
MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL ESTABLECIMIENTO DEL SERVICIO PUBLICO DE COMEDOR SOCIAL EN RÉGIMEN DE LIBRE CONCURRENCIA

La Comisión constituida por D^a Consolación Fernández Martínez, Presidenta de la misma, D^a María Antonia Deza Bella y D^a Paz Sáenz de Jubera Munilla, vocales, actuando como Secretaria, la de la Corporación, en la Sala de Comisiones del Centro Joven, el día 18 de mayo de 2020, para el estudio del establecimiento del servicio público de COMEDOR SOCIAL, ha elaborado la presente Memoria justificativa, de conformidad con la legalidad vigente

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL ESTABLECIMIENTO DEL SERVICIO PUBLICO DE COMEDOR SOCIAL EN RÉGIMEN DE LIBRE CONCURRENCIA

El artículo 86.1 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, de Bases del Régimen Local, conforme a la modificación de la Ley 27/2013, de 27 de diciembre, de racionalización y sostenibilidad de la Administración local, señala que las Entidades Locales podrán ejercer la iniciativa pública para el desarrollo de actividades económicas, siempre que esté garantizado el cumplimiento del objetivo de estabilidad presupuestaria y de la sostenibilidad financiera del ejercicio de sus competencias.

Además, de la exigencia de que en el expediente acreditativo de la conveniencia y oportunidad de la medida se justifique que la iniciativa no genera riesgo para la sostenibilidad financiera del conjunto de la Hacienda municipal, se exige la inclusión de un análisis de mercado, relativo a la oferta y a la demanda existente, a la rentabilidad y a los posibles efectos de la actividad local sobre la concurrencia empresarial.

Como señala la Exposición de Motivos de la Ley 27/2013, de 27 de diciembre, de racionalización y sostenibilidad de la Administración local, **se trata de favorecer la iniciativa económica privada evitando intervenciones administrativas desproporcionadas.**

Debe diferenciarse la iniciativa de las entidades locales para el desarrollo de actividades económicas que se ejerce en régimen de libre competencia, conforme al procedimiento previsto en el artículo 86.1 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, de Bases del Régimen Local, de la reserva de actividades y servicios esenciales en favor de las Entidades Locales que se ejerce en régimen de monopolio, conforme al procedimiento previsto en el artículo 86.2 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, de Bases del Régimen Local.

Por Decreto de Alcaldía de fecha 22 de abril de 2020, la Sra. Alcaldesa ordenó la creación de la **Comisión de estudio** pertinente a quienes compete la elaboración de la presente Memoria relativa a los aspectos social, jurídico, técnico y financiero del servicio público, en la que **figurará la forma de gestión**, y los casos en que debe cesar la prestación del servicio.

A la Memoria deberá acompañarse **un proyecto de tarifas**, para cuya fijación se tendrá en cuenta que es lícita la obtención de beneficios aplicable a las necesidades generales de la Entidad Local como ingreso de su Presupuesto, sin perjuicio de la constitución de fondos de reserva y amortizaciones.

E igualmente la Comisión elaborará un proyecto de Reglamento que regule los aspectos más relevantes en relación con la prestación del servicio., que actualmente se está elaborando en el expediente de referencia 7/2019/AY-OYR.

En cumplimiento de lo ordenado y de conformidad con la legislación vigente la Comisión ha elaborado la siguiente, Memoria que contempla los siguientes aspectos con relación a la prestación del servicio:

ASPECTOS JURÍDICOS

— Las características de la prestación del servicio son las siguientes:

Se trata de un servicio público de carácter social destinado a proporcionar alimentos a personas en situación de vulnerabilidad social o exclusión social que precisen apoyo para la cobertura de sus necesidades básicas alimenticias, posibilitando el mantenimiento de una alimentación sana y equilibrada.

— En relación con la determinación y razonamiento de la elección del sistema de administración de la prestación del servicio se establece lo siguiente:

El servicio se presta con respeto al ámbito competencial del Ayuntamiento de Calahorra, conforme a lo dispuesto en el artículo 25.2.e) de la Ley 7/1985 de 2 de abril, de Bases de Régimen Local, y normativa autonómica dictada en ejercicio de sus propias competencias.

Es adecuada la prestación del servicio de forma directa y en régimen de libre concurrencia

Asimismo, se adjunta el proyecto de Ordenanza reguladora de la prestación del servicio.

Conforme a todo lo señalado anteriormente, se propone, por considerarse la mejor opción para los intereses locales y conforme a la estructura administrativa municipal, que se gestione el servicio de la forma directa a través de un contrato administrativo de servicios, en cuyo expediente deberá quedar suficientemente garantizada la insuficiencia de medios para la prestación del servicio por el Ayuntamiento con sus propios medios personales y materiales, y el estudio de los costes referentes a la prestación del servicio.

ASPECTOS TÉCNICOS

SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO

El local se sitúa en la calle Aragón 12 bajo con referencia catastral 4848311WM8844N0007Y0, incluido en el Inventario Municipal de Bienes con la referencia 15-235.

ACONDICIONAMIENTO DEL LOCAL

El local ha sido acondicionado mediante la realización de obras y tramitación ambiental (BOR 13/09/2017) conforme al Proyecto técnico redactado por los arquitectos Andrés Lasheras Martínez y Pablo Lasheras Pérez, de Lasheras Arquitectos, del que se extrae la información que se reproduce a continuación.

DISTRIBUCIÓN

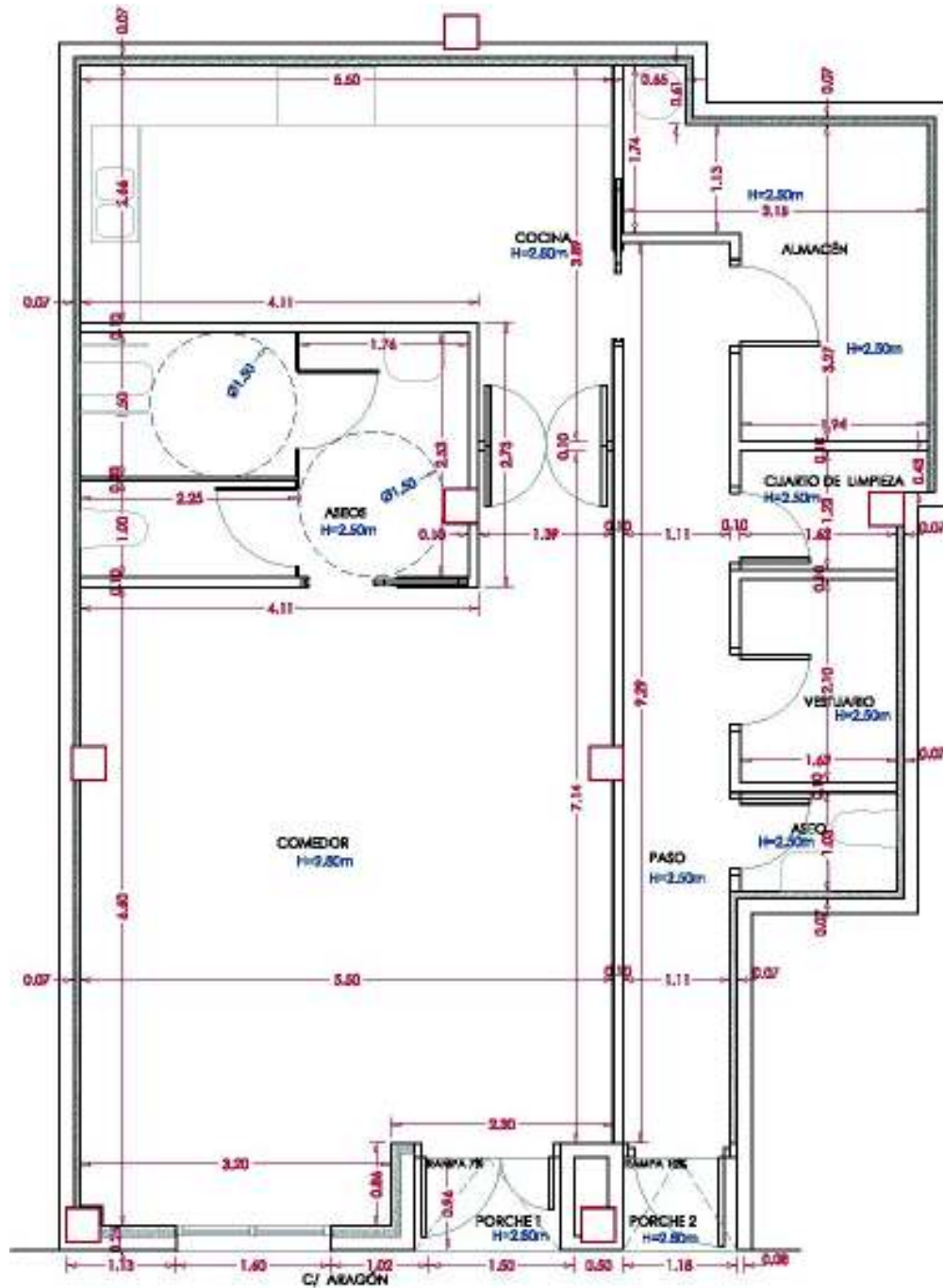
Se trata de un local en planta baja destinado a comedor social con dos accesos contiguos.

El acceso principal para los usuarios del comedor social, que da paso directamente al espacio del comedor, conectado a través de un vestíbulo con lavabo con dos servicios higiénicos separados por sexos, uno de ellos adaptado a la normativa de accesibilidad.

El acceso secundario para el personal y acceso y salida de materias, que a través de un paso distribuye la cocina, el almacén, el cuarto de limpieza, el vestuario y el aseo de personal.

Ambas zonas están comunicadas mediante una doble puerta entre la sala del comedor y la cocina.

Tal y como se aprecia en el plano final de obra de la planta de cotas y superficies que se reproduce a continuación.



SUPERFICIES

La superficie construida total del local es de 101,91 m² y la superficie útil total del local es de 90,41 m², conforme al detalle del cuadro a continuación.

CUADRO DE SUPERFICIES ÚTILES		
	SUP. ÚTIL	VOLUMEN
PORCHE 1	1.44 m²	
COMEDOR	36.06 m²	100.97 m³
ASEOS ZONA COMÚN	4.37 m²	10.93 m³
MINUSVÁLIDOS - MUJER	3.33 m²	8.33 m³
HOMBRES	2.22 m²	5.55 m³
COCINA	16.34 m²	45.75 m³
ALMACÉN	8.11 m²	20.28 m³
C. LIMPIEZA	2.03 m²	5.07 m³
VESTUARIO	3.40 m²	8.50 m³
ASEO PERSONAL	1.67 m²	4.17 m³
PASO	10.31 m²	25.78 m³
PORCHE 2	1.13 m²	
TOTAL	90.41 m²	

CERRAMIENTOS

FACHADA

Revestimiento exterior con mortero monocapa, hoja de ½ pie de L.H.D, enfoscado interior de mortero de cemento, trasdosado autoportante de placa de yeso laminado de 15 mm con panel de lana de vidrio (MW) de 85 mm de espesor con refuerzos de la estructura de soporte de acero galvanizado en el ventanal. Espesor total de ~25 cm.

TRASDOSADOS

Las separaciones entre el local y los locales contiguos se ejecutaron a base de una hoja de ½ pie de L.H.D con guarnecido de yeso, de acuerdo con el proyecto del edificio, que posteriormente ha sido trasdosado con sistema autoportante de placa de yeso laminado de 15 mm con panel de lana de vidrio (MW) de 45 mm de espesor. Espesor total de ~8 cm.

TABIQUERÍA INTERIOR

Tabiquería interior a base de hoja de ladrillo hueco doble recibido con mortero de cemento.

PAVIMENTOS Y SOLADOS

Los accesos al local se realizan a través de rampas accesibles.
El solado es de baldosas de gres porcelánico.

REVESTIMIENTOS INTERIORES

El acabado en los trasdosados de fachada y de cerramientos con colindantes es pintura plástica lisa.
El acabado en la tabiquería interior de obra es guarnecido y enlucido de yeso sobre el que se ha aplicado pintura plástica lisa.

En los locales húmedos (aseos y cocina) el acabado es de alicatado con azulejo hasta una altura de 2,20m.

FALSOS TECHOS

Bajo el forjado del techo del local se ha colocado panel semirrígido de lana mineral no revestido (MW) de 60 mm, y descolgado un falso techo registrable de placas de yeso laminado.

El resto del espacio quedará como cámara de aire para el paso de instalaciones.

AISLAMIENTOS TERMOACÚSTICOS

En los cerramientos de fachada se ha utilizado material aislante de panel de lana de vidrio (MW) de 85 mm de espesor,.

En los trasdosados se ha empleado panel de lana de vidrio (MW) de 45 mm de espesor.

Bajo el pavimento se colocarán paneles rígidos de poliestireno extruido (XPS) de 40 mm resistentes a compresión.

CARPINTERÍA INTERIOR Y EXTERIOR

Carpintería exterior de aluminio con rotura de puente térmico >12mm, doble vidrio translúcido de seguridad 4/16/4+4, con vidrio interior de baja emisividad y vidrio exterior laminar de seguridad antiagresión P1A.

Puertas interiores abatibles y correderas en madera para revestir con herrajes de colgar y de cierre.

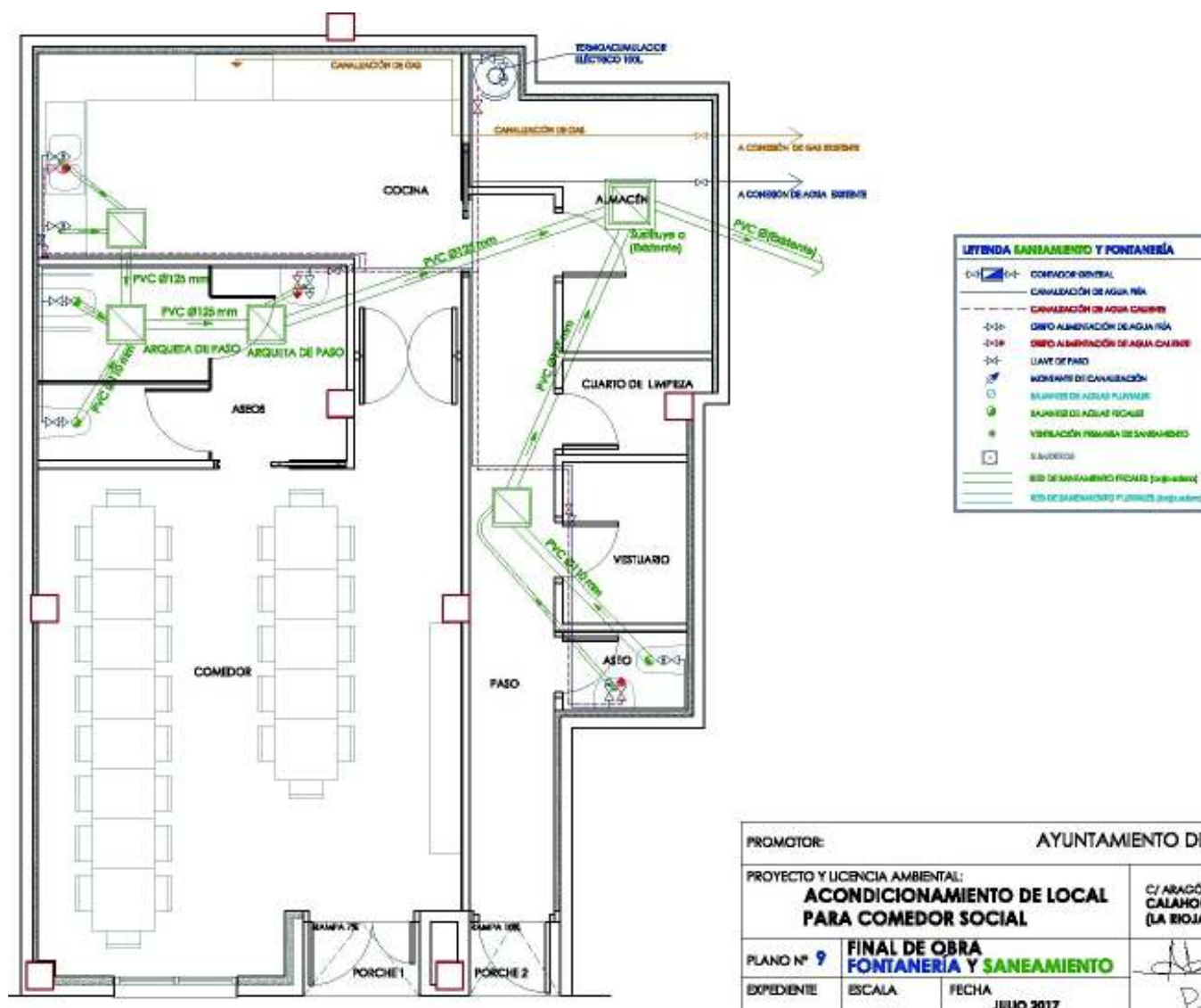
FONTANERÍA, ACS Y SANEAMIENTO

El local dispone del servicio de agua potable fría de la red municipal, en cantidad y presión suficiente para cubrir las necesidades de la actividad.

La instalación de fontanería, está ejecutada con tubo de polietileno reticulado (PE-X), excepto en las conexiones con los aparatos que son de cobre cromado.

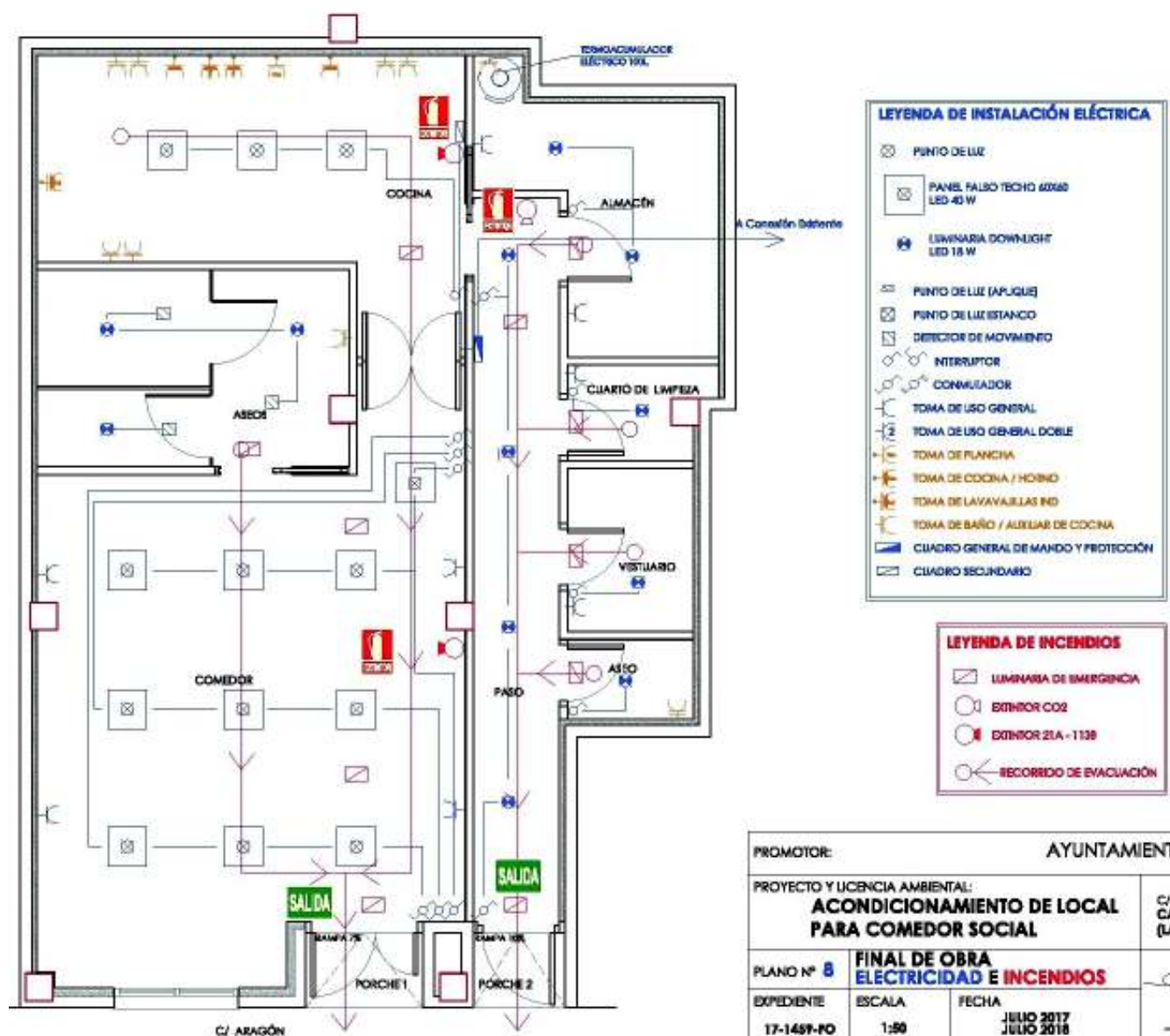
Para el suministro de agua caliente, el local dispone de un calentador de agua eléctrico de 100 litros. Los aparatos sanitarios son de porcelana vitrificada en color blanco, con griferías cromadas.

La red de saneamiento está conectada a la red existente del edificio, a su vez conectada a la red general del municipio. El saneamiento para los diferentes aparatos sanitarios se ha realizado con tuberías de PVC y sifones individuales, excepto los inodoros, según el plano final de obra a continuación.



INSTALACIÓN ELÉCTRICA

La instalación eléctrica de Baja Tensión se ha realizado acorde a lo establecido en el Reglamento de Instalaciones Eléctricas de Baja Tensión, con el trazado y características según el plano final de obra a continuación.



La potencia prevista para la instalación eléctrica es de 25,5 Kw, conforme al siguiente detalle del Proyecto:

Potencia total demandada: ~25.5 kW

Dadas las características de la obra y los consumos previstos, se tiene la siguiente relación de receptores de fuerza, alumbrado y otros usos con indicación de su potencia eléctrica:

CGMP

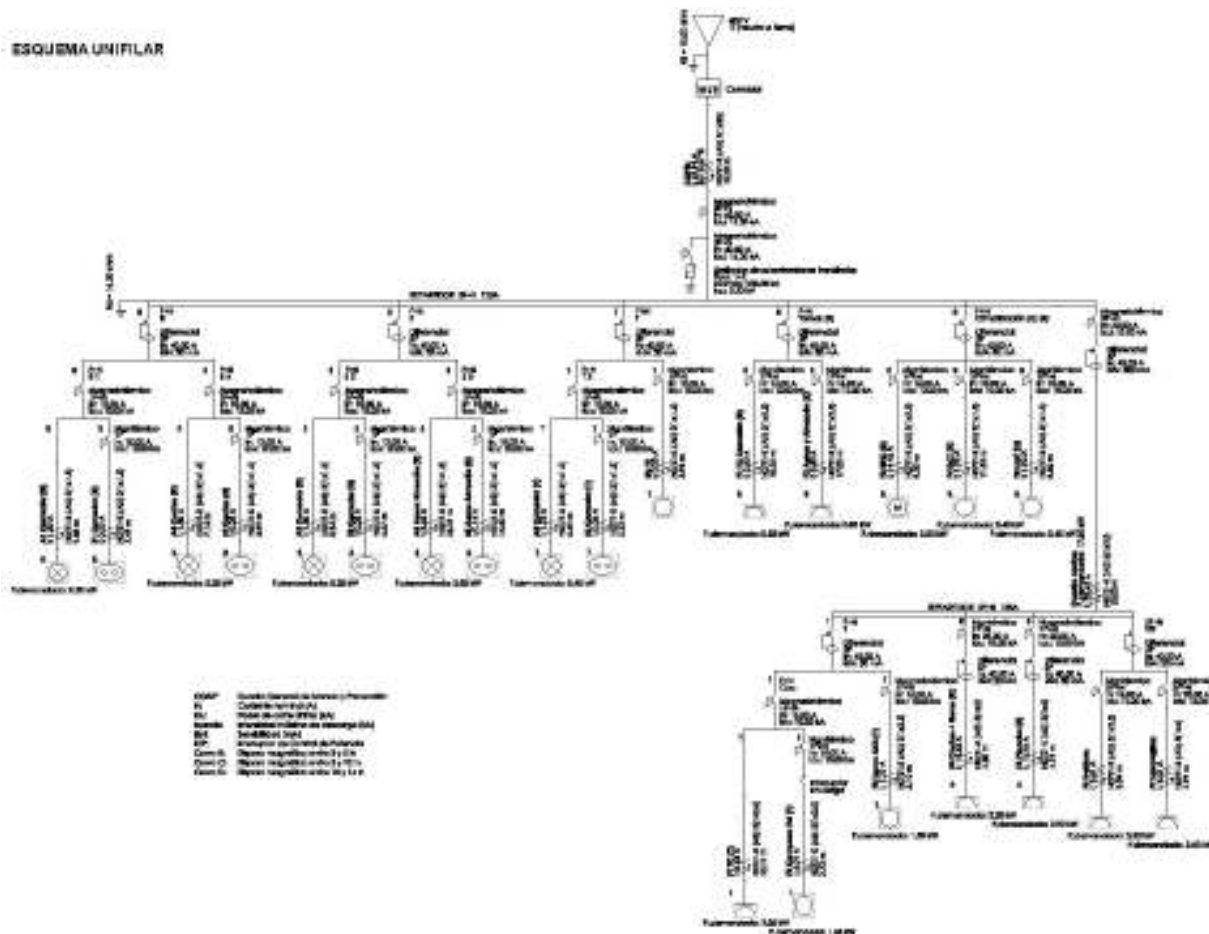
Circuito	P Instalada (kW)	P Demandada (kW)
Iluminación	2.10	2.10
Emergencia	0.07	0.07
Sistema de climatización	3.00	3.00
Tomas	2.46	2.46
Cuadro cocina	17.85	17.85

Cuadro cocina

Circuito	P Instalada (kW)	P Demandada (kW)
Tomas de uso general	17.85	17.85

Se adjunta esquema unifilar de la instalación según documentación final de obra del Proyecto.

ESQUEMA UNIFILAR



La instalación eléctrica de baja tensión cuenta con acta de inspección favorable realizada por organismo de control autorizado en septiembre de 2019 y está dada de alta en Industria del Gobierno de La Rioja con referencia de expediente BT-26-S000522.

PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

El local se considera Sector único de incendios de uso pública concurrencia, y cumple las exigencias de aplicación del Documento Básico CTE-SI

La ocupación prevista es la siguiente:

Recinto, planta, sector	Uso previsto ⁽¹⁾	Superficie útil (m ²)	Densidad ocupación ⁽²⁾ (m ² /pers.)	Ocupación (pers.)	Número de salidas ⁽³⁾		Recorridos de evacuación ⁽⁴⁾ (m)		Anchura de salidas ⁽⁵⁾ (m)	
					Norma	Proy.	Norma	Proy.	Norma	Proy.
Comedor	Pública Concur*	36,16	1,5	25	1	1 (2)	25	11,80	0,80	0,82
Cocina y zonas serv.	Pública Concur*	31,57	10	4	1	2	50	15,50	0,80	0,82

La Dotación de instalaciones de protección contra incendios es la siguiente:

Recinto, planta, sector	Extintores portátiles		Columna seca		B.I.E.		Detección y alarma		Instalación de alarma		Rociadores autom. de agua	
	Norma	Proy.	Norma	Proy.	Norma	Proy.	Norma	Proy.	Norma	Proy.	Norma	Proy.
Comedor	Sí	Sí	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Resto	No	Sí	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Descripción de los elementos. En caso de precisar otro tipo de instalaciones de protección (p.ej. ventilación forzada de garaje, extracción de humos de cocinas industriales, sistema automático de extinción, ascensor de emergencia, hidrantes exteriores etc.), consígnese en las siguientes casillas el sector y la instalación que se prevé:												
Comedor	1 Ud Extintor ABC de eficacia 21A-113B											
Cocina	1 Ud Extintor ABC de eficacia 21A-113B											
Paso	1 Ud Extintor de CO2											

Además la cocina cuenta con sistema extinción automática, sondas de gas y electroválvula.

La señalización y el alumbrado de emergencia consta en los planos final de obra anteriores.

INSTALACIÓN DE TELECOMUNICACIONES

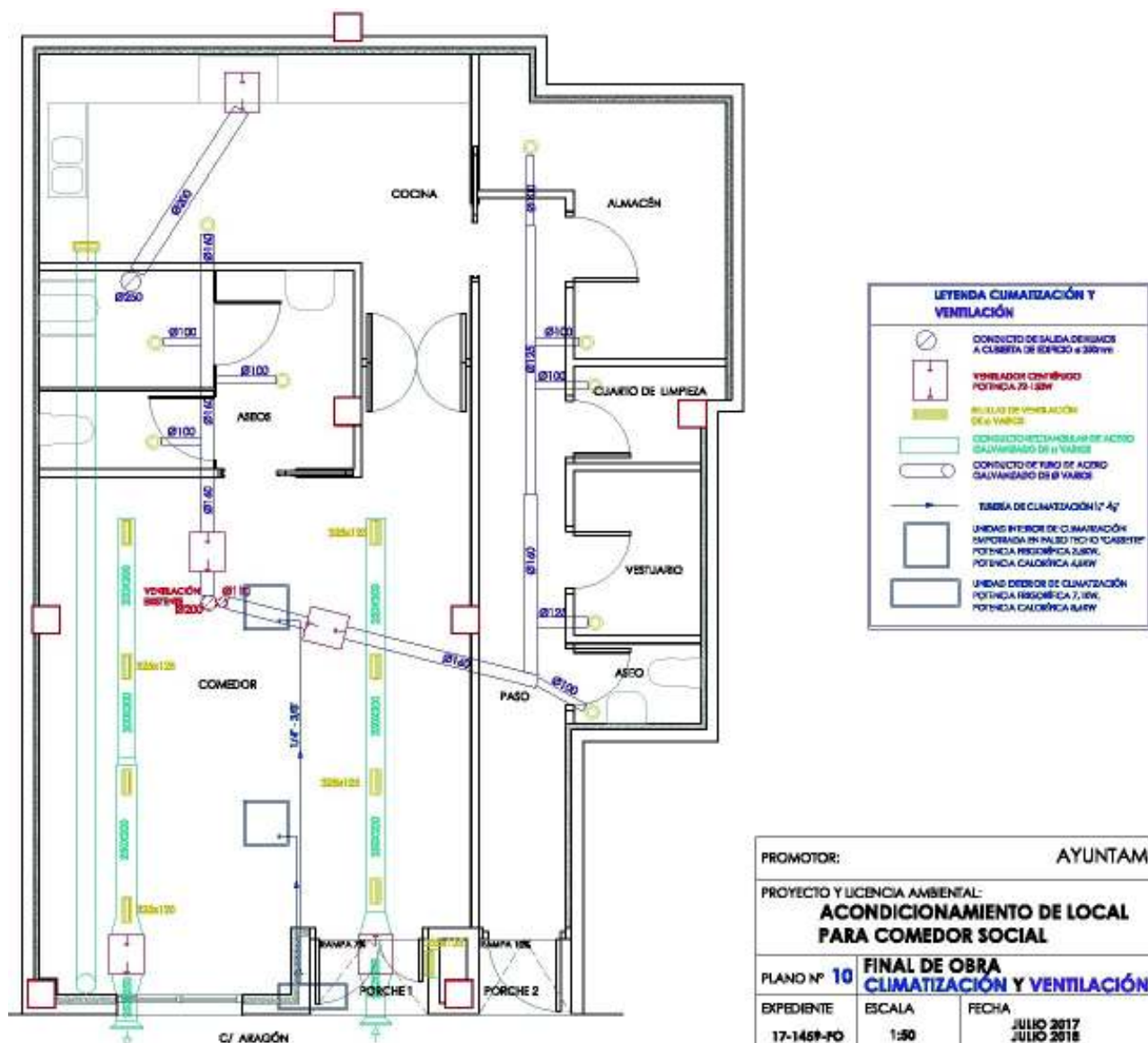
No se ha previsto la instalación de telecomunicaciones por no considerarse necesaria. La acometida existente quedará preparada para futuras incorporaciones, que habrán de hacerse una vez verificada la idoneidad de la instalación comunitaria (ICT) del edificio existente desde la derivación individual hasta el RITI (o recinto equivalente).

INSTALACIÓN DE CLIMATIZACIÓN

La climatización se realiza por equipos autónomos incluidos en falso techo de tipo cassette cuatro vías 2x1 marca KOSNER MODELO UD exterior KSTI M3-24 con una potencia frigorífica de 6.050 frig/h, una potencia calorífica de 7.310 Kcal/h y dos UD interiores KSTI-12/35 y la ventilación forzada mediante un sistema independiente.

La ventilación de la cocina es independiente mediante la extracción de gases de cocción de la campana, según plano del Proyecto final de obra a continuación.

La instalación de climatización está dada de alta en Industria del Gobierno de La Rioja con referencia de expediente CL/CLM 18/0885.



EQUIPAMIENTO DE LA COCINA

La cocina cuenta con el siguiente equipamiento e instalación de cocina industrial:

- sistema extinción automática campana cocina.
- conjunto de cocina 6 fogones y horno
- mesa fregadero dos cubas izda 140x60x85cm
- lavavajillas
- mesa mural inox 140x60x85 cm
- mesa mural inox 50x60x85 cm
- mesa mural inox 80x60x85 cm
- frigorífico
- congelador
- mesa de ángulo 60x60x85cm
- grifos y desagües

El inmueble carece de mobiliario, menaje, vajillas y útiles, etc.

COSTE TOTAL DE LA INVERSIÓN

Según los datos facilitados por los distintos servicios del Ayuntamiento el coste total de la inversión ascendería a OCHENTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS VEINTE EUROS Y VEINTICUATRO CÉNTIMOS (84.320,24 €), según el siguiente detalle:

INVERSIÓN COMEDOR SOCIAL		
29/2017/AY-CME	HONORARIOS DF	2.964,50
112/2017/AY-CME	OBRA	59.670,27
4/2018-CO-SUM	SUMINISTRO EQUIPAMIENTO COCINA	15.439,47
AD 3979/2019	CENTRALITA INCENDIOS+2 SONDAS	2.428,12
AD 12019000017224	MESAS Y SILLAS	3.339,60
AD 12020000002506	TAQUILLAS Y ESTANTERÍAS	478,28
TOTAL INVERSIÓN		84.320,24

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA, CONSUMO Y CUIDADOS

La actividad está inscrita en el registro de la Dirección General de Salud Pública, Consumo y Cuidados con la inscripción censal 508.0064/036.

El Servicio de Salud Pública levantó acta con fecha 24 de septiembre de 2019 en la que se señalaron las siguientes deficiencias para el correcto funcionamiento de la actividad:

- faltan elementos para el lavado higiénico de manos

- faltan taquillas en vestuarios
- faltan estanterías para útiles y productos de limpieza

Por lo que, instalados los elementos para el lavado higiénico de manos, las taquillas en vestuarios y las estanterías para útiles y productos de limpieza procederá dar traslado a la Dirección General de Salud Pública para nueva inspección.

OTRAS CONSIDERACIONES

Además será necesario contratar el alta de electricidad y gas, y en agua en su caso, cuyo coste estimado vendrá derivado de las cartas de condiciones de las compañías suministradoras disponibles en el Parque Municipal de Servicios.

Se debe tener en cuenta que hay que incluir el comedor social en los siguientes contratos:

- Mantenimiento de instalaciones de protección contra incendios (extintores, sistema extinción automática, sondas de gas y electroválvula).
- Inspecciones periódicas de instalaciones de baja tensión por organismo de control autorizado necesario para el año 2024.
- Inspecciones periódicas de instalaciones de climatización por organismo de control autorizado necesario para el 03/08/2023.
- Revisión de instalaciones de prevención y control de la legionelosis según el Real Decreto 865/2003.

Conforme consta en el expediente de licencia ambiental (15/2017-UR-LAM) se deberá presentar al Consorcio de Aguas y Residuos de La Rioja la solicitud de autorización para el vertido de aguas residuales a las redes de alcantarillado.

CALIFICACIÓN ENERGÉTICA

Conforme al art.13 2. del Real Decreto 235/2013, no será exigible la exhibición de la etiqueta de eficiencia energética, por ser un local con superficie útil inferior a 250 m², si bien se informa que la calificación energética del local es la siguiente según certificado de la documentación final de obra.

CONSUMO DE ENERGÍA PRIMARIA NO RENOVABLE (kWh/m ² ·año)		EMISIONES DE DIÓXIDO DE CARBONO (kgCO ₂ /m ² ·año)	
<95.67 A		<22.50 A	
95.67-155.1 B		22.50-36.5 B	
155.16-239.1 C		36.56-56.24 C	
239.17-310.82 D		56.24-73.12 D	
310.82-382.67 E		73.12-89.99 E	
382.67-478.34 F		89.99-112.49 F	
=>478.34 G		=>112.49 G	
	161,99C		26,41B

DOCUMENTOS ANEXOS

Se aportan como documentos anexos los siguientes:

- Registro en industria de la instalación de Baja Tensión (BT).
- Registro en industria de la instalación de climatización (CLM).
- Ficha técnica de la campana extractora
- Ficha técnica del conducto de la campana extractora
- Ficha técnica de la unidad exterior de climatización
- Ficha técnica de las 2 unidades interiores de climatización
- Ficha técnica de la caja de ventilación
- Ficha técnica del extractor de aseos

DOTACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Como ya se ha indicado con anterioridad, el Ayuntamiento de Calahorra cuenta con un local de propiedad municipal sito en C/ Aragón 12 Bj, inscrito en el Inventario de Bienes y Derechos del Ayuntamiento con el epígrafe 15 y con el número de Bien 235.

Consta de:

- Comedor con capacidad para 30 personas.
- Cocina industrial equipada con electrodomésticos y mobiliario.
- 1 aseo para usuarios.
- 1 aseo para personal.
- 2 cuartos de almacenaje.
- 1 vestuario.

Tal como se propone en el borrador de la Ordenanza: El servicio de Comedor Social será prestado de lunes a domingo.

Con dos modalidades:

- Presencial con capacidad máxima para 30 comensales.
- A domicilio sin límite de plazas.

El horario será:

Comida: de 13:00 h a 14:30 h.
Cena: de 19:30 h a 21.00 h.

El establecimientos de dos turnos será excepcional y con autorización y a petición municipal.

La capacidad de la cocina es suficiente para doblar los turnos, puesto que sus instalaciones de cocina lo permiten, aunque debería hacerse un reajuste del horario conforme a la siguiente propuesta, posiblemente se modificaría el horario:

Comidas: Primer turno de 13:00 h a 14:00 h.
 Segundo turno de 14:00 h a 15:00h.

Cenas: Primer turno de 19:30 h a 20:30 h.
 Segundo turno de 20:30 h a 21:30 h.

ASPECTOS FINANCIEROS

Los costes del servicio se harán en el estudio de costes del contrato de servicios que se tramite, no obstante, podemos considerar que un menú medio para esta finalidad cuesta en la actualidad:

- Comida presencial: 7,90 €
- Cena presencial: 7,00 €
- Comida a domicilio: 9,90 €
- Cena a domicilio: 9,00 €
- Comida y cena a domicilio: 16,90 €

ANÁLISIS DE MERCADO

CONTEXTUALIZACIÓN

El Servicio de Comedor Social es un servicio público de carácter social destinado a proporcionar comida y/o cena a personas en situación de vulnerabilidad social o exclusión social que precisen apoyo para la cobertura de sus necesidades básicas alimenticias, posibilitando el mantenimiento de una alimentación sana y equilibrada, basada en criterios de calidad alimentación de acuerdo con las necesidades de cada personas.

Se desarrollará en el término municipal de Calahorra.

Va dirigida a:

- Personas y/o grupos familiares en situación de vulnerabilidad y/o exclusión social por motivo sociales, médicos, económicos...
- Personas sin hogar de paso en el municipio.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

El Ayuntamiento de Calahorra lleva más de una década proporcionando alimentación a los usuarios descritos anteriormente.

Para ello se ha utilizado a lo largo del tiempo diversas formulas:

- Contrato menor de suministro de menú del día a través del proveedor del comedor del Centro de Participación Activa.

- Ayudas de Emergencia Social personales para el pago de los gastos mensuales de comedor social.
- Pago de bocadillos a personas sin hogar en diversos establecimientos (Bar de la Estación de Autobuses, Carirtas Interparroquial de Calahorra...).

Durante el ejercicio 2019 se dieron:

- 2.249 menús de comedor social.
- Fueron atendidas las necesidades alimenticias de 499 personas sin hogar.

Según la situación actual, con las previsiones de:

- Crisis socio-económica para 2020-2021.
- Introducción de comidas a domicilio.

se considera que este número se verá incrementado, con posible previsión de poder alcanzar entre el 1 y el 1,5% de la población empadronada en el municipio, sin incluir las personas de paso que hasta el momento eran una cantidad anual estable numéricamente pero que en estos momentos es difícil realizar una previsión puesto que depende de las posibilidades futuras de movilidad, apertura de albergues.

ANÁLISIS DE LA OFERTA

Durante el tiempo que el Ayuntamiento ha proporcionado alimentación preparada se realizaron en varias ocasiones ofertas (verbales y por escrito) a diversos establecimientos y proveedores municipales, los cuales declinaron la posibilidad de proporcionar ese servicio, debiendo cubrir la demanda a través de:

- Comedor del Centro de Participación Activa.
- Caritas Interparroquial de Calahorra (Personas sin Hogar).

Las perspectivas de futuro son positivas puesto que al ofrecer un servicio unificado (presencial y a domicilio) el número de beneficiarios será superior, se les oferta unas instalaciones independientes y totalmente equipadas, pudiendo estar interesados empresas o autónomos de ámbito municipal, regional o nacional.

RENTABILIDAD DEL SERVICIO DE COMEDOR SOCIAL

A pesar de que la Administración al proporcionar servicios a los ciudadanos no debe tener una finalidad de rentabilidad económica, se debe señalar que el servicio municipal de comedor social se considera que no genera riesgo para la sostenibilidad financiera de la Hacienda municipal puesto que se obtendrán ingresos a través de una doble vertiente:

- A través del Convenio Marco entre el Gobierno de La Rioja y el Ayuntamiento de Calahorra para el desarrollo de programas e inversiones en materia de Servicios Sociales aportará al proyecto

de Comedor Social el 50% del coste de cada menú destinado a personas y/o familias en exclusión.

Y al colectivo de comidas a domicilio que puedan ser enviados a beneficiarios de S.A.D. también se recibirá financiación a través del mismo convenio alcanzando también el 50% del coste de menú.

- Tasa Fiscal reguladora del la prestación del Servicio Municipal de Comedor Social, se incorpora una tabla-borrador de la posible tasa:

TRAMO	RENTA PER CÁPITA DEL USUARIO MENSUAL SEGÚN IPREM	PORCENTAJE
1	Menor o igual al 40,99%	1 %
2	Entre 41 % - 45,99%	5 %
3	Entre 46 % - 50,99 %	10 %
4	Entre 51 % - 59,99 %	15 %
5	Entre 60 % - 69,99 %	20 %
6	Entre 70 % - 79,99 %	25 %
7	Entre 80 % - 89,99 %	30 %
8	Entre 90 % - 99,99 %	35 %
9	Entre 100 % - 109,99 %	40 %
10	Entre 110 % - 119,99 %	45 %
11	Entre 120 % - 129,99 %	50 %
12	Entre 130 % - 139,99 %	55 %
13	Entre 150 % - 174,99 %	65 %
14	Entre 175 % - 199,99 %	80 %
15	Más de 200 %	100 %

EFFECTOS DEL ESTABLECIMIENTO DEL SERVICIO SOBRE LA CONCURRENCIA EMPRESARIAL

Si consideramos la oferta histórica de los establecimientos de restauración existentes en el municipio no consideramos que el incorporación de un éste nuevo servicio público pueda tener efectos negativos de concurrencia empresarial dado:

- El colectivo de población al que va dirigido el servicio no es cliente habitual ni esporádico de estos establecimientos.
- El servicio tradicional de restauración en Calahorra no realiza de forma habitual reparto diario de menús a domicilio.

CONCLUSIONES:

- Antes de la puesta en marcha del servicio público deberá haberse aprobado y tener vigencia la Ordenanza Fiscal correspondiente.
- Simultáneamente con este expediente se tramitará la Ordenanza reguladora del Servicio.

- Deberán ser tenidas en cuenta las nuevas prescripciones que sean de aplicación como consecuencia de la incidencia del Covid-19 en el expediente que se instruya para la contratación de la prestación del servicio y, en su caso, analizar y modificar los aforos del comedor.
- Con anterioridad al inicio de la prestación del servicio deben estar resueltas las siguientes contrataciones:
 - Alta de electricidad y gas, y en agua en su caso, cuyo coste estimado vendrá derivado de las cartas de condiciones de las compañías suministradoras disponibles en el Parque Municipal de Servicios.
 - Mantenimiento de instalaciones de protección contra incendios (extintores, sistema extinción automática, sondas de gas y electroválvula),
 - Inspecciones periódicas de instalaciones de baja tensión por organismo de control autorizado necesario para el año 2024,
 - Inspecciones periódicas de instalaciones de climatización por organismo de control autorizado necesario para el 03/08/2033,
 - Revisión de instalaciones de prevención y control de la legionelosis según el Real Decreto 865/2003.

Calahorra, a 18 de mayo de 2020

En Calahorra.

EL PRESIDENTE DE LA COMISIÓN:

LA SECRETARIA:

LA CONCEJALA DELEGADA



Fdo.: Chelo Fernández Martínez

LA SECRETARIA GENERAL



Fdo: Ma Belén Revilla Grande