PLEC TÈCNIC PER A LA CONTRACTACIÓ RELATIVA ALS SERVEIS DE DINARS PER LES PERSONES TREBALLADORES DE LOGARITME EN EL SEU CENTRE DE TREBALL DE SANT SADURNÍ D'ANOIA

Núm. exp LSL-2027-41

---

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 servei de 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'aquest servei, segons condicionants establerts en el Conveni Col·lectiu d'aplicació.

3. Plantilla afecta

La projecció 2027- 2030 de la plantilla del centre de treball de Sant Sadurní, susceptible d'utilitzar el servei es la que se indica a continuació:

Any	Menus diaris dilluns a divendres	Menus diaris dissabte	Dies prestació serveis dilluns a divendres	Dies prestació serveis dissabtes
2027	12	6	250	50
2028	14	6	250	50
2029	14	6	250	50
2030	16	6	250	50

S'estima aproximadament 250 dies de servei (dilluns a divendres) i 50 dissabtes per cada any natural amb una mitjana, pel 2027, de 12 menús diaris de dilluns a divendres i 6 menús en dissabtes. La resta d'anys (2028-2030), segons el detall de menús indicats en la taula anterior.

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

4. Definició del servei de subministrament

La prestació del servei inclou l'elaboració i el servei de 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 depositar els dinars.

5. Horaris d'entrega dels àpats

Els àpats es subministraran diàriament (de dilluns a dissabte) tots els dies del Calendari laboral per aquelles persones treballadores que complint els requisits del Conveni Col·lectiu i així ho sol·licitin.

L'horari de servei 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, l'entitat 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 del servei, l'entitat comunicarà diàriament a l'empresa, entre les 10'30 i les 11 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 de 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 complerta 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).

El menú consta d'un sol àpat diari que ha d'incloure un primer plat, un segon plat amb guarnició, postres i pa. Han de 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 complerta 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.

Proposta:

El pressupost anual de licitació amb la projecció de persones treballadores susceptibles d'utilitzar el servei es el següent:

Any	Preu unitari menú	Menus diaris dilluns a divendres	Menus diaris dissabte	Dies prestació serveis dilluns a divendres	Dies prestació serveis dissabtes	Pressupost anual licitació
2027	13,60 €	12	6	250	50	44.880,00 €
2028	14,30 €	14	6	250	50	54.340,00 €
2029	15,00 €	14	6	250	50	57.000,00 €
2030	15,70 €	16	6	250	50	67.510,00 €