID-19**, suscrita por el responsable de dicha entidad, y que por medio de la cual declara que se ha procedido a diseñar, implementar y controlar todas las medidas exigibles legalmente y además aquellas que se consideran necesarias y complementarias, según las mejores técnicas sanitarias disponibles, como garantía de prevención, y control del **COVID-19**, y como medio de garantizar la salud de nuestros trabajadores, nuestros clientes, y la correcta determinación del riesgo de desarrollo por contagio de **SARS-CoV-2**, para la más exhaustiva minimización de riesgos, es correcta y por lo tanto:

ESTÁ CUBIERTA POR EL CERTIFICADO:

200416-NT1503

Conforme a la normativa en vigor en relación al COVID-19

ALCANCE

Todos los aspectos sanitarios que sean de aplicación y los correspondientes usos y servicios necesarios, para la comercialización y servicio de sus productos y relaciones con proveedores y clientes.

Esta organización está sometida a auditorias periódicas que actualizan las revisiones legales y en materia de buenas prácticas para el control y la erradicación del COVID-19

PERIODO DE VALIDEZ:

Fecha de emisión: 24/04/2020

Fecha de expiración: Organización sometida a controles periódicos que deberán adjuntarse al anexo de este certificado.

CERTEX - INSTITUTO DE CERTIFICACIÓN, S.L.U. - B-98891146
Oficina General: C/ Andarella 1 - 46950 Xirivella (Valencia)
Avenida Navarro Reverter 17-5º-10ª 46004 Valencia
Teléfonos: (+34) 96 321 01 01 - (+34) 96 001 60 00
info@kilometrozero.info - www.kilometrozero.info
info@grupocertex.es - www.grupocertex.es


Rafael García Esteve
Gerente de Operaciones y Certificación

Aragón · Andalucía · Asturias · Baleares · Canarias · Cataluña · Madrid · Comunidad Valenciana

Este documento se emite por CERTEX, Instituto de Certificación bajo sus condiciones generales de servicio, las cuales pueden ser consultadas en su página Web. La responsabilidad de CERTEX, Instituto de Certificación queda limitada en los términos establecidos en dichas condiciones generales. El presente documento no podrá ser alterado ni modificado, ni en su contenido ni en su apariencia. En caso de modificación, CERTEX, Instituto de Certificación se reserva las acciones legales que estime oportunas en defensa de sus legítimos intereses.

Oferta gastronòmica

PRODUCTE ECOLÒGIC



AGROLife

Tamar ha signat un **acord amb l'empresa Agrolife**, que tenen l'únic punt de venda certificat pel **Comitè Agricultura Ecològica** de la Comunitat Valenciana CAECV en els Mercats Municipals de València.

Disposen de 90.000 m2 certificats per al cultiu de **fruites i verdures ecològiques** en quatre municipis: Albal, Picassent, Alcasser i Utiel.

Agrolife està formada per **professionals del sector agrari** especialitzats en el cultiu **lliure de tòxics i químics**.

Amb els seus productes elaborem els menús escolars apostant per una **alimentació sana i saludable**. Sempre amb productes frescos de temporada. Certificats Ecològics com a Productor Vegetal CV43367PV i punt de venda CV3609

Tamar
RESTAURACIÓN & CATERING

ACUERDO DE COLABORACIÓN

En Alcasser a 1 de julio de 2017

Las entidades:

Tamar Las Arenas S.A.

Agrolife S.L.

Ambas partes firman un acuerdo que consolida importantes razones para promover el desarrollo de la agricultura ecológica a la vez que protegemos la salud de los escolares.

- Razones de sostenibilidad del medio rural y del entorno medioambiental.
- Razones de calidad, dando un valor añadido al consumir un producto más fresco y de proximidad.
- Razones de salud, los productos ecológicos tienen niveles más altos de vitaminas y minerales y están exentos de pesticidas y elementos químicos.

Ambas partes pondrán todos los medios disponibles para que este acuerdo se realice de forma profesional y de futuro.

El acuerdo consiste en la planificación de la plantación y distribución de Agrolife sobre un estudio de consumo mensual de al menos dos productos ecológicos por parte de Tamar que introduce en sus diferentes centros escolares y cocina central. La distribución se realizará en un único reparto al mes y con las cantidades acordadas a los comensales de cada instalación.

TAMAR LAS ARENAS



AGROLIFE

Oferta gastronómica

DEL CAMP A LA TAULA



En l'Hort Alba Garcés, Tamar compra **les millors i més sucoses** taronges, mandarines i caquis de València, conreades en un **ambient ecològic** i sense productes químics afegits



Carta de de serveis



LA CUINA IN SITU

Quan el client conta amb les seues pròpies instal·lacions de cuina nosaltres ens encarreguem completament del servei ocupant-nos entre tots dels següents aspectes del mateix:

La **PLANIFICACIÓ DEL MENÚ** sotmetent-ho sempre a la supervisió del Client per a incorporar els seus suggeriments i opinions, arplegarà els criteris nutricionals, els costums i gustos dels usuaris oferint alternatives concretes per a una alimentació adaptada, sana i equilibrada, adequant-nos a la cuina de conselleria per obtenir una **alimentació variada i saludable**.

La compra de **MATERIES PRIMES** Proveïdors locals i ecològics amb productes fresc de temporada.

El sistema de **COMANDES**, fica a disposició dels cuiners un telèfon mòbil per a la realització de les **comandes als proveïdors**.

La **distribució de les matèries** primes, la realitzen directament els nostres proveïdors centre a centre, així es aconsegueix un producte fresc i amb les millors condicions.

El nostre personal, rep la **FORMACIÓ** adequada, per al compliment de les bones pràctiques de manipulació, la implantació del APPCC. i receptes

Oferta gastronòmica

AGROLife

certificado
eco



AGRICULTURA
ECOLÒGICA
COMITÈ
ES-ECO-020-CV
COMUNITAT
VALENCIANA
CV3609E



GARCIMAR



RACRISA
eco & safe cleaning



PROVEÏDORS I MATÈRIES PRIMES

Els nostres proveïdors són els que realitzen **directament la distribució** de les matèries primeres a cada cuina que gestionem, perquè estiguen en el **millor punt òptim de consum**.

En els nostres centres amb cuina insitu, els **proveïdors són locals** en la seua majoria: carnisers, fruiters, forners, ... afavorint també **l'economia del comerç local**.



Tamar
RESTAURACIÓN & CATERING

Estratègia Ludo-Educativa

APRENDRE A MENJAR JUGANT

Tamar és una empresa que **creu fermament que l'educació** durant l'edat escolar, no solament resideix en les aules.

Per aquest motiu i com a complement al servei de restauració, ofereix un **programa d'activitats ludo-educatives**, creades per a oferir als xiquets educació i entreteniment en la franja horària prèvia i posterior al menjar.

Durant el migdia, un equip de monitors i animadors complementen la labor de la resta d'educadors ajudant als alumnes no sols a menjar, sinó inculcant-los **valors relacionats amb la bona alimentació, higiene, socialització i per descomptat hàbits saludables, com l'exercici físic.**

Valors educatius que inclou;

- Valors humans: motivant el treball en equip i la col·laboració entre els xiquets.
- Exercici i hàbits saludables: Potenciant l'esport i l'alimentació sana i equilibrada.
- Protecció del Medi ambient: Ajudant als més xicotets a conèixer i respectar l'entorn.



Estratègia Ludo-Educativa

ACTIVITATS ADAPTADES ALS GRUPS ESTABLES



- TALLER DE IOGA
- CONTA-CONTES
- JOCS TRADICIONALS
- RACÓ DE L'ART
- TALLER SENSORIAL
- GYMCANES AL PATI
- BALLS
- GUINYOL

● JOCS D'INTERIOR A 2 MTS. DISTÀNCIA:

Preparem un dossier amb jocs i activitats per als més majors

● Material de suport al monitor:

- Dossier Jocs tradicionals
- Dossier Jocs pre esportius
- Dossier Pla de pluja
- Dossier Jocs de pati
- Dossier Jocs del Món
- Dossier Jocs en l'edat infantil





MENJADORS ESCOLARS SEGURS

CURS 2020-2021

Tamar
RESTAURACIÓN & CATERING