

PLEC TÈCNIC PER A LA CONTRACTACIÓ RELATIVA AL SUBMINISTRAMENT DE MENÚS DIARIS PER A LES PERSONES TREBALLADORES DE LOGARITME EN EL CENTRE DE TREBALL DE SANT SADURNÍ D'ANOIA

Núm. exp LSL-2024-71

1. Justificació

La necessitat de proporcionar dinars a les persones treballadores que, com a conseqüència del seu horari de treball, han de menjar en el centre de treball.

Aquesta obligatorietat ve recollida en el Conveni Col·lectiu d'aplicació, en l'article 38 del III Conveni Col·lectiu dels hospitals d'aguts, centres d'atenció primària, centres sociosanitaris i centres de salut mental, concertats amb el Servei Català de la Salut (SISCAT).

2. Objecte

L'objecte del present plec és fixar les condicions tècniques que han de regir en la contractació del subministrament de menús, en modalitat de càtering, per a atendre a les necessitats en quant a preparació de menjars i la seva posterior distribució en condicions òptimes per les persones treballadores susceptibles d'aquesta prestació, segons condicionants establerts en el Conveni Col·lectiu d'aplicació.

3. Plantilla afecta

La plantilla del centre de treball de Sant Sadurní, per torn de treball i susceptible d'utilitzar el servei és la que s'indica a continuació:

Torn de treball	Persones treballadores	Persones treballadores susceptibles d'utilitzar el servei	Dies de la setmana del servei
A/B - 12 hores	17	12	Dilluns- dissabte
R/S (en torn matí)	32	5	Dilluns - divendres
Administratiu	27	2	Dilluns - divendres

S'estima aproximadament 250 dies de subministrament per cada any natural amb una mitjana de 19 menús diaris de dilluns a divendres i 50 dissabtes amb una mitjana de 12 menús.

Qualsevol variació en el calendari laboral vigent anual, podrà comportar la variació del número de dies de prestació de servei.

4. Definició del subministrament

La prestació inclou l'elaboració i el subministrament dels menús diaris (dinar) a les persones treballadores de Logaritme en el centre de treball de Sant Sadurní de dilluns a dissabte segons els dies laborables establerts en el Calendari Laboral vigent cada any i la plantilla aproximada indicada en el punt 3.

Els menjars seran preparats i elaborats diàriament en les instal·lacions pròpies del contractista. El centre de treball podrà posar a disposició del contractista de les instal·lacions per mantenir la temperatura dels aliments a l'arribar al centre (armari calent, nevera) i d'un espai adequat per dipositar els dinars.

5. Horaris d'entrega dels àpats

L'horari del lliurament del dinar s'inicia a les 14:00 hores. Per tant, cal que l'horari d'arribada dels menjars al centre de treball de Sant Sadurní d'Anoia es realitzi en la franja horària compresa entre les 13:40 i les 13:50 hores i hauran d'estar degudament preparats i conservats i en condicions de ser utilitzats. Només en el cas que el proveïdor es trobi a una distància del centre de treball de Logaritme no superior a 3 kilòmetres, Logaritme podrà optar per recollir-los directament els àpats preparats.

Els contenidors dels menjars seran d'un sol ús i preferiblement amb la menor utilització de material plàstic.

Si s'escau, Logaritme podrà acordar la variació de l'horari de menjador en funció de les necessitats que puguin derivar-se de l'activitat del centre o qualsevol modificació sobre el calendari laboral vigent.

Per a garantir el bon funcionament de la prestació, l'entitat comunicarà diàriament a l'empresa contractista, entre les 9:30 i les 10:00 del matí, del nombre exacte de menús que es requereixen.

6. Menús i dietes

El menú consta d'un sol àpat diari que ha d'incloure un primer plat, un segon plat amb guarnició, postres, pa i aigua. Han d'estar planificats i elaborats seguint les pautes d'una dieta equilibrada. L'empresa adjudicatària valorarà les recomanacions de les persones expertes, les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut i les normatives alimentàries vigents.

Els menús que s'elaborin hauran de complir els següents objectius:

- Oferir una alimentació completa i equilibrada.
- Tenir una presentació atractiva.
- Ser variada, adaptant-se a les necessitats, gustos i hàbits de les persones usuàries.
- Tenir una rotació mínima de quatre setmanes i mínim 2 temporades.

- Estar convenientment elaborada i condimentada.
- Estar basada en productes de proximitat i estacionals adaptats a l'època de l'any.
- La utilització en els menús de productes de temporada, productes de proximitat i/o productes ecològics (com a mínim 5 en el menú diari).

L'elaboració i transport dels àpats fins el domicili de l'usuari serà en línia freda.

Els menús tindran una rotació mínima mensual; i com a mínim dues temporades (estiu i hivern). L'empresa adjudicatària presentarà la proposta de menús amb un mínim de 10 dies d'antelació a la posada en marxa.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar dels mitjans necessaris per l'elaboració d'un menú alternatiu amb la finalitat de solucionar situacions imprevistes.

Els tipus de menús inclouran les modificacions necessàries per tal d'adaptar-se a les característiques personals de cada usuari (aversions i al·lèrgies).

Sant Sadurní d'Anoia, 1 de febrer de 2024