

LOTE 1

El PROYECTO TÉCNICO deberá atenerse a las siguientes CARACTERÍSTICAS:

- Extensión máxima (sin considerar el índice ni la portada que serán obligatorios): 20 folios, tamaño DIN A-4, a doble cara (40 páginas numeradas).
- Tipo de letra "Calibri", Tamaño 12.
- Interlineado simple.
- Espaciado: encima del párrafo 0,00, debajo del párrafo 0,20.
- Márgenes:
 - Superior e inferior: 1,25 cm.
 - Derecho e izquierdo: 3,00 cm.
- Formato pdf firmado digitalmente.

LOTE 1:

Este proyecto deberá desarrollar los apartados que se enumeran a continuación en el orden de epígrafes indicado, recogiendo todos los aspectos que permitan la valoración de la oferta.

1. Organización del Servicio (20 puntos máximo)

Se valorará el detalle y concreción de los procedimientos de planificación, gestión y control del servicio, teniendo en cuenta que cada procedimiento recoja los siguientes elementos:

- Objetivos operativos y actuaciones. Talleres innovadores y adaptados a las edades de los/las participantes. El desarrollo de la temática de estos talleres obtendrá un mayor porcentaje de puntuación en base a la calidad contenido educativo, social, en valores y adaptación a las características de los grupos. Objetivos y desarrollo de las actuaciones que se llevan a cabo por las auxiliares higiénico-infantiles.

- Puesta en marcha del servicio.

- Propuesta de menú de desayuno y merienda (un mes como ejemplo), con su contenido nutricional y las adaptaciones correspondientes para los niños/as con problemas de alergias alimentarias e intolerancias. Este ítem obtendrá mayor porcentaje de puntos, de los totales de este apartado. Todo lo expresado en este ítem estará en relación al Decreto 77/2021 de 23 de junio del consejo de Gobierno, por el que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos y en la circular de la Dirección General de Educación, infantil, primaria y especial, sobre el funcionamiento del servicio de comedor escolar en centros educativos (...) para el curso 2022-2023.

- Herramientas informáticas.
- Coordinación de las actuaciones.
- Asignación de recursos materiales
- Protocolo de atención de quejas, reclamaciones y sugerencias
- Procedimientos para la evaluación continua del servicio, elaboración de propuestas de mejora e implantación de las mismas.

2. Protocolos específicos de actuación en el servicio (10 puntos máximo)

Se valorará adecuado a los protocolos:

- Ante bajas del servicio de las familias
- Ante situaciones de conflicto entre los menores usuarios/as al servicio
- Ante situaciones de conflicto con las familias por quejas de la prestación del servicio
- Ante sustitución de monitores/as de ocio y tiempo libre y coordinadores/as
- Protocolo de seguimiento en casos especiales (niños/as con discapacidades que son atendidos por el personal especializado y específico)

3. Planificación y organización de Recursos Humanos 10 puntos.

Se expondrá la planificación de los RRHH valorándose el Compromiso expreso del empresario/a de garantizar la estabilidad en el empleo mantenimiento el personal existente durante la vigencia del contrato salvo causas claramente objetivas.

Este proyecto deberá desarrollar los apartados que se enumeran a continuación en el orden de epígrafes indicado, recogiendo todos los aspectos que permitan la valoración de la oferta.