

PROJECTE D'ESTABLIMENT

1. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE DISTRIBUCIÓ D'ALIMENTS (Menjador social i rebost social).

1.1 El Servei de menjador social és una prestació dels serveis socials bàsics destinada a cobrir les necessitats d'alimentació bàsica de persones que, per la seva situació econòmica, social i/o de salut, no poden fer front autònomament a l'adquisició i/o l'elaboració d'àpats en el seu domicili o lloc de residència.

El servei de menjador social, estarà ubicat al Centre Social el Roser (carrer Josep Caixés, 1, de Reus), i comptarà amb una zona de menjador on les persones usuàries podran gaudir d'un àpat al migdia de forma presencial, per emportar o a domicili. Segons la disponibilitat d'aliments es podrà entregar un àpat complementari per sopar i dinar pels dies festius.

El menjador social és un espai col·lectiu per al consum d'àpats elaborats i permet, alhora, la distribució d'aliments preparats i per consumir al domicili particular.

S'estableix la distribució d'aliments del servei de menjador social amb tres modalitats de prestació:

- De forma presencial
- Per emportar
- A domicili

A part del règim ordinari de l'entrega d'àpats per dinar en format presencial, per emportar o a domicili, s'estableix un de complementari i consistent en el lliurament dels àpats per sopar, caps de setmana i festius que s'entregarien en el mateix moment de rebre l'àpat del dinar.

La durada mínima de la prescripció és d'1 dia i la màxima és de 6 mesos, sense límit de renovacions.

El servei de menjador social pot atendre a persones sense prescripció de forma puntual, amb un màxim de 3 dies hàbils. Un cop transcorregut aquest termini, l'accés al servei del menjador ha de ser per prescripció social.

Les persones derivades al servei han de tenir prescripció activa a l'aplicatiu informàtic que gestiona el control de derivació i assistència de les persones usuàries.

1.2 Complementàriament es preveu una activitat de restauració, que consisteix en una cafeteria oberta a tota la ciutadania, que ofereix el subministre de begudes no alcohòliques i d'esmorzars freds (productes de fleca, entrepans...) i productes envasats variats (patates, fruits secs, galetes, laminadures...).

El servei de cafeteria estarà obert a tota la ciutadania en horaris de matins (de 7:45 a 11:45h) i no coincidirà amb l'horari d'entrega d'àpats del menjador social.

Si l'entitat adjudicatària del servei ho valora, hi ha la possibilitat d'obrir per les tardes, a partir de les 16h fins les 20h i caps de setmana de 8h a 20h.

Per qualsevol activitat que es vulgui realitzar en qualsevol horari, i que no sigui la venda d'aliments i begudes, cal l'autorització prèvia de l'Ajuntament de Reus, sens perjudici dels permisos necessaris per la citada activitat.

Respecte a la resta de la ciutadania que pot ser usuària de la cafeteria, s'establiran les mesures d'aforament d'acord amb la legislació vigent, i el valor de l'esmorzar i resta de subministres serà l'establert per l'entitat adjudicatària del servei.

1.3 Respecte el servei de rebost social, s'estableix com un servei de lliurament d'aliments secs, frescos, cuinats i congelats.

Aquest servei proporciona aliments, gratuïtament i de forma temporal, a persones i famílies en situació de vulnerabilitat o en risc d'exclusió social,

d'acord amb un sistema que atorga punts de conformitat amb els membres de la unitat familiar, i cada producte a adquirir tindrà un valor-punt.

El servei pot atendre a persones sense prescripció de forma puntual i s'entregaran els aliments equivalents a un lot setmanal. Un cop transcorregut el termini d'una setmana, l'accés al servei del rebost social ha de ser per prescripció social, i de conformitat amb els punts obtinguts segons valoració.

La durada mínima de la prescripció és d'1 mes i la màxima és de 6 mesos, sense límit de renovacions.

La periodicitat de la recollida d'aliments pot ser setmanal, quinzenal o mensual, segons sigui definida pels serveis socials en la prescripció al servei.

Les persones derivades al servei han de tenir prescripció activa a l'aplicatiu informàtic que gestiona l'assistència al servei, el control dels aliments entregats i la previsió d'assistència segons la prescripció realitzada per l'equip tècnic dels Equips bàsics d'atenció social.

1.4 Els equips prescriptors autoritzats a realitzar les derivacions als serveis de distribució d'aliments (menjador social i rebost social) són els Equips Bàsics d'Atenció Social (treballador/a social i educador/a social) de la Regidoria de Benestar Social de l'Ajuntament.

Aquestes prescripcions es fan segons la valoració dels equips prescriptors autoritzats i han de complir els requisits establerts.

1.5 Requisits d'accés: Les persones i o famílies destinatàries dels dos serveis (menjador social i rebost social) són les persones que que es trobin en situació greu de necessitat, risc i/o exclusió social, i travessin moments de dificultat; ja siguin de salut, familiars, socials i/o econòmiques, i/o amb manca de condicions per a l'elaboració autònoma d'àpats.

Els requisits per accedir a aquest servei són:

- Estar empadronat/da o ser residents del municipi de Reus.

- Acreditació de la situació de necessitat, d'acord amb els articles 8, 9 i 10 i l'Annex 2 del [Decret 27/2003, de 21 de gener](#), d'atenció social primària.

Per a persones que no compleixin els requisits d'empadronament, serà el/la professional de referència qui determinarà el grau de necessitat i la urgència de la incorporació al servei de menjador o rebost social, així com l'arrelament a la ciutat, amb un informe que ho justifiqui.

El rebost social pot atendre a persones sense prescripció de forma puntual, fent una entrega d'aliments per una setmana. Un cop transcorregut el termini de 7 dies naturals, l'accés al rebost social ha de ser per prescripció social.

2. FORMA DE GESTIÓ I PARTICIPACIÓ

2.1. Prestació del servei:

L'Ajuntament de Reus, preveu l'adjudicació dels serveis d'acord amb la normativa de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014.

El servei de menjador social disposarà d'un aplicatiu informàtic, on podrà consultar les persones previstes segons les prescripcions fetes pels equips professionals d'atenció social. Per altra banda, l'entitat gestora haurà de marcar totes les assistències de les persones que recullin àpats en qualsevol de les 3 modalitats, tant si tenen prescripció activa com si no.

Respecte el rebost social, el servei disposarà d'un aplicatiu informàtic, on podrà consultar les persones previstes segons les prescripcions fetes pels equips professionals d'atenció social. També podrà consultar els horaris d'entrega, els punts que disposa cada família, configurar la puntuació de cada producte i la creació de lots específics.

L'aplicatiu també permetrà gestionar l'estoc d'aliments del servei, tant d'entrada com de sortida de productes.

És obligatori, a través de l'aplicatiu informàtic, marcar l'assistència de les persones, el registre de productes entregats i fer signar un comprovant d'aliments entregats a les persones beneficiàries. És indispensable i obligatori el registre de les entregues i dels aliments entregats per tal de poder justificar els aliments entregats al FEAD

2.2. Mitjans materials, personals i de transport.

Mitjans materials:El servei disposarà dels mitjans materials necessaris com cuina equipada, mitjans de conservació i emmagatzematge, parament, mobiliari, subministraments, equips informàtics, material per l'entrega d'àpats, roba laboral, estructura de laboral, mitjans de transport, i material fungible.

Mitjans personals:

Tenint en compte que:

- l'activitat del menjador social s'inclou en el sector de les col·lectivitats,
- que en aquest sector es preveu que cada cuiner pot elaborar 90 àpats,
- pràcticament la majoria d'aliments que s'utilitzen són procedents de donacions i no estan preparades per l'elaboració i inclús moltes donacions de verdura es recullen directament del camp,

Amb aquestes condicions es preveu una ràtio de 80 àpats a elaborar per professional a la cuina i per tant una elaboració màxim a de 240 àpats diaris.

Tenint en compte que el nombre d'àpats que s'elaboren actualment al menjador social és de 180 àpats, i que d'aquest un terç són àpats presencials, un terç són àpats per emportar i un terç són àpats a domicili, la

proposta d'organització del personal del servei del menjador social és la següent:

- 1 cap de cuina 40 hores a la setmana.
- 1 cap de sala a 40 hores a la setmana.
- 1 ajudant a la cuina a 40 hores a la setmana i 2 ajudants a 20 hores a la setmana (total 80 hores a la setmana).
- 3 ajudants a la sala a 20 hores a la setmana (total 60 hores a la setmana).
- 1 ajudant en tasques de recollida de donacions i entrega d'àpats a domicili a 40 hores a la setmana.
- 1 Coordinador/a del servei, que també assumeixi tasques de treballador/a social a 20 hores a la setmana.
- Gestió administrativa a 10 hores a la setmana.
- Personal de neteja, una persona 30 hores a la setmana.

Tenint en compte aquesta estructura de personal, les instal·lacions i equipament de la cuina i la capacitat d'emmagatzematge del Centre Social el Roser, la capacitat màxima d'àpats diaris és de 270 àpats diaris. Amb aquestes condicions, i tenint en compte la tipologia d'aliments que utilitza el menjador social (quasi tot producte de donació i recuperat), el servei preveu proporcionar 240 àpats diaris per diferents serveis estables com necessitats imprevistes i d'urgència social.

Els serveis fixos per subministrar els àpats són el propi menjador social en les diferents modalitats (presencial, per emportar i domicili) i el servei d'allotjament del Centre Social el Roser (dinars i sopars per emportar).

Mitjans de transport: El servei ha de disposar dels mitjans de transport necessaris pel transport dels àpats a domicili que compleixi la normativa vigent en el transport de menjar cuinat.

- La proposta d'organització personal del servei del rebost social és la següent:

- 4 treballadors presencials a 25 hores a la setmana que permetin cobrir els horaris d'atenció marcats i les tasques a desenvolupar: organització espais i aliments abans i després dels serveis, recepció i acollida, entrega d'aliments i registre de l'assistència i aliments entregats (total 100 hores a la setmana).
- 1 Coordinador/a del servei, que també assumeixi tasques de treballador/a social a 5 hores a la setmana.
- Gestió administrativa 5 hores a la setmana.
- Personal de neteja que està inclòs al servei de menjador.

Tenint en compte aquesta organització de personal i d'horari d'atenció, la capacitat màxima és de 400 famílies a la setmana.

Es poden assignar diferents jornades parcials a una mateixa persona en els diferents serveis (servei de cafeteria, menjador social i rebost social) sempre i quan no superi les 40 hores setmanals.

La proposta d'estructura de personal pot variar però la previsió de jornades laborals dels serveis del menjador social, rebost social i cafeteria, és la que es consta anteriorment.

El personal previst en el servei serà aquell personal propi de l'entitat adjudicatària del contracte de prestació del servei del qual es preveu la seva licitació. En cap supòsit, existirà una relació de dependència o subordinació del treballador amb l'Ajuntament de Reus, atès que les directrius i la retribució la rebran única i exclusivament de l'entitat adjudicatària del servei amb la que formalitzaran la relació de treball, sense tenir cap vinculació amb la corporació.

2.3. Coordinació, seguiment i organització entre l'Ajuntament i l'entitat de gestió del servei.

Es designarà una persona representant que serà la persona responsable del servei, seguiment del funcionament i respondre a incidències i necessitats en relació al desenvolupament del contracte. Serà aquesta persona la responsable de coordinar amb l'entitat adjudicatària tots els serveis i activitats que ofereix el servei de menjador social i el rebost social.

L'Ajuntament designarà un tècnic responsable per la coordinació amb l'entitat d'inserció que gestioni els serveis.

En cap cas, l'Ajuntament podrà donar ordres al personal de l'entitat gestora dels serveis i qualsevol proposta de canvi s'haurà de fer a través de les coordinacions establertes.

Aquesta comissió de seguiment tindrà les següents funcions a realitzar:

- Reunions tècniques setmanals: seguiment de casos, possibles incidències i necessitats, possibles millores, noves accions...
- Reunions tècniques de seguiment mensuals: valoració i avaluació mensual del servei, entrega de dades del servei, coordinacions amb l'EBAS.
- Reunió d'avaluació anual: presentació memòria i avaluació del servei.

2.4. Horaris dels serveis

La Regidoria de Benestar Social de l'Ajuntament de Reus determina l'horari per donar els serveis segons les necessitats de cada moment. Aquest aspecte serà revisat periòdicament a les reunions de coordinació esmentades amb anterioritat.

- Menjador social

S'estableixen diferents horaris de les 3 modalitats d'entrega:

- Àpats presencials: àpats per dinar diàriament al centre de dilluns a divendres, l'horari inicialment previst serà de 13h a 14h, susceptible de possibles modificacions per part de l'Ajuntament. L'entitat adjudicatària pot organitzar torns pel servei d'àpats segons ho valori per necessitats d'organització. La capacitat inicial de cada torn és de 60 persones, que es podria ampliar amb la incorporació de més taules i cadires.
- Àpats per emportar: àpats per emportar en carmanyola diàriament, de dilluns a divendres, i en horari inicialment previst de recollida de 12h a 13h, susceptible de modificacions per part de l'Ajuntament.

- Àpats a domicili: àpats lliurats al domicili, 3 dies a la setmana, de dilluns a divendres, en la franja horària inicialment prevista de 9 a 13h, susceptible de modificacions per part de l'Ajuntament. L'entitat que gestioni el servei comunicarà a cada persona usuària l'hora aproximada de lliurament del menjar al seu domicili. Els dilluns es deixaran àpats del dilluns i dimarts, els dimecres es deixaran els àpats pel dimecres i dijous i els divendres es deixaran àpats pel divendres i cap de setmana. L'entitat que gestioni el servei disposarà de les mesures i mitjans tècnics i de transport necessaris per tal d'assegurar la seguretat alimentària, segons les normatives vigents, de l'entrega dels àpats. El personal de repartiment haurà de presentar-se al domicili de la persona usuària amb l'acreditació corresponent.

- Serveis complementaris: si hi ha disponibilitat d'aliments, es farà entrega d'àpats i/o de complements alimentaris en concepte d'àpats per sopar, per caps de setmana i festius.

L'horari de l'activitat de cafeteria complementària serà inicialment de 7:45h a 11:45h, susceptible de modificacions per part de l'Ajuntament. D'aquesta forma es garanteix que no se solapi amb l'horari d'obertura del menjador social. Si l'entitat adjudicatària del servei ho valora, hi ha la possibilitat d'obrir per les tardes, a partir de les 16h fins les 20 i en caps de setmana de 8 a 20h.

- Rebot social

L'horari d'entrega d'aliments del rebot Social serà el previst segons les necessitats del servei per poder atendre a una capacitat estimada de 400 famílies a la setmana. Es garanteix horari de matins i de tarda per poder satisfer les diferents necessitats d'atenció i recollida d'aliments.

L'horari d'entrega d'aliments del rebot Social inicialment previst, susceptible de modificacions per part de l'Ajuntament és:

- De dimarts a divendres de 10 a 12h
- De dilluns a dijous de 16:30 a 18:30h

La capacitat d'atenció per cada franja d'atenció (2 hores) és de 50 famílies.

Amb aquest horari la capacitat màxima d'atenció és de 400 famílies a la setmana.

Tant la capacitat màxima d'atenció, com l'horari pot ser ampliat si el nombre de persones derivades al rebost social supera la capacitat màxima assignada en aquestes franges horàries d'obertura.

En situacions d'urgència justificada per raons de primera necessitat, es podrà requerir l'obertura dels serveis de distribució d'aliments fora de l'horari establert.

2.5 Els àpats

2.5.1. Els àpats del menjador social han de ser complets, variats i equilibrats nutricionalment. Per aquest motiu, es es preveu l'assessorament mensual d'una professional dietista.

Els àpats per dinar ha d'incloure un primer plat, un segon, postres, una ració de pa i aigua; mentre que els àpats per sopar han d'incloure un plat principal i postres.

Els menús elaborats hauran de tenir una rotació mínima de 3 setmanes amb la finalitat de garantir la varietat i diversitat de plats.

Els àpats per dinar han de tenir un valor calòric d'acord amb els valors recomanats per l'OMS.

El servei del menjador social ha d'oferir dietes omnívores, sense porc, vegetariana i sanitària (hipocalòrica, hiposòdica, diabètica, per celíacs i per prescripció facultativa).

Les dietes per prescripció facultativa seran requerides pels equips professionals d'atenció social que facin la prescripció al servei.

El menjador social ha de vetllar per no malbaratar els aliments com promoure l'aprofitament alimentari. Per aquests motius, quan el menjador social tingui d'aliments sobrants per fer l'elaboració dels menús, cal que aquests aliments s'aprofitin. Quan es doni aquesta circumstància cal informar a la coordinació del Centre Social i es valorarà quina és la millor opció per l'aprofitament alimentari. La primera opció per aprofitar aquests aliments és entregar-los al rebost social o cuinar-los per congelar-los per

futures entregues. Segons les necessitats del rebost social estiguin cobertes, es valoraran altres alternatives d'aprofitament alimentari. En cap cas, mai es podran entregar al servei de cafeteria del Centre Social.

El nombre d'àpats a preparar en el servei de dinar es podrà consultar a través de l'aplicatiu que determini l'Ajuntament. El nombre previst d'àpats es pot consultar fins a les 10 del matí del mateix dia. Cal preveure 5 àpats complementaris per cobrir situacions d'emergència.

El menjador social proporcionarà els àpats necessaris per cobrir les necessitats bàsiques d'alimentació de les persones usuàries del Servei Residencial d'Estada Limitada (SEREL). Aquests àpats són el sopar dels dies laborables i els àpats d'esmorzar, dinar i sopar dels dies de cap de setmana i festius. Aquests àpats s'entregaran en format carmanyola a l'equip personal de l'entitat que gestionarà del SEREL, que el guardarà en els mitjans de refrigeració i emmagatzematge necessaris per la seva correcta conservació. El menjador social serà informat per l'equip coordinador del Centre Social de la previsió d'àpats que cal preparar pel SEREL amb un dia d'antel·lació. Si en el servei de dinar han sobrat àpats no entregats, es podran aprofitar per cobrir el nombre d'àpats del sopar del SEREL. Cal que tots els àpats entregats al SEREL siguin iguals, a no ser que per prescripció mèdica calgui entregar àpats per dietes concretes.

La previsió d'àpats a cuinar anualment al menjador social és de prop de 65.000 àpats.

2.5.2 El servei del rebost social garantirà la disponibilitat mínima dels següents productes: llet, oli, llegums, pasta, farina, sucre, galetes, conserva de peix, conserva de verdures o hortalisses, fruita i verdura fresca. Aquests aliments seran procedents majoritàriament del Programa FEAD, del Banc d'aliments i del Programa de Gestió Alimentària. D'altra banda, també es podran entregar aliments procedents d'altres donacions.

La quantitat d'aliments entregats es regula segons:

- El nombre de persones de la unitat familiar que determinarà els punts disponibles per cada família per gastar en el rebost social. Aquests punts no es poden acumular per futures entregues.

- El valor en punts de cada producte: cada producte tindrà una puntuació assignada, que pot variar segons l'oferta disponible de cada producte en el moment de l'entrega.

Per tal de facilitar aquestes tasques en l'entrega d'aliments com en la previsió d'aliments necessaris, es disposarà d'un aplicatiu informàtic. Aquest aplicatiu informàtic permet la configuració de la disponibilitat de punts de cada família, el valor en punts de cada producte i la previsió de les demanda d'aliments segons entregues prescrites.

D'acord amb la disponibilitat de productes, la data de consum dels productes i la previsió de famílies, es regularà la puntuació de cada article. L'objectiu d'aquest sistema de puntuació és l'aprofitament alimentari i evitar el malbaratament i pèrdua d'aliments.

La puntuació que tindrà cada família és la que actualment ja s'està fent servir en els diferents punts d'entrega d'aliments de la Xarxa de distribució d'aliments:

Membres unitats familiar	Punts
1 persona	10
2 persones	12
3 persones	14
4 persones	16
5 persones	18
6 o més persones	20

El servei disposarà de l'estoc al magatzem per les entregues previstes en 2 setmanes. En el supòsit que la previsió d'entrega d'aliments d'aquestes 2 setmanes vista no es puguin complir, cal informar a al departament competent de l'Ajuntament de Reus, per buscar solucions a la demanda d'aliments programada. Els aliments bàsics a garantir en les entregues previstes són: arròs, pasta, oli, sucre, farina, galetes, conserva de peix, verdura fresca, llet i llegums.

La persona beneficiària del servei del rebost social serà informada pel professional de referència de l'Equip Bàsic d'Atenció Social, dels punts de

què disposa per l'adquisició i dels dies i hores de recollida dels mateixos al rebost social.

La persona beneficiària, acudirà a les dependències del rebost social ubicat al Centre Social El Roser, per tal d'adquirir els productes d'acord amb la puntuació obtinguda, i el valor dels productes, i comptarà amb l'assessorament del personal del rebost per elaborar una dieta equilibrada.

La persona pot renunciar a qualsevol producte que se li ofereixi.

Si hi ha excedent de productes causat per varis motius i per evitar el malbaratament alimentari, aquests productes excedents tindran un valor de 0 punts i es distribuiran proporcionalment a les famílies previstes que han de recollir aliments. Si tot i entregar aliments a 0 punts, hi ha excedent d'aliments i per evitar el malbaratament alimentari, l'entitat gestora del servei caldrà que informi al departament de l'Ajuntament de Reus competent en la matèria, per garantir l'aprofitament d'aquests aliments.

En cap cas, es facilitarà aliments procedents de donacions al servei de cafeteria del Centre Social el Roser.

L'entitat gestora del servei podrà obtenir ajuts i finançament d'altres entitats i administracions que permetin la compra d'aliments i la millora del servei.

En els darrers anys, el menjador social existent a la ciutat, ha cuinat tots els àpats demandats amb l'aportació de les donacions abans esmentades (Banc d'aliments, Programa FEAD i Programa de Gestió Alimentària) i en menor mesura d'altres empreses. Aquestes donacions han suposat que pràcticament no s'hagi hagut de comprar primeres matèries per l'elaboració dels àpats.

Tot i així, l'Ajuntament es compromet a comprar aquells aliments que faltin per poder garantir la dieta equilibrada.

Qualsevol donació que no sigui del Programa FEAD, del Banc d'aliments i del Programa de Gestió Alimentària, caldrà ser informada al departament de l'Ajuntament de Reus competent en la matèria, i aquesta, segons criteris

de seguretat alimentària, valorarà si són aptes pel seu consum. El departament de l'Ajuntament de Reus competent en la matèria, compta amb el suport de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya.

2.5.3 L'activitat complementària de cafeteria podrà oferir el subministrament de begudes no alcohòliques i d'esmorzars, així com altres productes envasats propis de bars i cafeteries (patates, fruits secs, galetes, laminadures...)

El servei d'esmorzar pot incloure productes de fleca, pastisseria i entrepans freds.

La cafeteria disposarà dels seus mitjans propis i independents del servei del menjador social, tant per cuinar, parament i estris, espais per emmagatzemar els productes i neteja del parament.

Els productes procedents del servei de distribució d'aliments (menjador social i rebost social) són productes procedents de recursos i finançament públics, fet que impossibilita l'ús d'aquests recursos pel servei de cafeteria del Centre Social.

La cafeteria subministrarà diàriament en els dies laborables l'esmorzar a les persones usuàries del Servei Residencial d'Estada Limita (SEREL). També caldrà que els divendres subministri els esmorzars pel cap de setmana i la vigília de dies festius, l'esmorzar dels dies festius. El cost d'aquests esmorzars es preveurà en el cost del contracte a licitar. S'han previst 2920 esmorzars durant tot un any, i 2€ el cost de cada esmorzar.

3. OBRES, BÉNS I INSTAL·LACIONS NECESSARIS

Per la prestació dels serveis es destina una part de l'edifici del Centre Social El Roser de Reus, situat al carrer Josep Caixés número 1 de Reus, que és de propietat municipal i que actualment es troba desocupat i en fase de finalització de l'obra. L'acord d'establiment del servei comportarà l'adscripció d'aquest bé municipal al servei que es crea.

Les obres d'adequació de l'edifici i els materials necessaris per a l'entrada en funcionament dels serveis, són els que consten al Projecte bàsic i executiu Centre Social El Roser, aprovat definitivament per Decret d'Alcaldia número 2019016891 de data 30-10-2019 (Servei d'aprovisionaments, contractació i patrimoni. Exp. OM 0257/2019); i per Decret número 2021006225, de data 29-03-2021, emès per la regidora delegada de l'Àrea d'Hisenda, que inicia l'expedient de contractació del Subministrament de mobiliari del Centre Social El Roser.

L'Ajuntament es farà càrrec de les despeses relacionades amb el manteniment general de l'edifici, el gual d'accés al Centre Social el Roser, control de plagues, gestió de la brossa, drets de música, accés a la xarxa wifi, sistema de seguretat amb càmeres de vigilància i alarmes, dels espais de jardineria, de la maquinària de climatització, de la maquinària i equipament de la cuina.

L'entitat que resulti adjudicatària del servei, assumirà les despeses definides al plec de clàusules.

Un cop finalitzat el contracte, l'entitat adjudicatària cal que retorni el 100% del mobiliari en bon estat, així com el 100% de la vaixel·la, estris de cuina, i la resta de material que consta a l'estudi econòmic i financer.

Tant l'equipament material com les instal·lacions del Centre Social el Roser seran lliurats a l'Ajuntament en un correcte estat de conservació, el mateix en que s'hauran de retornar a la finalització del contracte llevat del desgast normal produït per l'ús.

4. ESTUDI ECONÒMIC I FINANCER

Les despeses d'inversió per a l'establiment del servei són les que consten al Projecte bàsic i executiu Centre Social El Roser, aprovat definitivament per Decret d'Alcaldia número 2019016891 de data 30-10-2019 (Servei d'aprovisionaments, contractació i patrimoni. Exp. OM 0257/2019), amb un pressupost base de licitació de 2.040.354,03 euros (IVA inclòs), i al Decret número 2021006225, de data 29-03-2021, emès per la regidora delegada de l'Àrea d'Hisenda, que inicia l'expedient de contractació del subministrament de mobiliari del Centre Social El Roser, amb un pressupost base de licitació de 97.614,20 euros (IVA inclòs). S'adjunten com annex I i II, els esmentats decrets.

El càlcul de l'import del Projecte bàsic i executiu que s'imputa a casa servei és segons el metres quadrats de superfície de cada servei respecte la superfície total de les instal·lacions del Centre Social.

Respecte al Projecte bàsic i executiu Centre Social El Roser, l'import del pressupost base de licitació que s'imputa al servei de menjador social i el rebost social és el de 1.125.895,76 euros, que correspon a l'espai del menjador social, la cuina industrial i el rebost social d'acord amb el següent desglossament:

	M2	%	TOTAL
Menjador social	140,37	12,92%	263.513,11 €
Cuina	256,67	23,62%	481.840,21 €
Rebost Social	202,71	18,65%	380.542,44 €
Allotjament	244,8	22,52%	459.556,95 €
Espai administratiu	242,32	22,30%	454.901,31 €
	1.086,87	100%	2.040.354,02 €

Està prevista una modificació en el Projecte bàsic i executiu que suposa un cost total de 2.216.180,56€ (IVA inclòs). Segons aquesta modificació, l'import d'aquest projecte que s'imputa al servei d'allotjament és d'1.222.919,3€ (IVA inclòs):

	M2	%	TOTAL
Menjador social	140,37	12,92%	286.221,23 €
Cuina	256,67	23,62%	523.362,56 €
Rebost Social	202,71	18,65%	413.335,51 €
Allotjament	244,8	22,52%	499.159,05 €
Espai administratiu	242,32	22,30%	494.102,21 €
	1.086,87	100%	2.216.180,56 €

Respecte a l'expedient de contractació del subministrament del mobiliari, l'import previst que s'imputa als serveis de menjador social i rebost social és el de 37.823,94€ (més IVA 7.943,03€). A l'Annex III es pot consultar el detall del mobiliari.

Altres despeses imputables són sobre l'equipament complementari del servei de menjador social, del rebost social i cafeteria, es troben pendents de licitació, amb una despesa prevista de 25.713€ (més IVA 5.399,73€), El detall d'aquestes despeses es poden consultar a l'Annex IV.

Les despeses del contracte pendent de licitar del funcionament dels serveis de menjador social, rebost social i cafeteria són:

CAPÍTOL I	Personal propi ajuntament	41.137,10€
CAPÍTOL II	Contractes (iva no inclòs)	423.932,76€
	IVA	8.147,65€
CAPÍTOL IV	Convenis / subvencions	39.000,00€
CAPÍTOL VI	Inversió (iva no inclòs)	7.659,20€
	IVA	1.608,43€
	Amortització 4 anys amb iva	2.316,91€
	TOTAL amb IVA	521.485,14€
	TOTAL amb IVA amortització	514.534,42€

A l'annex V es pot consultar el detall de les despeses previstes del contracte pendent a licitar pel funcionament dels serveis, així com la inversió en equipament nou (vaixela pel menjador i estris de cuina).

Per tant, les despeses previstes d'inversió i funcionament del servei ascendeixen a l'import de 1.585.547,10€ més l'IVA corresponent, d'acord amb el següent quadre resum:

	Annex	Base	IVA	TOTAL
Projecte bàsic i executiu modificat	I	1.010.677,10€	212.242,19€	1.222.919,29€
Subministrament mobiliari	II i III	37.823,94€	7.943,03€	45.766,97€
Equipament complementari	IV	25.317€	5.316,57€	30.633,57€
Funcionament del servei	V	423.932,76€	8.147,65€	432.080,41€
Inversió funcionament del servei	V	7.659,20€	1.608,43€	9.267,63€
Convenis *	V	39.000€	0€	39.000€
Personal propi ajuntament	V	41.137,10€	0€	41.137,10€
TOTAL		1.585.547,10€	235.257,87€	1.820.804,97€

* *Conveni del Programa de recuperació i distribució d'aliments frescos (50% del cost del conveni)*

Totes aquestes despeses tenen cobertura suficient al pressupost general de l'Ajuntament.

5. RÈGIM ESTATUTARI DELS USUARIS

L'Ajuntament vetllarà pel respecte dels drets dels usuaris reconeguts a les lleis i, especialment, pels següents:

a) Dret a la informació i a la participació en els termes establerts en el Reglament del Servei.

b) Dret a la intimitat, i a la divulgació de les dades personals que obrin als seus expedients o historials.

c) Dret a no ser discriminats en el tractament per raó de naixença, raça, sexe, religió, opinió o qualsevol altra condició o circumstància personal o social.

Les obligacions dels usuaris seran les previstes en el Reglament del servei.

Coordinador Centre Social el Roser
Socials

Cap de Servei de Serveis

Albert Farré Bravo

Àngels Granados Serrano

ANNEX I:

Projecte bàsic i executiu Centre Social El Roser, aprovat definitivament per Decret d'Alcaldia número 2019016891 de data 30-10-2019 (Servei d'aprovisionaments, contractació i patrimoni. Exp. OM 0257/2019).

ANNEX II:

Decret número 2021006225, de data 29-03-2021, emès per la regidora delegada de l'Àrea d'Hisenda, que inicia l'expedient de contractació del Subministrament de mobiliari del Centre Social El Roser.

ANNEX III

BAR/MENJADOR	unitats	preu ut	preu total
Tamboret barra de bar	8	131,4	1.051,2€
Cadira	62	74,8	4.637,6€
Cadira treball	2	235,45	470,9€
Cadira sala espera (4 seients)	2	428,4	856,8€
Taula menjador 140x80	16	362,25	5.796€
Armari balda	54	354,45	19.140,3€
Baldes 72	54	94,78	5.118,12€
Paperera	8	28,9	231,2€
Pena-robes	1	56,95	56,95€
Dispensador sabó gel hidroalcohòlic	14	11,18	156,52€
Dispensador paper	7	16,24	113,68€
Porta rotlla paper higiènic	7	1,29	9,03€
Escombres	7	26,52	185,64€
Base			37.823,94€
IVA 21%			7.943,03€
TOTAL			45.766,97€

ANNEX IV

BAR/MENJADOR	unitats	preu ut	preu total
Barra posterior bar	1	2.500,00 €	2.500,00 €
Mosquiteres menjador	12	110,00 €	1.320,00 €
Armaris Magatzem de bar	3	750,00 €	2.250,00 €
Armaris Magatzem menjador	3	750,00 €	2.250,00 €
Cercol per a brossa	1	50,00 €	50,00 €
Mostrador refrigerat 3 portes	1	200,00 €	200,00 €
Grill de ferro fos amb placa ranurada 2,2kw 410x400x200	1	325,00 €	325,00 €
Màquina espremadora suc elèctric manual	1	500,00 €	500,00 €
Molinet de cafè amb tova 2kg	1	100,00 €	100,00 €
Cafetera expresso doble de 11,5 litres + 2x1,5 litres	1	400,00 €	400,00 €
Caixa registradora	1	1.100,00 €	1.100,00 €
Forn de convecció amb 4 safates	1	598,00 €	598,00 €
Expositor de begudes de sobretaula amb porta de vidre	1	649,00 €	649,00 €
Moble cafeteria de 2000 x 600 mm	1	1.098,00 €	1.098,00 €
Moble posterior barra 2 estanteries 2000 x 600 mm	1	1.077,00 €	1.077,00 €
Aigüera doble 1200 x 600 mm, bastidor espai rentavaixelles	1	439,00 €	439,00 €
Renta-gots cistell 35x35	1	1.163,00 €	1.163,00 €
Taula de treball amb una estanteria 1000 x 600 mm	1	408,00 €	408,00 €
Nevera per ampolles de 4 portes 2017x550mm	1	1.187,00 €	1.187,00 €
Congelador horitzontal portes corredisses de vidre 1009 x 629mm	1	709,00 €	709,00 €
Taula de treball amb dues estanteries de 1000x600mm	1	534,00 €	534,00 €
Vitrina neutra 982x265x312 amb estanteria intermitja (entrepans)	1	488,00 €	488,00 €
Vitrina neutra 982x265x312 amb estanteria intermitja (brioixeria)	1	488,00 €	488,00 €
Aixeta comandament accionament no manual curt 2 aigües	1	100,00 €	100,00 €
CUINA/EMMAGATZEMATGE	unitats	preu ut	preu total
Armaris suport cuina inox	2	400,00 €	800,00 €
Mosquiteres cuina	8	110,00 €	880,00 €
Cortinatge d'accés lames plàstic	1	400,00 €	400,00 €
Rentadora domèstica	1	500,00 €	500,00 €
REBOST SOCIAL	unitats	preu ut	preu total
Nevera industrial 400 litres	2	800,00 €	1.600,00 €
Congelador industrial 400 litres	2	800,00 €	1.600,00 €
PRESSUPOST			preu total
BASE			25.713,00 €
IVA 21%			5.399,73 €
TOTAL			31.112,73 €

ANNEX V

A. DESPESES DEL SERVEI INCLOSES EN EL CONTRACTE A LICITAR

1. Personal per la gestió dels serveis: 358.094€

Personal del servei del menjador social (cuina i sala), del rebost social i de gestió del servei (coordinació, administració i neteja).

Es preveu el cost de la cobertura de les vacances del personal i un cost indirecte del 3%.

Menjador social	Cuiner estructura	40 hores
	Ajudant cuina inserció	40 hores
	Ajudant cuina inserció	20 hores
	Ajudant cuina inserció	20 hores
	Cap de sala estructura	40 hores
	Ajudant de sala inserció	20 hores
	Ajudant de sala inserció	20 hores
	Ajudant de sala inserció	20 hores
	Entrega àpats inserció	40 hores
Rebost social	Recepció estructura	25 hores
	Suport entrega aliments	25 hores
	Suport entrega aliments	25 hores
	Suport magatzem	25 hores
General	Coordinador + TS	25 hores
	Gestió administrativa	15 hores
	Neteja inserció	30 hores

2. Subministraments: 18.221€ (iva no inclòs 3.826€)

Electricitat: 11.261€

Aigua: 3.232€

Gas: 3.728€

3. Subministrament esmorzars SEREL: 5.480€

Es preveu la despesa del subministrament dels esmorzars de les persones usuàries del SEREL segons el 50% de l'ocupació màxima anual a 2€ l'esmorzar.

Els dinars i sopars estan inclosos en la previsió d'àpats anual del menjador social.

4. Equipament informàtic: 823€ (iva no inclòs 173€)

Previsió a través de rènting de 3 ordinadors, programa antivirus per cada ordinador, 2 impressores, servei de manteniment, 2 telèfons mòbils, 2 lectors de codi de barres i 2 tauletes de signatura digital.

5. Mitjans de transport: 5.400€ (iva no inclòs 1.134€)

Previsió de rènting d'un vehicle furgoneta per poder realitzar les entregues dels àpats als domicilis i recollides de les donacions diàries.

6. Material pels àpats per emportar i domicili: 6.600€ (iva no inclòs 1.386€)

Previsió despesa tenint en compte el total de material que s'ha utilitzat al menjador social durant l'any 2020. Compra d'envasos de diferents formats i mides, bosses de plàstic i bobines de paper film.

7. Productes i estris de neteja: 1.125€ (iva no inclòs 236€)

Previsió de productes de neteja esporàdics i no inclosos en la neteja diària i general de les instal·lacions dels serveis.

8. Uniformes de treball: 874€ (iva no inclòs 184€)

Previsió dels uniformes necessaris pel personal amb 3 recanvis per persona: 4 persones de cuina, 4 persones de sala, 1 persona d'entrega d'àpats i 4 armilles pel personal del rebost social.

9. Material fungible d'oficina: 1.000€ (iva no inclòs 210€)

10. Material de magatzem: 1.000€ (iva no inclòs 210€)

Previsió de compra de material divers per solucionar incidències en les entregues dels aliments al rebost social (bosses, material de ferreteria, caixes...).

11. Suport nutricionista: 1.200€ (iva no inclòs 252€)

previsió d'un/a professional nutricionista per donar suport en l'elaboració dels àpats tenint en compte els perfils de persones usuàries com el tipus d'aliments recuperats i rebuts al menjador social.

12. Marge benefici industrial (5%): 18.691€

B. DESPESA DEL SERVEI NO INCLOSES EN EL CONTRACTE A LICITAR

INVERSIONS

Despesa total de 7.659€ (iva no inclòs 1.608€). Despesa de 1.915€ a amortitzar en 4 anys (iva no inclòs 402€)

1. Parament menjador: 2.796€ (iva no inclòs 587€)

Compra de 240 unitats de joc complets de plats (plats fons, pla i de postres), joc complet de coberts (cullera, forquilla, ganivet i cullereta), gots, i 60 tovalles antitaques.

2. Compra d'estrís de cuina: 4.863€ (iva no inclòs 1.021€)

Tenint en compte els estris de cuina aprofitables del menjador social actual inventariat, es preveu una compra d'estrís necessaris pel volum d'àpats que s'elaboren.

Material	Quantitat
Olla 45 cm	4
Olla 30 cm	5
Cassó 20 cm	4
Cassó 16 cm	2

Colador xinès 25 cm	2
Colador xinès 35 cm	2
Escumadora 12 cm	6
Escumadora 15 cm	3
Aranya 18 cm	2
Espàtula	4
Escurridor 60 cm	2
Escurridor 50 cm	2
Escurridor 35 cm	2
Escurridor 40 cm	2
Taula de tall blava 60x35	3
Taula de tall vermella 60x35	3
Taula de tall verda 60x35	3
Taula de tall blanca 60x35	6
Gastrònom 1/1 6,5 cm d'alt	10
Gastrònom 1/1 10 cm d'alt	15
Gastrònom 1/1 4 cm d'alt	10
Gastrònom 1/1 16 cm d'alt	6
Gastrònom verdures amb forats 1/1 de 15 cm alt	6
Gastrònom verdures amb forats 1/1 de 10 cm alt	8
Gastrònom verdures amb forats 1/1 de 4 cm alt	6
Batedora braç 30 cm extraïble	1
Batedora braç 50 cm extraïble	1
Safata anti goteig 1/1 GN Premium per GN	16
Tapa 1/1 GN Premium sin corte asas	20
Joc de ganivets	2

C. DEPESA DE GESTIÓ

1. Despesa personal propi: 41.136€

50% de la jornada laboral d'un/a tècnic/a superior i d'un/a integrador/a social.

2. Programa existent que subministra aliments al menjador social i rebost social: 39.000€

Conveni marc de col·laboració entre l'Associació Taller Baix Camp, la Fundació Banc dels aliments i l'Ajuntament de Reus pel Programa de recuperació i distribució d'aliments frescos. S'imputa un 50% del cost del conveni.

3. Compra de matèria primera: 2.500€ (iva no inclòs 250€)

Compra de matèria primera per l'elaboració del àpats del menjador social. Despesa inclosa en capítol II.

4. Compra de material per possible reposició 2.000€ (iva no inclòs 240€)

Compra de material que pel seu ús calgui canviar. Despesa inclosa en el capítol II.