



## Comunidad de Madrid

CODIGO LOTE: LOTE 62

CIF EMPRESA: B60359726

EMPRESA: ARAMARK SERVICIOS DE CATERING, S.L.

CODIGO CENTRO: 28010576

CENTRO: ERMITA DEL SANTO

### 1. PROPUESTA DE UN PLAN DE COORDINACIÓN DEL PERSONAL DE LA EMPRESA CON LA DIRECCIÓN DEL CENTRO

	PUNTUACIÓN	
1.1 Grado de adecuación del Plan de Coordinación	0,25	Valor mínimo 0 y valor máximo 1
1.2 Descripción de indicadores: previsión de reuniones de seguimiento y coordinación entre la empresa y el centro, existencia o previsión de coordinador específico para cada centro por parte de la empresa, protocolos de recogida de información de los distintos tipos de incidencias, liquidación y facturación económica, calendario y entrega de suministros.	1,25	Valor mínimo 0 y valor máximo 2
1.3 Estrategias y criterios generales para enmarcar dicho Plan de Coordinación en el Proyecto educativo del Centro, respecto al servicio de comedor.	1,25	Valor mínimo 0 y valor máximo 2
<b>TOTAL APARTADO 1:</b>	<b>2,75</b>	

### 2. PROPUESTA DE ACTIVIDADES EN LOS PERIODOS ANTERIOR Y POSTERIOR A LA COMIDA Y APORTACIÓN, EN SU CASO, DE MATERIAL DE APOYO NECESARIO PARA SU DESARROLLO

	PUNTUACIÓN	
2.1 Propuesta de actividades de recreo, juego y tiempo libre orientadas a la mejora de la convivencia. Se presentará, al menos, una programación básica trimestral.	7,25	Valor mínimo 0 y valor máximo 8
1.2 Descripción de indicadores: previsión de reuniones de seguimiento y coordinación entre la empresa y el centro, existencia o previsión de coordinador específico para cada centro por parte de la empresa, protocolos de recogida de información de los distintos tipos de incidencias, liquidación y facturación económica, calendario y entrega de suministros.	7,25	Valor mínimo 0 y valor máximo 8
2.3. Aportación de material, en su caso, cuando sea necesario para todas o para algunas de las actividades propuestas. (Se presentará, además en cada ficha o propuesta de actividad, un resumen del material agrupado por su tipología y coste estimado por año)	3,25	Valor mínimo 0 y valor máximo 4
<b>TOTAL APARTADO 2:</b>	<b>17,75</b>	

### 3. MEJORAS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

	PUNTUACIÓN	
3.1. Oferta de menús singulares por hábitos culturales y/o religiosos	1,25	Valor mínimo 0 y valor máximo 2
3.2. Plan de gestión de residuos sólidos urbanos adaptado a la realidad del centro.	1,25	Valor mínimo 0 y valor máximo 2
3.3. Jornada anual de puertas abiertas para las familias del centro	0,25	Valor mínimo 0 y valor máximo 1
<b>TOTAL APARTADO 3:</b>		<b>2,75</b>

### 4. INCORPORACIÓN EN LOS MENÚS DE PRODUCTOS DE TEMPORADA Y ECOLÓGICOS

4.1. Utilización en la composición de los menús de producto de temporada (marcar 1)		
Presentes en todos los ciclos de menús	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>PUNTUACIÓN</b> 3.00
Presentes entre el 50% v el 100 % de los ciclos	<input type="checkbox"/>	
Presentes en <50% de los ciclos de menús	<input type="checkbox"/>	
4.2. Utilización de alimentos orgánicos procedentes de cultivos ecológicos que no utilicen abonos o pesticidas químicos y que sean preferiblemente, frescos y de temporada (marcar 1)		
Más del 10% de los alimentos ofertados	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>PUNTUACIÓN</b> 3.00
Entre el 8-10% de los alimentos ofertados	<input type="checkbox"/>	
Entre el 6-8% de los alimentos ofertados	<input type="checkbox"/>	
Entre el 4-6% de los alimentos ofertados	<input type="checkbox"/>	
<4% de los alimentos ofertados	<input type="checkbox"/>	
<b>TOTAL APARTADO 4:</b>		<b>6,00</b>

### PUNTUACION FASE 2

**TOTAL FASE 2:** 29,25