

DECRETO

Visto el expediente tramitado para la celebración de un convenio nominativo con *Ayuntamiento de Encinas Reales*, respecto del proyecto «Taller de restauración social para personas con discapacidad intelectual», así como el informe emitido por la Técnica de Administración General del Departamento de Consumo, Participación Ciudadana y Protección Civil; de fecha 27 de abril de 2023,

En virtud de las facultades que me han sido delegadas por el Sr. Presidente mediante decreto de 12 de febrero de 2022 y de conformidad con la Base 27 de Ejecución del Presupuesto General de la Diputación Provincial de Córdoba para el ejercicio 2023, por el presente vengo en resolver:

Primero.-

Aprobar el Convenio que regula la concesión de una subvención nominativa con Ayuntamiento de Encinas Reales, respecto del proyecto «Taller de restauración social para personas con discapacidad intelectual», ajustado al modelo tipo de Convenio nominativo previsto en la Base 27 de Ejecución del Presupuesto General, que a continuación se transcribe:

«CONVENIO TIPO DE COLABORACIÓN ENTRE LA EXCMA. DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA Y AYUNTAMIENTO DE ENCINAS REALES»

En Córdoba, a de de 2023

REUNIDOS

De una parte el Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de Córdoba, D. Antonio Ruiz Cruz, en nombre y representación de la Corporación Provincial,

Y de otra D. Gabriel González Barco, Alcalde de la entidad, en nombre y representación de Ayuntamiento de Encinas Reales.

Ambas partes reconociéndose mutuamente capacidad legal necesaria y suficiente para suscribir el presente Convenio, acuerdan formalizarlo con arreglo a las siguientes:

ESTIPULACIONES

PRIMERO.- Objeto del convenio

El presente Convenio tiene por objeto el proyecto «Taller de restauración social para personas con discapacidad intelectual»



SEGUNDO.- Competencia de las partes

El convenio de colaboración se circunscribe dentro del ámbito de competencias propias de la Diputación Provincial de Córdoba, a la que le corresponden “las que le atribuyan en este concepto las leyes del Estado y de las Comunidades Autónomas en los diferentes sectores de la acción pública y, en todo caso, las siguientes: d) la cooperación en el fomento del desarrollo económico y social y en la planificación en el territorio provincial, de acuerdo con las competencias de las demás Administraciones Públicas en este ámbito” (artículo 36.1 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, modificada por la Ley 27/2013, de 27 de diciembre, de Racionalización y Sostenibilidad de la Administración Local, En adelante LRBRL). Así mismo, en los artículos 6 y siguientes de la Ley 5/2010, de 11 de junio, de Autonomía Local de Andalucía, se establece que las competencias de las provincias se determinarán por Ley, pudiendo ser ampliadas por las leyes sectoriales. Teniendo como referente el principio de mayor proximidad a la ciudadanía.

Sectorialmente y en el ámbito de nuestra Comunidad Autónoma, todas las Administraciones públicas han de promover el asociacionismo, previendo el artículo 33 de la Ley de Asociaciones de Andalucía diferentes técnicas para su fomento. A tal efecto el artículo 72 de la LRBRL dispone que las entidades locales han de favorecer el desarrollo de las asociaciones para la defensa de los intereses generales o sectoriales de los vecinos y, dentro de sus posibilidades, han de facilitarles el acceso a ayudas económicas para la realización de sus actividades.

El convenio de colaboración se circunscribe dentro del ámbito de competencias propias del Ayuntamiento, según lo establecido en el artículo 2, 25 y siguientes de la Ley 7/85, de 2 de abril, reguladora de las Bases del Régimen Local, y artículo 9 y siguientes de la Ley 5/2010, de 11 de junio, de autonomía local de Andalucía. Correspondiendo representar al Ayuntamiento al Alcalde del Ayuntamiento de Encinas Reales, según el artículo 21.1 b) y r) de la Ley 7/85, de 2 de abril, reguladora de las Bases del Régimen Local.

TERCERO.- Mecanismos de seguimiento, vigilancia y control

Se realizarán los controles parciales y globales a realizar por la Jefatura del Departamento de Consumo y Participación Ciudadana, que en virtud de lo dispuesto en la Base 27 de las de Ejecución del Presupuesto 2023, se detallan en el informe técnico.

CUARTO.- Compatibilidad con otras subvenciones

Las cuantías previstas en la subvención nominativa serán compatible con otras subvenciones, ayudas, ingresos o recursos recibidos para la misma finalidad, procedentes de cualesquiera Administraciones, o entes públicos o privados, nacionales, de la Unión Europea o de organismos internacionales, siempre que la cuantía acumulada de los mismos, en la que se incluiría la aportación de la Diputación Provincial de Córdoba no supere el 100% del coste total previsto; en tal caso las aportaciones previstas se reducirían en la parte proporcional correspondiente.



QUINTO.- Plazo y modos de pago de la subvención

El proyecto tiene un presupuesto total de 15.000,00 € aportando la Diputación la cantidad de 10000 €, aportando la entidad la cantidad restante.

El pago de la subvención nominativa por el importe de Diez mil euros con cargo a la aplicación presupuestaria 490 2317 46201 se realizará a la firma del convenio, previa acreditación por parte del beneficiario de estar al corriente de sus obligaciones con la Corporación, salvo en el supuesto de que el beneficiario tenga concedido un aplazamiento o fraccionamiento de deudas derivadas de un procedimiento de reintegro de subvención concedida con anterioridad y, en el supuesto de que el objeto del Convenio se haya realizado, en cuyo caso el pago se realizará previa justificación del gasto y de haber cumplido los requisitos administrativos por subvenciones concedidas con anterioridad y demás condiciones establecidas en la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones y el Reglamento que la desarrolla, aprobado por Real Decreto 887/2006, de 21 de julio.

SEXTO.- Plazo y forma de justificación

La justificación de la subvención tendrá por objeto comprobar la adecuación del uso de los fondos públicos por los beneficiarios, aplicándolos a la finalidad para la que fueron concedidos, demostrando el cumplimiento de las condiciones impuestas y resultados obtenidos.

Tendrá carácter de documento con validez jurídica para la justificación de la subvención, la cuenta justificativa simplificada con el contenido previsto en el artículo 75 del Reglamento anteriormente citado (o el previsto en el artículo 72 del mismo, en su caso).

La subvención nominativa concedida con cargo a la aplicación presupuestaria correspondiente, tendrá el carácter de un importe cierto, se entenderá que queda de cuenta de la entidad beneficiaria la diferencia de financiación necesaria para la total ejecución de la actividad, debiendo ser reintegrada en tal caso la financiación pública únicamente por el importe que rebasara el coste total de dicha actividad.

La cuenta deberá rendirse ante el órgano gestor en el plazo máximo de tres meses, que se contará a partir de la firma de este Convenio o desde la finalización de la temporalidad del proyecto recogida en el Anexo Económico del presente Convenio, según esté o no, respectivamente, realizado el objeto del Convenio.

SÉPTIMO.- Publicidad

La entidad beneficiaria deberá tomar las medidas de difusión necesarias para dar la adecuada publicidad del carácter público de la financiación del programa, actividad, inversión o actuación de cualquier tipo que sea objeto de la subvención nominativa y las medidas de difusión que se adopten deberán adecuarse al objeto subvencionado, tanto en su forma como en su duración, pudiendo consistir en la inclusión de la imagen institucional de la entidad concedente así como leyendas relativas a la financiación pública en carteles, placas



conmemorativas, materiales impresos, medios electrónicos o audiovisuales o bien en menciones realizadas en los medios de comunicación.

La publicidad deberá ser presentada de forma previa al Departamento de Consumo, Participación Ciudadana y Protección Civil, para su verificación y validación oportuna.

OCTAVO.- Subcontratación de las actividades

A los efectos de este Convenio, se entiende en su caso, que la entidad beneficiaria subcontrata cuando concierne con terceros la ejecución total o parcial de la actividad que constituye el objeto del Convenio.

Queda fuera de este concepto la contratación de aquellos gastos en que tenga que incurrir para la realización por sí mismo de la actividad.

La entidad beneficiaria, podrá subcontratar, en su caso, hasta el 100% de la actividad. No podrán subcontratarse actividades que, aumentando el coste de la acciones, no aporten valor añadido al contenido de las mismas.

NOVENO.- Gastos subvencionables

Se considerarán gastos subvencionables, a los efectos de este Convenio, los incluidos en su Anexo Económico, siempre que respondan de manera indubitada a la naturaleza de la actividad subvencionada, resulten estrictamente necesarios y hayan sido efectivamente pagados con anterioridad a la finalización del plazo de justificación. En ningún caso el coste de adquisición de los gastos podrá ser superior al valor de mercado.

Los gastos e ingresos que se presenten en el anexo económico, estarán debidamente desglosados y se imputarán de acuerdo con su naturaleza económica y, en el caso de los gastos, además, de acuerdo con la finalidad que con ellos se pretende conseguir.

Los datos serán homogéneos y normalizados en cuanto a denominación, nomenclatura y significado de los distintos gastos e ingresos subvencionables, de conformidad con lo establecido en la Orden EHA/1037/2010, de 13 de abril, por la que se aprueba el Plan General de Contabilidad Pública, y demás normativa de desarrollo.

Cuando el importe del gasto supere las cuantías establecidas en la legislación de Contratos de Sector Público para el contrato menor, el beneficiario deberá solicitar como mínimo tres ofertas de diferentes proveedores, con carácter previo a la contratación del compromiso para la obra, la prestación del servicio o la entrega del bien, salvo que por sus especiales características de los gastos no exista en el mercado suficiente número de entidades que lo realicen, suministren o presten, salvo que el gasto se hubiese realizado con anterioridad a la subvención.

La elección entre las ofertas presentadas, que deberán aportarse en la justificación, o, en su caso, en la solicitud de subvención, se realizará conforme a criterios de eficiencia y economía, debiendo justificarse expresamente en una memoria la elección cuando no recaiga en la propuesta económica más ventajosa.



A efectos de lo previsto en el apartado anterior, la entidad beneficiaria será responsable de que en la ejecución de la actividad subvencionada concertada con terceros se respeten los límites que se establezcan en este Convenio en cuanto a la naturaleza y cuantía de gastos subvencionables, y los contratistas estarán sujetos al deber de colaboración previsto en el artículo 46 de la Ley 38/2003 General de Subvenciones para permitir la adecuada verificación del cumplimiento de dichos límites.

En ningún caso podrá concertarse por la entidad beneficiaria la ejecución total o parcial de las actividades subvencionadas con:

- a) Personas o entidades incursas en alguna de las prohibiciones del artículo 13 de la Ley 38/2003.*
- b) Personas que formen parte de los órganos de gobierno de las entidades o entidades vinculadas con la entidad beneficiaria, tales como empresas asociadas, salvo que la contratación se realice de acuerdo con las condiciones normales de mercado. En estas circunstancias la subcontratación tendría la autorización expresa de esta Corporación Provincial.*

DÉCIMO.- Responsabilidad patrimonial

En concordancia con lo establecido en el Art. 33.1 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, citada, si de la ejecución de las actuaciones derivadas del presente convenio se produjeran lesiones en los bienes y derechos de los particulares, la responsabilidad patrimonial a que, en su caso, dieren lugar será de la entidad beneficiaria como entidad responsable de dicha ejecución.

El presente convenio queda excluido de la aplicación del TRLCSP, aprobado por RDL 3/2011, de 14 de noviembre, al amparo del artículo 4.1.d). No obstante, se aplicarán los principios de esta ley para resolver las dudas que pudieran presentarse.

La Diputación Provincial de Córdoba, no tendrá relación jurídico-laboral alguna con las personas que contraten con la entidad beneficiaria para la ejecución de los compromisos que corresponda desarrollar en virtud de este Convenio de Colaboración, siendo ajena a cuantas reclamaciones puedan derivarse de tales contratos.

UNDÉCIMO.- Criterios de graduación de la justificación

A este Convenio le son de aplicación las normas recogidas por la Ordenanza Reguladora de la Actividad Subvencional, Criterios de Graduación y Potestad Sancionadora, aprobada por BOP n.º 29, de fecha 12 de febrero de 2020, en especial, los criterios de graduación y potestad sancionadora ante los posibles incumplimientos de las condiciones impuestas con motivo de la concesión de esta subvención nominativa.

DUODÉCIMO.- Cuestiones litigiosas en la interpretación y cumplimiento del Convenio

Las cuestiones litigiosas que pudieran surgir en la interpretación y cumplimiento del presente convenio, serán de conocimiento y competencia del Orden Jurisdiccional



Contencioso Administrativo; si no han podido ser resueltas previamente a través de la Comisión de Seguimiento recogida en la estipulación tercera del presente Convenio.

DECIMOTERCERO.- Vigencia

La vigencia del presente Convenio comprenderá desde la fecha de su firma hasta la fecha de finalización de las actuaciones objeto del presente Convenio; fecha que aparece en el anexo del presente Convenio.

En cualquier momento, antes de la finalización del plazo previsto en el anexo, las partes que suscriben el presente Convenio podrán acordar unánimemente su prórroga, con la limitación recogida en el artículo 49 apartado h) párrafo segundo de la Ley 40/2015, de 1 de octubre.

Serán causas de resolución del mismo:

- a) El mutuo acuerdo de las partes manifestado por escrito.*
- b) Incumplimiento de las obligaciones recogidas en el mismo.*

En el supuesto de que concurra alguna de estas causas, pero existan actuaciones en curso de ejecución, las partes que suscriben el presente Convenio, a propuesta del Jefe/a del Servicio, Departamento, Unidad, o a propuesta de la Comisión de Seguimiento si ésta existiera, podrán acordar la continuación y finalización de las actuaciones en curso, estableciendo un plazo improrrogable para la finalización de las mismas; conforme al artículo 52 apartado tercero de la Ley 40/2015, de 1 de octubre.

DECIMOCUARTO.- Memoria justificativa

Para dar cumplimiento al apartado primero del artículo 50 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, se incluye en el expediente administrativo del presente convenio una Memoria Justificativa como trámite preceptivo para la suscripción de este Convenio.

DECIMOQUINTO.- Igualdad de género

Las entidades firmantes se comprometen a respetar e incorporar en la ejecución del presente Convenio, procedimientos de igualdad efectiva de mujeres y hombres y de promoción para la igualdad de género, en el ámbito de su actuación.

DECIMOSEXTO.- Apoyo a metas de ODS

Las medidas que atiende el presente convenio apoya a las metas de:

- ODS Nº 1 de la Agenda 2030 por tratar de garantizar que todas las personas, en particular las personas pobres y vulnerables, tengan los mismos derechos a los recursos económicos y acceso a los servicios básicos, la propiedad y el control de la tierra y otros bienes, la herencia, los recursos naturales, las nuevas tecnologías apropiadas y los servicios financieros, incluida la microfinanciación.*



- ODS Nº 2.1 de la Agenda 2030 por tratar de poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas, en particular a las personas pobres y las personas en situaciones de vulnerabilidad, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente.
- ODS Nº 8.5 de la Agenda 2030 por tratar de lograr el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todas las mujeres y los hombres, incluidos los jóvenes y las personas con discapacidad, así como la igualdad de remuneración por trabajo de igual valor.

Las entidades firmantes se comprometen a divulgar este apoyo y a considerarlo en las actuaciones que se desarrollen, pudiendo enviar reportaje fotográfico a participamos2030@dipucordoba.es.

Y en prueba de conformidad, firman los intervinientes, en el lugar y fecha indicados «en el encabezamiento»

EL PRESIDENTE DE LA EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CÓRDOBA	EL ALCALDE DE «AYUNTAMIENTO DE ENCINAS REALES»
Don Antonio Ruiz Cruz	Don Gabriel González Barco



ANEXO ECONÓMICO

PRESUPUESTO DE LA ACTIVIDAD

PRESUPUESTO DE GASTOS del programa, actividad, inversión o actuación, conforme al desglose del proyecto presentado	
GASTOS DE PERSONAL: Contratación de empresa externa para el desarrollo de la Actividad formativa.	7.500,00 €
GASTOS DE MATERIAL	
Material para el reparto de menús	1.000,00 €
Alimentos destinados a la elaboración de menús	6.000,00 €
Gastos sanitarios realizados por empresa externa homologada	500,00 €
PRESUPUESTO TOTAL	15.000,00 €

PRESUPUESTO DE INGRESOS	
Subvención de Diputación Provincial de Córdoba	10.000,00 €
Aportación de la Entidad beneficiaria	5.000,00 €

Plazo de ejecución:

El plazo de ejecución será de cuatro meses

Temporalidad del proyecto:

La temporalidad del proyecto será desde el día 1 de febrero de 2023 hasta el 28 de junio de 2023.

Plazo de justificación:

El que proceda conforme a la estipulación Sexta del Convenio.



ANEXO MODELO DE PROYECTO
(CONTENIDO ESENCIAL DE LA MEMORIA INICIAL DE UN PROYECTO)

Entidad que solicita la subvención

Ayuntamiento de Encinas Reales
Dirección: C/ Cruz, 4. 14913 Encinas Reales. Córdoba
Página Web: www.encinasreales.es
Correo electrónico: alcaldia@encinasreales.es
Persona de Contacto: Gabriel González Barco.
Teléfono: 957597128 /635052299

Entidad que desarrolla y organiza la actividad o proyecto

Ayuntamiento de Encinas Reales

Descripción, Fundamentación y justificación del proyecto

a) Clase de Proyecto:

Cohesión Social.

b) Entorno en el que se desarrolla el proyecto:

Encinas Reales

c) Razones que llevan a emprender el proyecto:

El Taller de Habilidades Profesionales Básicas para personas con Discapacidad celebrado en el Municipio de Encinas Reales el pasado 2021, supuso un rotundo éxito tanto a nivel de aprendizaje e implicación del alumnado inscrito como de participación y colaboración ciudadana en cuanto al desarrollo y la consecución de los objetivos planificados.

Fruto de este taller formativo, se configuró un grupo socialmente unido y estable, capaz bajo una dirección técnica responsable, de realizar labores profesionales básicas en cocina, jardinería y montaje de eventos.

Dicho vínculo de unión se mantiene en la actualidad entre el grupo conformado y ha sido capaz de motivar la iniciativa de progreso personal en el campo laboral, permitiendo desarrollar su autonomía, independencia y realización personal

Durante el transcurso del mismo pudo observarse que las limitaciones asociadas a una discapacidad intelectual están íntimamente ligadas a su relación con el entorno de trabajo. El desempeño de las actividades básicas de restauración en unas instalaciones propias y el manejo de instrumental y accesorios de cocina habituales,



destacó notablemente a la hora de poner en práctica los conceptos aprendidos, consiguiéndose de este modo:

- *Espacios de trabajo ordenados y diferenciados*
- *Condiciones de almacenamiento idóneas desde el punto de vista de la segregación de alimentos como de aquellos sujetos a mantenimiento de la cadena de frío*
- *Vigilancia de la seguridad de los procesos intermedios de procesado (desinfección de vegetales destinados a servicio en crudo, descongelaciones en refrigeración, control de temperaturas, etc.)*
- *Procesos adecuados de higiene personal y limpieza/desinfección de instalaciones*
- *Identificación y registro de peligros químicos (alérgenos), similares a los exigibles por las autoridades sanitarias a cualquier establecimiento de restauración*
- *Incremento sobre la seguridad en los procesos básicos sujetos a tratamiento térmico: cocción, horneado y fritura*
- *Mejoras significativas en los procesos de emplatado y servicio*
- *Etc.*

d) Necesidades a problemas que se pretenden corregir:

La normalización de un entorno de trabajo inclusivo, reforzó de este modo la confianza en sus propias posibilidades a la vez que facilitó el aprendizaje de conceptos básicos, aumentando significativamente la empleabilidad y facilitando la adecuada inserción sociolaboral de este colectivo.

e) Argumentación de que el proyecto es la mejor alternativa:

Se ha diseñado un programa formativo que combina un programa teórico con un programa práctico con una distribución a lo largo de 4 meses cuyo contenido y metodología permiten el logro de los objetivos.

f) Medidas paleativas o correctoras:

De momento no se han analizado las mismas en todo caso en la evaluación final del proyecto se analizarán los elementos de mejora que se detecten que se incorporarán en futuras líneas de trabajo.

Objetivos a conseguir con la realización del proyecto

El especial interés mostrado por el alumnado en el campo de la restauración, unido a la actual demanda de servicios en este sector se muestra determinante a la hora de planificar el presente proyecto. A través del mismo y partiendo de la observación positiva de las capacidades del alumnado se busca el refuerzo y puesta en práctica de los conocimientos adquiridos en etapas formativas anteriores, priorizando la inclusión activa,



e incrementando la autoestima colectiva del grupo mediante el servicio a terceros de sus propias elaboraciones.

El sector de la restauración en municipios de menos de 3000 habitantes supone sin duda una importante vía de acceso al mercado laboral para este colectivo. La consecución del presente proyecto impulsa su acceso a la oferta laboral en empresas de restauración públicas y privadas de Córdoba y Provincia

Mediante este planteamiento se pretende, bajo el amparo de una dirección técnica cualificada, alcanzar la formación necesaria para optar a un puesto de trabajo en el sector mediante el desarrollo competencias laborales complejas que permitan la programación y consecución de un servicio de menús similares a los elaborados por una empresa de restauración colectiva, y enfocados a la futura inserción laboral en cocinas profesionales como las presentes en

- Guarderías
- Residencias de Personas Mayores
- Catering para colectividades (colegios)
- Restaurantes

Como segundo objetivo, el proyecto pretende maximizar su esfuerzo y dedicación hacia colectivos vulnerables a los que dedica su labor social, mediante el reparto de los menús elaborados en el taller para los grupos de población que se detallan a continuación:

- Personas vulnerables o en situación de riesgo de pobreza (en coordinación con los agentes sociales municipales)
- Personas dependientes (en coordinación con el servicio de ayuda a domicilio municipal)

Destinatarios o beneficiarios del proyecto:

Los destinatario del presente proyecto serán ciudadanos/as que cumplan con los siguientes requisitos:

Mayores de 18 años con una discapacidad superior al 30%

Para la selección del alumnado, el Ayuntamiento de Encinas Reales, expondrá públicamente convocatoria del curso y pliego de requisitos (grado de minusvalía-discapacidad, grado de movilidad, etc.) para entrevista y selección previa en base a los requisitos propios de la iniciativa.

En base a la distribución y espacios destinados a la impartición del taller se procederá a la selección de un máximo de 10 aspirantes

La práctica culinaria a desarrollar dentro del marco formativo, derivará en la consecución de un menú diario compuesto de primer plato, segundo plato y postre. Dichos menús (en un número máximo de 30 por sesión formativa práctica) serán entregados de forma totalmente gratuita a los beneficiarios previamente seleccionados por el servicio de ayuda a domicilio y los agentes sociales municipales.



Dichos usuarios, y conforme a las disposiciones sanitarias de obligado cumplimiento, deberán cumplimentar un formulario sobre alergias alimentarias en el que además se detallarán otras patologías asociadas a la ingesta de determinados alimentos (diabetes, intolerancias) además de factores de riesgo asociado al consumo de alimentos (problemas de masticación, deglución, etc.)

Temporalidad o periodo de ejecución

Fecha de realización y cronograma de ejecución:

Fecha prevista de inicio: 01 de Febrero de 2023

Fecha prevista de fin: 28 de Junio de 2023

Número total de horas: 300

Horario: 09:00-14:00 horas

Días de la semana (lunes, miércoles y viernes)

Programa teórico: 60 horas totales

12 sesiones de 5 horas/sesión

Distribuidas del siguiente modo:

Febrero: 12 sesiones (lunes, miércoles y viernes no festivos)

Programa práctico: 240 horas totales

48 sesiones de 5 horas/sesión

De miércoles 01 de Marzo a miércoles 28 de Junio

Distribuidas del siguiente modo:

- *Marzo: 14 sesiones (lunes, miércoles y viernes no festivos)*
- *Abril: 9 sesiones (lunes, miércoles y viernes no festivos)*
- *Mayo: 13 sesiones (lunes, miércoles y viernes no festivos)*
- *Junio: 12 sesiones (lunes, miércoles y viernes no festivos)*
- **Programa teórico: 60 horas**

Para la puesta en marcha de la fase práctica del proyecto, previamente el alumnado deberá adquirir y consolidar destrezas relacionadas con el siguiente currículo:

- *Confección de menús mensuales (nutricionalmente adaptados a las necesidades de la población diana)*
- *Adecuación de instalaciones a la normativa sanitaria vigente*
- *Distribuciones de zonas (almacenaje, zona de preparación de ensaladas, zona de fogones)*
- *Adecuación documental de procesos (fichas técnicas de platos elaborados, declaraciones de alérgenos, etc.)*
- *Control de proveedores y materias primas*
- *Metodología de recepción y almacenaje de suministros*



- *Mantenimiento de la cadena de frío en la etapa de almacenaje*
- *Cuantificación y pesaje de materias primas*
- *Normalización y estandarización de los procesos culinarios en cuanto a cantidades, tiempos y temperaturas (conformes a fichas técnicas de producción)*
- *Envasado y etiquetado conforme a la normativa sanitaria vigente para platos listos para consumo*
- **Programa práctico:** 240 horas (elaboración y servicio de menús)
Una vez transcurrida la fase de teórica y bajo el amparo de la correcta implantación de un sistema de seguridad alimentaria e inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias de Andalucía, se procederá a la elaboración diaria de los menús previamente confeccionados (un máximo de 30 diarios) para su recogida por parte de los usuarios seleccionados por los agentes sociales municipales o el servicio local de ayuda a domicilio.

Organización y Recursos humanos

a) Representante Legal:

El Alcalde – Presidente del Ayuntamiento de Encinas Reales.

b) Categorías laborables del personal requerido:

Se contratará una empresa que ejecutará el proyecto:

— **Empresa adjudicataria:**

Empresa de formación con experiencia en grupos de alumnos similares a los definidos en los criterios de aceptación del punto 3. Inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía

— **Psicólogo:**

Desde el Ayuntamiento de Encinas Reales, el grupo de alumnos contará en todo momento con el apoyo de un psicólogo capaz de generar o mejorar aquellas capacidades y habilidades para que el pueda, analizar mejor su realidad social, situarse adecuadamente frente a las diferentes opciones que se le presentan y encontrar soluciones idóneas a sus necesidades

— **Agentes sociales locales:**

Desde el Ayuntamiento de Encinas Reales, los agentes sociales darán servicio sin conste adicional donde el envejecimiento de la población, los cambios del modelo familiar, la dificultad de acceso al mercado de trabajo o las nuevas formas de exclusión, son ejemplos del cambio estructural de la sociedad. La colaboración con los agentes sociales locales permitirá elaborar un listado de destinatarios del servicio de menús en base a criterios eficaces.

— **Servicio de Ayuda a Domicilio local:**



El auxiliar del ayuda a domicilio ofrece servicios integrales y polivalentes dirigidos a las personas mayores, enfermas o dependientes que necesitan supervisión y cuidado especial, para que puedan realizar todas sus actividades de la vida diaria que no son capaces de hacerlas solas. Su aportación en la confección de un listado de beneficiarios del servicio de menús, permitirá incrementar el nivel de prestación a aquellos usuarios con dependencias de nivel II y III del servicio de Ayuda a Domicilio

— *Personal auxiliar municipal:*

Su aportación resultará clave a la hora de facilitar aquellas acciones destinadas a mejorar el nivel de seguridad del alumnado durante el periodo de formación, así como a garantizar la mejora continua y el cumplimiento de la normativa sanitaria de instalaciones en el marco del cumplimiento de los requisitos sanitarios de funcionamiento

El Ayuntamiento de Encinas Reales pondrá a disposición el personal que va a poner en valor el presente taller tal como el Psicólogo dependiente de área de Servicios Sociales, el Servicio de Ayuda a Domicilio Local dependiente de este Ayuntamiento, así como el personal auxiliar municipal.

c) *Revisión de costes de desplazamiento, manutención:*

No se prevén y estarán a cargo de la empresa adjudicataria que preste el servicio.

d) *Organización y Organigrama:*

El Ayuntamiento de Encinas Reales estará pendiente del contrato de servicios que desarrollará el presente proyecto, que será la que ponga a disposición del mismo la organización y organigrama para llevarlo a cabo con todas las garantías.

e) *Tipo de relación de los intervinientes:*

Se un lado se prevé la contratación de una empresa

El personal mencionado en epígrafes anteriores es del ayuntamiento y no repercute ningún coste en este proyecto.

Recursos materiales y técnicos necesarios

El Ayuntamiento de Encinas Reales cuenta con instalaciones municipales adecuadas al marco legislativo sanitario, y provistas de equipamiento, útiles y espacios normalizados de trabajo que permitan la correcta impartición del taller tanto en la fase de aprendizaje como durante la fase práctica. Dichas instalaciones serán cedidas a la empresa contratada durante el periodo de formación fijado

Para la realización del taller formativo, el Ayuntamiento de Encinas Reales cuenta con instalaciones completas de cocina adaptadas al marco sanitario en vigor y previamente evaluadas por las autoridades sanitarios de la zona.



Dichas instalaciones cuentan con equipamiento completo (maquinaria y útiles) similar al presente en cualquier cocina industrial. El espacio habilitado en cocina es adecuado al número máximo de integrantes del taller (10 alumnos + 2 monitores de cocina)

El ámbito de actuación es local, tanto desde el punto de vista del alumnado inscrito como de los beneficiarios del servicio de menús.

Recursos financieros o Ingresos y forma de financiación

Los recursos financieros para llevar a cabo el presente taller será a través de la solicitud de ayuda a la Diputación de Córdoba y la parte no subvencionada será aportada por el Ayuntamiento de Encinas Reales.

El destino de los recursos serán de la siguiente forma:

<i>Gastos de Personal Contratación de empresa para el desarrollo de la Actividad formativa)</i>	<i>7.500,00 €</i>
<i>Gastos de Material: Material para el reparto de menús</i>	<i>1.000,00 €</i>
<i>Alimentos destinados a la elaboración de menús.</i>	<i>6.000,00 €</i>
<i>Otros Gastos Gastos sanitarios realizados por empresa homologada</i>	<i>500,00 €</i>
COSTE TOTAL DEL PROYECTO	15.000,00 €

Metodología y viabilidad del proyecto

Fecha de realización y cronograma de ejecución:

Fecha prevista de inicio: 01 de Febrero de 2023

Fecha prevista de fin: 28 de Junio de 2023

Número total de horas: 300

Horario: 09:00-14:00 horas

Días de la semana (lunes, miércoles y viernes)

Programa teórico: 60 horas totales

12 sesiones de 5 horas/sesión

Distribuidas del siguiente modo:

Febrero: 12 sesiones (lunes, miércoles y viernes no festivos)

Programa práctico: 240 horas totales

48 sesiones de 5 horas/sesión



De miércoles 01 de Marzo a miércoles 28 de Junio

Distribuidas del siguiente modo:

- *Marzo: 14 sesiones (lunes, miércoles y viernes no festivos)*
- *Abril: 9 sesiones (lunes, miércoles y viernes no festivos)*
- *Mayo: 13 sesiones (lunes, miércoles y viernes no festivos)*
- *Junio: 12 sesiones (lunes, miércoles y viernes no festivos)*

Descripción de las actividades y metodología:

Programa teórico: 60 horas

Para la puesta en marcha de la fase práctica del proyecto, previamente el alumnado deberá adquirir y consolidar destrezas relacionadas con el siguiente currículo:

Confección de menús mensuales (nutricionalmente adaptados a las necesidades de la población diana)

Adecuación de instalaciones a la normativa sanitaria vigente

Distribuciones de zonas (almacenaje, zona de preparación de ensaladas, zona de fogones)

Adecuación documental de procesos (fichas técnicas de platos elaborados, declaraciones de alérgenos, etc.)

Control de proveedores y materias primas

Metodología de recepción y almacenaje de suministros

Mantenimiento de la cadena de frío en la etapa de almacenaje

Cuantificación y pesaje de materias primas

Normalización y estandarización de los procesos culinarios en cuanto a cantidades, tiempos y temperaturas (conformes a fichas técnicas de producción)

Envasado y etiquetado conforme a la normativa sanitaria vigente para platos listos para consumo

Programa práctico: 240 horas (elaboración y servicio de menús)

Una vez transcurrida la fase de teórica y bajo el amparo de la correcta implantación de un sistema de seguridad alimentaria e inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias de Andalucía, se procederá a la elaboración diaria de los menús previamente confeccionados (un máximo de 30 diarios) para su recogida por parte de los usuarios seleccionados por los agentes sociales municipales o el servicio local de ayuda a domicilio.

Lugar de realización y ámbito de actuación



Para la realización del taller formativo, el Ayuntamiento de Encinas Reales cuenta con instalaciones completas de cocina adaptadas al marco sanitario en vigor y previamente evaluadas por las autoridades sanitarias de la zona.

Dichas instalaciones cuentan con equipamiento completo (maquinaria y útiles) similar al presente en cualquier cocina industrial. El espacio habilitado en cocina es adecuado al número máximo de integrantes del taller (10 alumnos + 2 monitores de cocina)

El ámbito de actuación es local, tanto desde el punto de vista del alumnado inscrito como de los beneficiarios del servicio de menús.

Equipo profesional implicado

Empresa adjudicataria:

Empresa de formación con experiencia en grupos de alumnos similares a los definidos en los criterios de aceptación del punto 3. Inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía

Psicólogo:

El grupo de alumnos contará en todo momento con el apoyo de un psicólogo capaz de generar o mejorar aquellas capacidades y habilidades para que el pueda, analizar mejor su realidad social, situarse adecuadamente frente a las diferentes opciones que se le presentan y encontrar soluciones idóneas a sus necesidades.

Agentes sociales locales:

El envejecimiento de la población, los cambios del modelo familiar, la dificultad de acceso al mercado de trabajo o las nuevas formas de exclusión, son ejemplos del cambio estructural de la sociedad. La colaboración con los agentes sociales locales permitirá elaborar un listado de destinatarios del servicio de menús en base a criterios eficaces.

Servicio de Ayuda a Domicilio local:

El auxiliar del ayuda a domicilio ofrece servicios integrales y polivalentes dirigidos a las personas mayores, enfermas o dependientes que necesitan supervisión y cuidado especial, para que puedan realizar todas sus actividades de la vida diaria que no son capaces de hacerlas solas. Su aportación en la confección de un listado de beneficiarios del servicio de menús, permitirá incrementar el nivel de prestación a aquellos usuarios con dependencias de nivel II y III del servicio de Ayuda a Domicilio

Personal auxiliar municipal:

Su aportación resultará clave a la hora de facilitar aquellas acciones destinadas a mejorar el nivel de seguridad del alumnado durante el periodo de formación, así como a garantizar la mejora continua y el cumplimiento de la normativa sanitaria de instalaciones en el marco del cumplimiento de los requisitos sanitarios de funcionamiento

El Ayuntamiento de Encinas Reales pondrá a disposición el personal que va a poner en valor el presente taller tal como el Psicólogo dependiente de área de Servicios Sociales,



el Servicio de Ayuda a Domicilio Local dependiente de este Ayuntamiento, así como el personal auxiliar municipal.

Sistema de evaluación

El Ayuntamiento de Encinas Reales, confeccionará formularios de seguimiento del grado de satisfacción enfocados tanto al alumnado como a los tutores legales del mismo. Dicho formularios serán cumplimentados y firmados con frecuencia mensual para su estudio, solución de incidencias y puesta en práctica de mejoras propuestas

Del mismo modo se procederá a la evaluación documental mediante encuestas de satisfacción personalizadas a los usuarios del servicio de menús o a sus representantes legales.

Otros indicadores: El estudio de las supervisiones de las autoridades sanitarias tanto sobre las instalaciones como sobre el desarrollo de la actividad propia del taller, supondrán sin duda el más claro indicador del adecuado desarrollo del funcionamiento del servicio.

Medios de difusión y publicidad

Los mecanismos de publicidad será a través de medios telemáticos en la Página Web y en redes sociales además de entrevistas en Medios de Comunicación, en todos los medios se incorporará el logotipo de la Excm. Diputación Provincial de Córdoba y se hará referencia a la participación en el mismo..

Presupuesto equilibrado. Estado de gastos e ingresos

GASTOS	
<i>Gastos de Personal Contratación de empresa para el desarrollo de la Actividad formativa)</i>	7.500,00 €
<i>Gastos de Material: Material para el reparto de menús</i>	1.000,00 €
<i>Alimentos destinados a la elaboración de menús.</i>	6.000,00 €
<i>Otros Gastos Gastos sanitarios realizados por empresa homologada</i>	500,00 €
COSTE TOTAL DEL PROYECTO	15.000,00 €

INGRESOS	
<i>Contribución que se solicita a la Diputación</i>	10.000,00 €
<i>Aportación Municipal</i>	5.000,00 €
<i>Aportación de otras Entidades</i>	0,00 €
TOTAL	15.000,00 €

PORCENTAJE DE LA FINANCIACIÓN SOLICITADA		
<i>Contribución que se solicita a la Diputación</i>	10.000,00 €	66,67%
<i>Aportación Municipal</i>	5.000,00 €	33,33 %
TOTAL	15.000,00 €	100,00 %

Código seguro de verificación (CSV):

9FC5 3815 B94F 518B AE7C



9FC53815B94F518BAE7C

Este documento es una copia en papel de un documento electrónico. El original podrá verificarse en
www.dipucordoba.es/tramites (Validación de Documentos)

Conforme de Jefa del Departamento RICO VERDEJO OLGA el 04-05-2023

Organo resolutor Diputado Cohesión Social, Consumo, P. Ciudadana AMO CAMINO M.ª DOLORES el 04-05-2023

Num. Resolución:

2023/00004322

Insertado el:

04-05-2023

MODELO DE CUENTA JUSTIFICATIVA SIMPLIFICADA

D/Dña _____ en nombre y representación de _____ con CIF _____ solicita tenga por presentada la siguiente CUENTA JUSTIFICATIVA SIMPLIFICADA relativa a Subvención percibida en el expediente _____, relativo a la Convocatoria _____

A. Relación clasificada de los gastos de la actividad:

CONCEPTO PRESUPUESTO: _____								
IDENTIFICACIÓN ACREEDOR		Nº FAC- TURA	CONCEPTO FACTURA	FECHA EMISIÓN FAC- TURA	FECHA PAGO FAC- TURA	IMPORTE FACTURA	PRESU- PUESTADO	EJECUTA- DO
NIF	Nombre/Razón social							
TOTAL								

CONCEPTO PRESUPUESTO: _____								
IDENTIFICACIÓN ACREEDOR		Nº FAC- TURA	CONCEPTO FACTURA	FECHA EMISIÓN FAC- TURA	FECHA PAGO FAC- TURA	IMPORTE FACTURA	PRESU- PUESTADO	EJECUTA- DO
NIF	Nombre/Razón social							
TOTAL								

Código seguro de verificación (CSV):

9FC5 3815 B94F 518B AE7C


9FC53815B94F518BAE7C

Este documento es una copia en papel de un documento electrónico. El original podrá verificarse en www.dipucordoba.es/tramites (Validación de Documentos)

Conforme de Jefa del Departamento RICO VERDEJO OLGA el 04-05-2023

Órgano resolutor Diputado Cohesión Social, Consumo, P. Ciudadana AMO CAMINO M.ª DOLORES el 04-05-2023

20

Num. Resolución:

2023/00004322

Insertado el:

04-05-2023

CONCEPTO PRESUPUESTO: _____								
IDENTIFICACIÓN ACREEDOR		Nº FAC- TURA	CONCEPTO FACTURA	FECHA EMI- SIÓN FAC- TURA	FECHA PAGO FAC- TURA	IMPORTE FACTURA	PRESU- PUESTADO	EJECUTA- DO
NIF	Nombre/Razón social							
TOTAL								

TOTAL DE GASTOS PRESUPUESTADOS	TOTAL DE GASTOS EJECUTADOS

B. Detalle de ingresos o subvenciones que han financiado la actividad subvencionada:

Identificación de la procedencia de la Subvención/Ingreso	Importe
Subvención de Diputación de Córdoba	
TOTAL	

El abajo firmante declara bajo su responsabilidad que los datos incluidos son ciertos, y en todo caso manifiesta su disposición a que la Diputación Provincial de Córdoba compruebe cualquiera de los justificantes relacionados, con el fin propio de obtener evidencia razonable sobre la adecuada aplicación de la subvención, a cuyo fin le podrá ser requerida la remisión de los justificantes originales.

En a de de 20

La/el interesado/a o Representante Legal
Fdo.:

Código seguro de verificación (CSV):

9FC5 3815 B94F 518B AE7C



9FC53815B94F518BAE7C

Este documento es una copia en papel de un documento electrónico. El original podrá verificarse en www.dipucordoba.es/tramites (Validación de Documentos)

Conforme de Jefa del Departamento RICO VERDEJO OLGA el 04-05-2023

Organo resolutor Diputado Cohesión Social, Consumo, P. Ciudadana AMO CAMINO M.ª DOLORES el 04-05-2023

21

Num. Resolución:

2023/00004322

Insertado el:

04-05-2023

**MODELO CUENTA JUSTIFICATIVA SIMPLIFICADA PARA PROYECTOS CON GASTOS EXCLUSIVAMENTE DERIVADOS DE
CONTRATACIÓN DE PERSONAL**

D/Dña _____ en nombre y representación de _____ con CIF _____ solicita tenga por presentada la siguiente CUENTA JUSTIFICATIVA SIMPLIFICADA relativa a Subvención percibida en el expediente _____, relativo a la Convocatoria _____

A. Relación clasificada de los gastos de la actividad:

CONCEPTO PRESUPUESTO: _____							
IDENTIFICACIÓN ACREEDOR		CONCEPTO (NÓMINA O SEG. SOCIAL)	MES	FECHA PAGO	IMPORTE	PRESUPU ESTADO	EJECUTA DO
NIF	Nombre Trabajador/a						
TOTAL							

Código seguro de verificación (CSV):

9FC5 3815 B94F 518B AE7C



9FC53815B94F518BAE7C

Este documento es una copia en papel de un documento electrónico. El original podrá verificarse en www.dipucordoba.es/tramites (Validación de Documentos)

Conforme de Jefa del Departamento RICO VERDEJO OLGA el 04-05-2023

Organo resolutor Diputado Cohesión Social, Consumo, P. Ciudadana AMO CAMINO M.ª DOLORES el 04-05-2023

22

Num. Resolución:

2023/00004322

Insertado el:

04-05-2023

B. Detalle de ingresos o subvenciones que han financiado la actividad subvencionada:

Identificación de la procedencia de la Subvención/Ingreso	Importe
Subvención de Diputación de Córdoba	
Aportado por la Entidad	
Otros	
TOTAL	

El abajo firmante declara bajo su responsabilidad que los datos incluidos son ciertos, y en todo caso manifiesta su disposición a que la Diputación Provincial de Córdoba compruebe cualquiera de los justificantes relacionados, con el fin propio de obtener evidencia razonable sobre la adecuada aplicación de la subvención, a cuyo fin le podrá ser requerida la remisión de los justificantes originales.

En a de de 20

La/el interesado/a o Representante Legal

Fdo.:

Código seguro de verificación (CSV):

9FC5 3815 B94F 518B AE7C



9FC53815B94F518BAE7C

Este documento es una copia en papel de un documento electrónico. El original podrá verificarse en www.dipucordoba.es/tramites (Validación de Documentos)

Conforme de Jefa del Departamento RICO VERDEJO OLGA el 04-05-2023

Organo resolutor Diputado Cohesión Social, Consumo, P. Ciudadana AMO CAMINO M.ª DOLORES el 04-05-2023

23

Num. Resolución:

2023/00004322

Insertado el:

04-05-2023

Segundo.-

El gasto aprobado, por importe de 10.000,00 € deberá imputarse con cargo a la aplicación presupuestaria 490 2317 46201 del presente ejercicio.

Tercero.-

Previamente a la firma de este documento, la persona firmante del mismo, deberá acreditar la representación que ostenta.

Contra la anterior resolución que pone fin a la vía administrativa, según lo dispuesto en el art. 52.2.a de la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las bases del Régimen Local, podrán interponerse los siguientes recursos:

- a) Recurso de reposición, con carácter potestativo, ante la Presidencia, en el plazo de un mes contado desde el día siguiente al de la notificación, tal y como dispone el art. 124 de la Ley 39/2015, 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
- b) Recurso contencioso-administrativo, ante los Juzgados de lo Contencioso-Administrativo de Córdoba, según lo dispuesto en el Art. 8.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente a la recepción de la presente notificación, tal y como establece el Art. 46.1 de la Ley 29/1998, antes citada.
- c) O cualquier otro recurso que se estime pertinente.

Este documento lo firma electrónicamente en Córdoba, la Diputada Delegada de Cohesión Social, Consumo y Participación Ciudadana.

