



Cap a un altre model de menjadors escolars a Sabadell

Per uns menjadors col·lectius
més sans per als infants,
més sostenibles per al medi ambient,
més vinculats al territori i a l'economia social

Grup de Sobirania alimentària de Crida per Sabadell
PiC Vallès

Febrer 2017



Índex

1. Presentació	3
2. Situació actual	4
2.1 Els menjadors escolars i les grans empreses	4
2.2 La normativa catalana	5
2.2 La situació a Sabadell	5
3. Cap a una gestió social i sostenible unificada dels menjadors escolars	8
3.1 Justificació	8
3.2 Descripció	9
3.3 Línies de treball	11
Clàusules socials a la nova licitació	11
Autonomia dels menjadors	11
Sensibilització social i formació	11
3.4 Contraparts	12
4. Documentació i bibliografia	13
Annex Centres GUSEM i serveis	15



1. Presentació

Els infants són a una etapa de la vida d'important creixement i maduració biopsicosocial. A més, en aquests anys és quan adquireixen hàbits alimentaris, molts dels quals perduraran. Tot plegat fa que els hàbits adquirits tinguin un major impacte negatiu pel que fa a les conductes alimentàries inadequades -la malnutrició- per manca d'unes pautes alimentàries saludables o de prou recursos per accedir als aliments de qualitat necessaris.

El context actual de crisi afavoreix la pobresa alimentària. Molts infants -especialment a barris més desfavorits- tenen dificultat en gaudir d'àpats de qualitat i equilibrats. Per aquest motiu, els menjadors de les escoles públiques esdevenen, a més d'un espai de relació i adquisició d'hàbits saludables, la plataforma més adient per compensar aquesta situació crítica tot assegurant almenys un àpat de qualitat cada dia.

Paral·lelament, el món empresarial ha vist en els menjadors escolars un bon negoci en la mesura en què es té assegurada la clientela: aquesta ha augmentat amb la crisi, el consum és previsible i constant i hi ha un suport considerable de l'administració pública en forma de beques.

Mentre que alguns proveïdors dels menjadors col·lectius són empreses petites i lligades al territori, o són iniciatives amb un valor ecològic o d'incorporació social de persones en risc d'exclusió, altres pertanyen a corporacions l'únic objectiu de les quals és l'obtenció de beneficis econòmics. Aquestes darreres són empreses lligades a una agroindústria que, amb les seves pràctiques de producció i transport d'aliments, afavoreix el canvi climàtic i a aglomerats econòmics que participen en tot tipus de negocis o que no dubten en aplicar qualsevol estratègia per quedar-se amb la major part del pastís dels menjadors escolars.

En els menús escolars s'ha de tenir en compte l'equilibri nutricional i els sistemes de cocció dels aliments, però també que al darrera hi hagi models que en la seva producció, elaboració, distribució i comercialització tinguin un impacte positiu en els àmbits social i ambiental.

El dret inalienable a una alimentació saludable de les persones ha de comptar amb l'obligació de les administracions públiques a garantir-lo i a apostar per un model que enforteix l'economia local -i en conseqüència a les seves famílies- i no per aquells que l'afebleixen. Si s'inhibeixen de fer-ho o entren en connivència amb les corporacions de l'alimentació, els moviments socials i els governs més propers a la població han d'actuar per facilitar els canvis necessaris per revertir la pobresa alimentària i garantir una alimentació digna i saludable per a tothom.

El dret inalienable a una alimentació saludable ha de comptar amb l'obligació de les administracions públiques a garantir-lo.

Aquesta amplia visió biopsicosocial, ambiental, cultural, econòmica i social, respon a la mirada que aporta la Sobirania Alimentària. Es tracta d'una lluita creada des del moviment camperol i que "defensa el dret a una alimentació sana, nutritiva i culturalment acceptable, la prioritat de la producció i el consum locals, la protecció enfront de pràctiques comercials deslleials que poden procedir d'altres països, el model camperol d'agricultura familiar i l'accés just als recursos".



2. Situació actual

2.1. Els menjadors escolars i les grans empreses

Les grans empreses de càtering pugnen pel monopoli dels menjadors escolars ja que n'obtenen grans beneficis: entre 3,50 i 4,20 euros per àpat d'infant (les seves famílies n'han pagat entre 5,50 i 6,20 €). Aquest marge de benefici es calcula amb una ratio 1/40 alumnes per monitora o monitor (segons la FAPAC, no existeix cap ràtio marcada per normativa, serà la que s'aprovi dins del pla de funcionament del menjador escolar pel Consell Escolar de centre).

El preu màxim del menjador escolar el fixa el Departament d'Educació mitjançant una resolució que emet al final del curs anterior. El curs 15-16 va ser 6,20 € per al menú fix i 6,80 per a l'espordàdic.

Les dades anteriors provenen d'un informe de l'USTEC (Unió de Sindicats de Treballadores de l'Ensenyament de Catalunya) que indiquen els sucosos beneficis d'aquestes grans empreses en comparació amb l'1,5 euro que obtenen de benefici per àpat d'infant petites cooperatives de proximitat i ecològiques.

Les grans empreses, per obtenir el màxim benefici al mínim cost retallen en la qualitat dels ingredients dels menús, fan compres d'aliments quilomètrics i contempnen molt poc el producte local, de temporada o ecològic. Les seves polítiques també tenen sovint un cost social important ja que retallen el sou i les condicions laborals de les persones que contracten i augmenten al màxim la ratio d'infants per professional, sense tenir en compte el caràcter educatiu que ha de tenir l'espai de menjador.

Quan el centre no té cuina, és una pràctica habitual de les grans empreses de càtering llençar diàriament gran quantitat de recipients no reutilitzables usats per al transport dels aliments que serveixen. Això té un gran cost mediambiental.

Les grans empreses que prenen la major part del pastís dels menjadors escolars a Catalunya són:

- Eurest: propietat de la multinacional britànica Compass Group.
- Sehrs: actualment la líder en la distribució.
- Serunion: forma part de la multinacional Elior.
- Activa Educacional ISS: és de Goldman Sachs, un dels grups de banca d'inversió i valors més gran del món i que paral·lelament especula amb els cereals. Aquesta especulació ha avocat a la fam una bona part de la humanitat ja que els cereals són la base alimentària de totes les persones del Planeta.

L'espai de menjador hauria de formar part del Projecte Educatiu del Centre i una comissió de menjador n'hauria de fer el seguiment.

A més, les empreses multinacionals sovint operen en paradisos fiscals. Aquest fet ha provocat que diferents actors internacionals (G7, G20, OCDE, UE) comencin a prendre mesures per obligar a un major control sobre la utilització dels paradisos fiscals per part de grans empreses per eludir o evadir impostos. El Parlament Europeu va votar el 2015 a favor de que totes les empreses multinacionals hagin de fer públic les filials que tenen a cada país en que operen, amb l'activitat econòmica i el pagament d'impostos. En aquesta mateixa línia, el govern espanyol s'ha compromès a que les empreses hagin de facilitar aquesta informació, tot i que només n'estaran obligades les que facturin més de 750 milions d'euros l'any i la informació no serà pública.

En l'àmbit català, el Parlament de Catalunya va aprovar el juny de 2015 la moció 223/X sobre les externalitzacions, els subcontractes i les privatitzacions dels serveis públics, instant el Govern a que no contracti serveis d'empreses que tenen seus a paradisos fiscals.



2.2 La normativa catalana

La regulació de les adjudicacions dels menjadors escolars, a través de l'Acord Marc impulsat pel Departament d'Ensenyament de la Generalitat (Decret de menjador escolar, 1996), fins ara ha afavorit les grans empreses en detriment de petites o mitjanes empreses locals o altres fórmules com petites cooperatives o associacions.

Fa temps que el Parlament té pendent d'aprovar una nova regulació i els governs locals que lluiten per un canvi social més just haurien de pressionar-lo per canviar el model que actualment beneficia principalment les grans empreses.

El decret de 1996 regula com ha de funcionar el menjador de les escoles i qui el pot gestionar: l'equip directiu, l'AMPA, el consell comarcal o l'ajuntament. Diu també que el servei de menjador pot estar externalitzat.

La decisió del model de gestió del menjador escolar la pren el consell escolar de cada centre educatiu i l'ha de comunicar, per a la seva autorització, al Servei Territorial d'Ensenyament que correspongui. El consell escolar també ha d'aprovar el Pla de funcionament del menjador i traslladar-lo al Servei Territorial per a la seva aprovació. Un cop aprovat passa a formar part de la Programació Anual de l'escola.

El març de 2016, l'ACELLEC (Associació Catalana d'Empreses del Lleure, l'Educació i la Cultura) va interposar una demanda contra l'Acord Marc de menjadors escolar per al Maresme i el Vallès Oriental. Aquesta va estar fallada a favor de l'ACELLEC per part del Tribunal de Contractes Públics. El motiu fou que l'acord havia estat impulsat precipitadament, sense diàleg amb els centres d'ensenyament adjudicats a la gestió de menjadores escolar per part de grans empreses de càtering i perquè no s'hi contemplava que els menjadors escolars fossin un espai educatiu.

Cal pressionar el Parlament per canviar un model que beneficia principalment les grans empreses.

Des de la FAPAC (Federació d'Associacions de Mares i Pares de Catalunya) també es va mostrar oposició pública a aquest Acord Marc de Menjadors Escolars.

2.3 La situació a Sabadell

Hi ha tres models de gestió de menjadors escolars d'educació infantil (3-6 anys) i educació primària a la ciutat:

- Centres amb cuina pròpia.
- Centres amb servei de càtering.
- Centres amb cuina o sense, adherits a la gestió unificada del menjador (GUSEM).

Aquests tres models de gestió de menjadors conviuen a la ciutat amb una marcada diferenciació quant a la distribució territorial i social:

Al centre de la ciutat i al cercle intermig hi ha escoles públiques que gestionen el seu servei

de menjador (amb cuina pròpia o amb servei de càtering). Igualment hi ha escoles que pertanyen a la GUSEM actual.

Al cercle més perifèric de la ciutat s'hi troben les escoles públiques d'acció preferent (les situades en entorns socials més desfavorits) i totes elles estan adherides a la GUSEM. En aquest cercle també hi ha algunes escoles concertades amb cuina o amb servei de càtering propi.

Segons dades de l'informe tècnic d'abril 2016 del Servei d'Educació de l'Ajuntament, actualment, de les 38 escoles d'infantil i primària de



Sabadell n'hi ha 13 que no formen part del sistema GUSEM i assumeixen la gestió de menjador directament o contractualment. Aquestes

13 escoles se situen al centre de la ciutat o al cercle intermig i són les següents:

Districte	Escoles públiques	Escoles amb gestió autònoma (no GUSEM)
1	8	6 (Miquel Martí i Pol, Joanot Alisanda, Nostra Llar, La Trama, Catalunya, Enric Casasses)
2	5	1 (Ribatallada)
3	8	-
4	8	4 (Andreu Castells, Font Rosella, Concòrdia, Pau Casals)
5	3	2 (Teresa Claramunt, Cifuentes)
6	3	-
7	3	-
Total	38	13 (34%)

Els consells escolars de cada centre educatiu decideix anualment si s'adhereix o no al sistema GUSEM. Els centres educatius adherits al sistema GUSEM, deleguen i al mateix temps confien en els criteris de valoració de l'administració local a l'hora de seleccionar l'empresa adjudicatària que: gestionarà el servei de monitoratge durant l'horari intel·lectual del migdia i cuinarà i posarà els aliments a la taula dels infants.

En el sistema GUSEM l'Ajuntament assumeix:

- Els costos de selecció de l'empresa.
- La gestió del seguiment del servei contractat (una tècnica a mitja jornada).
- Un complement de les beques de menjador per cobrir la part no assumida pel Consell Comarcal.

La resta de la despesa la paguen les famílies usuàries del servei. El preu per cada àpat i pel servei de monitoratge diari està establert en els 6,20 € per als alumnes fixos i 6,80 € per als alumnes que usen el servei menys de tres dies a la setmana, segons normativa de la Generalitat.

La GUSEM a educació infantil i primària, des del curs 2013-14 és gestionada per la corporació Sehrs Distribución. Aquesta empresa té

la cuina ubicada a Pineda de Mar, des d'on transporta el menjar preparat fins a Sabadell en un sistema de línia freda (cuinat a 67 km de distància i conservat en fred fins al moment de la seva consumició en que s'escalfen els aliments preparats que ho requereixen).

Sehrs Distribución també fa servei de menjador a escoles bressol públiques (0-3 anys), unes amb cuina pròpia "in situ" on s'hi cuinen els aliments i altres en la modalitat de línia freda transportada des de la cuina central.

Per a la GUSEM de centres d'educació infantil i primària de Sabadell, l'Ajuntament va aprovar la següent adjudicació amb el pressupost anual que s'indica a continuació:

Expedient: 2013GPDC00009

Gestió del servei escolar de menjador als centres docents adherits a la gestió unificada de Sabadell

Adjudicatari: SERHS FOOD AREA SL

Termini d'execució: prorrogable per períodes de dos anys, fins a tres pròrrogues (màxim 9 anys).

Pressupost base: 1.470.421,32 €

Data adjudicació: 27/08/2013

Data formalització: 16/09/2013



En l'aprovació d'aquest contracte, vigent des d'agost de 2013 fins setembre 2016 s'hi especificaven 28 escoles d'educació infantil i primària adscrites als sistema GUSEM (vegeu l'annex 1 per a més detalls).

Inicialment, la majoria d'escoles rebien els menús transportats en calent i algunes tenien en aquell moment cuina "in situ" (veure annex). Posteriorment s'instaurà la línia freda.

Segons dades de l'informe tècnic d'abril 2016 del Servei d'Educació, durant el curs 2015-16 diàriament es van servir 2.300 àpats. Hi havia 2.062 alumnes amb beca, dels quals aproximadament un terç no dinen diàriament a l'escola i compactaven la beca de tipus parcial i la gaudien durant menys dies a la setmana. A octubre de 2016 el Servei Municipal d'Educació va fer públic que el nombre de comensals a la GUSEM havia augmentat en 200 unitats el curs escolar 2016-17. Segons notícia del Diari de Sabadell 6-7 d'octubre de 2016, durant els darrers dos cursos, el nombre d'alumnes que mengen a les 26 escoles d'educació infantil i primària adherides a la GUSEM s'ha incrementat en un 36,3% des del curs 2013-14 fins el 2015-2016 (de 1.648 comensals va passar a 2.247). Aquestes xifres es preveu que vagi augmentant al llarg del curs 2016-17.

Seria bo tenir dades sobre el nombre d'alumnat fix versus l'espòròdic a cada escola, les ratio efectives de monitor/alumnes segons nivell educatiu i diferenciades per escola.

L'interès de la multinacional en maximitzar els beneficis al mínim cost també es tradueix en una elevada ratio d'infants per monitora en les escoles d'alta complexitat. Encara que s'hagi negociat una ratio menor en aquestes escoles, continua sent excessivament elevada per fer de l'espai de menjador un espai educatiu i així ens ha estat repetidament verbalitzat pel monitoratge d'algunes d'aquestes escoles públiques.

El plec de condicions vigent, encara que intenta avançar en un consum de proximitat i ecològic (procedència i comercialització dels aliments i desenvolupament agrari periurbà) no són garantits per tenir un sentit ben di-

ferent de l'obtenció del màxim de beneficis econòmics per part de Sehrs. No contempla tampoc els criteris bàsics de l'economia local i social. D'aquesta manera no es frena el model majoritari de compra d'aliments de les grans empreses que aposten pels aliments de baix cost -els quals acostumen a ser els anomenats quilomètrics- els menys nutritius i els que pitjor impacten en el medi ambient i en les condicions laborals de qui treballa al camp i a l'espai de menjador de les escoles. Queda doncs en una declaració d'intencions: "el concessionari ha de tendir a la introducció d'aliments ecològics i de proximitat" cosa que la gran empresa fa en algunes ocasions sempre i quan se l'hagi pressionat per fer-ho i hagi sentit en perill la pèrdua de la concessió.

De l'actual model GUSEM, es valora positivament que es garanteixi el servei de menjador a les escoles públiques de la perifèria de la ciutat, per la seva dificultat actual d'organitzar autònomament el menjador. A banda del que s'indica anteriorment, es valora negativament les condicions sociolaborals de les monitores, que l'espai de menjador no sigui considerat un espai educatiu (i s'hi posin els recursos necessaris) i la poca consciència mediambiental de la multinacional SEHRS.



3. Cap a una gestió social i sostenible dels menjadors escolars

3.1 Justificació

El model actual de gestió unificada de menjadors escolars té una sèrie de problemes:

- L'empresa que el gestiona actualment, SE-HRS, es coneguda i denunciada per mala praxi des de diferents moviments socials i publicacions (Cafè amb llet <http://www.cafeamblllet.com/press/?p=16849>).
- En l'elecció dels aliments emprats, SE-HRS no incorpora criteris mediambientals ni ecològics, més enllà d'una declaració d'intencions el compliment de la qual no és obligatòria.
- El govern municipal, amb les actuals clàusules per al conveni, no afavoreix l'economia local (no es facilita l'entrada a petites empreses o organitzacions lligades al territori ni a l'economia social i solidària).
- Amb l'actual conveni, es prioritza de manera gairebé absoluta els criteris econòmics a curt termini. No es té en compte els danys externalitzats ni les pèrdues d'oportunitats.
- Els canals de producció i comercialització emprats actualment afavoreixen l'agroindústria i l'ús d'aliments quilomètrics lligats a un model de producció i transport que contribueix a provocar més canvi climàtic.
- No cuinar en les pròpies escoles va associat a l'ús de materials no reutilitzables per al transport d'aliments cuinats i precuinats i això té un gran impacte ambiental i en la salut.

Per tot això, es fa necessari fer un canvi de model en la gestió dels menjadors escolars a Sabadell ja que no és una bona opció que la gestió unificada de menjadors estigui en mans d'una gran corporació. Caldria donar suport a les AMPA i a altres agents per anar creant i teixint opcions d'economia social i solidària i mediambiental més justes per als menjadors escolars.



3.2 Descripció

En concordança amb les propostes de la Xarxa d'Economia Social i Solidària, cal modificar les clàusules de la licitació municipal per a la gestió unificada del servei escolar de menjadors, de manera que s'hi apliqui clàusules socials. Amb elles es retorna a la ciutadania els impostos pagats a l'Administració en forma de creació d'uns projectes cooperatius d'ocupació que arriben a les capes populars de la societat.

L'economia social, a més, redistribueix la riquesa ja que crea més ocupació local i de qualitat que les grans empreses, en la mesura en que aplica condicions laborals justes a les persones que hi treballen.

És necessària la voluntat de l'administració per encarregar la seva compra pública a petites empreses o organitzacions en las que preval el funcionament cooperatiu i l'interès social per davant del lucre, i en les que no es practica l'especulació característica de les grans corporacions.

En l'àmbit de compra d'aliments per a la restauració col·lectiva, l'economia social també proposa criteris de sostenibilitat i fomenta el desenvolupament de petites empreses de proximitat agroecològiques.

Els criteris per a les clàusules cal tenir-los explicitats i publicats en una guia per a la contractació pública responsable amb criteris socials i de sostenibilitat. El Tribunal Suprem recomana que l'òrgan de contractació redacti i publiqui un plec de clàusules administratives generals en base a l'article 114.3 del Reial decret legislatiu 3/2011, de la Llei de Contractes del sector públic (la quan desaconsella establir normes generals, circulars o instruccions ja que es podrien recórrer). Aquesta Guia ha de ser acordada en el ple municipal.

És important la creació d'un grup de treball municipal que proposi les clàusules específiques a incloure als contractes per tal que iniciatives d'economia social les puguin complir. El Consell d'Economia Social i Solidària podria comptar amb la participació d'entitats o actors externs a l'administració pública. La ciutadania ha de fer un seguiment i pressionar

per tal que aquests acords no quedin només en una declaració de bones intencions.

L'administració pública, a més de establir i publicar els criteris a la guia, té l'obligació de fer-ne seguiment i comprovar que realment les clàusules socials i ambientals, no relatives al compliment de la llei, siguin efectives i denunciar irregularitats i incompliments.

Per facilitar l'entrada de PIMES o organitzacions sense afany de lucre i amb interès social en els concursos públics, cal dividir els grans contractes en lots. La directiva 2014/24/UE, reflectida a la Resolució del 16 de març de 2016, ho exigeix per superar les dificultats de solvència tècnica, econòmica i financera que plantegen els grans contractes.

L'Administració també ha de donar formació a les treballadores i als treballadors públics sobre quines polítiques ambientals i socials formen part de l'economia social i les possibilitats que ofereix la legislació vigent en matèria de clàusules en la contractació pública per poder-les aplicar i tramitar els procediments amb seguretat jurídica.

A les clàusules hi hauria de ser present que les empreses que opten a licitació:

- Formin part de l'economia social (cooperatives o altres) o associacions i fundacions sense afany de lucre i d'interès social, conforme a la Directiva de Contractes Públics 2014/24/UE de la Comissió Europea.
- No hagin estat identificades per casos de corrupció, evasió d'impostos, tinença de capital en paradisos fiscals, implicació en riscos elevats i especulatius, esperes de mesos de facturació per pagar a les persones que contracten, etc .
- Estiguin vinculades al territori (empreses o organitzacions locals o comarcals).
- Incorporin criteris mediambientals i de sostenibilitat en la gestió de residus.
- Serveixin productes de proximitat, de temporada i ecològics.
- Assegurin una retribució i condicions laborals justes, complint el conveni laboral.



En el cas dels menjadors escolars, s'ha de contemplar la seva funció educativa i aquesta ha de preveure la inclusió d'aquest espai en el Pla Educatiu del Centre. L'Administració ha de vetllar perquè així sigui.

El menú ofert per les empreses d'Economia Social haurà de ser equilibrat pel que fa a la nutrició, amb alternatives per als infants amb al·lèrgies i intoleràncies, i que contempli les necessitats especials d'alguns col·lectius. El servei no haurà de superar el preu màxim legal i procurarà tenir un preu just per a les famílies i per a l'empresa o organització.

Els beneficis serien tangibles, tant a nivell individual com col·lectiu. En concret:

- Beneficis en la salut en tant que el que els infants consumiran a l'escola, en la mesura que es pugui, aliments ecològics, els quals són més saludables i aporten més nutrients.
- Beneficis econòmics i socials perquè una agricultura i una cuina de proximitat esdevenen garants de la reactivació dels mercats alimentaris curts. Alhora, el model empresarial de les cooperatives i les empreses d'economia social propicien un enfortiment del teixit social creant circuits curts que aproximem les petites produccions d'aliments a les persones que els consumeixen. A més, es tracta d'un model exemplificador.
- Beneficis ambientals perquè no es malmeten recursos o matèries primeres innecessàries: com la benzina i vehicles necessaris per transportar aliments de procedència llunyana, ni matèries per fabricar embalatges i safates innecessaris; alhora que es disminueixen els impactes pel volum d'emissions contaminants, o la creació de residus de difícil tractament. De retruc, una disminució dels impactes ambientals repercuteix positivament en la salut individual.



3.3 Línies de treball

CLÀUSULES SOCIALS A LA NOVA LICITACIÓ

- Incloure a l'objecte del contracte dels menjadors escolars les clàusules socials.
 - Incorporar a la nova licitació clàusules que potenciïn el consum de productes locals i de km 0 quan hi hagi producció.
 - Dividir la licitació de les escoles en lots per facilitar que petites empreses o organitzacions puguin aspirar a l'adjudicació.
 - Valorar en la licitació l'empresa sigui de l'economia social (cooperativa o societat laboral), no tingui afany de lucre (associació, fundació o cooperativa sense afany de lucre)
 - Assegurar que l'empresa guanyadora respecti els drets laborals i el conveni del sector, i fer-ne el seguiment.
 - Incloure un quilometratge màxim que no superi els límits comarcals entre la ciutat i el magatzem o cuina on es produeixen els aliments.
 - Revisar el compliment de les clàusules socials.
 - Posar en els criteris de valoració el fet de ser una empresa d'inserció.
 - Incorporar un percentatge de producte ecològic certificat en la prescripció tècnica del contracte que sigui igual o superior a un 40%.
-

AUTONOMIA DELS MENJADORS

- Apoderar escoles actualment adscrites a la GUSEM perquè vulguin gestionar de manera autònoma el seu menjador.
 - Formar les AMPA/AFA d'escoles sobre l'impacte d'un menjador agroecològic i social en el camp, l'ecologia i la salut dels infants.
 - Tornar a posar en funcionament la cuina de les escoles que en tenen i que actualment funcionen amb càtering.
 - Donar suport perquè els projectes de menjadors autònoms d'escoles contemplin criteris de qualitat socials, mediambientals, ecològics, educatius i de salut.
 - Sensibilitzar sobre la sobirania alimentària i l'economia social i solidària a la comunitat educativa: famílies usuàries de menjadors escolars, infants i equips directius.
-

SENSIBILITZACIÓ SOCIAL I FORMACIÓ

- Donar a conèixer les oportunitats de la gestió dels menjadors escolars en projectes d'economia social i solidària de la ciutat.
- Facilitar l'assessorament a cooperatives i entitats del tercer sector sobre menjadors escolars amb criteris socials, sostenibles i educatius.
- Proposar que Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Sabadell faci una formació sobre la creació d'una empresa social per a la gestió de menjadors col·lectius.
- Promoure la formació de càrrecs tècnics en sobirania alimentària, economia social i solidària i en clàusules socials i mediambientals en la contractació pública.



3.4 Contraparts

Per la implementació de les diferents línies de treball cal comptar i coordinar-se amb els següents actors:

PiC Vallès	<ul style="list-style-type: none">• Producció agroecològica en el Vallès Occidental.• Vincle amb experiències productives i grups de consum ecològic.
Sobirania Alimentària Sabadell	<ul style="list-style-type: none">• Producció integrada i ecològica del Rodal de Sabadell.
Teler Cooperatiu	<ul style="list-style-type: none">• Assessoria en economia social i transformadora.• Impuls d'intercooperació i mercat social.
FAPAC (Fed. d'associacions de mares i pares d'alumnes de Catalunya)	<ul style="list-style-type: none">• Coordinació amb AMPA associades.
Associació Menjadors Ecològics	<ul style="list-style-type: none">• Assessorament per a l'implementació de menjadors ecològics.
Promoció Econòmica de Sabadell	<ul style="list-style-type: none">• Coordinació amb l'Ateneu Cooperatiu del Vallès Occidental.• Promoció del cooperativisme.• Formació en gestió de menjadors escolars.
Ajuntament de Sabadell	<ul style="list-style-type: none">• Coordinació per a la gestió dels menjadors.• Formació del personal.• Incorporació de clàusules socials en la contractació pública.• Coordinació amb altres menjadors per a secundària.
Consell comarcal del Vallès Occidental	<ul style="list-style-type: none">• Impuls dels espais agraris de la comarca.• Foment d'experiències d'emprenedoria social.
Ateneu Cooperatiu del Vallès Occidental	<ul style="list-style-type: none">• Foment del cooperativisme i l'economia social.• Formació en economia social i solidària.



4. Documentació i bibliografia

Documents

Decret 160/1996 de 14 de maig pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament

<http://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/2208/68632.pdf>

A taula! Manual per a la introducció d'aliments ecològics i de proximitat a les escoles (2010). Direcció General d'Agricultura i Ramaderia, Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya.

http://www.entrepueblos.org/images/publicaciones/publicationF_4e9fd422d4a42-Manual_A_Taula.pdf

Veterinaris sense frontera. Juny 2015. Necessitem un gran acord dels governs recentment constituïts per a la compra pública local d'aliments

<https://vsf.org.es/actualidad/necesitamos-un-gran-acuerdo-de-los-gobiernos-recien-constituidos-por-la-compra-publica>

Veterinaris sense frontera. Criteris de justícia alimentària en la compra pública d'aliments. Guia per a les administracions públiques per fomentar el canvi del model agroalimentari a un model de compra pública d'aliments basada en una producció local.

https://vsf.org.es/sites/default/files/docs/criteris_de_justicia_alimentaria_en_compra_publica_daliments.pdf

Entre 7 grans empreses es reparteixen el succulent pastís dels menjadors escolars a Catalunya, El crític, periodisme de investigació

<http://www.elcritic.cat/investigacio/menjadors-escolars-camp-de-batalla-per-a-les-grans-empreses-de-catering-8773>

Sabadell comptarà un any més amb el servei de gestió unificada de menjadors escolars, <http://www.ajuntamentimpulsa.cat>

<http://www.ajuntamentimpulsa.cat/ca/sabadell-comptara-un-any-mes-amb-el-servei-de-gestio-unificada-de-menjadors-escolars.aspx>

Consulta núm. 184765 al Parlament del 3 de maig de 2016

Webs

- Xarxa d'Economia Social de Catalunya (XES): <http://www.xes.cat>
- Associació "Menjadors Ecològics": <http://www.menjadorsecologics.cat>
- Recursos per a la sobirania alimentària: <https://asapcatalunya.wordpress.com>
- Material didàctic de menjadors escolars ecològics: <http://ecomenjadors.org>



Vídeos

Ens ho mengem tot. Com calculem el malbaratament alimentari?

<https://vimeo.com/161022246>

"On" Pel reconeixement del deute ecològic i la defensa de la sobirania alimentària

<https://vimeo.com/15158724>

Aprendre a menjar, aprendre a viure (sobre menjadors escolars ecològics)

<https://vimeo.com/34362060>

Bones pràctiques

- Escola Marta Mata (Badia del Vallès)
<http://www.escolamartamata.cat/> - <http://menjadormartamata.blogspot.com>
- Escola bressol El Brial (Sant Cebrià de Vallalta) <http://escolabressolelrial.wix.com/elrialsant-cebria#!la-masovera/c9zk>
- Ecomenja
<http://ecomenja.com>
- 7itria, no vinculada a cap gran empresa d'alimentació i que gestiona menjadors i espais de lleure
<http://www.7itria.cat>
- La vostra cuina: catering, valors i lleure que serveix menús amb productes de proximitat i ecològics a escoles com Teresa Claramunt <http://cateringlavostracuina.com>
- Fundació Futur: organització social que gestiona menjadors ecològics
<http://fundaciofutur.org>



Annex

Centres GUSEM i serveis (curs 13-14)

Núm	Escola	Adreça	Servei	Usuaris
1	AGNÈS ARMENGOL	Av. de Can Bordoll, 92	Transportat en calent	10
2	ALCALDE MARCET	Florit, 32	Transportat en calent	12
3	AMADEU VIVES	Fra Luis de León, 152	Transportat en calent	134
4	ARRAONA	Argentina, 45	Transportat en calent	52
5	CALVET D'ESTRELLA	Mont Blanc, 34	Transportat en calent	30
6	CAN DEU	Prada, 1	Transportat en calent	20
7	CAN LLONG	Praga, 57	Cuina "in situ"	120
8	CAN RULL	Av. Lluís Companys, 61	Transportat en calent	76
9	CREU ALTA	Pi i Margall, 24	Transportat en calent	85
10	ESPRONCEDA	Drapaires, 6	Transportat en calent	39
11	FLORESTA	Pins, 1	Transportat en calent	62
12	GAUDI	Ordesa, 14	Transportat en calent	42
13	JOAN MARAGALL	Ptge. de les Escoles, 2	Transportat en calent	27
14	JOAN MONTLLOR	Gaià, 2	Transportat en calent	28
15	JOAN SALLARES I PLA	Campoamor, 92	Transportat en calent	44
16	JOAQUIM BLUME	Rda. de Bellesguard, 35	Transportat en calent	81
17	JUAN RAMON JIMÉ- NEZ	Av. de Polinyà, 2	Transportat en calent	17
18	LA ROMÀNICA	Rda. de Santa Maria, 95	Cuina "in situ"	78
19	MAS BOADELLA	Viena, 7	Transportat en calent	116
20	MIQUEL CARRERAS	Balaguer, 46	Transportat en calent	61
21	ROUREDA	Rialb, 1	Transportat en calent	83
22	SAMUNTADA	Francesc Izard, 1	Transportat en calent	62
23	SANT JULIÀ	Vinhamala, 1	Transportat en calent	34
24	TORREGUITART	Vallirana, 14	Transportat en calent	38
25	VIROLET	Varsòvia, 65	Transportat en calent	50

TOTAL 2013-14: 1.401 persones usuàries