



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
TOTAL APARTADO 1:	2,75	

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
TOTAL APARTADO 2:	17,75	

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
TOTAL APARTADO 3:		2,75

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"/>	PUNTUACIÓN 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"/>	PUNTUACIÓN 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"/>	
TOTAL APARTADO 4:		6,00

PUNTUACION FASE 2

TOTAL FASE 2: 29,25