

## COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO

# INFORME DE ACTIVIDADES 2021

### 1.-INFORMACIÓN HISTÓRICA

La Cocina Económica de Santiago, fue promovida por un grupo de notables vecinos de Santiago, en Abril de 1891, con el decidido apoyo del alcalde D. Ramón de Andrés García, quien, por acuerdo del Concello hizo una 1ª aportación de 5.000 ptas., y facilitó un local provisional (edificio de San Agustín, entrada por el callejón de la Oliveira).

En reunión pública en el Palacio Consistorial a la que asistieron más de 50 personas, se nombró la Comisión Organizadora con fecha 8/06/1891, se aperturó una lista de suscripciones económicas, que recaudaron 1.265 pts y constituyó al día siguiente la primera Junta de Gobierno, nombrando Presidente efectivo el arcipreste y párroco de Santa María del Camino, D. Antonio Ituarte, al que acompañaban Felipe Gutiérrez de la Peña (Vicepresidente), Manuel Moreno García Pan (Tesorero), José Pascual y del Real (Secretario) y Adolfo de la Peña Roffignac (Vicesecretario).

La Junta de Gobierno ratificó y puso en marcha la idea fundacional y adoptó los siguientes acuerdos:

1. Poner al frente de la Cocina a Hermanas Caridad o de los pobres.
2. Dar conocimiento al Arzobispo y proponerle como Presidente Honorario de la Asociación.
3. Continuar suscripciones fondos a través de parroquias.
4. Inaugurar Cocina vísperas Santiago Apóstol.

Cumpliendo dichos acuerdos se inaugura oficialmente la Cocina Económica de Santiago el 24/07/1891.



Fachada rúa Travesa, acceso centro de día



Fachada Plaza Irmán Gómez, acceso comedor

El 6/02/1892, bajo la Presidencia del Excelentísimo e Ilustrísimo Cardenal-Arzobispo D. José Martín de Herrera, se aprueba el Reglamento que es registrado en el libro de Asociaciones de la provincia de La Coruña el 2/11/1905.

Fue reconocida como Beneficencia particular el 15 de septiembre de 1914 por su Majestad el Rey. Está en posesión de la Medalla de Galicia, en su categoría de bronce, según resolución del 6 de mayo de 1993, y que fue impuesta el 25 de julio del mismo año. Le fue entregado el Premio Vagalume, que concede el Excmo. Ayuntamiento de Santiago a las Instituciones más destacadas por la labor desarrollada.

Está inscrita en el Registro de Entidades de la Xunta de Galicia con el nº 013-CO-010-K-01.

Fue reconocida como entidad de utilidad pública, por orden de 16 de octubre de 2017 de la Vicepresidencia y Consellería de Presidencia, Administraciones Públicas y Justicia de la Xunta de Galicia.

Desde su fundación, fueron las Hijas de la Caridad las encargadas de los servicios del comedor.

### **Hijas de la Caridad.**

¿Quiénes somos? Hijas de la Caridad de San Vicente de Paul y Luisa de Marillac.

¿Cuál es nuestro origen? La Compañía de las Hijas de la Caridad nace en París, Francia en 1633,

¿Nuestra Vocación y Misión? Servir a Jesucristo en la persona de los pobres. Ninguna necesidad humana nos es ajena: Escuelas, Niños sin hogar, Ancianos, Enfermos, Discapacitados, físicos, psíquicos. Mujeres maltratadas, Transeúntes, Dependientes.

¿Cuándo llegamos a esta institución? Estamos en la Cocina Económica de Santiago desde el 24 de julio de 1891, fecha de su fundación. Tres hermanas que trabajaban en el Antiguo Hospital, hoy Hostal de los Reyes Católicos, fueron las primeras hermanas que sirvieron en esta institución.

En estos momentos en la Cocina Económica de Santiago, residen y se encargan de la gestión diaria, junto al personal y voluntarios, seis Hermanas, la directora Sor Alicia junto a Sor Tomasa, Sor Asunción, Sor Margarita, Sor María Jesús y Sor Celia.



Sor Alicia trabajando en su despacho



Sor Asunción en la residencia de las Hermanas



Sor Margarita ordenando el almacén



Sor Celia recibiendo alimentos



Sor María Jesús y Sor Tomasa guardando alimentos

## **2.-ACTIVIDADES REALIZADAS 2021**

La actividad principal de la Cocina Económica de Santiago es la de comedor social, y como complemento a la labor realizada en el comedor disponemos de un centro de día para recibir y proporcionar un lugar de reposo, aseo y asesoramiento a nuestros usuarios, que les sirva además como un sitio de referencia donde puedan sentirse a gusto.

Este año 2021, al igual que el año anterior ha estado condicionado por el COVID19, y, en algunos momentos, motivado por la crisis sanitaria y las medidas de prevención adoptadas por el Gobierno nuestros usuarios no han podido entrar al comedor, y lo que hemos hecho es elaborar igualmente los menús y preparar tupperes para que nuestros usuarios pudiesen recoger en nuestro comedor, el desayuno, la comida y la cena.

En el momento que hemos podido retomar la actividad en el interior de nuestras instalaciones, tuvimos que adecuar el mobiliario, las sillas y mesas, para que se pudiese mantener la distancia de seguridad y colocar mamparas de metacrilato en todas las mesas.

## 2.1.-COMEDOR SOCIAL.

La Cocina Económica ofrece comidas de lunes a domingo todos los días del año, también los días festivos, se ofrecen las tres comidas (desayuno, comida y cena), salvo los domingos y festivos que no se sirven cenas, entregándose una bolsa con alimentos para la cena. Y en el mes de agosto, por descanso del personal se ofrecen comidas y se entrega una bolsa con alimentos para la cena. Todos los menús ofrecidos están visados por un nutricionista.

<b>DATOS MENSUALES 2021</b>				
	<b>DESAYUNOS</b>	<b>COMIDAS</b>	<b>CENAS</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ENERO</b>	1.248	3.631	2.165	<b>7.044</b>
<b>FEBRERO</b>	1.243	3.321	2.001	<b>6.565</b>
<b>MARZO</b>	1.275	3.865	2.283	<b>7.423</b>
<b>ABRIL</b>	1.217	3.923	2.136	<b>7.276</b>
<b>MAYO</b>	1.242	4.150	2.402	<b>7.794</b>
<b>JUNIO</b>	1.138	3.813	2.153	<b>7.104</b>
<b>JULIO</b>	1.259	3.992	2.261	<b>7.512</b>
<b>AGOSTO</b>	0	3.284	0	<b>3.284</b>
<b>SEPTIEMBRE</b>	952	3.828	2.349	<b>7.129</b>
<b>OCTUBRE</b>	1.002	4.407	2.619	<b>8.028</b>
<b>NOVIEMBRE</b>	1.080	3.618	2.003	<b>6.701</b>
<b>DICIEMBRE</b>	1.019	3.824	2.164	<b>7.007</b>
<b>TOTAL</b>	<b>12.675</b>	<b>45.656</b>	<b>24.536</b>	<b>82.867</b>

Cuadro con el detalle de los servicios ofrecidos durante el año 2021, indicando el número de desayunos, comidas y cenas.

Nuestros horarios y menús habituales que detallamos a continuación, tuvimos que modificarlos en varias ocasiones a lo largo del año 2021, como indicamos anteriormente por las medidas de prevención sanitaria.

**Desayuno:** de 9:00 a 9:30 horas.

Consistente, habitualmente, en café con leche, leche con cacao, acompañado de pan, galletas, mantequilla, queso o fiambre y bollería variada.



**Comida:** de 12:45 a 14:30 horas.

En la comida se ofrece un primer plato con dos opciones cada día para elegir, un segundo plato, postre y bebida.

Primeros platos: potaje de habas, lentejas, arroz, sopa, caldo gallego, menestras, judías verdes, coliflor, brócoli y otras verduras.

Segundos platos: Carne (ternera, pollo, pavo, cerdo, conejo), albóndigas, huevos fritos con bacon, huevos cocidos con bechamel, zorza, pescados (merluza, salmón, bacalao), todos estos platos acompañados de guarnición que puede ser patatas fritas, puré de patatas, ensalada mixta, salteado de verduras o arroz en blanco. Pan, bebidas (agua o refrescos variados) y postre que puede ser frutas frescas de temporada, yogures, flan, natillas, arroz con leche, queso del país y membrillo.

Los domingos y festivos también se incluye café con leche y pastas.

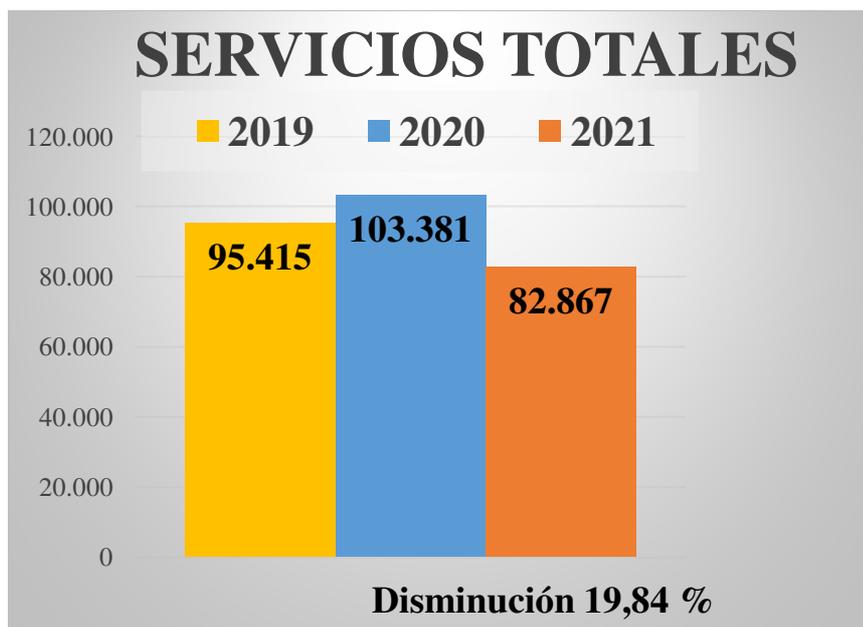
**Cena:** de 19:45 a 20:30 horas. Un primer plato que puede ser sopa de verduras o sopa de pasta, arroz, crema de calabaza, crema de champiñones, crema de espárragos, espaguetis con carne picada.

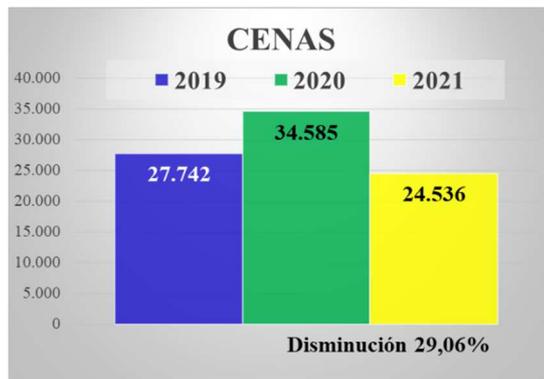
Un segundo plato pescados, tortilla, san jacobos, croquetas, calamares, empanadillas, hamburguesas, salchichas, pizza y fiambre, acompañado de patatas fritas o ensalada.

El postre en la cena suele ser yogur, queso o compota

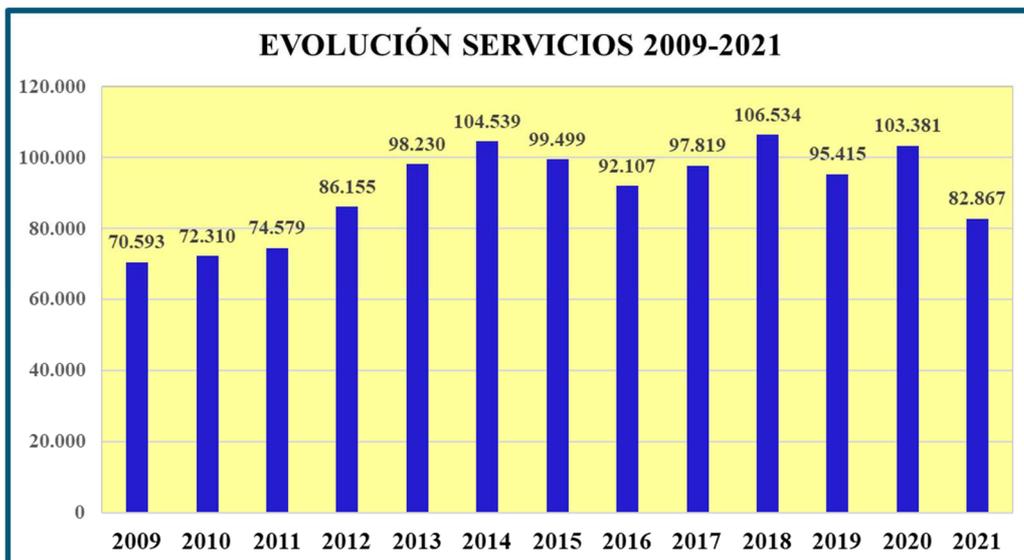


Cuadros comparativos de los tres últimos años 2019, 2020 y 2021 de los servicios totales, de las comidas, de los desayunos y de las cenas.





**Cuadro de la variación de los servicios en la Cocina Económica de Santiago desde el año 2009 hasta el año 2021.**



## 2.2.-CENTRO DE DÍA.

Este Centro es un espacio, en régimen diurno (desde las 11:00 horas hasta las 19:30 horas), desde el cual se desarrolla un Programa de Apoyo personal y formación a los usuarios/as de la Cocina Económica de Santiago de Compostela, contando también con un servicio de duchas para los usuarios que lo precisen.

El centro de día de la Cocina Económica de Santiago de Compostela desarrolla desde el año 2013 un “Programa de apoyo personal a las personas usuarias de la Cocina Económica de Santiago”. El programa de apoyo personal se modificó en diferentes ocasiones para adecuarse a las necesidades detectadas por el equipo técnico del centro y/o por la demanda presentada de la población beneficiaria. Este programa surge con el principal objetivo de mejorar la calidad de vida de las personas usuarias de la Cocina Económica de Santiago.



**Equipo del centro de día Nazaret, Cristina y Hadrián y en el centro con batas verdes, tres alumnas de Trabajo Social, que han hecho sus prácticas en el año 2021 en la Cocina Económica de Santiago.**

Durante el año 2021 el “Programa de apoyo personal a las personas usuarias de la Cocina Económica de Santiago” y a pesar de las limitaciones provocadas por el COVID19, continuó activo, mediante citas individuales con los usuarios y también atención y asesoramiento telefónico.



## MEMORIA DE ACTIVIDADES

Ejercicio<sup>1</sup>

2021

### 1. DATOS DE LA ENTIDAD

#### A. Identificación de la entidad

Denominación

COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO

Régimen Jurídico<sup>2</sup>

LEY ORGÁNICA 1/2002 DE 22 DE MARZO REGULADORA DEL DERECHO DE ASOCIACIÓN

Registro de Asociaciones<sup>3</sup>

REGISTRO PROVINCIAL DE ASOCIACIONES DE A CORUÑA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE GALICIA ADSCRITO A LA CONSELLERÍA DE PRESIDENCIA, ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y JUSTICIA

Número de Inscripción en el Registro correspondiente

Fecha de Inscripción<sup>4</sup>

CIF

2014/018922 SECCIÓN 1

1 DICIEMBRE 2014

G 15028863

#### B. Domicilio de la entidad

Calle/Plaza

Número

Código Postal

RÚA TRAVESA

13

15.704

Localidad / Municipio

Provincia

Teléfono

SANTIAGO DE COMPOSTELA

A CORUÑA

981 581028

Dirección de Correo Electrónico

Fax:

javier@cocinaeconomicadesantiago.es

### 2. FINES ESTATUTARIOS<sup>5</sup>

FACILITAR Y PROPORCIONAR A LAS PERSONAS QUE CUENTEN CON LIMITADOS MEDIOS ECONÓMICOS, ALIMENTOS Y COMIDAS A PRECIOS MÓDICOS.



### 3. NÚMERO DE SOCIOS

Número de personas físicas asociadas	Número de personas jurídicas asociadas	Número total de socios <sup>6</sup>
152	21	173

#### Naturaleza de las personas jurídicas asociadas<sup>7</sup>

ENTIDAD DE DERECHO PÚBLICO (CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO, INDUSTRIA, SERVICIOS Y NAVEGACIÓN DE SANTIAGO). EMPRESAS (TELEVÉS, S.A.; TELCOR, S.A., GALLEGA DE CIRCUITOS ELECTRÓNICOS S.L.U., TREDESS 2010, S.L., SISTEMAS INTEGRADOS DE SERVICIOS DE TELECONTROL, S.L., ARANTIA 2010, S.L., ASSAMBLIA 2010 S.L.U., GALLEGA DE MECANIZADOS ELECTRÓNICOS, S.A., GALLEGA DE FINANZAS E INVERSIONES, S.L., AUDITORES ASOCIADOS DE GALICIA, S.A.P., GERPE CASTRO J.B. Y OTROS, S.C.P., CLÍNICA BLANCO RAMOS S.L.; MONTOUTO HOTELES, S.L., ADMINISTRACIÓN DE LOTERÍAS Nº 3, CARQUITECT, BERDULLAS Y LOUREIRO S.L., SATFRI SANTIAGO S.L., VICENTE DOMÍNGUEZ CASAS, CONGELADOS JOSÉ BERMÚDEZ S.L., ORFAS DO VAL)

### 4. ACTIVIDADES DESARROLLADAS, RESULTADOS Y BENEFICIARIOS<sup>8</sup>

#### A. Identificación de la actividad

##### Denominación de la actividad<sup>9</sup>

COMEDOR SOCIAL

##### Servicios comprendidos en la actividad<sup>10</sup>

PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS. COMO UNA ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA DENTRO DEL COMEDOR SOCIAL SE DESARROLLA UN PROGRAMA DE APOYO PERSONAL Y FORMACIÓN A LOS/AS USUARIOS/AS.

##### Breve descripción de la actividad<sup>11</sup>

LA COCINA ECONÓMICA OFRECE COMIDAS TODOS LOS DÍAS DE LA SEMANA DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO TAMBIÉN DÍAS FESTIVOS. LOS DOMINGOS Y FESTIVOS NO SE ABRE EL COMEDOR A LA HORA DE LA CENA Y SE ENTREGA A LOS/AS USUARIOS/AS UNA BOLSA CON UN BOCADILLO Y FRUTA COMO CENA. SE OFRECEN LAS TRES COMIDAS DESAYUNO DE 9:00 A 9:30 HORAS, COMIDAS DE 12:45 A 13:45 HORAS Y CENAS DE 19:45 A 20:30 HORAS. JUNTO A ESTA ACTIVIDAD PRINCIPAL REALIZAMOS EL PROGRAMA DE APOYO PERSONAL A LOS/AS USUARIOS/AS DE LA COCINA ECONÓMICA SE PRETENDE APOYAR A CADA CASO DE FORMA INDIVIDUALIZADA Y ADECUADA A SUS NECESIDADES CON EL OBJETIVO DE MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE LAS PERSONAS BENEFICIARIAS. MOTIVADO POR LA CRISIS SANITARIA DEL SARS-CoV-2 DURANTE EL AÑO 2020 Y 2021 EN LUGAR DE ENTRAR AL COMEDOR SE LES PROPORCIONABA A LOS USUARIOS BOLSAS CON LAS COMIDAS PARA LLEVAR Y CUANDO LA SITUACIÓN PERMITIÓ VOLVER A ABRIR EL COMEDOR PARA ENTRAR A COMER DENTRO HUBO QUE HACERLO CON LIMITACIONES DE AFORO Y CON LAS MEDIDAS DE HIGIENE Y DISTANCIA SOCIAL EXIGIDAS

#### B. Recursos humanos asignados a la actividad<sup>12</sup>

Tipo de personal	Número
Personal asalariado	9
Personal con contrato de servicios	1
Personal voluntario	30



### C. Coste y financiación de la actividad

COSTE <sup>13</sup>	IMPORTE
<b>Gastos por ayudas y otros</b>	<b>33.898,42</b>
a. Ayudas monetarias	30.134,05
b. Ayudas no monetarias	3.764,37
c. Gastos por colaboraciones y del órgano de gobierno	0,00
d. Reintegro de subvenciones, donaciones y legados	0,00
<b>Aprovisionamientos</b>	<b>292.512,08</b>
a. Compras de bienes destinados a la actividad	101.325,95
b. Consumos donativos en especie	166.359,43
c. Compras de otros aprovisionamientos	29.658,82
d. Trabajos realizados por otras entidades	0,00
f. Variación de existencias	-4.832,12
<b>Gastos de personal</b>	<b>231.000,97</b>
<b>Otros gastos de la actividad</b>	<b>88.098,54</b>
a. Arrendamientos y cánones	2.660,93
b. Reparaciones y conservación	12.005,36
c. Servicios de profesionales independientes	2.100,14
d. Transportes	0,00
e. Primas de seguros	3.157,03
f. Servicios bancarios	633,02
g. Publicidad, propaganda y relaciones públicas	3.538,10
h. Suministros	25.281,52
i. Tributos	954,55
j. Pérdidas por créditos incobrables derivados de la actividad	0,00
k. Otras pérdidas de gestión corriente	0,00



I. Otros Servicios	52.502,39
m. Reversión deterioro créditos operaciones comerciales	-14.734,50
<b>Amortización de inmovilizado</b>	<b>58.284,33</b>
<b>Resultados enajenación de inmovilizado</b>	<b>10.965,72</b>
<b>Otros resultados</b>	<b>38.469,63</b>
<b>Pérdidas de instrumentos financieros</b>	<b>1.789,61</b>
<b>Adquisición de inmovilizado</b>	<b>11.249,59</b>
<b>COSTE TOTAL DE LA ACTIVIDAD</b>	<b>766.268,89</b>

FINANCIACIÓN	IMPORTE
<b>Cuotas de asociados</b>	<b>9.804,00</b>
<b>Prestaciones de servicios de la actividad (incluido cuotas de usuarios)<sup>14</sup></b>	<b>33.766,67</b>
Ingresos ordinarios de la actividad mercantil <sup>15</sup>	0,00
Rentas y otros ingresos derivados del patrimonio	0,00
<b>Ingresos con origen en la Administración Pública<sup>16</sup></b>	<b>179.500,00</b>
a. Contratos con el sector público	0,00
b. Subvenciones	179.500,00
c. Conciertos	0,00
<b>Otros ingresos del sector privado</b>	<b>379.120,42</b>
a. Subvenciones	0,00
b. Donaciones y legados	379.120,42
c. Otros	0,00
<b>Subvenciones, donaciones y legados de capital</b>	<b>39.479,00</b>
<b>Ingresos financieros</b>	<b>5.208,47</b>
<b>Ingresos extraordinarios (Otros resultados)</b>	<b>24.511,99</b>
<b>FINANCIACIÓN TOTAL DE LA ACTIVIDAD</b>	<b>671.390,55</b>



#### D. Beneficiarios/as de la actividad

Número total de beneficiarios/as:

EI NÚMERO TOTAL DE COMIDAS OFRECIDAS EN EL AÑO 2021 FUERON 82.867 (12.675 DESAYUNOS, 45.656 COMIDAS Y 24.536 CENAS). TENIENDO EN CUENTA QUE SE OFRECEN COMIDAS TODOS LOS DÍAS DEL AÑO, EXCEPTO LAS CENAS DE LOS DOMINGOS Y FESTIVOS QUE SE SUSTITUYEN POR UNA BOLSA CON UN BOCADILLO Y FRUTA, SE PODRÍA CALCULAR QUÉ AL PROPORCIONAR 45.656 COMIDAS EN 365 DÍAS, EL NÚMERO DE BENEFICIARIOS/AS DIARIOS SERÍA UNA MEDIA DE 125 PERSONAS.

EN CUANTO A LA ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA DE APOYO A LOS/AS USUARIOS/AS EL NÚMERO DE PARTICIPANTES DEL AÑO 2021, SERÍAN UNAS 20 PERSONAS CADA DÍA

Clases de beneficiarios/as:

LOS/AS BENEFICIARIOS/AS SON PERSONAS CON ESCASOS RECURSOS ECONÓMICOS, MÁS DEL 80% ESTÁN EN SITUACIÓN DE RIESGO DE EXCLUSIÓN SOCIAL, PERSONAS SIN HOGAR O CON UNA VIVIENDA MUY PRECARIA, LA MAYORÍA RESIDEN EN SANTIAGO DE COMPOSTELA, AUNQUE MUCHOS TAMBIÉN VIENEN DE AYUNTAMIENTOS PRÓXIMOS. POR SEXOS MÁS DEL 85% SON HOMBRES Y LA MEDIA DE EDAD SE SITÚA ENTRE LOS 40 Y 50 AÑOS. LOS BENEFICIARIOS/AS DEL COMEDOR SOCIAL SON UN GRUPO MUY HETEROGÉNEO, TANTO POR SU PERFIL COMO POR LAS DEMANDAS QUE PRESENTAN, LA SITUACIÓN DE NECESIDAD REAL QUE VIVEN, LAS CAPACIDADES Y LIMITACIONES PERSONALES, LAS ESPECTATIVAS QUE TRAEN, ETC... DEBERÁN TENER MÁS DE 18 AÑOS DE EDAD, PUDIENDO SER BENEFICIARIOS/AS MENORES SIEMPRE QUE VENGAN ACOMPAÑADOS DE ADULTOS/AS Y EN TODO CASO SE INTENTARÁ QUE SEAN CASOS EXTRAORDINARIOS, DERIVANDO A LOS SERVICIOS SOCIALES CORRESPONDIENTES ESTOS CASOS DE MENORES.

Requisitos exigidos para ostentar la condición de beneficiario/a:<sup>17</sup>

NO SE EXIGEN REQUISITOS PARA SER BENEFICIARIO/A DEL COMEDOR SOCIAL, ÚNICAMENTE PAGAR LA CANTIDAD SIMBÓLICA EXIGIDA PARA CADA COMIDA, 50 CÉNTIMOS EL DESAYUNO, 50 CÉNTIMOS LA COMIDA Y 50 CÉNTIMOS LA CENA.

Grado de atención que reciben los beneficiarios/as:

LA COCINA ECONÓMICA OFRECE COMIDAS DE LUNES A DOMINGO, SE OFRECEN LAS TRES COMIDAS, SALVO LOS DOMINGOS Y FESTIVOS QUE NO SE SIRVEN CENAS. TODOS LOS MENÚS OFRECIDOS ESTÁN VISADOS POR UN NUTRICIONISTA.

EL HORARIO DEL DESAYUNO ES DE 9.00 A 9.30 HORAS. CONSISTENTE EN CAFÉ CON LECHE, LECHE O LECHE CON CACAO, ACOMPAÑADO DE PAN, GALLETAS, MANTEQUILLA, QUESO, FRUTA Y BOLLERÍA VARIADA.

EL HORARIO DE LA COMIDA ES DE 12.45 A 13.45 HORAS, DURANTE EL AÑO 2020 SE REPARTÍAN LAS COMIDAS PARA LLEVAR Y TAMBIÉN CUANDO LAS CONDICIONES PERMITIERON ABRIR LAS INSTALACIONES PARA LOS USARIOS SE DABAN LAS DOS POSIBILIDADES ENTRAR AL COMEDOR O LLEVAR LA COMIDA. EN LA COMIDA SE OFRECE UN PRIMER PLATO CON DOS OPCIONES CADA DÍA PARA ELEGIR, UN SEGUNDO PLATO, POSTRE Y BEBIDA. LOS PRIMEROS PLATOS SUELEN CONSISTIR EN POTAJE DE HABAS, LENTEJAS, ARROZ, SOPA, CALDO GALLEGO, MENESTRAS, JUDÍAS VERDES, COLIFLOR, BRÓCOLI Y OTRAS VERDURAS. LOS SEGUNDOS PLATOS, CARNE DE TERNERA, POLLO, PAVO, CERDO O CONEJO, ALBÓNDIGAS, HUEVOS FRITOS CON BACON, HUEVOS COCIDOS CON BECHAMEL, ZORZA, PESCADOS MERLUZA, SALMÓN, BACALAO. TODOS ESTOS PLATOS ACOMPAÑADOS DE GUARNICIÓN QUE PUEDE SER PATATAS FRITAS, PURÉ DE PATATAS, ENSALADA MIXTA, SALTEADO DE VERDURAS O ARROZ EN BLANCO. PAN, BEBIDAS, AGUA O REFRESCOS VARIADOS Y POSTRE, QUE PUEDE SER FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA, YOGURES, FLAN, NATILLAS, ARROZ CON LECHE, QUESO DEL PAÍS Y MEMBRILLO. LOS DOMINGOS Y FESTIVOS TAMBIÉN SE INCLUYE CAFÉ CON LECHE Y PASTAS.

LA CENA ES DE 19.45 A 20.30 HORAS, DESDE MEDIADOS DE MARZO DE 2020, LAS CENAS SE REPARTIAN PARA LLEVAR DURANTE EL HORARIO DE COMIDAS. Y CONSISTE EN UN PRIMER PLATO QUE PUEDE SER SOPA DE VERDURAS O SOPA DE PASTA, ARROZ, CREMA DE CALABAZA, CREMA DE CHAMPIÑONES, CREMA DE ESPÁRRAGOS, ESPAGHETIS CON CARNE PICADA. UN SEGUNDO PLATO, PESCADOS, TORTILLA, SAN JACOBOS,



CROQUETAS, CALAMARES, EMPANADILLAS, HAMBURGUESAS, SALCHICHAS, PIZZA Y FIAMBRE, ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS O ENSALADA. EL POSTRE EN LA CENA SUELE SER YOGUR, QUESO O COMPOTA.

LA METODOLOGÍA QUE SE UTILIZA CON LAS PERSONAS QUE SE INTEGRAN EN ESTE PROYECTO SE RESUME EN:

1.-PROCESOS DE INTERVENCIÓN INDIVIDUALIZADA. ENTREVISTA INICIAL CON LA PERSONA DEMANDANTE, EN LA QUE SE CUBRIRÁ UNA FICHA DE IDENTIFICACIÓN DE LOS/AS USUARIOS/AS CON SUS DATOS DE CONTACTO, CARACTERÍSTICAS PERSONALES, ASÍ COMO SUS PUNTOS FUERTES Y DÉBILES. DEFINICIÓN EN FUNCIÓN DE LOS DATOS ANTERIORES DE UN PLAN INDIVIDUALIZADO DE INSERCIÓN/REINSERCIÓN SOCIAL-LABORAL. PROCESO DE ACOMPAÑAMIENTO INDIVIDUAL, A TRAVÉS DE ENTREVISTAS Y TUTORÍAS INDIVIDUALES QUE LO/LA APOYARÁ EN SU PROCESO DE INSERCIÓN/REINSERCIÓN SOCIAL-LABORAL, POR MEDIO DE LA DEFINICIÓN DE INTERESES Y DE LA BÚSQUEDA DE INFORMACIÓN QUE LE PERMITA HACER UNA CORRECTA TOMA DE DECISIONES.

2.-PROCESOS DE INTERVENCIÓN EN GRUPO. PROCESO DE FORMACIÓN EN GRUPO, SE DESARROLLARÁN ACCIONES EN GRUPO TALES COMO OBRADOIROS, TALLERES, DEBATES ENTRE OTROS, CON EL FIN DE FOMENTAR LA CREACIÓN DE REDES DE APOYO, FAVORECER EL CUIDADO Y LA HIGIENE PERSONAL Y/O FORMAR EN HABILIDADES PARA EL EMPLEO. TENDRÁN LUGAR TANTO FUERA COMO DENTRO DEL CENTRO DE DÍA, FOMENTANDO LA APLICACIÓN DE LAS DESTREZAS ADQUIRIDAS EN OTROS ESPACIOS Y CON PERSONAS AJENAS AL SERVICIO.

3.-COORDINACIÓN. COORDINACIÓN INTERNA, CON UNA PERIODICIDAD DE 15 DÍAS EL EQUIPO EDUCATIVO DEL CENTRO DE DÍA DE LA COCINA ECONÓMICA (DIRECCIÓN, TÉCNICO EN ANIMACIÓN SOCIOCULTURAL, TRABAJADORA SOCIAL Y DIRECCIÓN) SE REUNIRÁN PARA ESTUDIAR Y EVALUAR LOS CASOS INDIVIDUALMENTE Y LOS ASPECTOS DE LAS INTERVENCIONES Y ACTIVIDADES QUE POR SUS MIEMBROS SE CONSIDEREN OPORTUNOS. COORDINACIÓN EXTERNA, SE COORDINARÁ EL SERVICIO CON OTRO/OS SEGÚN LAS NECESIDADES DETECTADAS EN LOS/AS USUARIOS/AS PARA EL ADECUADO CUMPLIMIENTO DE SU PLAN INDIVIDUALIZADO (FORMACIÓN, DESINTOXICACIÓN, REGULARIZACIÓN DE SU SITUACIÓN Y/O DOCUMENTACIÓN, ETC...).

4.-MESA SIN TECHO DEL AYUNTAMIENTO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA, DESDE SEPTIEMBRE DE 2015 LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO PARTICIPA EN UNA MESA DE TRABAJO ORGANIZADA POR EL AYUNTAMIENTO Y EN LA QUE PARTICIPAN TODAS LAS INSTITUCIONES (DE CARÁCTER PÚBLICO Y/O PRIVADO DE LA CIUDAD) QUE TRABAJAN CON EL COLECTIVO SIN TECHO.

## E. Resultados obtenidos y grado de cumplimiento

Resultados obtenidos con la realización de la actividad:

AÑO TRAS AÑO SE CONSIGUE LO QUE SE PRETENDE CON LA ACTIVIDAD PRINCIPAL DESARROLLADA EN LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO, QUE ES PROPORCIONAR COMIDAS A PERSONAS QUE LO NECESITAN, TENIENDO QUE HACER UN MAYOR ESFUERZO EN MEDIOS MATERIALES Y HUMANOS EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, ESPECIALMENTE DESDE EL INICIO DE LA CRISIS EN EL AÑO 2013. POR ELLO EL SERVICIO DE COMEDOR Y EL PROGRAMA DE APOYO A LOS/AS USUARIOS/AS SON COMPLEMENTARIOS Y PERMITEN CONTACTAR Y ESTABLECER UN VÍNCULO CON LAS PERSONAS USUARIAS DEL COMEDOR, QUE EN MUCHAS OCASIONES PASAN DESAPERCIBIDAS O RECHAZAN EL RESTO DE SERVICIOS, TAMBIÉN OFRECE UN CANAL DE APOYO A LA INTERVENCIÓN/DERIVACIÓN DE CADA CASO DE RIESGO DE EXCLUSIÓN SOCIAL O EXCLUSIÓN SOCIAL YA ASENTADA.

DE MODO GENERAL SE OFRECE APOYO EN CANTIDAD DE INTERVENCIONES DONDE LOS INTERVENTORES DIRECTOS SON OTROS SERVICIOS COMO; SERVICIOS SOCIALES MUNICIPALES, CÁRITAS, CRUZ ROJA, ETC... SE CONTABILIZAN LAS REINSERCIÓNES SOCIALES INTEGRALES NORMALIZADAS POR CADA CURSO/AÑO (HASTA EL MOMENTO UN REINSERCIÓN INTEGRAL POR AÑO). CUANTITATIVA Y CUALITATIVAMENTE ES DESTACABLE ESTE HECHO, POR LAS CARACTERÍSTICAS DEL COLECTIVO CON EL QUE SE TRABAJA. EN EL ASPECTO CUANTITATIVO PORQUÉ, EN LAS SITUACIONES CON LAS QUE NOS ENCONTRAMOS, HACE FALTA ATENDER MUCHOS ASPECTOS DE LA PERSONA DETERIORADOS Y DAÑADOS DE MANERA NOTABLE. POR OTRO LADO, EL ASPECTO CUALITATIVO ES LLAMATIVO PORQUÉ, ESTAS REINSERCIÓNES INTEGRALES NO TUVIERON RECAIDAS NI PASOS ATRÁS EN CADA UNA DE ELLAS. SE REALIZA UN SEGUIMIENTO PROPORCIONAL HASTA QUE SE CONSIDERA QUE LA PERSONA ALCANZÓ UN NIVEL DE AUTONOMÍA/INDEPENDENCIA NORMALIZADO Y MANTIENE UNAS PAUTAS DE VIDA NORMALIZADA TENIENDO CUBIERTAS TODAS LAS NECESIDADES BÁSICAS (SALUD, VIVIENDA E INGRESOS MÍNIMOS).

Grado o nivel de cumplimiento de los fines estatutarios:

PODEMOS DESTACAR EL CUMPLIMIENTO ÓPTIMO DE LOS FINES ESTATUTARIOS DE LA COCINA ECONÓMICA QUE COMO RECOGE EL ARTÍCULO 2 DE SUS ESTATUTOS SON LOS DE FACILITAR Y PROPORCIONAR A LAS PERSONAS QUE CUENTEN CON LIMITADOS MEDIOS ECONÓMICOS, ALIMENTOS Y COMIDAS A PRECIOS MÓDICOS.



## 5. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE MEDIOS DE LA ASOCIACIÓN<sup>18</sup>

### A. Medios Personales<sup>19</sup>

- Personal asalariado Fijo

Número medio <sup>20</sup>	Tipo de contrato <sup>21</sup>	Categoría o cualificación profesional <sup>22</sup>
9	189, 100, 189, 200, 189, 100, 100, 189, 289	10, 2, 7, 1, 10, 9, 3, 9, 7

- Personal asalariado No Fijo

Número medio <sup>23</sup>	Tipo de contrato <sup>24</sup>	Categoría o cualificación profesional <sup>25</sup>

- Profesionales con contrato de arrendamiento de servicios

Número medio <sup>26</sup>	Características de los profesionales y naturaleza de los servicios prestados a la entidad
1	TÉCNICO EN ANIMACIÓN SOCIO-CULTURAL DESARROLLA LA ACTIVIDAD EN EL CENTRO DE DÍA

- Voluntariado

Número medio <sup>27</sup>	Actividades en las que participan
30	COLABORACIÓN EN EL COMEDOR SOCIAL A LAS HORAS DE LAS COMIDAS

### B. Medios materiales

- Centros o establecimientos de la entidad

Número	Titularidad o relación jurídica	Localización
1	PROPIEDAD DE LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO	RÚA TRAVESA Nº 13 SANTIAGO DE COMPOSTELA

#### Características

INMUEBLE CON VARIOS ESPACIOS DIFERENCIADOS, EL COMEDOR SOCIAL, LA COCINA, ALMACENES, ASEOS PARA PERSONAL, VOLUNTARIOS/AS Y USUARIOS/AS, SALA MULTIUSOS, CENTRO DE DÍA, ESPACIO DE RECEPCIÓN PARA USUARIOS/AS, DESPACHOS Y RESIDENCIA DE LAS HIJAS DE LA CARIDAD.

- Equipamiento

Número	Equipamiento y vehículos	Localización/identificación
17	MAQUINARIA	RÚA TRAVESA Nº 13 SANTIAGO DE COMPOSTELA (EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR SOCIAL)
21	MOBILIARIO	RÚA TRAVESA Nº 13 SANTIAGO DE COMPOSTELA (MOBILIARIO DEL COMEDOR SOCIAL Y DEL CENTRO DE DÍA)



8	EQUIPOS PROCESO INFORMACIÓN	RÚA TRAVESA Nº 13 SANTIAGO DE COMPOSTELA (ORDENADORES E IMPRESORAS ADMINISTRACIÓN Y CENTRO DE DÍA)
5	OTRO INMOVILIZADO MATERIAL	RÚA TRAVESA Nº 13 SANTIAGO DE COMPOSTELA (EQUIPOS SONIDO Y DE LIMPIEZA)

### C. Subvenciones públicas<sup>28</sup>

Origen	Importe	Aplicación
XUNTA DE GALICIA. CONSELLERÍA DE POLÍTICA SOCIAL. DIRECCIÓN GENERAL DE FAMILIA E INCLUSIÓN.	100.000,00	Mantenimiento
AYUNTAMIENTO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA. CONCEJALÍA DE SERVICIOS SOCIALES	60.000,00	Mantenimiento
DIPUTACIÓN DE A CORUÑA	19.500,00	Mantenimiento
XUNTA DE GALICIA. CONSELLERÍA DE POLÍTICA SOCIAL. DIRECCIÓN GENERAL DE FAMILIA E INCLUSIÓN.	8.583,46	Inversiones
DIPUTACIÓN DE A CORUÑA	3.157,71	Inversiones

### 6. RETRIBUCIONES DE LA JUNTA DIRECTIVA

#### A. En el desempeño de sus funciones:

Concepto <sup>29</sup>	Origen <sup>30</sup>	Importe

#### B. Por funciones distintas a las ejercidas como miembro de la Junta Directiva

Puesto de trabajo	Habilitación estatutaria <sup>31</sup>	Importe

### 7. ORGANIZACIÓN DE LOS DISTINTOS SERVICIOS, CENTROS O FUNCIONES EN QUE SE DIVERSIFICA LA ACTIVIDAD DE LA ENTIDAD

LA JUNTA DIRECTIVA DE LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO, ESTABLECE EL PLAN DE ACTUACIÓN CADA AÑO DE LAS DISTINTAS SECCIONES DE LA ENTIDAD, PLAN QUE ES RATIFICADO POR LA ASAMBLEA GENERAL DE SOCIOS. LA SUPERIORA DE LA COMUNIDAD DE LAS HIJAS DE LA CARIDAD Y EL ADMINISTRADOR GENERAL QUE DEPENDE DIRECTAMENTE DE LA JUNTA DIRECTIVA, SON LOS RESPONSABLES DE EJECUTAR ESTE PLAN DE ACTUACIÓN Y COORDINAR LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR SOCIAL Y DEL CENTRO DE DÍA.



**Firma de la Memoria por los miembros de la Junta directiva u órgano de representación de la entidad**

<b>Nombre y Apellidos</b>	<b>Cargo</b>	<b>Firma</b>
MANUEL JOSÉ BOTANA AGRA	PRESIDENTE	
JOSÉ GABRIEL BARREIRO PÉREZ	VICEPRESIDENTE 1º	
RAFAEL CARLOS PARDO PEDERNERA	VICEPRESIDENTE 2º	
ANTONIO NOYA PUMAR	SECRETARIO	
JOSÉ FERNANDO BARROS FORNOS	VICESECRETARIO	
FRANCISCO MARÍA LOIMIL GARRIDO	TESORERO-CONTADOR	
FRANCISCO DOMÍNGUEZ MARTÍNEZ	VICETESORERO-CONTADOR	
SANTIAGO BERMEJO DÍAZ DE RÁBAGO	VOCAL	
JOSÉ ÁNGEL DOPICO ÁLVAREZ	VOCAL	
MANUEL MARÍA ALEJANDRO VARELA DE LIMIA NEYRA	VOCAL	