

**DOCUMENTS**

TIPUS: Plec de clàusules
NOM: PLEC_CLAUS PPTP V3
UNITAT: Unitat d'Escoles Bressol i Promoció Educativa a secundària
ORIGEN: Administració
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ: 0a5eb180-bafe-4d66-9d9e-0d8a0bdb30e5
IDENTIFICADOR: ES_L01082009_2026_00000000000000000000000002977321
ESTAT D'ELABORACIÓ: Signat/validat
NIVELL D'ACCÉS:

REFERÈNCIES

EXPEDIENTS: N801/2026/000003
SIGNATURES
Ajuntament de Sant Boi de Llobregat: 15/05/2026 11:18
NURIA ARIAS LAFFONT: Cap d'Unitat Escoles Bressol i promoció educativa a secundària - 19/05/2026 12:46
Secretaria General: 18/06/2026 11:12



Pl. Ajuntament, 1
08830 Sant Boi (Barcelona)
www.santboi.cat
Tel. 93 635 12 00

Versió 2023.11.22

Núm. d'expedient: N801/2026/000003

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE

Càtering per les escoles bressol

Procediment obert i tramitació ordinària,
subjecte a regularització harmonitzada

**DOCUMENTS**

TIPUS: Plec de clàusules
 NOM: PLEC_CLAUS PPTP V3
 UNITAT: Unitat d'Escoles Bressol i Promoció Educativa a secundària
 ORIGEN: Administració
 CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ: 0a5eb180-bafe-4d66-9d9e-0d8a0bdb30e5
 IDENTIFICADOR: ES_L01082009_2026_00000000000000000000000002977321
 ESTAT D'ELABORACIÓ: Signat/validat
 NIVELL D'ACCÉS:

REFERÈNCIES

EXPEDIENTS: N801/2026/000003
 SIGNATURES
 Ajuntament de Sant Boi de Llobregat: 15/05/2026 11:18
 NURIA ARIAS LAFFONT: Cap d'Unitat Escoles Bressol i promoció educativa a secundària - 19/05/2026 12:46
 Secretaria General: 18/06/2026 11:12



AJUNTAMENT
SANT BOI
 DE LLOBREGAT

Pl. Ajuntament, 1
 08830 Sant Boi (Barcelona)
 www.santboi.cat
 Tel. 93 635 12 00

INDEX**I. ASPECTES GENERALS DEL CONTRACTE**

- [1. Objecte del contracte.](#)
- [2. Regulació del servei. Normativa sectorial.](#)
- [3. Àmbit de la prestació territorial.](#)
- [4. Competència municipal.](#)
- [5. Requisits del servei.](#)
- [6. Destinataris del servei.](#)

II. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES

- [7. Contingut concret i detallat de les prestacions. Organització del servei.](#)
- [8. Temps i freqüències de les prestacions.](#)
- [9. Metodologia.](#)
- [10. Edificis i instal·lacions on es presta el servei.](#)
- [11. Característiques dels productes a utilitzar.](#)
- [12. Comportament ambiental \(estalvi energètic, reciclatge\).](#)
- [13. Etiquetes i certificacions a presentar.](#)

III. PERSONAL ADSCRIT AL SERVEI.

- [14. Personal adscrit al contracte. Requisits.](#)
- [15. Relacions del personal amb els destinataris del servei.](#)

IV. CONTROL DEL SERVEI I AVALUACIÓ.

- [16. Mecanisme de control i avaluacions.](#)

I. ASPECTES GENERALS DEL CONTRACTE**1. Objecte del contracte.**

És objecte del contracte la contractació del servei de menjador (dinar i berenar), en la modalitat de catering per les escoles bressol municipals. El servei consisteix en l'elaboració, distribució, manipulació (preparació a cada centre), i el manteniment en òptimes condicions per al consum, dels àpats dels infants, alumnes entre 4 mesos i 3 anys tots els dies lectius del curs escolar.

El contracte comporta prestacions directes a la ciutadania, atès que garanteix un servei alimentari essencial adreçat a la primera infància.

En base al seu rendiment i funcionalitat, el contracte té com a objectiu

**DOCUMENTS**

TIPUS: Plec de clàusules
NOM: PLEC_CLAUS PPTP V3
UNITAT: Unitat d'Escoles Bressol i Promoció Educativa a secundària
ORIGEN: Administració
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ: 0a5eb180-bafe-4d66-9d9e-0d8a0bdb30e5
IDENTIFICADOR: ES_L01082009_2026_000000000000000000002977321
ESTAT D'ELABORACIÓ: Signat/validat
NIVELL D'ACCÉS:

REFERÈNCIES

EXPEDIENTS: N801/2026/000003

SIGNATURES

Ajuntament de Sant Boi de Llobregat: 15/05/2026 11:18

NURIA ARIAS LAFFONT: Cap d'Unitat Escoles Bressol i promoció educativa a secundària - 19/05/2026 12:46

Secretaria General: 18/06/2026 11:12



Pl. Ajuntament, 1
08830 Sant Boi (Barcelona)
www.santboi.cat
Tel. 93 635 12 00

assegurar la prestació d'un servei de menjador continu, segur, eficient i de qualitat, que compleixi les exigències següents:

- Garantir una alimentació adequada, equilibrada i adaptada a les necessitats nutricionals i específiques (al·lèrgies, intoleràncies, dietes especials o prescripcions mèdiques), dels infants de 4 mesos a 3 anys.
- Assegurar la puntualitat i regularitat en el subministrament dels àpats, d'acord amb els horaris establerts per cada centre.
- Mantenir en tot moment les condicions higienicosanitàries òptimes, tant en l'elaboració com en el transport, manipulació i servei dels aliments.
- Garantir la traçabilitat, seguretat alimentària i qualitat organolèptica dels àpats fins al moment del consum.
- Assegurar el bon funcionament del servei i la seva integració en la dinàmica diària de les escoles bressol.

El servei s'ha d'adaptar a les necessitats de l'Ajuntament prenent les mesures que consideri oportunes pel correcte compliment de les obligacions a que s'haurà sotmès la contractista com a conseqüència del present plec de prescripcions, així com del contracte que se'n deriva.

2. Regulació del servei. Normativa sectorial.

- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats.

- Reglament (CE) 178/2002, de l'1 de gener de 2005, sobre els principis i requisits generals de la legislació alimentària i el seu article 18 referent a la traçabilitat.

- Reglament (CE) 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

- Decret 20/2007, de 6 de febrer, de seguretat alimentària a Catalunya, que estableix les obligacions dels operadors alimentaris i el sistema de control oficial, essent especialment rellevant atesa la prestació del servei a un col·lectiu vulnerable com és la població infantil de 0 a 3 anys.

- Reial decret 109/2010, de 5 de febrer, pel qual es modifiquen diversos reials decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació a la Llei 17/2009, de 23 de novembre.

- Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari amb l'objectiu de promoure la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

- RESOLUCIÓ EMT/1710/2022, de 2 de juny, per la qual es dona publicitat a

**DOCUMENTS**

TIPUS: Plec de clàusules
NOM: PLEC_CLAUS PPTP V3
UNITAT: Unitat d'Escoles Bressol i Promoció Educativa a secundària
ORIGEN: Administració
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ: 0a5eb180-bafe-4d66-9d9e-0d8a0bdb30e5
IDENTIFICADOR: ES_L01082009_2026_000000000000000000000002977321
ESTAT D'ELABORACIÓ: Signat/validat
NIVELL D'ACCÉS:

REFERÈNCIES

EXPEDIENTS: N801/2026/000003

SIGNATURES

Ajuntament de Sant Boi de Llobregat: 15/05/2026 11:18
NURIA ARIAS LAFFONT: Cap d'Unitat Escoles Bressol i promoció educativa a secundària - 19/05/2026 12:46
Secretaria General: 18/06/2026 11:12



Pl. Ajuntament, 1
08830 Sant Boi (Barcelona)
www.santboi.cat
Tel. 93 635 12 00

l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius

· Qualsevol altra legislació que sigui d'aplicació.

3. Àmbit de la prestació territorial.

La prestació de l'esmentat servei s'executarà a l'àmbit de les tres escoles bressol municipals de Sant Boi de Llobregat:

Escola Bressol La Marta
Escola Bressol La Mercè
Escola Bressol La Susa

Aquest servei es va crear en el mateix moment de la posada en marxa de cada escola bressol (2026, 2028 i 2009 respectivament), i queda regulat per la normativa que afecta als menjadors escolars.

4. Competència municipal.

Aquest servei és de competència municipal segons s'estableix en els articles 25-26-27 de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, corresponent a competència de coordinació i supervisió. L'Ajuntament té la responsabilitat de garantir que el servei compleixi amb els criteris establerts en qualitat, seguretat alimentària i nutrició.

5. Requisits del servei.

Serà imprescindible que l'empresa contractista que realitzi el servei haurà d'estar inscrita al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC), i/o al Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos (RGSEAA).

6. Destinatari del servei.

Tots els Infants que necessiten fer ús del servei de les tres escoles bressol municipals. Els destinataris han d'estar matriculats a una les tres escoles bressol municipals.

II. CARACTERÍSTIQUES TÈCNiques

7. Contingut concret i detallat de les prestacions. Organització del servei.

El servei objecte del contracte, consisteix en :

**DOCUMENTS**

TIPUS: Plec de clàusules
NOM: PLEC_CLAUS PPTP V3
UNITAT: Unitat d'Escoles Bressol i Promoció Educativa a secundària
ORIGEN: Administració
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ: 0a5eb180-bafe-4d66-9d9e-0d8a0bdb30e5
IDENTIFICADOR: ES_L01082009_2026_0000000000000000000000002977321
ESTAT D'ELABORACIÓ: Signat/validat
NIVELL D'ACCÉS:

REFERÈNCIES

EXPEDIENTS: N801/2026/000003

SIGNATURES

Ajuntament de Sant Boi de Llobregat: 15/05/2026 11:18

NURIA ARIAS LAFFONT: Cap d'Unitat Escoles Bressol i promoció educativa a secundària - 19/05/2026 12:46

Secretaria General: 18/06/2026 11:12



Pl. Ajuntament, 1
08830 Sant Boi (Barcelona)
www.santboi.cat
Tel. 93 635 12 00

- Elaboració a la cuina central dels àpats.
- Transport dels dos àpats diaris (dinar i berenar), en vehicles isotèrmics.
- Manipulació i presentació dels àpats (dinar i berenar)
- Neteja integral dels estris, la maquinària, el mobiliari i terra (només escombrat), i parets de la cuina.
- Realització dels Autocontrol de seguretat (AAPP)
- Manteniment i reparació de la maquinària que s'utilitza en la prestació del servei.

8. Temps i freqüències de les prestacions.

- L'inici de la prestació serà durant tot el curs escolar, de setembre a juliol
- El menú es lliurarà a cada escola cada dia lectiu pactat amb el servei, abans de les 11h.
- Els primers dies de curs, abans de l'inici del servei de menjador, es requerirà una neteja a fons de la cuina i els seus estris.

9. Metodologia.

El servei es prestarà considerant les següents característiques:

Característiques de la cuina central:

La cuina central ha d'estar equipada, com a mínim, amb els següents elements:

- Generadors de calor: Fogons, forn i planxa.
- Equips de fred: Frigorífic i congelador.
- Mobiliari: taula de treball i prestatges
- Estris de cuina en general
- Bateria de cuina: cassoles i paelles
- Material mecànic: trituradora

Característiques dels menús:

Atès que l'escola bressol atén infants en diferents etapes, l'empresa contractista haurà de dissenyar els menús diferenciant clarament dues estructures: el menú sencer (a partir de 8-10 mesos segons infants i preferències de les famílies), i el menú triturat (de 6 a 8/12 mesos).

Cada menú sencer haurà d'estar format per primer plat, segon plat, postres, pa integral, amanida, tovallons, i berenar. Excepcionalment, sempre que l'equip tècnic ho sol·liciti, és podrà presentar un plat únic amb proteïna vegetal.

Cada menú triturat haurà d'estar format per triturat de verdures variades 2 com a mínim i variades al llarg de la setmana), més carn, peix, ou, pasta, sèmols o llegums; postres làctics, i berenar. Per evitar l'homogeneïtzació dels sabors i textures, la patata s'utilitzarà com a ingredient base o espessorador del triturat un màxim de 2 dies per setmana. Els altres dies s'alternarà amb arròs, pasta, sèmols, moniato, o purés exclusius de

**DOCUMENTS**

TIPUS: Plec de clàusules
NOM: PLEC_CLAUS PPTP V3
UNITAT: Unitat d'Escoles Bressol i Promoció Educativa a secundària
ORIGEN: Administració
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ: 0a5eb180-bafe-4d66-9d9e-0d8a0bdb30e5
IDENTIFICADOR: ES_L01082009_2026_000000000000000000000002977321
ESTAT D'ELABORACIÓ: Signat/validat
NIVELL D'ACCÉS:

REFERÈNCIES

EXPEDIENTS: N801/2026/000003
SIGNATURES
Ajuntament de Sant Boi de Llobregat: 15/05/2026 11:18
NURIA ARIAS LAFFONT: Cap d'Unitat Escoles Bressol i promoció educativa a secundària - 19/05/2026 12:46
Secretaria General: 18/06/2026 11:12



Pl. Ajuntament, 1
 08830 Sant Boi (Barcelona)
 www.santboi.cat
 Tel. 93 635 12 00

verdura

Tots els menús triturats inclouran postres (fruita natural o làctic segons correspongui a l'edat), i el berenar adaptat a la textura requerida. Cada plat es servirà a la temperatura adient que el caracteritza amb relació al tipus de preparació i també a l'època de l'any, segons normativa aplicable.

Els menús seran de línia calenta.

Els menús s'ajustaran tot el possible a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya segons la "Guia de recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)" i el Documento de Consenso sobre la alimentación saludable y sostenible en el primer ciclo de educación infantil del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030.

Seguint aquestes recomanacions la freqüència setmanal del menú sencer que s'haurà de respectar serà:

Freqüència Setmanal del menú sencer (5 dies)

Taula de freqüències setmanals al menú sencer:

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL <i>(Suma: 5 dies)</i>
PRIMERS PLATS	
Hortalisses/ Verdures	1 - 2 dies
Llegums (com a plat únic o acompanyant)	1 dia
Arròs (potenciar varietats integrals)	1 dia
Pasta (potenciar varietats integrals)	1 dia
Altres cereals (mill, blat de moro...), o tubercles (patata, moniato)	0 - 1 dia
SEGONS PLATS	
<i>(Suma: 5 dies)</i>	
Proteics vegetals (llegums i derivats cuinats sense carn/peix/ou)	1 - 2 dies
Carns (Blanques: 1-2 dies / Vermelles 0-1 dia)	1 - 2 dies

**DOCUMENTS**

TIPUS: Plec de clàusules
NOM: PLEC_CLAUS PPTP V3
UNITAT: Unitat d'Escoles Bressol i Promoció Educativa a secundària
ORIGEN: Administració
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ: 0a5eb180-bafe-4d66-9d9e-0d8a0bdb30e5
IDENTIFICADOR: ES_L01082009_2026_0000000000000000000000002977321
ESTAT D'ELABORACIÓ: Signat/validat
NIVELL D'ACCÉS:

REFERÈNCIES

EXPEDIENTS: N801/2026/000003
SIGNATURES
Ajuntament de Sant Boi de Llobregat: 15/05/2026 11:18
NURIA ARIAS LAFFONT: Cap d'Unitat Escoles Bressol i promoció educativa a secundària - 19/05/2026 12:46
Secretaria General: 18/06/2026 11:12



AJUNTAMENT
SANT BOI
 DE LLOBREGAT

Pl. Ajuntament, 1
 08830 Sant Boi (Barcelona)
 www.santboi.cat
 Tel. 93 635 12 00

Peixos (evitar panga, peix espasa, tonyina 1 dia vermella...)

Ous 1 dia

GUARNICIONS

Amanides variades (hortalisses crues) 1 - 4 dies

Altres guarnicions (patates, hortalisses, 0 - 1 dia bolets...)

POSTRES

Fruita fresca de temporada 5 dies

BERENARS

logurt natural sense ensucrar, formatge fresc, 5 dies fruita, llet, pa integral.

Planificació dels menús:

La confecció dels menús es realitzarà per un professional amb titulació de Grau en nutrició humana i dietètica d'acord amb criteris nutricionals, atractius, contemplant les diferents necessitats dels usuaris.

Els menús s'adequaran a les necessitats específiques dels usuaris, com ara al·lèrgies, intoleràncies, indisposicions, dietes culturals o religioses i altres circumstàncies i compliran amb el principi de no discriminació alimentària. Els menús es planificaran mensualment i es lliurarà una còpia al centre amb una antelació de 21 dies (per tal que el centre pugui proposar esmenes). Caldrà que s'estableixi la rotació dels menús estiu-hivern.

Elaboració dels menús:

L'empresa contractista elaborarà els menús utilitzant les seves pròpies instal·lacions per la preparació del menjar i es farà càrrec del seu posterior trasllat.

Els tipus de preparació dels aliments seran variats. Prioritzar l'ús de paper d'estrassa, evitant el paper d'alumini (sempre que no afecti les característiques de conservació del producte elaborat). La neteja de la vaixela i estris amb els que es presti aquest servei, haurà de ser assumida per l'empresa contractista a les instal·lacions del centre a través del personal d'auxiliar de cuina.

L'empresa contractista haurà de complir la normativa higiènic-sanitària vigent referent a l'elaboració i manipulació

Transport dels aliments

**DOCUMENTS**

TIPUS: Plec de clàusules
NOM: PLEC_CLAUS PPTP V3
UNITAT: Unitat d'Escoles Bressol i Promoció Educativa a secundària
ORIGEN: Administració
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ: 0a5eb180-bafe-4d66-9d9e-0d8a0bdb30e5
IDENTIFICADOR: ES_L01082009_2026_00000000000000000000000002977321
ESTAT D'ELABORACIÓ: Signat/validat
NIVELL D'ACCÉS:

REFERÈNCIES

EXPEDIENTS: N801/2026/000003

SIGNATURES

Ajuntament de Sant Boi de Llobregat: 15/05/2026 11:18

NURIA ARIAS LAFFONT: Cap d'Unitat Escoles Bressol i promoció educativa a secundària - 19/05/2026 12:46

Secretaria General: 18/06/2026 11:12



Pl. Ajuntament, 1
08830 Sant Boi (Barcelona)
www.santboi.cat
Tel. 93 635 12 00

Els menjars preparats es transportaran des de la cuina central a les Escoles Bressol en contenidors isotèrmics, hermètics i que mantinguin la temperatura adient, així com en vehicles isotèrmics amb la intenció que es mantingui a temperatura constant ($\geq 65^{\circ}\text{C}$)

L'empresa contractista haurà de complir la normativa higiènic-sanitària vigent respecte el trasllat dels aliments.

Riscos i imprevistos:

Cas que no es pugui fer servir la vaixel·la o els estris habituals necessaris per a dur a terme l'adequada prestació d'aquest servei, l'empresa contractista haurà de proporcionar elements alternatius d'un sols ús, la despesa dels quals anirà a càrrec de l'empresa contractista.

Cas que no es pugui subministrar el menú servit per qualsevol incidència no imputable a la empresa contractista, aquesta tindrà la obligació de col·laborar solidàriament per tal de facilitar una alternativa tan aviat com sigui possible (abans de les 13:30 hores), i garantir la prestació del servei amb càrrec de l'empresa contractista en els mateixos termes econòmics establerts en l'adjudicació.

L'empresa contractista assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada del servei de càtering, en totes i cadascuna de les fases de la prestació del servei.

Característiques i tasques de l'Auxiliar de cuina

La prestació d'aquest servei requereix d'una persona adscrita al centre 6 hores diàries que desenvoluparà les funcions de:

- Recepció del menjar
- Col·locar el dinar per estances en carros
- Preparar els triturats de fruita i tall del segon plat
- Preparar el berenar
- Autocontrol de seguretat (APPC), i prendre mesures del clor de l'aigua.
- Realitzar la neteja:
 - Rentar tota la vaixel·la que es fa servir durant el dia.
 - Escombrar el terra
 - Netejar diàriament els carros i els exteriors del mobiliari i electrodomèstics de la cuina.
 - Netejar setmanalment l'interior de la nevera.
 - Netejar un cop l'any el congelador
 - Netejar els interiors del mobiliari, la taula calenta i les parets, segons necessitats.

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús haurà de posseir el títol de manipulador d'aliments i complir les normes d'higiene, així com l'acreditació de la manca d'existència de delictes de caràcter sexual.

Manteniment de la cuina a cada escola

L'empresa contractista assumirà la responsabilitat en el manteniment de la maquinària industrial de cada escola que inclou:

**DOCUMENTS**

TIPUS: Plec de clàusules
NOM: PLEC_CLAUS PPTP V3
UNITAT: Unitat d'Escoles Bressol i Promoció Educativa a secundària
ORIGEN: Administració
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ: 0a5eb180-bafe-4d66-9d9e-0d8a0bdb30e5
IDENTIFICADOR: ES_L01082009_2026_00000000000000000000000002977321
ESTAT D'ELABORACIÓ: Signat/validat
NIVELL D'ACCÉS:

REFERÈNCIES

EXPEDIENTS: N801/2026/000003
SIGNATURES
Ajuntament de Sant Boi de Llobregat: 15/05/2026 11:18
NURIA ARIAS LAFFONT: Cap d'Unitat Escoles Bressol i promoció educativa a secundària - 19/05/2026 12:46
Secretaria General: 18/06/2026 11:12



Pl. Ajuntament, 1
08830 Sant Boi (Barcelona)
www.santboi.cat
Tel. 93 635 12 00

Neveres
Rentaplats
Descalcificadors
Armaris calents
Qualsevol altra que es pugui incorporar

10. Edificis i instal·lacions on es presta el servei.

L'elaboració dels àpats es realitzarà a la cuina central del contractista, tret dels berenars que siguin triturats de fruita que s'elaboraran a la cuina de cada escola.

Els àpats es traslladaran a les tres escoles bressol municipals:

- EBM La Marta: Rda Sant Ramon, 9
- EBM La Mercè: Av. Can Carreres, 14
- EBM La Susa: Bonaventura Calopa, 9

L'establiment o edifici on es dugui a terme el servei ha de complir la normativa vigent en matèria d'edificació, instal·lacions, seguretat i accessibilitat. Els accessos a l'interior a les distintes àrees i als serveis han d'estar adequadament senyalitzats per ajudar a l'orientació dels usuaris i les seves famílies o visitants.

Els accessos a l'establiment i els recorreguts principals interiors han d'estar adaptats a la utilització per part de persones amb mobilitat reduïda.

11. Característiques dels productes a utilitzar.

S'ha de proporcionar als infants un menjar de qualitat tant des del punt de vista nutricional com de criteris higiènics, sensorials i educatius.

Potenciar la varietat i la identitat gastronòmica de la zona.

Fomentar la descoberta i l'acceptació progressiva dels diferents aliments.

Els productes que s'utilitzaran en l'execució del servei hauran de complir els següents requisits:

- No afegir sucre, mel, ni edulcorants.
- No posar sal als menús dels infants d'10
- Evitar la sal i espècies en la preparació dels àpats.
- Evitar el consum d'embotits i carns processades als diferents plats.
- Elaborar les farinetes de fruita amb fruita natural i elaborar-les a última hora.
- Donar fruita natural tots els dies per postres per dinar.
- No donar "brioixeria".
- No donar xocolata, fruits vermells ni marisc (gambes, calamars, musclos), a menors de 2 anys.
- Evitar el porc, com a màxim un dia per setmana.
- Els iogurts han de ser naturals, sense ensucrar.
- El pa serà integral tots els dies
- No es faran servir precuinats i s'evitarà la carn elaborada que no sigui d'elaboració pròpia.
- Cuinar preferiblement amb oli d'oliva, o, en el seu defecte, oli de girasol alt oleic

**DOCUMENTS**

TIPUS: Plec de clàusules
NOM: PLEC_CLAUS PPTP V3
UNITAT: Unitat d'Escoles Bressol i Promoció Educativa a secundària
ORIGEN: Administració
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ: 0a5eb180-bafe-4d66-9d9e-0d8a0bdb30e5
IDENTIFICADOR: ES_L01082009_2026_00000000000000000000000002977321
ESTAT D'ELABORACIÓ: Signat/validat
NIVELL D'ACCÉS:

REFERÈNCIES

EXPEDIENTS: N801/2026/000003
SIGNATURES
Ajuntament de Sant Boi de Llobregat: 15/05/2026 11:18
NURIA ARIAS LAFFONT: Cap d'Unitat Escoles Bressol i promoció educativa a secundària - 19/05/2026 12:46
Secretaria General: 18/06/2026 11:12



Pl. Ajuntament, 1
08830 Sant Boi (Barcelona)
www.santboi.cat
Tel. 93 635 12 00

- Els productes han de ser de procedència nacional.
- Un dels productes ha de tenir el segell de comerç just.

El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti contractista i contemplarà els aspectes de seguretat més importants des de l'arribada dels aliments fins al consum, tenint en compte que l'empresa contractista haurà de garantir la supervisió de la qualitat dels aliments, així com el control de la resta d'aspectes referenciats en aquest punt en relació amb la normativa higiènica-sanitària aplicable

12. Comportament ambiental (estalvi energètic, reciclatge).

L'empresa contractista ha de:

- Participar en el projecte contra el malbaratament alimentari municipal.
- Evitar obertures innecessàries de frigorífics i congeladors, així com de la taula calent.
- Evitar obertures permanents i innecessàries de les aixetes d'aigua
- Evitar encendre el llum quan no és necessari i el llum natural és suficient.

13. Etiquetes i certificacions a presentar.

Es requereix per a la prestació del servei disposar de les següents etiquetes i/o certificacions.

- La empresa contractista ha de estar al corrent de les exigències de la normativa aplicable en matèria d'higiene alimentària, d'higiene dels aliments d'origen animal i de plats preparats així com que en la implantació dels autocontrols no presenta cap deficiència respecte de la neteja i desinfecció, control de l'aigua, control de plagues, control de proveïdors i traçabilitat, control d'al·lèrgens, control de residus i control de temperatures, segons la corresponent acta d'inspecció de la Agència de Protecció de la Salut, del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya,

III. PERSONAL ADSCRIT AL SERVEI.

14. Personal adscrit al contracte. Requisits.

Per a la prestació del servei és necessari:

- 3 auxiliars de cuina, una per a cada escola, 6 hores diàries.
- Formació en manipulació d'aliments
- Experiència laboral en cuina.
- Roba i calçat de treball de cuina.
- Capacitat de resolució i autonomia.

15. Relacions del personal amb els destinataris del servei.

El personal adscrit a l'execució del contracte haurà de tenir un comportament exemplar, educat, atent i respectuós amb la resta de companys així com amb la resta de la ciutadania, i amb cura especial dels

**DOCUMENTS**

TIPUS: Plec de clàusules
NOM: PLEC_CLAUS PPTP V3
UNITAT: Unitat d'Escoles Bressol i Promoció Educativa a secundària
ORIGEN: Administració
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ: 0a5eb180-bafe-4d66-9d9e-0d8a0bdb30e5
IDENTIFICADOR: ES_L01082009_2026_0000000000000000000000002977321
ESTAT D'ELABORACIÓ: Signat/validat
NIVELL D'ACCÉS:

REFERÈNCIES

EXPEDIENTS: N801/2026/000003

SIGNATURES

Ajuntament de Sant Boi de Llobregat: 15/05/2026 11:18
NURIA ARIAS LAFFONT: Cap d'Unitat Escoles Bressol i promoció educativa a secundària - 19/05/2026 12:46
Secretaria General: 18/06/2026 11:12



Pl. Ajuntament, 1
08830 Sant Boi (Barcelona)
www.santboi.cat
Tel. 93 635 12 00

destinatari del servei. Ha de complir en tot moment amb les seves obligacions segons la normativa legal i a les ordres expresses de l'Ajuntament.

IV. CONTROL DEL SERVEI I AVALUACIÓ.

16. Mecanisme de control i avaluacions.

a) L'Administració establirà els mecanismes de control i seguiment per tal de vetllar pel correcte funcionament del servei, amb aquesta finalitat.

1. Informes trimestrals del servei on es recullin dades bàsiques: menús diaris, documentació que acrediti els criteris d'adjudicació, Utilitzant l'eina de la plataforma PREME.

2. Reunions periòdiques amb una persona designada per fer valoració i treballar possibles incidències amb les direccions dels centres o coordinació del servei d'Escoles Bressol

b) Mecanismes d'avaluació:

- Enquestes de satisfacció del servei



Pl. Ajuntament, 1
08830 Sant Boi (Barcelona)
www.santboi.cat
Tel. 93 635 12 00