



3 FEB. 2016

3 FEB. 2016



PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE UN SERVICIO DE INSERCIÓN SOCIOLABORAL DE PERSONAS EN SITUACIÓN O RIESGO DE EXCLUSIÓN SOCIAL MEDIANTE LA REALIZACIÓN DE LA PRESTACION UN SERVICIO DE COMIDA A DOMICILIO, DENTRO DE UN PROCESO DE INSERCIÓN PERSONAL CON LA EMPRESA DE INSERCIÓN "ALGO NUEVO".-

Primera. OBJETO DEL CONTRATO.-

Consistirá en el desarrollo de un proyecto de inserción sociolaboral con personas en situación o riesgo de exclusión social mediante la prestación de un servicio de comida a domicilio.

El servicio incluye las prestaciones de:

- **A) ITINERARIOS PERSONALIZADOS DE INSERCIÓN SOCIOLABORAL, INCLUYENDO ACOMPAÑAMIENTO SOCIAL DURANTE EL PROCESO DE INSERCIÓN.**
- **B) PRESTACION DEL SERVICIO DE COMIDA A DOMICILIO, DENTRO DE UN PROCESO DE INSERCIÓN PERSONAL**

a) ITINERARIOS PERSONALIZADOS DE INSERCIÓN SOCIOLABORAL, INCLUYENDO ACOMPAÑAMIENTO SOCIAL DURANTE EL PROCESO DE INSERCIÓN:

- La empresa se compromete a elaborar un itinerario personalizado de inserción sociolaboral conjuntamente con cada persona trabajadora y el personal técnico del Área de Bienestar Social que se considere, en el que se incluirá un acompañamiento personalizado, para que la persona recupere los hábitos laborales, sociales y de relación que ha perdido involuntariamente. El acompañamiento aparte de potenciar la recuperación de los hábitos laborales, promueve el aprendizaje y la realización de una actividad laboral real.
- El itinerario de inserción socio-laboral se desarrollará en dos fases: Una fase de contratación y otra de intermediación y seguimiento. En la fase de contratación los/las trabajadores/as de inserción adquirirán la experiencia necesaria, las capacidades y competencias técnicas, así como los hábitos laborales para poder incorporarse al mercado laboral ordinario con garantías. En la fase de intermediación y seguimiento se favorecerá el contacto de los trabajadores y trabajadoras de inserción con empresas del sector ofreciendo al empresariado el seguimiento psicosocial de las personas trabajadoras que se incorporen a sus empresas.



- La empresa adjudicataria junto al dispositivo colaborador de inserción que se establezca, realizarán el seguimiento y velarán por la consecución de los objetivos de inserción que se hayan planteado entre la empresa adjudicataria y la entidad adjudicadora.
- La empresa adjudicataria del servicio destinará, del total de las horas contratadas, **20horas/semanales** para el **acompañamiento Social de los trabajadores y trabajadoras en inserción sociolaboral**.

b) PRESTACION DEL SERVICIO DE COMIDA A DOMICILIO:

Su finalidad es facilitar un recurso que contribuya a que las personas con limitaciones en su autonomía personal, relacionadas con la imposibilidad de preparar comida, permanezcan durante más tiempo en su entorno familiar, facilitando, a su vez, hábitos saludables.

Consiste en proporcionar la comida en el domicilio, a las personas usuarias del mismo, de tal manera que se les garantice una comida diaria, todos los días naturales del año, conforme a lo establecido en la normativa reguladora de la prestación del servicio y en la Ordenanza Reguladora de las tarifas por la prestación del servicio, nº 56.

Asimismo, se incluye la citada prestación dirigida a los y las menores que participen en la campaña de verano organizada por el Área de Bienestar Social del Ayuntamiento de Salamanca, y que consistirá en garantizar la comida diaria en las condiciones y en los centros y horarios que se establezcan en el programa correspondiente. A esta prestación no se aplicarán las cláusulas segunda y tercera del presente pliego.

El servicio de comida a domicilio se destinará a las personas usuarias previstas en la cláusula siguiente, con las características y condiciones previstas en el presente pliego y en el ámbito territorial del municipio de Salamanca.

Segunda.- PERSONAS USUARIAS DEL SERVICIO.-

El Servicio de comida a domicilio va dirigido a las personas con limitaciones en su autonomía personal, que alcancen al menos 12 puntos en el Baremo de Valoración de Dependencia, relacionadas con la imposibilidad de preparar comida, en los términos y condiciones establecidas en la normativa reguladora del mismo.

Tercera.- ORGANIZACION Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO.-



- a) Existirá una coordinación efectiva que arbitre la relación entre la empresa adjudicataria y el Ayuntamiento de Salamanca, de modo que se garantice una correcta prestación del servicio que revierta en la calidad del mismo.
- b) La relación entre el Ayuntamiento y la empresa adjudicataria se canalizará a través del Equipo de Dependencia del Ayuntamiento de Salamanca.
- c) La Comisión Técnica de Valoración formada por profesionales del Equipo de Dependencia, previo informe del personal técnico de CEAS elevará la propuesta de resolución del expediente de solicitud del servicio al órgano competente para su resolución, procediéndose posteriormente a la notificación expresa a la persona interesada de concesión o denegación del mismo. Asimismo tendrá entre sus competencias proponer la prioridad de las solicitudes, cuantía y duración de la prestación, así como la suspensión temporal y, en su caso, extinción del servicio. Todo ello con arreglo a la normativa reguladora del servicio.
- d) La empresa adjudicataria está obligada a adquirir las materias primas necesarias para la elaboración diaria de la comida y a hacer entrega de la misma en el mismo día de la elaboración a la persona usuaria del servicio en su domicilio.
- e) El Ayuntamiento de Salamanca, comunicará por escrito a la entidad adjudicataria:
 - a. Persona o personas beneficiarias, dirección y datos necesarios para el contacto y prestación del servicio.
 - b. Horario de reparto preferente.
 - c. Régimen alimenticio de cada persona usuaria.
 - d. Día establecido para el inicio de la prestación.
 - e. Comunicación de baja en el servicio, ratificación de las suspensiones, así como fecha de reanudación si hubiera lugar.



- f) A las personas usuarias se les hará entrega de la comida en su domicilio por la empresa adjudicataria del servicio, de tal manera que se les garantice una comida diaria elaborada en el mismo día de la entrega, coincidiendo con el almuerzo, preparada fuera de su domicilio, todos los días naturales del año.
- g) Una vez iniciada la prestación, el contratista deberá comunicar tal circunstancia al Equipo de Dependencia del Ayuntamiento.
- h) El contratista procederá a la prestación efectiva del servicio en un plazo no superior a 15 días desde que se comunique el alta de la persona usuaria por el Equipo de Atención a la Dependencia. El contratista queda obligado a mantener la prestación del servicio a los usuarios y a las usuarias que se han dado de alta por todo el periodo en que se encuentren en dicha situación.
- i) La distribución de la comida por la empresa adjudicataria se realizará diariamente en recipientes de transporte isotérmicos y adecuados que incluirán en su interior primer plato, segundo plato y el correspondiente postre de acuerdo con los menús determinados en el presente pliego.
- j) El contratista comunicará a cada usuario la hora aproximada, dentro de la franja horaria anteriormente citada, en la que le entregará el almuerzo, y dispondrá de las medidas y medios necesarios para asegurar el cumplimiento de dicho compromiso. A tal efecto, la empresa asignará a cada usuario el horario de entrega de las comidas que oscilará en un intervalo máximo de una hora.
- k) El personal al servicio del contratista deberá presentarse en el domicilio de la persona usuaria convenientemente uniformado y con la correspondiente documentación acreditativa que se exhibirá en lugar visible.
- l) El personal de reparto de la empresa adjudicataria se encargará de entregar personal y directamente a la persona usuaria los recipientes conteniendo la comida, retirando el recipiente del día anterior. Igualmente, informará y



asesorará a las personas usuarias en aquellas cuestiones y dudas que presenten respecto al servicio.

- m) La empresa está obligada a comunicar al usuario el menú que le corresponde el primer día de cada mes y al Equipo de Dependencia del Área de Bienestar Social 15 días antes de cada mes, según los menús establecidos para cada una de las dietas y épocas del año.
- n) El contratista en todo momento deberá facilitar al Área de Bienestar Social el acceso a sus instalaciones para efectuar los pertinentes controles e inspecciones.
- o) El traslado de las comidas a los domicilio deberá contar con recipientes isotérmicos y adecuados, cuya limpieza, control y conservación correrá a cargo de la empresa adjudicataria que se encargará de la elaboración de las comidas, así como de llevarlos en un medio adecuado para su transporte y conservación.

Cuarta.- OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.-

- a) La empresa ha de contar con la infraestructura técnica y humana suficiente para la adquisición, almacenamiento y distribución de las comidas, de forma que le permita atender la demanda que puntualmente y en función de las características de este servicio pueda plantear el Ayuntamiento de Salamanca.
- b) Es competencia exclusiva del Ayuntamiento determinar el contenido de esta prestación, así como el seguimiento, evaluación y propuesta de modificación en cada caso si se requiere.
- c) El contenido del servicio en cada caso, vendrá determinado por el Equipo de Dependencia del Área de Bienestar Social del Ayuntamiento, quien será competente para dar las correspondientes instrucciones de gestión del servicio que se le facilitarán a la empresa por escrito.



- d) La empresa no procederá a realizar ninguna modificación en las condiciones de la prestación del servicio, sin que haya habido previamente indicaciones al efecto por parte del Ayuntamiento.

- e) La empresa adjudicataria deberá informar puntualmente y por escrito al citado servicio municipal del Área de Bienestar Social de la gestión ordinaria del servicio, así como de todas las incidencias que pudieran producirse, tanto las relativas al funcionamiento como aquellas que puedan influir directamente en la correcta conservación y utilización de los alimentos. Para ello se facilitarán cuantos informes y documentos se consideren necesarios por los servicios sociales municipales.

- f) La empresa adjudicataria designará un representante que será el responsable de la coordinación general del servicio, del seguimiento del funcionamiento y de responder frente a cualquier incidencia en relación con el desarrollo del contrato. Para hacer efectivo el seguimiento, la empresa elaborará un informe de actividad y de los indicadores de calidad del servicio con periodicidad mensual y una memoria anual de actividad de acuerdo con los datos solicitados por el servicio municipal de Dependencia. La empresa también estará obligada a facilitar cualquier otra información solicitada relativa a los servicios prestados.

- g) Los datos de carácter personal relativos a las personas usuarias del servicio, que pueda obtener la empresa adjudicataria por considerarlos necesarios para la correcta prestación del servicio, deberán ser tratados en la forma en que establece la legislación sobre protección de datos vigente, no pudiéndolos aplicar a ningún otro fin distinto que no sea la correcta prestación del servicio, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas.

La empresa adjudicataria deberá adoptar las medidas de índole técnica y organizativas necesarias que garanticen la seguridad de los datos de carácter personal de los usuarios y las usuarias del servicio y eviten su alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado.



Una vez terminada la relación contractual regulada en el presente pliego, la empresa adjudicataria deberá destruir los datos o devolverlos al Ayuntamiento de Salamanca, al igual que cualquier soporte en que conste algún dato de carácter personal objeto de tratamiento.

h) Todo el personal al servicio de la Empresa adjudicataria para la prestación de la actividad objeto de esta licitación tendrá dependencia laboral de la misma, sin que el Ayuntamiento tenga relación jurídica, laboral ni de otra índole con el personal de la Empresa. Se notificará al Servicio de Atención a la Dependencia los nombres y categorías, de los trabajadores y las trabajadoras que hayan de cubrir la plantilla para el desempeño de los servicios a que se refiere el presente pliego, así como las variaciones que se produzcan en el mismo. Se entregarán mensualmente los documentos necesarios (TC2) para efectuar estas comprobaciones y verificar que se mantiene el porcentaje de contratación de trabajadores en proceso de inserción.

El personal de la Empresa adjudicataria en ningún supuesto podrá considerarse con relación laboral, contractual o de naturaleza alguna respecto al Ayuntamiento, debiendo dicha empresa tener debidamente informado a su personal de dicho extremo.

i) La empresa adjudicataria estará obligada a presentar al Servicio de Dependencia del Área de Bienestar Social:

- ❑ La programación mensual de menús con quince días de antelación a su servicio, para su oportuna aprobación con el asesoramiento de la Sección de Salud Pública del Ayuntamiento. Debe incluir una valoración nutricional de cada comida en cuanto a energía, hidratos de carbono, grasas y proteínas, y una valoración quincenal que comprenda también los micronutrientes. Se especificarán todas las recetas y gramajes de platos nuevos que no hayan sido aportadas con anterioridad.
- ❑ Los registros o partes de entrega ordinarios con periodicidad mensual.
- ❑ -Los registros de control de temperaturas de los diferentes procesos de elaboración, transporte y conservación con una periodicidad mensual.



- La relación nominal de repartidores y rutas de reparto adjudicadas al inicio del servicio, y comunicación de las variaciones cuando así se solicite por el Ayuntamiento.- La relación de vehículos destinados a reparto al inicio de la prestación y cada vez que se produzca una variación.

k) El contratista presentará el proyecto técnico del Servicio y un protocolo de emergencias ante situaciones imprevistas en la elaboración y transporte de los alimentos.

Quinta.- COMPOSICIÓN DE LOS MENUS

5.1. La alimentación de los usuarios debe cumplir los siguientes objetivos:

- a) Ser completa y equilibrada
- b) Tener una presentación atractiva.
- c) Ser variada adaptándose a las necesidades de los usuarios.
- d) Presentar una rotación mínima mensual (de 4-5 semanas).
- e) Estar convenientemente realizada y condimentada.
- f) Estar basada en los guisos tradicionales de la zona y adaptada a la época del año. Preferentemente las materias primas se adquirirán en denominaciones de origen de la provincia de Salamanca, y, en su caso, de Castilla y León.
- g) Adaptarse y satisfacer los gustos y hábitos de los usuarios.
- h) Menús especiales para fechas señaladas.
- i) Características generales de la dieta basal o normal:
 - La comida de mediodía de dieta basal tendrá un aporte calórico de 657-840 Kcal., aporte que supone el 35% del volumen energético diario total, que en el caso de los mayores oscila entre 1875 y 2400 Kcal, y su distribución de macronutrientes estará en el siguiente rango:
 - Proteínas 15-20% del valor calórico
 - Grasas 30-35% del valor calórico (*)
 - Hidratos de carbono 50-55% del valor calórico

En caso de personas destinatarias distintas, la dieta se ajustará a las necesidades específicas.



5.2. La estructura de los menús incluirá: primer plato, segundo plato, pan y postre, y deberán tomar como referencia el siguiente esquema semanal:

__ Primeros platos:

- Legumbres: 2-3 veces/semana
- Arroz: 1-2 veces/semana
- Pasta: 1-2 veces/semana
- Patatas: 1-2 veces/semana
- Verdura: 1-3 veces/semana

(*) Cuando el porcentaje de grasa sea superior al 30% debe ser a expensas de amentar fundamentalmente la grasa monoinsaturada, seguida de la poliinsaturada. Las grasas saturadas representarán siempre menos del 10% del valor calórico.

_ Segundos Platos:

_ Carne:

- Pollo, pavo, conejo: máximo 2-3 veces/semana
- Ternera, cordero, cerdo: máximo 1-2 veces/semana

_ Pescado blanco: mínimo 2-3 veces/semana

_ Pescado azul: mínimo 1-2 veces/semana

_ Huevos: 1-2 veces/semana

_ Guarniciones: verdura, patata o ensalada, complementando al primer plato

_ Postres:

_ Fruta: mínimo 5 días a la semana

_ Lácteos o derivados: preferentemente no dulces: yogur, cuajada, etc.

Además, todas las comidas irán acompañadas de pan, que será integral un mínimo de tres días a la semana.

5.3. Las cantidades mínimas por ración serán las siguientes:

ALIMENTOS

1 RACIÓN EQUIVALE A:

(PESOS EN CRUDO)

Legumbres 60 g

Arroz 50-70 g

Pasta 50-70 g

Patatas 200–250 g como plato principal

Carne:



Roja

Blanca

100-125 g

125-150 g

Pescado 125-150 g

Lácteos:

Leche

Yogur

Requesón/queso fresco

Queso semicurado

200 ml (1 vaso)

250 g (2 unidades)

60-80 g

20-40 g

Verduras y hortalizas 150-250 g

Frutas 130-200 g

Grasas:

Aceite oliva/semillas

Mantequilla/margarina

20 g (cucharadas soperas)

10 g (1 cucharada soperas)

5.4. Preparaciones recomendadas.

Las preparaciones culinarias deben ser saludables y estar adaptadas a las características de la población a la que van destinadas, en cuanto a grado de cocción, tamaño de corte, nivel de sal etc.

Se valorará la utilización de materias primas que contribuyan a una mejor calidad nutritiva y organoléptica de los platos, (alimentos fresco, aceite de oliva).

5.5 Manual de Dietas

La empresa licitadora deberá presentar un **MANUAL DE DIETAS**, que deberá incluir tanto la información relativa a los platos –mediante fichas técnicas de elaboración y fichas dietéticas-, como la descripción detallada de cada una de las dietas –mediante



un código de dietas-, especificando el nombre, las indicaciones, los objetivos y las características de las mismas y como mínimo una propuesta de menú basal valorada. El manual de dietas incluirá el análisis nutricional diario, semanal y mensual completo del menú basal presentado.

a) **FICHA DE ELABORACIÓN DE LOS PLATOS** debe recoger la información relativa al modo de preparar, elaborar, distribuir y servir un plato y en ella se debe especificar:

- .. Nombre del plato.
- .. Número de raciones para las que está programada.
- .. Ingredientes o componentes del plato.
- .. Procesos que sufren los alimentos en las fases de preparación, elaboración, presentación y distribución.
- .. Características organolépticas del plato: textura, temperatura de servicio, etc.
- .. Otros datos de interés (valoración económica, temporada, etc.)

b) La **FICHA DIETÉTICA** presenta el análisis nutricional del plato y debe incluir los siguientes datos:

- .. Calibración del plato.
- .. Comparación del aporte calórico y de nutrientes con las ingestas diarias recomendadas.

c) Además, el manual deberá incluir un **CÓDIGO DE DIETAS ADAPTADAS/ MODIFICADAS/TERAPEÚTICAS** que recogerá la descripción detallada de cada una de ellas. En este apartado se recogerán los siguientes puntos:

- .. Nombre de la dieta.
- .. Indicaciones: relación de patologías a las que puede aplicar la dieta.
- .. Objetivos: especificación de los resultados que se quieren conseguir al pautar la dieta.
- .. Características: fórmula dietética, características físicas, características químicas, alimentos

de la dieta (alimentos permitidos, alimentos a evitar y técnicas culinarias recomendadas).

Se deben incluir las siguientes dietas, y sus combinaciones:

1. Dieta basal saludable o normal.
2. Dieta hipocalórica.



3. Dieta para diabéticos.
 4. Dieta de fácil masticación
 5. Dieta baja en sodio
 6. Dieta astringente
 7. Dieta baja en grasas
 8. Dieta baja en ácido úrico
 9. Dieta de protección renal
 10. Dieta de protección gástrica
 11. Dieta adaptada a las alergias e intolerancias alimentarias más frecuentes
- Todas las dietas deberán realizarse bajo prescripción médica.

Sexta.- CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

Todas las materias primas y los productos servidos por la empresa que resulte adjudicataria tendrán que estar sujetos a la normativa legal vigente.

Los proveedores de las materias primas y los productos han de estar acreditados y sujetos a la normativa vigente, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las posibles alteraciones de los productos en todo momento. El almacenamiento de las materias primas y su conservación se efectuará cumpliendo la normativa vigente.

El licitador deberá presentar una **MEMORIA** en la que indique la descripción de cada materia prima, su calidad, tipo de envase, unidad de medida, marca o marcas, así como todos aquellos requisitos que establezca el ordenamiento jurídico vigente; además deberá garantizarse un adecuado nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas y temperatura. En cualquier caso, los víveres serán de calidad extra o primera.

Los productos envasados que se adquieran deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y la normativa para el control del contenido efectivo de los productos alimentarios envasados.

Séptima.- GARANTÍA DE LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA



La empresa cumplirá las normas generales destinadas a los operadores de las empresas alimentarias en materia de higiene de los productos alimenticios recogidas en el REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. También cumplirá las normas específicas aplicables a su actividad, recogidas en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene, elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Dispondrán del Número de Registro General Sanitario de Alimentos en vigor, y si éste caduca en el plazo de la concesión, están obligadas a presentar su oportuna renovación.

Se exige el desarrollo, aplicación y mantenimiento de un procedimiento permanente de autocontrol sanitario basado en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) que incluye planes de prerrequisitos de higiene y trazabilidad, que solicita el Servicio de Sanidad.. El sistema APPCC aplicado a los medios y procedimientos de transporte de las comidas preparadas deberá estar claramente especificado. Asimismo se exige la realización periódica de los controles oportunos que deberá realizar la empresa adjudicataria.

El contratista deberá entregar a la Administración, copia de cada uno de los informes de control realizados por dicha empresa.

La empresa guardará muestras testigo de cada plato servido durante un mínimo de cuatro días. Se valorará la certificación de sistema de gestión de la calidad.

La empresa que resulte adjudicataria tendrá la obligación de poner en conocimiento de manera inmediata, a los servicios sociales municipales correspondientes, cualquier anomalía de carácter higiénico-sanitario que pudiera detectar en el domicilio del usuario.

Los contenedores para el transporte y distribución de las comidas serán de materiales autorizados y se mantendrán en todo momento en un adecuado estado de limpieza y desinfección.

La Administración podrá, mediante la emisión de la correspondiente instrucción, determinar cualquier otro aspecto de carácter higiénico-sanitario que se considere pertinente para la correcta y adecuada prestación del servicio.

Octava.- MEDIOS MATERIALES, PERSONALES Y DE TRANSPORTE



La empresa adjudicataria dispondrá de las unidades logísticas de elaboración de las comidas que deberán reunir los requisitos administrativos y sanitarios que exige la normativa vigente.

Corresponde a la empresa adjudicataria las funciones de reciclaje, formación permanente y supervisión de su personal que garantice una prestación del servicio eficiente y de calidad.

Dispondrá de un plan de formación continua del personal manipulador de productos alimenticios en materia de higiene de alimentos y en autocontrol basado en A.P.P.C.C. Este plan garantizará que los manipuladores tengan una formación adecuada a su puesto de trabajo, y esta circunstancia deberá acreditarse documentalmente, de acuerdo con lo previsto en el capítulo XII, anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. El plan debe incluir los sistemas de supervisión de la eficacia de esta formación establecidos por la empresa.

El contratista estará obligado a aportar a sus trabajadores la formación complementaria necesaria para desarrollar su trabajo de forma adaptada a las habilidades funcionales, psicológicas y sociales de las personas atendidas, dirigida a aportar conocimientos acerca de envejecimiento, dependencia, alimentación y nutrición en personas mayores, etc.

Novena.- PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS O SENSORIALES DE LOS PLATOS Y MENÚS

El menú debe ser, además de sano y nutritivo, sensorialmente aceptable, por lo que se deben cuidar diversos aspectos organolépticos como textura, apariencia, sabor, aroma y color, que el comensal puede recibir en conjunto y que ayudan a la aceptación o rechazo de un plato o un menú.

A lo largo del contrato podrá requerirse a la empresa menús extras para realizar análisis sensoriales de seguimiento periódicamente.

Por la empresa se llevará a cabo una evaluación semestral de la satisfacción del servicio. Los resultados de las citadas encuestas de satisfacción de los usuarios se remitirán al Equipo de Dependencia del Ayuntamiento de Salamanca.

Décima.- APORTACIÓN DE LAS PERSONAS USUARIAS AL SERVICIO.-



Conforme a lo dispuesto en la Ordenanza Reguladora de las tarifas por la prestación del servicio, nº 56, las personas usuarias del servicio de comida a domicilio, abonarán la cuantía correspondiente, teniendo en cuenta su capacidad económica. El pago de las tarifas al Ayuntamiento de Salamanca por parte de las personas usuarias del servicio, se hará efectivo mensualmente a través de domiciliación bancaria, previa aprobación por la entidad del reconocimiento de los derechos derivados de las cuantías de las tarifas por la prestación del citado servicio. El ingreso de las tarifas se realizará en la C/C que a tal efecto determine el Ayuntamiento de Salamanca.

Decimoprimera. CONDICIONES DE EJECUCIÓN

La empresa adjudicataria desarrollará un proceso de inserción personalizado con cada uno de los trabajadores y las trabajadoras en inserción. Para ello dispondrá en su plantilla de un equipo educativo cualificado y competente (al menos 1 Educador y/o trabajador social) que posibilite el seguimiento y desarrollo de los itinerarios de inserción socio-laboral de los trabajadores y trabajadoras en inserción de la empresa.

La empresa adjudicataria dispondrá también en su plantilla de al menos un técnico cualificado o con trayectoria profesional en la gerencia en el sector de la comida a domicilio que asegure la calidad del servicio prestado, siguiendo los criterios marcados por el personal técnico municipal.

Décimosegunda. MEMORIA.

La empresa adjudicataria entregará en el mes de diciembre, una memoria en la que se describa el desarrollo del servicio de comida a domicilio realizado a lo largo del año. La memoria dispondrá de un anexo en el que se describan los avances en el aumento de empleabilidad de los trabajadores en inserción, siempre en términos generales respetando en todo momento la normativa vigente de protección de datos.

Salamanca, 23 de noviembre de 2015

LA DIRECTORA DEL AREA

Fdo. Marta Aparicio Gómez

SERVICIO DE CONTRATACION

