

RADIOGRAFIA DEL SECTOR DELS MENJADORS ESCOLARS

Impactes del model de gestió en el dret a l'alimentació

Redacció: Nicoletta Raddatta i Clàudia Custodio

Revisió: Observatori DESC

Data de publicació: Març 2020



© Associació de Drets Humans, Observatori DESC
c/ Casp 43, Baixos
08010 Barcelona

Amb el suport de:



Agència Catalana
de Cooperació
al Desenvolupament



**Generalitat
de Catalunya**



**Ajuntament
de Barcelona**

Taula de continguts

1. Introducció.....	3
2. Evolució del marc normatiu.....	4
Catalunya.....	5
Aragó.....	11
3. Qui és qui: les grans corporacions del món de la restauració.....	12
4. Compra pública: el repte de la logística i abastiment.....	14
Ecocentral: Central de compres per menjadors ecològics a l'Hospitalet de Llobregat.....	16
Ekoalde: centre de proveïment i logística de la producció ecològica a Navarra.....	17
Mengem d'Aquí: consum de productes locals a l'Alt Urgell i la Cerdanya.....	18
Abastiment local a través d'una central de compres municipal. El cas d'Isère, França.....	20
5. Contractació pública: la cuina i el monitoratge.....	21
Externalització centralitzada: el cas d'Andalusia.....	24
Externalització centralitzada a Aragó: incompliment de la llei de l'Administració.....	24
El cas del País Basc: servei de menjador i càterring externalitzat.....	26
Canvis de tendència al País Basc: casos d'auto-gestió.....	29
A contracorrent: La cuina central de l'Alt Urgell.....	31
Externalització centralitzada: els Consells Comarcals.....	33
Externalització imposada pel Consell Comarcal, Escola Guillem del Montgrí, Baix Empordà.....	34
Escoles infantils municipals de Pamplona, gestió directa centralitzada.....	37
Reforçar els plecs per millorar la subcontractació? El cas de les EBM de Barcelona.....	38
Model centralitzat mixt: Xarxa Municipal de menjadors escolars d'Ames, Galícia.....	39
Propostes de remunicipalització a Catalunya: un fenomen incipient.....	40
Auto-gestió: CEIP Gómez Moreno, Granada.....	41
Auto-gestió des de sempre: l'escola Catalunya.....	43
Gestió mixta: Escola Orlandai, Barcelona.....	45
Externalització descentralitzada: els menjadors ecològics d'Ecomenja.....	46
Inspiració a Europa.....	47
Gestió directa municipal: El cas d'Anglet, França.....	47
Tres casos italians.....	49
Milà: servei de càterring centralitzat a escala industrial.....	49
Cremona: el millor menú escolar d'Itàlia.....	51
Els menjadors ecològics de Grottaferrata.....	51
6. Conclusions.....	52
7. Recomanacions.....	53

1. Introducció

La importància de la contractació pública des de les institucions pel que fa al seu impacte econòmic, social i medi-ambiental és cada cop més reconeguda. Dins de l'amalgama de serveis que contracta una Administració, el sector de la restauració col·lectiva escolar té molt de potencial, tant per promocionar l'economia local i la producció ecològica mitjançant l'abastiment en circuits curts, com per garantir el respecte als drets socials de totes aquelles persones involucrades al llarg de la cadena de producció. A més, des dels menjadors escolars s'eduquen les futures generacions en hàbits d'alimentació i salut. És a dir, des de l'Administració Pública, es pot impulsar la sobirania alimentària a través dels menjadors escolars.

A diferència d'altres països d'Europa, on el servei de menjador és de franc per a tots els alumnes en edat escolar¹, a Espanya suposa un cost molt important per a les famílies. Si bé existeixen les beques menjador, no deixa de ser un servei costós per les famílies i en què grans empreses s'hi lucren². A Espanya el servei de menjador escolar es considera complementari i està, en molts casos, externalitzat. Així, unes poques grans empreses controlen bona part del sector. En molts casos, les empreses opten pel càtering, quan el centre no disposa de cuina in situ o perquè representa l'opció més econòmica³.

Segons afirma l'últim Comunitat de la campanya SOS Menjadors⁴, a Catalunya, dues tercers parts dels menjadors en centres d'ensenyament públic estan externalitzats al sector privat. Només un terç dels 2.000 menjadors estan gestionats per les AMPAs, les quals o bé gestionen el servei de manera directa o també l'externalitzen. Tot i regular-se sota un mateix decret, el servei de menjador engloba, en realitat, tres serveis ben diferenciats: l'abastiment alimentari, l'elaboració dels àpats i el servei de monitoratge. L'**abastiment** alimentari consisteix en l'adquisició de les matèries primeres per a l'elaboració dels menús. Té un impacte enorme als llocs de producció, i, per tant, té un gran potencial d'impuls de l'economia local. Tanmateix, sovint l'abastiment dels menjadors es fa a través d'una central de compres, ja que permet aprofitar economies d'escala i estalviar temps i recursos. Aquestes centrals de compres solen obtenir les matèries primeres de grans multinacionals, i, per tant, no beneficien els productors locals.

D'altra banda, el servei de **cuina**, és a dir, la preparació dels àpats, és diferent segons les instal·lacions disponibles a l'escola en qüestió. hi ha dos tipus de preparació: línia freda i línia calenta. En aquells centres amb cuina in situ, la *línia calenta* és possible, és a dir, l'elaboració del menjar el mateix dia en què és servit. D'altra banda, la *línia freda*, en què les empreses preparen el menjar en cuines centrals, el congelen i el distribueixen a les escoles posteriorment, predomina en escoles que no disposen de cuina. Ara bé, també es troben casos de centres sense cuina in situ en què el menjar s'elabora en una cuina central de proximitat i distribuït immediatament després de la seva elaboració, per tant, en línia calenta. Tant el marc normatiu com diferents avenços tecnològics han propiciat l'ús de la línia freda per part de les

¹Per exemple, a Suècia, Finlàndia o Estònia <http://uu.diva-portal.org/smash/get/diva2:544062/FULLTEXT01>

² http://ajuntament.barcelona.cat/relacionsinternacionalsicooperacio/sites/default/files/2019_informe_impacte_exterior_menjadors_escolars_vf.pdf

³<https://www.seo.org/wp-content/uploads/2018/08/Informe-Comedores-Escolares.pdf>

⁴Disponible a https://drive.google.com/file/d/1-JSwTbwpkwl9mSTl-KimhZFAQz4Mp_e/view

empreses, en detriment de la qualitat dels menús⁵. Per últim, el servei de **monitoratge** té una naturalesa ben diferenciada. Els i les monitores juguen un paper molt important per garantir que el Temps de Migdia és un espai d'educació en el lleure i que els i les comensals no només mengen sinó que és una part integral del procés d'aprenentatge⁶. Ara bé, com es mostra a continuació, no a totes les escoles hi treballen monitors i monitores titulats. Hi ha molts casos en què se'ls dona el nom de “cuidadors”, per la qual cosa s'adhereixen a un altre conveni que el de lleure. Per a les grans empreses de serveis i/o de restauració col·lectiva el monitoratge no és una prioritat. En aquest informe s'analitza la situació actual de la restauració col·lectiva escolar a l'Estat Espanyol i a Catalunya, des de la perspectiva dels tres serveis diferenciats, a través de diversos casos de més o menys èxit. També s'analitzen alguns casos d'altres països d'Europa, que demostren que hi ha vies alternatives possibles i que poden servir d'inspiració per les Administracions de l'Estat Espanyol. Els menjadors escolars públics

2. Evolució del marc normatiu

A l'Estat espanyol, el servei de menjador escolar es regula per l'Ordre de 24 de novembre de 1992, la qual contempla diferents models de gestió del servei⁷. El marc normatiu és ambigu i ha facilitat l'externalització a gegants empresarials que, d'entre d'altres, ofereixen serveis de restauració col·lectiva, i l'enfortiment d'oligopolis. Ara bé, aquesta competència està delegada als governs de les Comunitats Autònomes, d'acord amb el Decret 219/1989 d'1 d'agost, els quals ho gestionen de maneres diferents⁸. A nivell territorial, el marc normatiu ha experimentat diferents canvis a diferents Comunitats Autònomes. En destaquen els casos del País Basc, Galicia, Andalusia, Aragó i Catalunya, ja que han avançat en direccions diverses, i, en alguns casos oposades. Així, mentre que al País Basc i Andalusia el servei era de gestió directa per part de l'Administració, es va passar a l'externalització a gran escala, i, ara, comença a haver-hi un moviment cap a la gestió per part de les AMPA. A Catalunya, en canvi, hi ha hagut una barreja de fórmules i ara sembla que es vol arrabassar el control dels menjadors que queden en mans d'AMPAs per externalitzar-lo des de l'Administració.

Recentment, el servei de menjadors escolars s'ha vist afectat per la Llei de Contractes del Sector Públic (LCSP) aprovada el 2017, la qual havia d'incorporar dues directives europees sobre contractació pública d'obligada aplicació pels països membres- 2014/23/UE i 2014/24/UE, del 26 de febrer de 2014. La LCSP va introduir la relació qualitat-preu com a criteri, consideracions socials i medi-ambientals, requisits de major transparència i alguns

⁵<https://www.seo.org/wp-content/uploads/2018/08/Informe-Comedores-Escolares.pdf>

⁶Així es defineix a l'informe de resultats del procés participatiu dut a terme per la Generalitat <https://participa.gencat.cat/uploads/decidim/attachment/file/1107/informe-fase1.pdf>

⁷<https://www.boe.es/boe/dias/1992/12/08/pdfs/A41648-41651.pdf>

⁸<https://www.seo.org/wp-content/uploads/2018/08/Informe-Comedores-Escolares.pdf>

avantatges procedimentals per a petites i mitjanes empreses⁹. Ara bé, l'aplicació d'aquesta llei a les diferents comunitats autònomes no ha estat igual, com es veurà a continuació.

Catalunya

A Catalunya, el servei de menjadors escolars de centres públics de titularitat del Departament d'Educació es regula en conformitat amb el Decret 160/1996, del 14 de maig¹⁰. El servei es defineix com una prestació de caràcter opcional i complementària. Tanmateix, en cas que l'alumnat hagi de desplaçar-se fora del seu propi municipi, el Departament d'Ensenyament ha de garantir el servei amb caràcter perceptiu. El caràcter complementari del servei reflecteix la concepció de l'estructura familiar tradicional, en què les dones s'encarregaven del treball reproductiu no-remunerat i, per tant, les criatures podien anar a casa a dinar. Recentment, en incorporar-se la dona al mercat laboral, i el conseqüent increment de comensals als menjadors escolars, enlloc d'establir la prestació pública del servei, s'ha optat majoritàriament per l'externalització. L'article 10 del Decret 160/1996 presenta les mateixes modalitats previstes per l'Ordre estatal pel que fa a la gestió, si bé destaca que es donarà preferència a, primer, proveir el servei "mitjançant la concessió del servei a una empresa del sector" i, si no, a "contractant el subministrament diari d'àpats elaborats, i, si s'escau, la seva distribució i servei amb una empresa del sector". És a dir, es dóna prioritat a l'externalització del servei, enlloc de la provisió directa.

D'altra banda, d'acord amb el Decret 219/1989¹¹, que regula la delegació de competències de la Generalitat a les comarques en matèria d'ensenyament, es preveu que els consells comarcals assumeixin la gestió del servei de menjadors escolars. En concepte de gestió¹², els consells comarcals s'emporten entre un 3 i un 5 % de l'import del servei de comissió. En aquest cas, els consells comarcals també s'encarreguen de la gestió de les ajudes a menjadors per necessitats socioeconòmiques o d'ubicació geogràfica. AMPAs i Ajuntaments poden sol·licitar assumir la gestió del servei de menjadors i establir un conveni amb el Departament d'Educació o amb el consell comarcal corresponent. Ara bé, com que la transferència que reben del Departament d'Educació és superior quan s'encarreguen ells mateixos de la gestió¹³, no sorprèn que en molts casos hi hagi hagut conflictes quan Ajuntaments o AMPAs han demanat la competència. En signar convenis, perden finançament. Aquest és, per exemple, el cas del Baix Empordà. Actualment, a Catalunya, es calcula que hi ha un 44% de menjadors gestionats per les AMPAs¹⁴. Ara bé, aquestes dades no són oficials, ja que la Generalitat no les ha fet públiques. A la ciutat de Barcelona, de 220 centres d'educació infantil, primària i secundària, 67 tenen el servei de menjador gestionat per l'AMPA. De la resta, se n'encarreguen o bé el Departament d'Ensenyament, o bé el

⁹<https://www.seo.org/wp-content/uploads/2018/08/Informe-Comedores-Escolares.pdf>

¹⁰https://portaljuridic.gencat.cat/ca/pjur_ocults/pjur_resultats_fitxa/?action=fitxa&documentId=131184

¹¹https://portaljuridic.gencat.cat/ca/pjur_ocults/pjur_resultats_fitxa/?action=fitxa&documentId=42951&language=ca_ES&textWords=219%2F1989&mode=single

¹²https://cat.elpais.com/cat/2018/10/13/catalunya/1539456009_806403.html

¹³Melendez i Cuffi, Carme; Puiti Cases, Jordi. 2019. Reunió a la Direcció General d'Atenció a la Família i a la Comunitat Educativa [presencial] (Reunió, 13 de novembre de 2019)

¹⁴https://fapac.cat/wp-content/uploads/2019/11/Estudi-FaPaC-2019_La-contribuci%C3%B3-econ%C3%B2mica-de-les-fam%C3%ADlies-al-sistema-educatiu-p%C3%BAblic-catal%C3%A0.pdf

Consorci d'Educació de Barcelona. Així, el model català és un dels més descentralitzats de l'Estat espanyol, ja que la Generalitat no gestiona, ni directa ni indirectament, cap dels menjadors a les escoles públiques de primària ni secundària. Cal destacar, però, una excepció: en el cas de les escoles bressols titularitat del Departament d'Ensenyament, el personal de cuina forma part del personal de l'escola bressol, és a dir, que el servei de menjador està integrat en el servei d'escola bressol. Actualment, n'hi ha 42 a tot Catalunya, a banda de les zones rurals en què l'escola del municipi ha integrat l'escola bressol¹⁵. Ara bé, a les escoles d'ensenyament obligatori, del servei de menjador se n'encarreguen en els Consells Comarcals en primer lloc, i, en alguns casos, han delegat la competència a Ajuntaments, AMPAs i directors de centre¹⁶. Tanmateix, tot i semblar més flexible, aquest sistema ha generat disputes en els últims anys. Per exemple, hi va haver problemes amb el Consell Comarcal del Barcelonès i el 2015 es va decidir delegar la competència a serveis territorials, els quals van delegar la gestió als directors de centre. Es podria dir que, paradoxalment, la normativa s'ha adaptat a la pràctica, ja que en no haver-hi una estructura clara s'han donat casos de tot tipus als que la llei s'ha hagut d'adaptar. Hi ha hagut diversos intents de regularitzar la situació des de l'any 2012 (ibid). D'una banda, la Llei de Racionalització i Sostenibilitat de l'Administració Local (LRSAL) de 2013, va condicionar el finançament que reben els Ajuntaments i endurir les condicions pel que fa a la tria sobre com gestionar un servei. La LRSAL força les administracions locals a justificar que el servei s'està prestant de la manera més eficient i sostenible possible. Això fa que, en redactar els plecs dels concursos de licitació, els criteris econòmics tinguin més pes i, per tant, es llencin lots enormes i que se'ls adjudiquin grans empreses que poden fer ofertes molt temeràries.

D'altra banda, la Llei de Contractes del Sector Públic de 2017, la qual suposadament havia de transposar la directiva 2014/23/UE al sistema jurídic espanyol, va marcar un moment decisiu cap a l'externalització dels serveis a grans empreses. Així, la LCSP va començar a posar pals a les rodes a la fórmula de conveni¹⁷, fins llavors bastant corrent entre Consells Comarcals i AMPA. Per tal d'incloure els menjadors escolars a la LCSP, i "posar ordre" a finals del 2018 el Conseller d'Educació de la Generalitat, Josep Bargalló, va impulsar un nou projecte de decret. El nou Decret, que substituïria el de 1996, es va presentar com a necessari per a aplicar la directiva europea que obliga a contractar el servei de menjador a través d'un concurs públic. Ara bé, això va posar les famílies en situació d'alerta, convençudes que el que en realitat pretenia la Generalitat era blindar la contractació pública per tal de facilitar l'externalització del servei i, així, apartar-ne les AMPAs¹⁸ de la gestió. En resposta, va aparèixer la plataforma SOS Menjadors, amb l'objectiu d'aturar l'aprovació del Decret i defensar la gestió del servei des de les AMPA¹⁹. Finalment, el Departament d'Educació va anunciar la pròrroga del Decret almenys fins al 2020 i va manifestar la seva

¹⁵Segons dades recollides a <http://mapaescolar.gencat.cat/>

¹⁶Melendez i Cuffí, Carme; Puiti Cases, Jordi. 2019. Reunió a la Direcció General d'Atenció a la Família i a la Comunitat Educativa [presencial] (Reunió, 13 de novembre de 2019)

¹⁷<https://directa.cat/per-que-ens-hem-posat-a-parlar-de-lleis-de-contractes/>

¹⁸Associació de Mares i Pares. Tot i que algunes han passat a anomenar-se AFA (Associació de Famílies), en aquest document es parlarà d'AMPA si no és que es parla d'una en concret que ha decidit auto-anomenar-se AFA

¹⁹https://www.ara.cat/societat/AMPAs-menjadors-escolars-reclamar-mantingui_0_2145985607.htmlhttps://directa.cat/la-comunitat-educativa-uneix-forces-per-evitar-l'externalitzacio-i-la-privatitzacio-total-del-servei-de-menjador-escolar/

disposició a crear un procés participatiu²⁰ per a la re-elaboració del nou Decret²¹. Després de l'aturada del Decret de menjadors, es va engegar un procés participatiu que volia incloure totes les veus involucrades en la utilització, prestació i gestió d'aquest servei, per a una nova elaboració. Enlloc d'elaborar un nou decret, la Generalitat va optar per incloure el servei de menjador en el polèmic esborrany de Llei de Contractes de Serveis a les Persones²²- o Llei Aragonès, com l'anomenen la FaPaC i altres entitats que hi estan en contra. Les AMPA temien que l'aprovació d'aquesta llei comportaria la retirada de la competència de gestió dels menjadors, com ja ha passat a algunes comarques, sobretot a l'àrea de Girona. Ara bé, el projecte de llei es va dur a votació el dilluns 3 de febrer de 2020 i va decaure, ja que tots els grups a l'oposició van votar-hi en contra²³. L'aturada de l'avantprojecte de Llei suposa una victòria més per a la protecció dels serveis públics, com destaca la FaPac en el seu comunicat²⁴. Tot i l'èxit en tombar l'aprovació del Decret i de la llei, l'externalització dels menjadors a grans empreses encara és possible per les lleis estatals esmentades. SOS Menjador i la FaPaC exigeixen l'elaboració d'una nova llei que blindi els serveis públics existents i comenci una progressiva internalització de tots aquells serveis que s'han externalitzat els darrers anys. Aquesta tendència a l'externalització de serveis no és única dels menjadors escolars, sinó que es pot observar en molts altres sectors com la restauració hospitalària o les consergeries d'edificis públics. Aquest sistema de subcontractació, que en el cas de la restauració col·lectiva deriva, entre altres coses, en la pèrdua de control sobre l'abastiment, i posa de manifest la desresponsabilització sobre l'origen del productes alimentaris per part de l'Administració que ha tingut lloc en els últims 20 anys.

Tanmateix, des del Departament d'Educació afirmen que el que busquen amb la nova llei és trobar una fórmula jurídica que garanteixi tant als consells comarcals com aquelles AMPAs que ho vulguin, puguin gestionar la prestació del servei dins el marc jurídic actual. A més, el nou Decret tindria la intenció d'establir uns mínims pel que fa a la qualitat dels menús, sobretot en temes de salut, però també pel que fa la utilització de productes de proximitat i ecològics, així com el foment de la dieta mediterrània²⁵. El Departament d'Educació de la Generalitat és l'encarregat de determinar el cost diari del servei, abans de l'inici del nou curs. Actualment, el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador és de 6,20 euros, un preu que s'ha mantingut constant durant els últims 10 anys²⁶, tot i les pressions rebudes al Departament d'Educació per part de l'ACELLEC²⁷. Per a les famílies de renda baixa, existeixen beques menjador, gestionades per serveis socials. Pel que fa al

²⁰ Els resultats del procés participatiu es recullen en el següent

informe <https://participa.gencat.cat/uploads/decidim/attachment/file/1107/informe-fase1.pdf>

²¹ <https://directa.cat/el-departament-deducacio-atura-el-projecte-de-decret-de-menjadors-davant-les-protestes-de-la-comunitat-educativa/>

²² Melendez i Cuffí, Carme; Puiti Cases, Jordi. 2019. Reunió a la Direcció General d'Atenció a la Família i a la Comunitat Educativa [presencial] (Reunió, 13 de novembre de 2019)

²³ https://www.ara.cat/politica/Parlament-tomba-Aragones-contra-oposicio_0_2392560886.html

²⁴ Disponible a <https://fapac.cat/ho-hem-aconseguit-hem-aturat-la-llei-aragones/>

²⁵ Melendez i Cuffí, Carme; Puiti Cases, Jordi. 2019. Reunió a la Direcció General d'Atenció a la Família i a la Comunitat Educativa [presencial] (Reunió, 13 de novembre de 2019)

²⁶ https://www.ara.cat/societat/menjador-escolar-costara-euros-consecutiu_0_2304969602.html

²⁷ Associació Catalana d'empreses del lleure, l'educació i la cultura <https://acellec.cat/>

nombre total de comensals als menjadors escolars en centres públics a Catalunya, el Departament d'Educació diu que no disposa de dades²⁸. Compra pública sostenible?

El juny de 2015, la Generalitat de Catalunya va adoptar el Pla de Contractació Pública Alimentària de Catalunya amb l'objectiu d'augmentar la compra alimentària sostenible que seguís criteris medi-ambientals i socials. En aquest pla, es defineixen conceptes com: producció agrària ecològica, producció integrada o producte fresc, i s'hi inclouen exemples de clàusules socials i ambientals que es poden incloure als contractes. Tanmateix, cal destacar que el Pla defineix aquests criteris com a recomanacions i no com a clàusules imperatives, per tant no és obligatori per a l'Administració Pública incorporar-los als expedients de contractació. Els àmbits rellevants d'aplicació del Pla són serveis socials – centres de dies i residències –, salut – centres hospitalaris – i ensenyament – menjadors escolars –²⁹. Per a aquells contractes que preveuen la compra de productes agroalimentaris o la prestació de serveis de restauració i hostaleria, el Pla recomana incloure com a especificació tècnica, condició especial d'execució o criteri d'adjudicació, la utilització d'aliments frescos, de proximitat, de temporada, de qualitat diferenciada, ecològics o de producció integrada³⁰. Ara bé, no sembla que el Pla hagi tingut un impacte rellevant en la compra pública alimentària de Catalunya. Per donar seguiment al compliment del Pla, l'Observatori de Bioètica i Dret va analitzar els plecs disponibles de l'Administració Pública de la Generalitat amb l'objectiu de comprovar en quina mesura les recomanacions havien sigut incorporades als concursos de licitació. Segons l'informe, dels 114 plecs analitzats, només tres fan referència expressa al Pla a l'incloure les clàusules en el seu procés de licitació³¹. En altres casos, es fan servir categories previstes al Pla, però no s'especifica com es donarà prioritat als productes agroalimentaris privilegiats. Barcelona

A la ciutat de Barcelona, en línia amb la recent declaració d'emergència climàtica³², s'ha manifestat la intenció de reduir la quantitat de proteïna animal als menús de les escoles d'educació infantil i primària de cara al curs vinent. Des de l'ajuntament asseguren que es vol retirar la proteïna animal dels primers plats, limitar el consum de proteïna animal (amb l'excepció dels làctics) a tres cops per setmana i substituir-la per proteïna vegetal i servir carn vermella com a màxim una vegada a la setmana per tal de reduir la petjada del carboni dels menjadors de cara el curs 2020-2021. A les Escoles Bressol Municipals ja es tenen en compte criteris semblants de raó mediambiental³³. País Basc

De la mateixa manera que a Catalunya, al País Basc el nombre de comensals als menjadors de les escoles públiques ha augmentat considerablement en els últims 20 anys com

²⁸ Melendez i Cuffí, Carme; Puiti Cases, Jordi. 2019. Reunió a la Direcció General d'Atenció a la Família i a la Comunitat Educativa [presencial] (Reunió, 13 de novembre de 2019)

²⁹ http://governobert.gencat.cat/web/.content/01_Que_es/04_Publicacions/infografies/2016/05_Contractacio-alimentaria/5_Contractacio_alimentaria.pdf

³⁰ Per a més informació, veure <https://contractacio.gencat.cat/web/.content/gestionar/regulacio-supervisio/acords-govern/ag20150616.pdf>

³¹ Observatorio de Bioética y Derecho de la UB, Balance del impacto efectivo del Plan de Contratación Pública Alimentaria de Cataluña, informe período 17 de Junio a 30 de Abril de 2019 (no disponible)

³² Disponible a https://www.barcelona.cat/emergenciadclimatica/sites/default/files/2020-01/Declaracio_EmergenciaClimatica_web_1.pdf

³³ https://www.ara.cat/societat/Menys-vermella-proteina-Barcelona-escolars_0_2390161065.html

a conseqüència de canvis culturals i socio-demogràfics com les noves estructures familiars i la incorporació de la dona al món laboral. La normativa ha evolucionat en paral·lel a aquests canvis³⁴. Al País Basc, el sistema de gestió del servei de menjadors escolars majoritari és la contractació d'una empresa homologada. És a dir, el model dominant és la gestió indirecta. Tanmateix, segons l'ordre del 22 de març de 2000 del Conseller d'Educació, Universitats i Investigació, per la qual es regulen els menjadors escolars dels centres docents públics, aquest model de funcionament dels menjadors escolars es defineix com a gestió directa. Ara bé, el que el Govern Basc denomina com a gestió directa és en realitat una subcontractació obligatòria (encara que des de l'Administració) per tots els menjadors escolars i, per tant, el que en aquest informe s'entén com a gestió indirecta.

L'ordre del 22 de març del 2000 pretenia homogeneïtzar el sistema de prestació del servei i abaratir costos per l'Administració. Anteriorment, la prestació del servei depenia de cada centre i no era una prestació obligatòria, cosa que generava desigualtats. Ara bé, la centralització del servei va deixar de banda altres aspectes essencials com l'elaboració in-situ dels àpats, la compra de productes locals, la millora de les condicions laborals dels i les treballadores. Així, només un 31% dels centres disposen de cuina pròpia i hi elaboren els àpats. La resta, depenen de serveis de càtering³⁵. Moltes escoles van fer al canvi al nou model d'externalització, però no totes. Així, algunes escoles tenen gestió pròpia a través de l'AMPA. Aquest sistema d'externalització centralitzada ha generat diversos problemes, com l'exclusió de petites i mitjanes empreses per la mida dels lots del concurs. La conseqüent subcontractació a grans multinacionals de la restauració col·lectiva ha derivat en baixa qualitat nutricional dels menús, utilització d'aliments d'importació de llocs llunyans, males condicions laborals i absència de consideracions de caire ambiental³⁶. L'any 2015 es va modificar lleument el marc normatiu, ja que es va obligar a dividir el concurs en més lots (18) i els contractes van passar a ser de dos anys, amb possible pròrroga de dos anys més³⁷. Mentre que la quota pagada per les famílies és de 4,60€ per àpat dels comensals habituals³⁸, el cost del servei és molt diferent en funció de l'empresa adjudicatària. Si bé el marc normatiu de la comunitat autònoma fomenta la subcontractació, després de l'aprovació de l'Òrgan Màxim de Representació del centre (OMR)³⁹ a partir del curs 2019-2020 és possible, per aquelles AMPA que ho desitgin, gestionar directament el servei de menjador del seu centre educatiu. Aquests canvis substancials són fruit d'un interessant procés de reflexió impulsat per les AMPA juntament amb un sector important de la societat civil basca, que cada vegada és més conscient de la importància d'una alimentació que sigui responsable i sostenible a la vegada. En relació, cal destacar la significativa aportació d'iniciatives com la de Gure platera gureaukera i de projectes pilot que s'estan realitzant en alguns centres escolars públics. L'eix central de debat entre la societat civil i organismes públics ha sigut la necessitat d'incorporar productes locals, autòctons i tradicionals als menús escolars com a eina per a l'impuls de

³⁴ <http://www.gureplateragureaukera.eus/wp-content/uploads/2018/09/Comedores-C.pdf>

³⁵ <http://www.gureplateragureaukera.eus/wp-content/uploads/2018/09/Comedores-C.pdf>

³⁶ <http://www.gureplateragureaukera.eus/wp-content/uploads/2018/09/Comedores-C.pdf>

³⁷ <https://www.seo.org/wp-content/uploads/2018/08/Informe-Comedores-Escolares.pdf>

³⁸ https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/dij3/es_2099/adjuntos/Jantokien_Zirkularra.cas.pdf

³⁹ <http://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/-/noticia/2019/el-gobierno-vasco-posibilitara-la-gestion-directa-de-los-comedores-escolares/>

l'agricultura local, el retorn en termes econòmics i la reducció de l'impacte ambiental derivat del transport dels aliments. Finalment, el 14 d'octubre de 2019, el Parlament basc va aprovar un moció que acordava canviar el model de gestió directa dels menjadors escolars al País Basc degudes les seves mancances. Així, quan els canvis es facin efectius, els menjadors de les escoles que ho vulguin podran recuperar les cuines in situ i tenir una gestió descentralitzada del servei⁴⁰.Andalusia

A Andalusia, l'evolució del marc normatiu ha estat semblant a la del País Basc. Actualment, el model de gestió de menjadors escolars és mixt, ja que coexisteix la gestió directa de centres amb cuina pròpia, en les que els menús són elaborats pel personal de la Junta d'Andalusia, amb el servei de menjador de càterring, prestat per empreses externes adjudicatàries de licitacions, l'òrgan gestor de les quals és l'Agència Pública Andalusia d'Educació (APAE). En el segon cas, el servei pot ser de dos tipus: elaboració dels àpats per part del personal de l'empresa adjudicatària dins dels propis centres escolars que disposin de cuina in situ, o, en cas que els col·legis no disposin de cuina, l'empresa prepara els menús en altres instal·lacions i els distribueix segons el sistema de la línia freda.

Segons les dades publicades per la Junta d'Andalusia, el servei de menjador es presta, durant el curs escolar 2018/19 a 1.908 centres, dels quals 1.356 estan gestionats a través de l'Agència Pública andalusia d'Educació mitjançant licitacions públiques. Els 316 restants són menjadors de gestió directa de la Conselleria d'Educació. Abans, n'hi havia molts més de gestió directa però cada cop en queden menys. El conseller d'Educació i Esport va anunciar, al març, que "es modificaran els plecs de contractació en la gestió dels menjadors escolars per introduir fórmules que facilitin la participació de petites empreses de caràcter local per millorar, així, la qualitat del servei de menjador escolar a Andalusia, afavorint, a més, un major ús de productes locals als menús"⁴¹ (traducció pròpia), és a dir, va agafar clarament un compromís important i necessari per part d'una administració pública. Ara bé, a Andalusia hi existeixen, des de principis dels anys 2000, experiències de gestió alternativa l'aposta de les quals ha sigut precisament la compra directa de productes locals.L'any 2014, la Junta d'Andalusia va canviar la legislació i va obligar tots els menjadors de les escoles públiques a concursar. A l'eliminar els convenis amb les AMPAs, el decret actual afavoreix l'evolució cap a la gestió privada per empreses de càterring i la transformació del dret a una alimentació sana i equilibrada en un negoci molt rendible per un grapat de grups empresarials. Com que els lots en què es divideixen els concursos llançats són de mida considerable, les petites empreses o les AMPA no poden competir, i se'ls emporten les grans empreses del sector⁴².Galicia

A Galicia, els menjadors escolars es regeixen per l'Ordre de 21 de febrer de 2007 i el posterior Decret 132/2013, d'1 d'agost⁴³. Si bé el servei està definit com a complementari, es

⁴⁰ <https://justiciaalimentaria.org/actualidad/el-parlamento-vasco-acuerda-el-cambio-de-modelo-de-los-comedores-escolares>

⁴¹ <http://www.juntadeandalucia.es/presidencia/portavoz/educacion/140950/ConsejeriadeEducacionyDeporte/JavierImbroda/JuntadeAndalucia/comedoresescolares/servicio/empresas/locales>

⁴² Alimentación Responsable en la Escuela Pública. Una experiencia de Eco-Comedor auto gestionado (CEIP "Gómez Moreno". Albayzín, Granada); Fuentes-Guerra Soldevilla, R., Toral López, I. y Martín Fuentes, A. Hábitat y Sociedad (issn 2173-125X), n.º 8, noviembre de 2015, pp. 169-179.

⁴³ Disponible a https://www.xunta.gal/dog/Publicados/2013/20130813/AnuncioG0164-050813-0003_es.html

permet tant la gestió directa com l'externalització a empreses privades tant per concurs com per concessió des de les administracions públiques. A més, la gestió d'entitats privades sense ànim de lucre, com les AMPA, també està permesa. Com a Catalunya, hi ha una diversitat de models. La majoria dels menjadors els gestiona de manera directa la Xunta, tot i que també hi ha una part que són externalitzats a empreses. D'altra banda, aquest decret estableix el preu a pagar per les famílies bonificat segons trams de renda de 0 a 4,5 € per menú.Navarra

A la Comunitat foral de Navarra, els menjadors escolars dels centres públics estan regulats pel Decret Foral 246/1991. Pel que fa al règim de funcionament, l'article 4 del Decret especifica que els menjadors podran ser de gestió directa o de servei contractat. Aquells menjadors que comptin amb personal laboral de cuina contractat per l'Administració, a través del Departament d'Educació, Cultura i Esport, i en els que l'adquisició d'aliments i la gestió del funcionament van a càrrec propi del centre, són de gestió directa. D'altra banda, aquells menjadors en els que es contracta amb tercers l'elaboració i el subministrament d'aliments, d'acord amb allò estipulat a les clàusules corresponents del contracte, són de servei contractat.

Aragó

A la comunitat autònoma d'Aragó, el servei de menjador escolar està regulat per l'Ordre de 12 de juny de 2000⁴⁴ i la posterior Ordre ECD/666/2016, de 17 de juny⁴⁵, que regula l'atenció i cura de l'alumnat en el servei de menjador. Ara bé, els ens que s'encarreguen de la gestió són les diferents províncies. La legislació contempla tres models de gestió del servei: directa des del centre docent, indirecta per mitjà de la subcontractació d'una empresa o per mitjà de convenis amb altres ens públics o associacions sense ànim de lucre. El Consell Escolar del centre és l'encarregat de proposar un model de gestió a la direcció del Servei Provincial per a la seva aprovació. Tanmateix, el model predominant és l'externalització a una empresa del sector⁴⁶. En el cas de gestió directa des del centre, el professorat que vulgui exercirà de monitor a canvi d'una compensació econòmica i la gratuïtat dels àpats. Quan el professorat no sigui suficient, es podran contractar monitors/es.El marc europeu

Actualment, la contractació pública a nivell estatal es regeix per la Llei 9/2017, la qual incorpora les directives del Parlament Europeu i del consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, del 26 de febrer de 2014. Aquestes directives tenen l'objectiu de reconèixer i utilitzar la contractació pública com a instrument clau per a la implementació eficaç de polítiques socials i medi-ambientals. D'acord amb la línia europea, el benefici econòmic deixa de ser el criteri d'adjudicació dels contractes públics per tal d'afavorir la inclusió de criteris socials i medi-ambientals. Així doncs, el desembre de 2018, el Consell de Ministres de l'Estat Espanyol va adoptar un Acord, el qual aprovava el Pla de Contractació Pública Ecològica de l'Administració General de l'Estat, els seus organismes autònoms i les entitats gestores de la Seguretat Social (2018-2025), i que esdevindria una eina imprescindible per la posada en

⁴⁴ Disponible a <http://www.boa.aragon.es/cgi-bin/EBOA/BRSCGI?CMD=VEROBJ&MLKOB=415109725352&type=pdf>

⁴⁵ Disponible a <http://www.boa.aragon.es/cgi-bin/EBOA/BRSCGI?CMD=VEROBJ&MLKOB=916785242929>

⁴⁶ <https://www.seo.org/wp-content/uploads/2018/08/Informe-Comedores-Escolares.pdf>

marxa de polítiques mediambientals. D'entre els objectius del Pla en destaquen: promoure l'adquisició per part de l'administració pública de béns, obres i serveis amb el menor impacte ambiental possible i la incorporació de clàusules mediambientals en la contractació pública. Tanmateix, a la taula de criteris i especificacions, l'apartat d'alimentació i serveis de restauració estableix que les "Principals especificacions tècniques i/o criteris d'adjudicació poden ser tinguts en compte pels òrgans de contractació"⁴⁷, entre les quals hi ha la compra d'aliments de producció ecològica o de temporada. És a dir, que el Govern es limita a recomanar la inclusió de normes de licitació que tinguin en compte el criteri de la sostenibilitat ambiental enlloc de fer-ho obligatori. Crida l'atenció que, tot i que un dels objectius del Pla sigui la creació de demanda des del sector públic de productes i serveis més sostenibles, les clàusules necessàries per a la seva consolidació siguin opcionals. Des de fa temps, existeixen a diversos països d'Europa molts grups de ciutadania activa que, conscients de l'impacte econòmic, social i ambiental de la industrialització del sector primari, promouen una relació directa en l'acció de compra-venda de matèries primeres necessàries per a una alimentació sana, equilibrada i respectuosa amb el medi-ambient. Tanmateix, per frenar els danys causats pel sistema agroindustrial cal exigir canvis en les polítiques públiques, ja que la compra alimentària per part de les administracions públiques constitueix un percentatge important de la despesa pública. Conseqüentment, la resposta més adequada i eficaç seria la introducció en els concursos de licitació d'especificacions tècniques, condicions especials d'execució i criteris d'adjudicació, que, a l'incloure clàusules de caràcter ambiental, social i laboral, puntuïn més sobre productes de proximitat, frescos, de temporada i ecològics amb l'objectiu de fomentar la re-localització de les fases de producció i elaboració dels aliments i d'impulsar el sector primari.

3. Qui és qui: les grans corporacions del món de la restauració

A l'Estat Espanyol, hi ha quatre grans empreses que controlen un 70 % dels menjadors⁴⁸. La restauració col·lectiva escolar està controlada per grans multi-nacionals estrangeres i de capital risc. Serunion, al capdavant de la llista, gestiona un 30% dels menjadors escolars a escoles públiques de l'Estat. És una multinacional que ofereix el servei de restauració col·lectiva a escoles, empreses, hospitals i centres per a la tercera edat. Diàriament elabora més de 498.000 menús. Des del 2003, pertany al Grup Elior, empresa francesa líder mundial en restauració, serveis i concessions, que opera a 15 països i els mercats principals de la qual es troben a Europa, Nord-Amèrica i l'Índia. Segons la pàgina web de Serunion, estan adherits a la Fundació Espanyola de la Nutrició, la màxima autoritat a Espanya en el camp de la nutrició. En segon lloc hi ha Eures, que pertany al grup britànic Compass Group, líder de la

⁴⁷ Plan de contratación pública ecológica de la Administración General del Estado, sus organismos autónomos y las entidades gestoras de la Seguridad Social (2018-2025) https://www.miteco.gob.es/es/ministerio/planes-estrategias/plan-de-contratacion-publica-ecologica/plandecontrataciopublicaecologicaboe-a-2019-1394_tcm30-486734.pdf

⁴⁸ <https://www.restauracioncolectiva.com/n/algunos-datos-sobre-la-importancia-del-sector-de-la-restauracion-colectiva-en-concesion-en-espana>

restauració col·lectiva a Europa i amb activitat a 50 països⁴⁹. A nivell europeu, Compass té un 13% de la quota de mercat de restauració col·lectiva. Eurest o fereix els seus serveis de restauració col·lectiva a centres educatius, hospitals, residències i centres socials de 17 Comunitats Autònomes. Per a la restauració col·lectiva a les escoles, Eurest fa servir la filial Scolarest. A Catalunya, és l'empresa que gestiona un volum més alt de menjadors⁵⁰. La tercera empresa per nombre de menjadors adjudicats és Aramark, multinacional nord-americana que ofereix serveis de restauració col·lectiva, gestió d'instal·lacions i uniformes, i que presta serveis de càterin a escoles, universitats, hospitals i residències. En quart lloc s'hi troba Ausolan, del Grup Mondragón, és una empresa que té presència exclusivament a l'Estat Espanyol ja que no pertany a cap grup multinacional i que es troba entre les primeres companyies de restauració col·lectiva amb més de 2000 centres adjudicats cada any i més de 260.000 comensals al dia⁵¹. Les altres grans empreses amb presència notable en el sector són Mediterranea, Sodexo, Clece i ISS. Mediterranea és una empresa espanyola, que ofereix serveis de restauració col·lectiva a una bona part d'escoles de l'estat, així com hospitals, residències universitàries i empreses. També gestiona serveis de vending. A banda d'Espanya, opera a tres països de l'amèrica Llatina. La seva filial Serveis d'Àpats, que opera en territori català, gestiona els menjadors de 150 centres educatius. També d'origen espanyol. Clece, és una empresa multi-serveis del grup ACS propietat de l'empresari Florentino Pérez, que ha estat criticada en nombrosos ocasions per vulneracions als drets dels i les treballadores⁵². Tot i tenir els seus orígens en el els serveis de neteja, Clece gestiona des de serveis en atenció domiciliària⁵³ fins a menjadors escolars. Actualment, Clece opera no només a l'estat Espanyol si no també a Portugal i al Regne Unit⁵⁴. Sodexo és una multinacional francesa del sector de la restauració, que opera a tots els continents. Amb Compass, es disputen la segona posició en el rànking de quota de mercat en restauració col·lectiva Europa⁵⁵. Pel que fa als menjadors escolars, els beneficis que obtenen en els que gestionen a l'Estat Espanyol els permeten, tal com admeten en un informe extra-financer publicat al seu web, "compensar les pèrdues als menjadors universitaris dels Estats Units"⁵⁶. Per acabar, una altra de les grans empreses del sector és ISS, una multinacional de serveis d'origen danès que pertany a Goldman Sachs. A Catalunya, proveeix serveis de càterin i de neteja⁵⁷. A Espanya, ISS serveix 22 milions d'àpats per any⁵⁸.

⁴⁹ <https://compass-group.es/quienes-somos/nuestra-historia-y-valores/>

⁵⁰ <https://www.elcritic.cat/investigacio/menjadors-escolars-camp-de-batalla-per-a-les-grans-empreses-de-catering-10302>

⁵¹ Disponible a <https://www.seo.org/wp-content/uploads/2018/08/Informe-Comedores-Escolares.pdf>

⁵² <https://www.elcritic.cat/opinio/tombar-la-llei-aragones-o-com-frenar-la-privatitzacio-encoberta-del-sector-educatiu-38925>

⁵³ https://www.ara.cat/societat/Florentino-Sacyr-latencio-domiciliaria-Barcelona_0_1561643866.html

⁵⁴ <https://www.clece.es/ca/coneix-nos/clece-en-xifres/#contenido>

⁵⁵ <https://www.restauracioncolectiva.com/n/algunos-datos-sobre-la-importancia-del-sector-de-la-restauracion-colectiva-en-concesion-en-espana>

⁵⁶ (traducció pròpia) <https://www.sodexo.com/files/live/sites/com-www/files/02%20PDF/Sodexo-EXTRA-FINANCIALREPORTING.PDF>

⁵⁷ <https://www.elcritic.cat/investigacio/menjadors-escolars-camp-de-batalla-per-a-les-grans-empreses-de-catering-10302>

⁵⁸ <https://www.seo.org/wp-content/uploads/2018/08/Informe-Comedores-Escolares.pdf>

4. Compra pública: el repte de la logística i abastiment

L'abastiment alimentari per a la restauració col·lectiva escolar representa un volum molt important de producte, així com de recursos monetaris públics destinats al seu finançament. Tant el tipus de transport lligat a la distribució, com el model de producció dels aliments tenen (més o menys) impactes en el medi-ambient⁵⁹, així com en les condicions laborals dels i les treballadores i les economies dels llocs de producció. D'altra banda, el cost és sufragat per l'Administració i les famílies, per la qual cosa és important mantenir-lo baix. A més, a nivell logístic, la compra pública és un dels reptes principals de les administracions públiques, i, per tant, també ho és l'abastiment alimentari per a la restauració col·lectiva a les escoles. En logística, es parla de primera milla quan es fa referència al procés de preparació i empaquetatge del producte i d'última milla per fer referència a l'última etapa del circuit de distribució, en què el producte arriba al consumidor. La distribució d'última milla de productes de proximitat representa una part molt elevada de la distribució, i, per tant, del cost total del producte. A més, és clau per reduir l'impacte mediambiental de la logística, ja que es poden aprofitar trajectes i evitar desplaçaments innecessaris entre productor i consumidor⁶⁰. El model dominant: cadenes de distribució llargues

Un dels pilars fonamentals del sistema alimentari agroindustrial actual són les cadenes de distribució llargues. Així, l'abastiment alimentari per a la restauració col·lectiva també es fa per circuit llarg. És a dir, hi ha un ventall d'intermediaris des que el producte deixa el productor fins que arriba a la cuina de les escoles. A nivell conceptual, les etapes al llarg de la cadena fins que els àpats són servits als menjadors de les escoles són: producció de matèries primeres, operador logístic, fabricant, operador logístic, majorista, operador logístic, empresa de restauració⁶¹. Aquest model aliena el consumidor del productor, dificulta la traçabilitat del producte, destrueix la petita pagesia mentre que enriqueix els grans productors, devalua la qualitat dels aliments, accentua les desigualtats entre el camp i la ciutat, accelera l'escalfament global i permet l'acumulació de beneficis en mans dels intermediaris que controlen la distribució, entre d'altres. En conseqüència, es creen sobre-costos en el preu dels aliments que es paga al final de la cadena, mentre que la part rebuda pels productors és un percentatge molt petit. Per exemple, en el cas de la ceba, el productor percep una mica menys del 20% del preu pagat pel consumidor⁶². D'altra banda, l'origen del producte en cadenes de subministrament llargues acostuma de ser de llocs molt llunyans, ja que en altres territoris els costos de producció són molt més baixos i això incrementa el benefici obtingut pels intermediaris. A l'Estat Espanyol molts dels aliments típicament "mediterranis" que es consumeixen són, en realitat, d'importació (ibid). Centralborne SA, la central de compres d'Arcasa Catering

⁵⁹ http://www3.amb.cat/repositori/ESTUDIS%20METROPOLITANS/LabEcoinnovacio_logistica_sostenible_CAT.pdf

⁶⁰ https://agri-madre.net/wp-content/uploads/2018/07/IICERDA_Canalscurts_AMB.pdf

⁶¹ https://justiciaalimentaria.org/sites/default/files/docs/compra_publica_en_sistemas_alimentaris_locals.pdf

⁶² https://justiciaalimentaria.org/sites/default/files/docs/compra_publica_en_sistemas_alimentaris_locals.pdf

Algunes grans empreses de restauració col·lectiva disposen de central de compres pròpia. Aquest és el cas de Centralborne SA, la central de compres d'ArcasaCatering, una gran d'empresa de restauració col·lectiva que opera majoritàriament a Catalunya. Arcasa és una empresa que gestiona sobretot menjadors d'hospitals (representa un 75% de la seva activitat⁶³), però també menjadors escolars a través d'una col·laboració amb la Fundació Pere Tarrés⁶⁴. El president de Centralborne, és, també el director d'Arcasa. La seva seu es troba a Esplugues de Llobregat, que s'encarrega de les operacions a nivell català. Ara bé, Centralborne és sociad'Udinal⁶⁵, una societat que engloba diverses empreses del sector de la restauració col·lectiva i que s'encarrega de la distribució i la logística⁶⁶ a nivell estatal, amb seu a Madrid⁶⁷. Tot i ser una central de compres, part dels productes de Centralborne, per exemple, els congelats, són adquirits a Mercabarna, la central de compres de la ciutat de Barcelona⁶⁸. Foodbuy: la central de compres de Compass Group

L'empresa encarregada de l'abastiment per a la multinacional britànica del sector de la restauració Compass Group és Foodbuy, empresa que opera a vint països d'Europa. En el seu portal, posen èmfasi en la rebaixa dels costos gràcies a la compra de grans volums de producte d'un mateix productor, és a dir, a economies d'escala i en la simplicitat que ofereixen als clients⁶⁹. Compass Group Espanya afirma que un 30% dels productes que fan servir són de proximitat⁷⁰.

L'abastiment alimentari es fa a través d'un circuit curt quan la compra d'aliments es fa de manera directa al productor, o amb un sol intermediari. Les cadenes de subministrament curta tenen diversos avantatges. D'una banda, incentiven el consum d'aliments de proximitat, cosa que enforteixen la petita pagesia i els mercats locals, ja que al no haver-hi intermediaris es pot pagar un preu més just al productor sense que el consumidor tingui un cost més elevat. Això, incentiva l'economia local i revitalitza zones rurals. A més, també tenen un impacte medi-ambiental menor que en cadenes de subministrament llargues, ja que les distàncies a recórrer per transport són més curtes i només han de fer un o dos trajectes. Així, prioritzar circuits curts de subministrament en compra pública alimentària té un potencial molt transformador⁷¹. En reduir sobre-costos de l'existència d'intermediaris i trajectes més llargs, és possible prioritzar l'adquisició de productes ecològics, la producció dels quals té un cost més elevat, sense que el cost final sigui gaire més alt. Tanmateix, a l'Estat Espanyol, els circuits curts són l'excepció. Segons l'estudi de VSF Justícia Alimentària Global, la venda directa només representa un 0,3% del total de vendes del sector primari. Pel que fa a la compra pública per a la restauració col·lectiva, el percentatge és d'un 10%. A continuació, es presenten dos casos diferents en què s'han fet apostes per al subministrament de productes de proximitat i, a més, ecològics en menjadors escolars.

⁶³ https://arcasa.es/index.php?option=com_content&view=article&id=46&Itemid=63&lang=ca

⁶⁴ https://arcasa.es/index.php?option=com_content&view=article&id=90&Itemid=128&lang=ca

⁶⁵ La Vanguardia, 2013. Central Borne, el referente en servicio integral de suministros. *La Vanguardia*. 22 juny 2013, disponible a <https://www.pressreader.com/spain/la-vanguardia/20130622/282905203127638>

⁶⁶ <http://udinal.es/vision.php>

⁶⁷ <http://www.centralborne.com/wp-content/uploads/old/2011catalogocastellano.pdf>

⁶⁸ <http://www.centralborne.com/wp-content/uploads/old/2011catalogocastellano.pdf>

⁶⁹ <https://www.foodbuy.org/en/about/>

⁷⁰ <https://compass-group.es/compras/>

⁷¹ https://justiciaalimentaria.org/sites/default/files/docs/compra_publica_en_sistemas_alimentaris_locales.pdf

Ecocentral: Central de compres per menjadors ecològics a l'Hospitalet de Llobregat

A Catalunya, l'exemple d'Ecocentral resulta rellevant. Es tracta d'una central de compres per a menjadors escolars ecològics amb seu a l'Hospitalet de Llobregat. El projecte va començar l'any 2011 i actualment ofereix els seus serveis a onze empreses de restauració col·lectiva que gestionen juntes més de cinquanta menjadors escolars ecològics a l'àrea metropolitana de Barcelona. La particularitat del servei és que són els productors els que facturen a les empreses a preu de cost, mentre que Ecocentral només cobra pel servei de distribució dels aliments. "Jo l'anomeno *distribució transparent*, que vol dir que l'empresa de distribució és oberta al fet que se li puguin veure tots els números. En el nostre model, una garantia de transparència i de garantir l'origen és que es paga directament als productors"⁷², destaca Alejandro Guzmán, fundador d'Ecocentral. Els avantatges que ofereix una central de compres són múltiples, entre d'altres: la possibilitat d'obtenir descomptes gràcies al gran volum de compra, una reducció del preu del transport ja que totes comandes es concentren en un únic procés de compra i, finalment, la possibilitat de disposar d'un precontracte comercial amb els agricultors per assegurar l'abastament d'acord amb la programació de cultius. Des del punt de vista de la infraestructura i la logística, disposar d'un magatzem és fonamental, ja que permet agrupar les comandes de diferents proveïdors i guardar els productes de llarga caducitat, l'entrega dels quals es programa segons les necessitats setmanals dels menjadors escolars en els que s'elaboren aproximadament 14.000 menús diaris⁷³. Pel que fa al volum del producte, durant el curs escolar 2018/19 es van arribar als 530.000 quilos de productes, dels quals un 74% són de compra directa al productor o elaborador (ibid.). La majoria de productes distribuïts per Ecocentral provenen de Catalunya, encara que, de tant en tant, per satisfer la demanda dels clients, es compren productes que procedeixen de la resta de l'Estat, com és el cas del plàtan o la síndria. El plàtan prové de les Illes Canàries, l'únic lloc de producció de tot l'Estat Espanyol, i el proveïment passa pels intermediaris de Mercabarna. En el cas de la síndria, el problema no és el lloc de producció sinó els hàbits alimentaris de la població escolar. Els cultius de síndria a Catalunya arriben al moment òptim de maduració a partir del mes de juny, és a dir, quan s'acaba el curs escolar i, per tant, d'acord amb els criteris de temporalitat, la síndria no s'hauria d'incloure als menús escolars. Tanmateix, se serveix síndria a partir del mes de maig a petició de l'empresa gestora. Conseqüentment, per satisfer la demanda cal sacrificar el criteri de proximitat i fer una comanda a proveïdors andalusos. Una altra excepció a la regla de proximitat és el mill, un cereal molt sol·licitat degut al seu alt valor proteic que el converteix en el millor substitut de la carn a les dietes vegetarianes. Entre els èxits del model d'Ecocentral, cal destacar-ne la garantia de la traçabilitat i la falta d'especulació amb el preu, ja que el pacten directament productor i consumidor. L'experiència de distribució transparent d'Hospitalet de Llobregat es va reproduir a Navarra, impulsada des d'un organisme públic: el Consell Regulador de la

⁷²"En distribución agroecológica, necesitamos iniciativas de mayor dimensión", entrevista a Alejandro Guzmán, Opciones, Cuaderno núm. 56. Distribución alimentaria

⁷³LA ECOCENTRAL.CAT El nuevo modelo de "Distribución Agroecológica Transparente" que está alimentando a más de 14 mil niños/as en Cataluña, Revista Ae - nº36 - verano 2019

Producció Agrària Ecològica (CPAEN). Així, es pot dir que Ecocentral és un clar exemple d'innovació des de la societat civil que ha acabat inspirant polítiques públiques.

La idea de la central neix del projecte Eco d'Aquí⁷⁴, que es dedica a connectar als petits col·lectius productors d'agricultura ecològica amb els grups de consumidors finals, fomentant, així, el circuit curt de comercialització i el millorant el seu impacte econòmic i mediambiental. Inicialment, el projecte feia diverses activitats (repartiment de cistelles a domicili, distribució a botigues, participació en cooperatives de consum ...), però en adonar-se del potencial del sector de la restauració escolar van decidir redirigir la seva activitat⁷⁵. En un principi, el model de distribució seguia el mètode convencional de la re-venda d'aliments, però els criteris d'aquest mercat eren incompatibles amb la filosofia del projecte i, per això, es va decidir cobrar només pel servei de distribució. En paraules del fundador del projecte, va ser una aposta dura ja que la facturació es va reduir dràsticament al deixar de re-vendre i cobrar només pel servei. Ara bé, actualment el model funciona amb èxit ja que totes les despeses d'estructura queden cobertes, i l'única preocupació és que els clients quedin contents amb la qualitat del servei, que és precisament la diferència amb la distribució convencional. L'equip d'Ecocentral el formen en total onze persones: quatre encarregades del magatzem, quatre encarregades del repartiment d'aliments o tres a l'oficina. La filosofia de desenvolupament sostenible del projecte es fonamenta en tres pilars: economia, societat i medi ambient. Pel que fa a l'aspecte econòmic, és imprescindible pagar un preu just a les persones que es dediquen a l'agricultura. Pel que fa a l'impacte social, destaca que, a més de donar suport a l'agricultura ecològica i el gran esforç que aquesta suposa – tant en termes de producció com de demanda estable fora de les grans cadenes de distribució – una part important dels llocs de treball generats es destinen a persones en risc d'exclusió social. Per acabar, el compromís mediambiental és evident: donar suport i fomentar l'agricultura de proximitat suposa una disminució important de la petjada ecològica derivada del consum de certs aliments de terres llunyanes. En definitiva, l'impacte que pot arribar a tenir un projecte com el d'Ecocentral és enorme tant a nivell econòmic, tenint en compte el volum de productes i el caràcter estable de la demanda local, com a nivell de consum responsable.

Ekoalde: centre de proveïment i logística de la producció ecològica a Navarra

Inspirat en Ecocentral i altres projectes el territori veïns, el 2018 va néixer Ekoalde, un centre de proveïment d'aliments ecològics a Navarra per canals curts de comercialització, constituït en associació sense ànim de lucre que agrupa productors i elaboradors d'aliments ecològics de Navarra⁷⁶. Està situat a Noain, un municipi de la Comunitat Foral de Navarra, a pocs quilòmetres d'Irunya-Pamplona. Els servei comercial i logístic es dirigeix a menjadors escolars, comerç minorista – botigues, bars i restaurants – i grups de consum. El seu objectiu és crear i promoure canals curts de distribució per enfortir l'activitat del sector, així com donar valor a productes ecològics produïts i elaborats a Navarra. Paral·lelament, el projecte

⁷⁴Més informació a https://www.ecodaqui.org/#/Pagina_inici

⁷⁵“En distribución agroecológica, necesitamos iniciativas de mayor dimensión”, entrevista a Alejandro Guzmán, Opciones, Cuaderno núm. 56. Distribución alimentaria

⁷⁶Més informació a <https://www.ekoalde.org/es/ekoalde>

pretén impulsar el desenvolupament rural i contribuir a la viabilitat del sector primari reconeixent el valor just de la producció local. El sistema de funcionament de la associació comprèn tot el procés de compra-venta des de l'oferta fins a la logística: bàsicament l'associació s'encarrega d'unificar l'oferta disponible de diferents productors, mitjançant la coordinació del subministrament d'aliments. Al disposar d'infraestructura pròpia, tots els aliments poden emmagatzemar-se per a ser entregats setmanalment d'acord amb les necessitats dels grups de consum. A més, el servei inclou la programació de cultiu. L'associació Ekoalde es va crear el novembre de 2018, impulsada per CPAEN (Consell de la Producció Agrària Ecològica) juntament amb INTIA (Institut Navarrès de Tecnologies i Infraestructures Agroalimentàries)⁷⁷ i AEN (Associació d'Empreses Ecològiques de Navarra). A més, compte amb el suport del Govern de Navarra i del Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural⁷⁸. L'entitat és el resultat d'un procés participatiu per decidir de forma conjunta quina és la millor opció de posar en marxa un projecte capaç de connectar de manera directa, sense intermediaris, als que produeixen i elaboren aliments ecològics a Navarra amb la seva clientela, per així afavorir la creació de relacions justes i transparents. De moment, el centre de proveïment agrupa a més de cinquanta operadors ecològics dels sectors de fruites i hortalisses, begudes, olis, conserves i elaborats, fleca, carns, làctics i productes ecològics de comerç just com cafè i sucre ⁷⁹. El sistema de funcionament de la central de proveïment és molt simple: en una primera fase, els grups de consum realitzen la seva comanda mitjançant el catàleg de la pàgina web de l'entitat que gestiona les comandes, i s'encarrega de contactar amb productors i de rebre la mercaderia. En la segona fase, es realitza l'entrega de la comanda i, finalment, per agilitzar els tràmits administratius, s'agrupen i generen totes les factures als diferents proveïdors.

El motor de la iniciativa d'Ekoalde ha sigut, d'una banda, la necessitat d'iniciar un procés de creació d'una infraestructura que fes possible la logística i la distribució en circuit curt d'aliments ecològics, i, per l'altra, la dinamització del sector de producció agrària ecològica per fomentar la cooperació dels propis productors en l'organització i distribució d'aliments ecològics (ibid).

Mengem d'Aquí: consum de productes locals a l'Alt Urgell i la Cerdanya

⁷⁷<https://intiasa.es/es/component/content/article/27-comunicacion/1067-escuelas-infantiles-e-intia-firman-un-convenio-para-mantener-la-colaboracion-en-el-proyecto-de-alimentacion-y-menus-hemengoak-de-aqui.html>

⁷⁸<https://www.gureplateragureaukera.eus/es/ekoalde-eta-irunako-haur-eskolak-bertako-produktuen-eta-produktu-ekologikoen-kontsumoa-sustatzeko-bi-ekimen-publiko/>

⁷⁹<https://www.ekoalde.org/es/actualidad/cpaen-intia-y-aen-crean-ekoalde-centro-de-acopio-de-la-produccion-ecologica-navarra>



Il·lustració1. Calendari sobre la temporalitat dels aliments que penja a la paret de cada menjador adherit al projecte

tant de l'elaboració dels àpats com del monitoratge. Al cuinar per un grup petit, s'ho pren amb molt d'entusiasme, i no li ha costat gens adaptar els menús al projecte i que als infants els agradi.

Per introduir canvis en el subministrament d'aliments i incidir en la promoció de l'economia de les dues comarques, es va convocar els productors d'agricultura i ramaderia a una primera reunió, on se'ls va demanar que equiparessin preus. Els productors càrnics van mostrar-s'hi positius i van acceptar la proposta. No es va aconseguir, però, que gaires agricultors s'afegissin al projecte, ja que la fruita i la verdura ja té bastanta sortida en comerços locals. Així, es va introduir la prioritat a aquests productors sense sortir del preu màxim fixat per la Generalitat de 6,20€ per menú. Actualment, la carn blanca, la carn vermella, el pa i els làctics són de la comarca, i també alguna fruita i verdura. Hi ha un total de 34 productors, 9 dels quals són de producció ecològica. Un cop l'any, es convoca una reunió en què es conviden productors i cuiners, per a facilitar la col·laboració.

D'altra banda, el projecte du a terme molta formació tant pel personal de cuina com per a les monitores, així com assemblees amb els i les alumnes, que poden expressar si els agrada el menjar o no i com el millorarien. A més, s'ha començat a treballar el malbaratament alimentari. La formació a monitores ha estat especialment necessària, ja que no hi ha personal jove i costa fer canviar d'hàbits a les monitores que fa més anys que hi treballen.

Al cap de quatre anys de funcionament del projecte, comencen a sortir-ne els primers resultats. Malauradament, encara no disposen de dades exactes sobre el percentatge de productes de km0, però s'estan construint indicadors sobre l'impacte econòmic al territori. Actualment, hi ha 1500 alumnes en total sota l'ombrel·la de Mengem d'Aquí, 1000 dels quals a la comarca de l'Alt Urgell.

⁸⁰Per a més informació <http://mengemdaqui.com/index.php/projecte/>

Un dels grans reptes amb què s'han trobat les impulsores del projecte és la resistència a les famílies, ja que els canvis introduïts en els menús els han vingut de nou i les criatures s'hi ha hagut d'adaptar. S'ha reduït el consum de carn i de fregits, i no totes ho veuen bé. Al cap de quatre anys, des del Consell Comarcal de l'Alt Urgell estimen que un 70% de les famílies ja hi estan acostumades, mentre encara queda un 15% que hi estan molt en contra, i un altre 15% que encara volen que el projecte comporti més canvis cap a uns menús més saludables i sostenibles⁸¹. Per tal de millorar la situació, s'ha creat una comissió de seguiment, en què les AMPAs poden enviar un representant que es reuneix amb la responsable del projecte i pediatres o representants de la comissió Alícia, i on es dona espai per a la crítica constructiva. A més, es va demanar a les AMPA que passessin enquestes⁸² a les famílies per a obtenir una visió més global. A l'alt Urgell, totes les escoles públiques amb menjador⁸³ formen part del projecte, així com les Escoles Bressol Municipals i també les privades. De fet, l'única escola que no en forma part és la Salle, que és una escola concertada i el menjador de la qual el porta l'empresa Revisa⁸⁴. Aquesta empresa és una empresa pròpia de la Salle que s'encarrega de la restauració col·lectiva per a tots els centres educatius del grup. De fet, sí que en un principi van mostrar interès pel projecte i s'hi van adherir, però van sortir-ne al cap de poc en veure el que comportava. Tot i els reptes esmentats, el projecte sembla que avança i, de fet, s'està començant a replicar a altres comarques. Consells comarcals de zones veïnes s'han posat en contacte amb les impulsores de Mengem d'Aquí per aprendre'n i impulsar projectes semblants a l'Alta Ribagorça, als Pallarsos i Osona.

Abastiment local a través d'una central de compres municipal. El cas d'Isère, França

Experiències d'abastiment en circuits curts també existeixen a l'estranger. Des de l'any 2008, al departament d'Isère, situat a la regió francesa Alvèrnia-Roine-Alps, els menjadors dels 96 instituts de secundària fan servir un 25% de producte local. La iniciativa, en paraules de Christophe Corbiere, responsable de projectes de circuits curts del departament, va sorgir d'una doble necessitat: d'una banda, millorar la qualitat de l'alimentació de la població escolar. Per l'altra, de trobar una sortida a la situació difícil que estava patint el sector primari. Davant l'existència de dues necessitats perfectament compatibles, hi va haver una voluntat política clara de defensar la producció local i de satisfer la demanda de les famílies que volien una alimentació més saludable basada en productes de proximitat. La dificultat més gran a l'hora de començar a posar en marxa el nou model de menjador escolar va ser la gestió del servei per part de gegants de l'alimentació, recorda el funcionari francès. A més, era imprescindible agrupar als productors locals per què poguessin garantir el volum d'aliments necessari per abastir a tots els instituts.

⁸¹ Gallart, A. tècnica d'Educació de Consell Comarcal de l'Alt Urgell, 2019. Reunió sobre menjadors escolars a la comarca de l'Alt Urgell [presencial] (Comunicació personal, 3 de desembre de 2019)

⁸² Per veure'n els resultats <http://mengemdaqui.com/index.php/faqs/>

⁸³ L'Escola Sant Miquel de Peramola (ZER Nairada) no disposa d'aquest servei. La tècnica d'Educació va explicar que es tracta d'un poble molt petit, on ja fa més de 20 anys que no hi ha servei de menjador, i que les àvies del poble s'encarreguen de fer dinar a la canalla.

⁸⁴ Per a més info <https://www.menjadors-revisa.com/>

En aquest Departament dels Alps francesos hi ha un total de 96 centres educatius, dels quals 38 tenen cuina pròpia i la resta fan ús de 7 cuines centrals amb personal contractat pel propi Departament. S'abasteixen de tres grups de productors, entre els quals ReColTer – iniciativa pública dels ajuntaments del nord d'Isère, una zona de producció de fruita formada per 45 productors. Un altre col·lectiu de producció interessat pel projecte és Mangezbio, una cooperativa formada per 50 productors ecològics que ofereixen 150 productes entre làctics, verdures, carn i fruita. Tres quartes parts de la seva producció es destinen a les escoles d'Isère, gràcies a la inclusió de criteris que prioritzen productes locals i ecològics als concursos de licitació del Departament. A més dels criteris del model de producció i proximitat, les licitacions tenen en compte el criteri educatiu, és a dir, que els productors duguin a terme accions educatives. Així, s'ha aconseguit que el 35% dels productes siguin de producció local i el 16% ecològica. El circuit es tanca a l'escorxador públic de Grenoble i a la Legumerie AB Apluche, una societat limitada que neteja, talla i envasa la verdura dels productors locals en un espai de 300 metres quadrats que ha llogat a l'escorxador.

Cada família abona 3,05 euros pel menú self-service. La resta del cost de fins a 7,30 euros l'assumeix el Departament. L'alumnat d'entre 11 i 15 anys disposa de la informació sobre la procedència del producte i si és ecològic o no en tot moment. Pel govern de la regió, la restauració col·lectiva i la compra pública d'aliments pels instituts es una palanca clau d'estructuració dels circuits curts de comercialització i, per tant, del sector alimentari i del desenvolupament econòmic local. Des l'any 2008, les cuines centrals preparen aproximadament 20.000 menús diaris a partir de productes locals, ecològics i de temporada⁸⁵.

5. Contractació pública: la cuina i el monitoratge

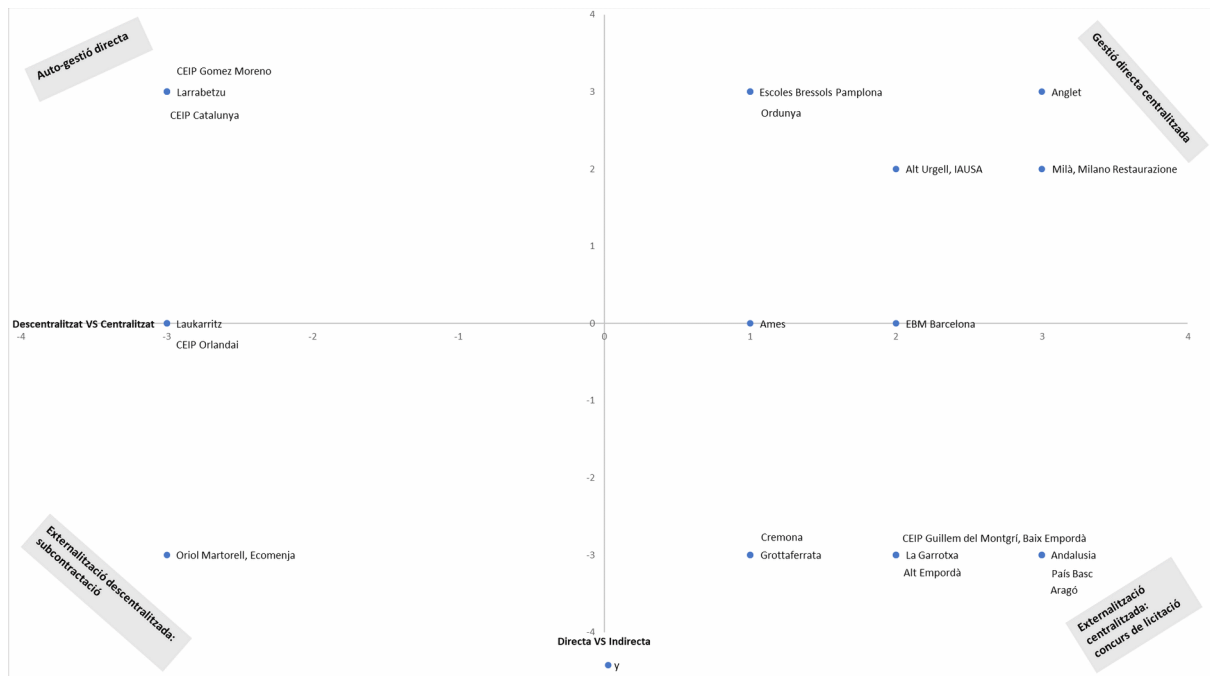
La gestió del servei de cuina i monitoratge pot seguir diferents models, els quals es visualitzen en la Taula 1⁸⁶ mitjançant dos eixos: a l'eix vertical, s'hi representa el control sobre la realització del servei, qui l'executa. A l'eix horitzontal, en canvi, s'hi representa el nivell de centralització de la presa de decisions, és a dir, si la responsabilitat cau en el Departament d'Educació, l'Ajuntament o en l'AMPA de l'escola. En la Taula 2⁸⁷, s'hi representen els mateixos exemples segons les característiques del servei d'abastiment. A l'eix horitzontal, s'hi representa el mètode de producció, d'ecològic a convencional. A l'eix

⁸⁵ <https://www.gureplateragureaukera.eus/es/isere-eko-eskola-jantokiak/>

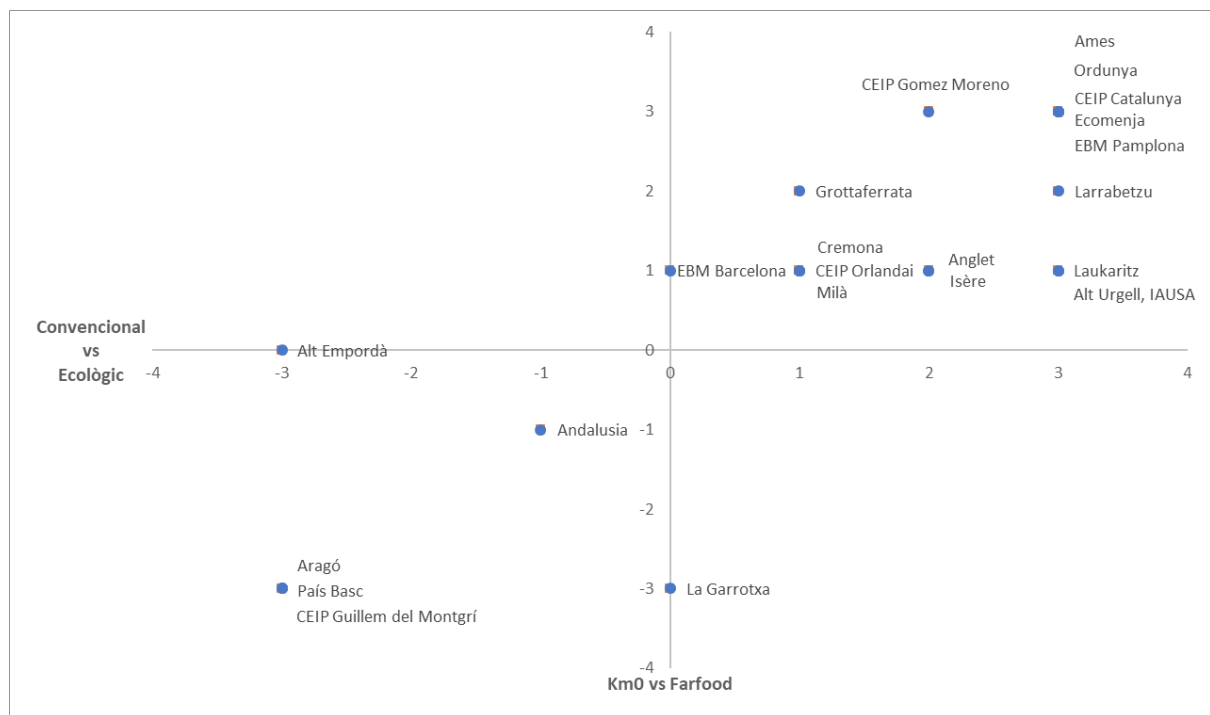
⁸⁶ L'eix vertical representa la mesura en què la gestió és directa, és a dir, des de la pròpia Administració o AMPA, sense intermediació d'una empresa. S'entén que $y=3$, el valor màxim, quan la gestió és totalment directe, mentre que $y=-3$ quan aquesta s'ha externalitzat. Si el model és mixt, és a dir, una part del servei es presta de forma directa i l'altra per subcontractació, $y=0$. L'eix horitzontal, en canvi, representa el grau de centralització de la gestió. En aquest cas, a la banda dreta de l'eix, és a dir, en què els valors de les x són positius s'hi troben els diferents nivells d'Administracions públiques. S'entén que la gestió està totalment centralitzada quan se n'encarrega el govern central de la Comunitat Autònoma i, per tant, $x=3$. Si la competència està delegada al govern regional, $x=2$. Si qui se n'encarrega és un Ajuntament, $x=1$. A l'altra banda de l'eix hi ha els organismes autònoms, com les AMPA. En aquest cas, $x=-3$.

⁸⁷ L'eix vertical representa la distància recorreguda pel producte, és a dir, des de del lloc de producció fins que arriba a la cuina del menjador d'una escola. S'entén que $y=3$, el valor màxim, quan gran part del producte és de producció local (70% o més), mentre que $y=-3$ quan no es té en compte en cap moment la procedència del producte. L'eix horitzontal, en canvi, representa si els productes venen de l'agricultura i/o ramaderia ecològiques. En aquest cas, $x=3$ quan més d'un 80% dels productes són ecològics; $x=2$ quan el percentatge és entre 40 i 79% i $x=1$ quan es troba entre 0 i 39%. Si no es requereix l'ús de productes ecològics $x=0$. Ara bé, si en els plecs es bonifica l'ús de productes ecològics, $x=-1$ (criteris d'adjudicació, opcional). Si els plecs ni tant sols mencionen productes ecològics $x=-3$.

vertical, en canvi, s'hi representa la procedència del producte, és a dir, si es tracta d'un producte de proximitat o no.



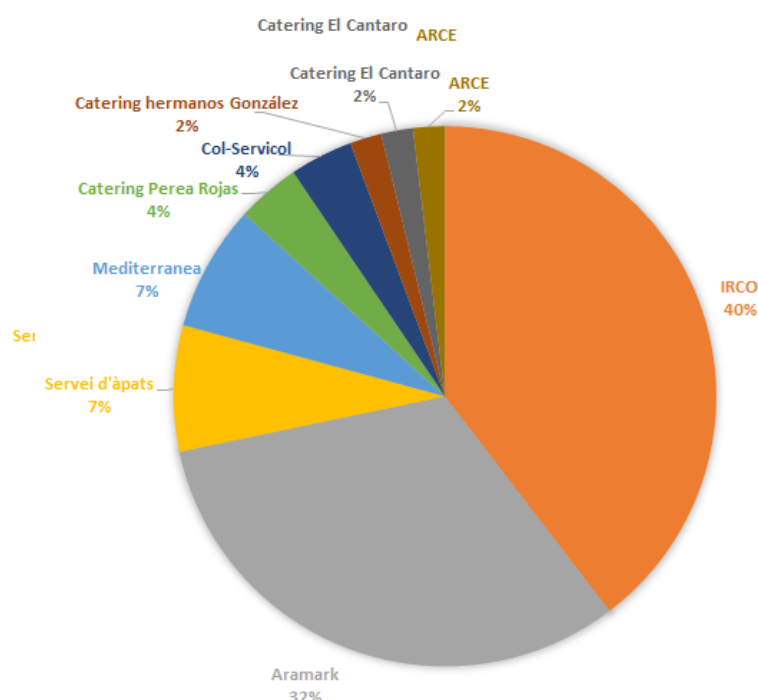
Taula 1: Exemples de models de gestió del servei de cuina i monitoratge (elaboració pròpia)



Taula 2: Abastiment dels exemples seleccionats

A continuació s'expliquen els diferents casos pràctics que apareixen en el quadre, els quals segueixen distintes formes de gestió

Externalització centralitzada: el cas d'Andalusia



Gràfic 1: Distribució de lots per empreses adjudicatàries del concurs de licitació de la Junta d'Andalusia 2019 (Elaboració pròpia)

Com s'ha vist en l'evolució del marc normatiu, a Andalusia el model predominant és l'externalització des del govern central de la comunitat autònoma. L'últim concurs de licitació pels menjadors escolars d'Andalusia, formalitzat l'any 2019⁸⁸, va dividir-se en 54 lots per grups d'escoles. A diferència d'exemples anteriors, els criteris de solvència tècnica fan referència a l'execució de contractes de menjador previs amb un valor de 40% o més del pressupost de la licitació del lot concursat, i la solvència econòmica a tenir un volum anual de negoci igual o superior al 40% del pressupost

de la licitació del lot. Les condicions d'execució suggereixen la incorporació de productes ecològics i de proximitat, si bé no ho estableixen com a obligatori. Així, criteris d'impacte ambiental no són una prioritat. Pel que fa a les condicions laborals, s'estableix que tot el personal rebrà una retribució equivalent al mínim establert en el conveni estatal de restauració col·lectiva, inclosos els i les monitores. Com es pot veure en el gràfic 1, la multinacional americana Aramark es va emportar un 32% de les adjudicacions (concretament, 17 lots). El grup Mediterranea va ser adjudicatari per un 14 % dels lots, ja que Servei d'Àpats és filial seva. L'altra empresa que es va adjudicar una gran part dels lots és IRCO, una empresa de restauració col·lectiva valenciana que treballa a més de 500 centres a l'estat espanyol, segons indica a la seva web⁸⁹.

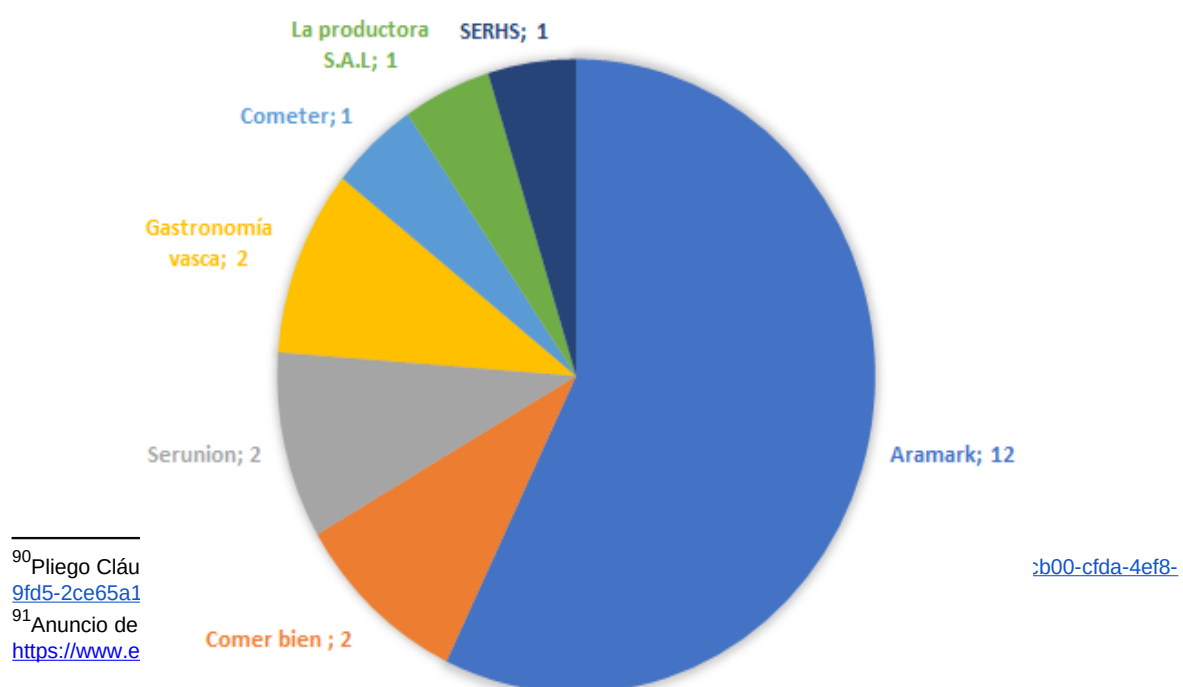
Externalització centralitzada a Aragó: incompliment de la llei de l'Administració

El juny de 2018, el Departament d'Educació, Cultura i Esport de la Comunitat Autònoma d'Aragó va publicar el procés de licitació del contracte de servei de menjador escolar i de supervisió de l'alumnat de centres públics d'educació infantil i primària i centres

⁸⁸ <https://www.juntadeandalucia.es/temas/contratacion-publica/perfiles-licitaciones/detalle/000000071200.html>

⁸⁹ <https://ircosl.com/web/va/grup-irco/irco-en-dades/>

d'educació especial a la província de Saragossa. El contracte, que té un valor estimat de més de 60 milions d'euros, es divideix en tres lots: un lot anomenat "Cuina in situ" que inclou, agrupats en set sub-lots, als centres docents que compten amb cuina a les seves instal·lacions; un lot anomenat "Línia freda" que inclou, agrupats en tretze sublots, als centres en què els àpats que se serveixen són preparats segons el procés d'elaboració, conservació i regeneració anomenat "línia freda"; i un lot anomenat "vigilància" que inclou set centres docents en els que es contracta exclusivament la supervisió de l'alumnat, ja que el personal de cuina en aquests centres són tots treballadors públics de la Diputació General d'Aragó. A l'analitzar el contingut dels plecs de prescripcions tècniques, crida l'atenció l'absència de clàusules socials i ambientals, ja que en cap apartat s'esmenta l'exigència que les empreses tinguin establerta o compleixin una determinada política de responsabilitat social o mediambiental, tret de l'obligació de complir amb la normativa reguladora de la gestió, re-valorització i eliminació de residus. Tanmateix, i més enllà de la falta de compromisos de sostenibilitat ambiental, cal destacar la incongruència entre el que exposen les normes de licitació i el que es va publicar a l'anunci d'adjudicació. L'Annex I – limitacions als lots – del plec de clàusules administratives indica expressament que "Cap licitador podrà resultar adjudicatari de més de 4 sub-lots de línia freda i de més de 3 sub-lots de cuina in situ"(traducció pròpia)⁹⁰. Tot i així, a l'anunci d'adjudicació es pot comprovar que la multinacional nord-americana Aramark és l'adjudicatària de 12 lots d'un total de 21 (6 de línia freda, 5 de cuina in situ i el lot de vigilància)⁹¹. Al gràfic 2 es mostra el repartiment complet, d'acord amb l'Acte d'adjudicació del Departament d'Educació, Cultura i Esport: Si bé els plecs estableixen que una mateixa empresa pugui resultar adjudicatària d'un màxim de 7 lots, sorprèn que el Grup Aramark, sota les seves diferents variants – Aramark Servicios Integrales S.A.U, Aramark Servicios de Catering S.L.U -, concentri més del 50% dels lots de contracte. És evident que hi ha un incompliment legal per part del propi òrgan de contracte, tant de la normativa establerta – pel mateix òrgan - als plecs, com de la normativa estatal i europea en temes de contractació pública.

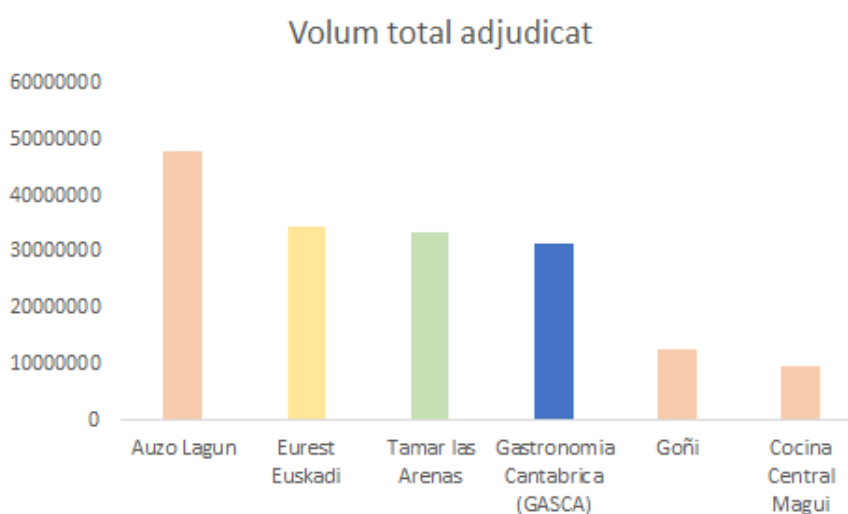


Gràfic2. Nombre de lots per empresa adjudicatària del concurs de licitació de la Diputació General d'Aragó de 2018 (Elaboració pròpia)

Com a resposta a la transgressió de la llei per part d'una institució pública, l'organització Mensa Cívica, integrada per diverses entitats del sector de l'alimentació, ha interposat dos recursos davant del Tribunal Administratiu de Contractes Públics d'Aragó. Pel que fa al primer, que fa referència als criteris de l'expedient, l'associació denuncia la falta d'equilibri econòmic en el disseny dels lots en l'adjudicació, ja que s'han configurat lots de valor econòmic molt superior a d'altres: per exemple, el lot 18 de línia freda estableix un pressupost base de licitació l'import del qual és superior a 4.000.000 d'euros, mentre que el número 16 de línia freda té un import de poc més de 700.000 euros. Pel que fa al segon recurs, que fa referència a la fase d'adjudicació del contracte, el que la Mensa Cívica exigeix és "la suspensió automàtica del procediment d'adjudicació" (traducció pròpia) després de detectar que l'Acord d'adjudicació infringeix l'annex I del Plec de Condicions, degut a la acumulació il·legal de lots d'un sol adjudicatari. A més, l'associació denuncia pràctiques col·lusòries i una valoració de les ofertes que no compleix amb la legislació vigent - Contracte d'obra i subministrament en lloc de contracte de Servei⁹². Caldrà esperar la sentència del Tribunal Administratiu de Contractes Públics d'Aragó per saber si l'incompliment de la llei del Departament d'Educació tindrà com a conseqüència la declaració de nul·litat del procés de licitació o si es repetirà el procés d'adjudicació.

El cas del País Basc: servei de menjador i càtering externalitzat

L'any 2000, el Govern Basc va dur a terme una regularització del servei de menjadors escolars per tal d'homogeneitzar-lo. Des de llavors, el Departament d'Educació ha sigut l'encarregat d'adjudicar, mitjançant un únic concurs de licitació per a tots els centres docents de la Comunitat, el servei de menjador. Curiosament, aquest model s'ha anomenat "gestió directa", tot i que en realitat del que es tracta és d'una externalització centralitzada o, gestió indirecta centralitzada, ja que s'obliga a la subcontractació per tots els menjadors escolars⁹³. L'Ordre del 22 de març de 2000 del Conseller d'Educació, Universitats i Investigació estableix que, si el centre disposa de cuina in situ, el menjar

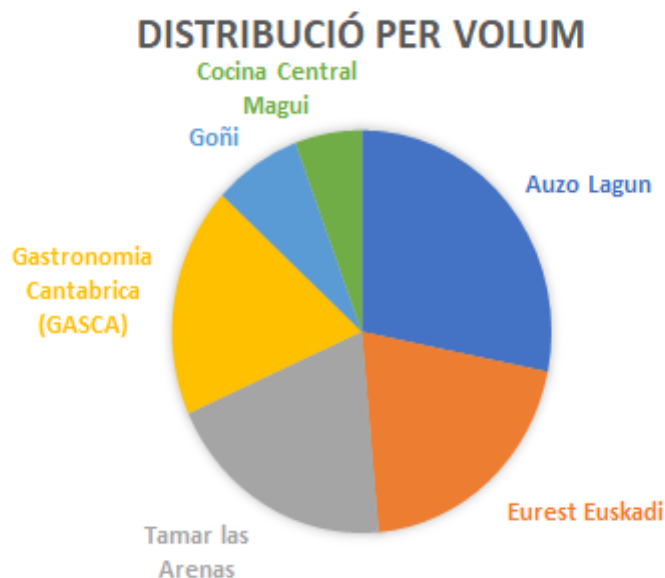


Gràfic3. Volum total adjudicat per empreses, concurs de licitació al País Basc, 2015 (Elaboració pròpia)

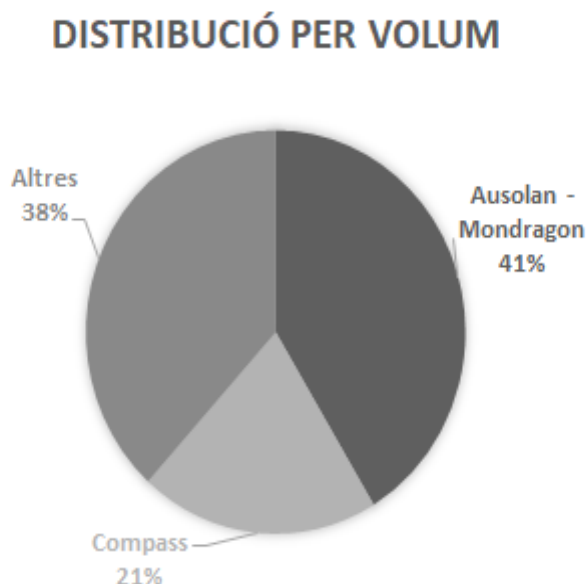
⁹²Presentació recurs especial davant del Tribunal Administrativo de Contratos Públicos de Aragón-II parte <https://mensacivica.com/presentacion-recurso-especial-ante-el-tacpa-ii-parte/>

⁹³<https://www.seo.org/wp-content/uploads/2018/08/Informe-Comedores-Escolares.pdf>

s'elaborarà a les instal·lacions i el subministrament de matèries primeres serà contractat a una empresa externa. El personal de cuina pot ser personal contractat a una empresa subministradora d'aliments o pel propi Departament, mentre que els monitors seran contractats a través d'una empresa homologada, llevat que el centre compti amb personal propi. Si el centre no disposa de cuina, l'elaboració del menjar pot realitzar-se fora de les instal·lacions del centre educatiu. En aquest cas, tant l'elaboració com la distribució seran contractades a una empresa homologada. La quota per menú és de 4,60€⁹⁴.



Gràfic5. Distribució per volum dels lots entre empreses adjudicatàries, concurs de licitació País Basc 2015 (Elaboració pròpia)



Gràfic5. Distribució per volum dels lots entre grans grups empresarials, concurs de licitació País Basc 2015

L'any 2017, es va destapar un escàndol sobre les irregularitats en el repartiment de la gestió dels menjadors escolars al País Basc. Entre el 2003 i el 2015, set empreses adjudicatàries dels concursos de licitació - entre les quals Ausolan - van pactar un increment injustificat del cost del servei d'entre 70 i 80 milions, que van ser defraudats a les arques públiques i a les famílies, segons la Resolució del Consell Basc de la Competència⁹⁵. El Tribunal Superior de Justícia del País Basc va rebaixar en un 60% les multes a les set empreses involucrades, ja que hi havia hagut una falta de control per part del Govern Basc que va permetre el frau reiterat al llarg del temps⁹⁶. El 2015, es va modificar la legislació basca, teòricament per permetre l'entrada d'empreses de mida diferent⁹⁷. En resum, es va augmentar el nombre de lots de 10 a 18 i es va establir la durada dels contractes a dos anys prorrogable a dos més⁹⁸. Ara bé, això no va impedir que només sis empreses s'adjudiquessin el concurs de licitació⁹⁹. Totes aquestes empreses van ser acusades en l'escàndol per haver

⁹⁴ https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/dij3/es_2099/adjuntos/Jantokien_Zirkularra.cas.pdf

⁹⁵ https://www.competencia.euskadi.eus/contenidos/informacion/resoluciones/es_resoluci/adjuntos/Resolucion%20final%20del%20expediente%206-2013.pdf

⁹⁶ https://elpais.com/ccaa/2015/05/12/paisvasco/1431456094_691309.html

⁹⁷ https://elpais.com/ccaa/2015/05/12/paisvasco/1431456094_691309.html

⁹⁸ "El Gobierno Vasco cambia las condiciones para la licitación del contrato para los comedores escolares", El diario vasco, 22 d'abril de 2015. Disponible a: <http://www.diariovasco.com/sociedad/201504/22/gobierno-vasco-cambia-condiciones-20150422162259.htm>

⁹⁹ https://www.contratacion.euskadi.eus/w32-kpeperfi/es/contenidos/anuncio_contratacion/exp74j17365/es_doc/adjuntos/clausulas_admin_particulares1.pdf?rand=71873

pactat preus. Aquest concurs es va dividir per primer cop en 18 lots. En els plec de clàusules administratives, s'estableix que no hi ha condicions especials d'execució de caràcter ambiental¹⁰⁰. Pel que fa a les condicions especials d'execució de caràcter social, s'estableix que un 30% del personal ha de tenir un contracte indefinit, i que, per a noves contractacions, que almenys un 20% de les quals siguin a persones en situació d'atur que tinguin dificultat d'inserció laboral. A més, es requereix que es garanteixi la igualtat entre homes i dones pel que fa a l'accés al treball etc, la prevenció de l'assetjament sexual¹⁰¹. El personal, tant de cuina com de monitoratge, ha de cobrar segons el Conveni col·lectiu d'empreses de col·lectivitats en menjadors escolars de gestió directa dependents del Departament d'Educació. Pel que fa als criteris d'adjudicació, no es poden obtenir punts ni per criteris socials ni ambientals. L'oferta econòmica es valora en 60 punts, i la resta s'obtenen per temes de logística, eficiència i equipament. Dels 18 lots, se'n van adjudicar 17, repartits com es mostra en el gràfic següent. El Lot 10 no va adjudicar-se per raons no especificades¹⁰². Com es pot veure en els gràfics següents (3, 4 i 5), Auzo Lagun, Goñi i Magui, filials d'Ausolan, gran empresa de restauració col·lectiva membre del Grup Mondragón, es van adjudicar més d'un 40% del volum econòmic dels lots concursats. Eurest, filial del grup britànic Compass, se'n va adjudicar un 21%. La resta va ser per Tamar Las Arenas i Gastronomía Cantabrica. El desembre de 2017, després de l'escàndol de frau dels menjadors en el que set empreses de càteríng van pactar un sobrecoast injustificat del preu del menú, es va posar en marxa la Comissió de menjadors escolars, constituïda pel Departament d'Educació amb l'objectiu d'impulsar una reflexió sobre la gestió dels menjadors escolars. Gràcies a la iniciativa de la Comissió i als projectes pilot que s'estan realitzant en alguns centres, a partir del curs 2019-2020 les AMPAs que ho vulguin podran gestionar directament el servei de menjador del seu centre educatiu després de l'aprovació de l'Òrgan Màxim de Representació del Centre (format per la direcció del centre, el professorat, el personal no docent, l'Ajuntament, les famílies i l'alumnat en el cas de l'ESO). Les associacions hauran de fer-se càrrec de totes les fases de la gestió: contractació de professionals de cuina, adquisició de productes alimentaris, seguretat o higiene, entre d'altres. Pel que fa a la compra, en formarà part el criteri de la proximitat pel foment d'un model alimentari sostenible i just des del punt de vista ambiental i social. El Departament d'Educació durà a terme una convocatòria d'ajudes per facilitar la gestió directa als centres educatius que optin per aquest model¹⁰³. Aquests canvi substancial és fruit d'un interessant procés de reflexió impulsat per les AMPAs juntament amb un sector important de la societat civil basca, que cada vegada és més conscient de la importància d'una alimentació que sigui saludable i sostenible a la vegada. En relació, cal destacar la significativa aportació d'iniciatives com la de *Gure platera gureaukera* (en basc, "el nostre plat és la nostra elecció") i de projectes pilot que s'estan realitzant en alguns centres escolars públics. L'eix central de debat entre la societat civil i organismes públics ha sigut la

¹⁰⁰ https://www.contratacion.euskadi.eus/w32-kpeperfi/es/contenidos/anuncio_contratacion/exp74j17365/es_doc/adjuntos/caratula1.pdf?rand=15355

¹⁰¹ https://www.contratacion.euskadi.eus/w32-kpeperfi/es/contenidos/anuncio_contratacion/exp74j17365/es_doc/adjuntos/clausulas_admin_particulares1.pdf?rand=71873

¹⁰² https://www.contratacion.euskadi.eus/w32-kpeperfi/es/contenidos/anuncio_contratacion/exp74j17365/es_doc/adjuntos/resolucion_definitiva1.pdf?rand=72981

¹⁰³ El Gobierno Vasco posibilitará la gestión directa de los comedores escolares; <http://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/-/noticia/2019/el-gobierno-vasco-posibilitara-la-gestion-directa-de-los-comedores-escolares/>

necessitat d'incorporar productes locals, autòctons i tradicionals als menús escolars com a eina per a l'impuls de l'agricultura local, el retorn en termes econòmics i la reducció de l'impacte ambiental derivat del transport dels aliments¹⁰⁴.

Canvis de tendència al País Basc: casos d'auto-gestió

Al País Basc, entre els projectes pilot que s'han posat en marxa per demostrar que una altra manera de gestionar els menjadors escolars és possible, hi destaca el de **Laukaritz**, municipi d'uns 2.600 habitants a la província de Bizkaia. El 2017, l'AMPA del l'escola del poble va assumir la gestió integral del menjador després de rebre una subvenció directa de 12.394 euros de part del govern basc¹⁰⁵. En aquest cas, es tracta de gestió directa pel que fa la cuina, mentre que el monitoratge és de gestió indirecta ja que es contracten els i les monitores a una empresa externa. Es posa especial èmfasi en l'abastiment de proximitat i, si es pot, de producció ecològica¹⁰⁶. Pel que fa al finançament, una part prové del pagament de les quotes de les famílies dels 181 comensals que utilitzen el servei de restauració i la resta de la subvenció del Departament d'Educació. L'objectiu d'aquest grup de famílies és posar èmfasi sobre l'impacte social i econòmic que pot arribar a tenir la gestió alternativa d'un menjador escolar. L'alimentació responsable, que hauria de començar des d'edats molt primerenques, té repercussions en la salut i en el desenvolupament psicofísic de la població escolar, a la vegada que representa el motor de l'economia local i de les relacions socials. L'experiència de la gestió del centre educatiu de Laukaritz posa de manifest que els avantatges múltiples d'una cadena alimentària curta es tradueixen en grans beneficis per l'àmbit social, econòmic i mediambiental.

Un altre dels referents entre els models d'autogestió és el menjador escolar de **Larrabetzu**. L'AMPA Txinpasmendi Elkarte va decidir assumir la gestió directa del servei de cuina i de menjador seguint criteris agroecològics. El punt de partida va ser la necessitat d'implantar un projecte educatiu integral capaç de satisfer les necessitats alimentàries dels nens i nenes respectant les clàusules socials i medi-ambientals. Entre els objectius del projecte destaquen el compromís amb l'alimentació sana i equilibrada a partir d'aliments locals i de temporada, i, quan sigui possible, de producció agroecològica, així com la responsabilitat econòmica cap als proveïdors i productors de la zona per a impulsar circuits econòmics circulars. L'associació s'encarrega de definir els menús, de contractar el personal i de realitzar les compres, i, per tant, estableix una estreta relació amb els productors i productores de la zona¹⁰⁷. Segons les últimes dades proporcionades per Eskola, la revista digital de EHIGE¹⁰⁸, el sistema d'autogestió del menjador té la capacitat necessària per elaborar 250 menús diaris, distribuïts en tres torns de dinar, gràcies a les catorze persones contractades – un cuiner, dues ajudants de cuina, una responsable i deu monitores. El pressupost anual del menjador és de 190.000 euros i el 80% es reinverteix al poble a través de

¹⁰⁴ <https://www.gureplateragureaukera.eus/es/gure-platera-gure-aukera/>

¹⁰⁵ <http://www.euskadi.eus/noticia/2017/ayuda-directa-a-la-ampa-de-laukariz-para-el-proyecto-piloto-de-autogestion-del-comedor-escolar-consejo-de-gobierno-12-12-2017/web01-s2hhome/es/>

¹⁰⁶ <https://www.gureplateragureaukera.eus/es/kudeaketa-propioak-hilabete-laukarizko-eskolan/>

¹⁰⁷ <http://politikak-elikatzen.bizilur.eus/experiencias/comedor-escolar-de-larrabetzu/>

¹⁰⁸ Organització que agrupa a més de 500 AMPAS i que defensa una escola pública euskaldún, de qualitat, inclusiva, equitativa, democràtica, laica, innovadora i solidària que sigui l'eix prioritari i vertebrador del sistema educatiu basc. Per a més informació <https://www.ehige.eus/eu/>

les compres i dels sous de les persones involucrades a tota la cadena agroalimentària. Gràcies a la gestió responsable del menjador, l'alimentació de la població escolar es basa en la cuina tradicional, es prepara el mateix dia i només utilitza productes locals i de temporada. El cicle del projecte es tanca amb la recollida de residus orgànics sobrants pel compostatge¹⁰⁹. Pel que fa a la viabilitat econòmica del projecte d'autogestió, cal anotar que el centre escolar va perdre la subvenció del govern basc com a conseqüència de l'elecció del model de gestió directa. Tot i així, l'AMPA ha aconseguit mantenir el preu del menú en 4,60 euros. El projecte, que basa la seva política d'abastiment en el consum de proximitat i en la compra de *baserritarras* locals, ha demostrat que és possible establir una dieta saludable i equilibrada a partir de matèries primeres de qualitat i proximitat mantenint un preu assequible per a les famílies i reduint el seu impacte ambiental¹¹⁰. Una altra de les experiències basques de gestió de menjadors escolars rellevant per la seva innovadora proposta i el seu llarg recorregut, és la cuina municipal d'**Ordunya**, municipi d'uns 4.000 habitants situada a la província de Biscaia. L'any 2009, va arrencar un procés de dinamització entre les diferents figures de producció i consum local pel foment de la producció agrícola mitjançant la creació de circuits curts de consum alimentari col·lectiu. Per assolir l'objectiu, l'escola pública de cicle infantil i primària tenia un bon punt de partida, tot i que el centre escola no disposava de cuina in situ. Tanmateix, la voluntat del grup promotor de la iniciativa va ser més forta que les dificultats inicials i així va ser com la idea de crear una cuina municipal l'oferta gastronòmica de la qual inclogués productes locals i ecològics va començar a prendre forma¹¹¹. La fase inicial del projecte va començar a materialitzar-se a partir del 2015 amb la gestió del menjador de la residència municipal de la tercera edat. L'objectiu inicial era el de contribuir a la dinamització econòmica del municipi mitjançant un consum responsable basat en el principi de sostenibilitat ambiental, social i econòmica. Després de quatre anys d'autogestió, els resultats són la reducció de l'impacte mediambiental - disminució de la producció de residus, reducció d'emissions de gasos d'efecte hivernacle – i el foment de la generació d'ocupació a la ciutat i al seu entorn rural.

La posada en marxa del servei de menjador escolar, en canvi, s'ha vist endarrerida degut a la falta d'autorització per part d'un dels departaments competents, ja que la cuina no estava situada al mateix edifici que l'escola, sinó al centre de la tercera edat, a pocs metres del centre educatiu. El 2016, les famílies i els col·lectius que van impulsar el model d'autogestió van decidir ocupar la seu del departament de Salut Pública per exigir que els deixessin aplicar el projecte les mateixes normes indicades per les empreses de càtering. Després de deu anys de lluita, protestes i mobilitzacions, al setembre de 2018, la cuina municipal, ubicada a les instal·lacions de la residència de la tercera edat, va començar a oferir el servei també a l'Escola. El nombre de persones usuàries del servei va ascendir a un total de aproximadament 210 persones entre gent gran i alumnes, mentre que el preu del menú és de 4,50 euros. Gràcies a la compra i utilització de producte de proximitat, ecològic i de temporada s'ha fomentat l'activació de l'economia circular que suposa un retorn econòmic

¹⁰⁹ <https://eskola.ehige.eus/es/larrabetzuko-eskola-jantokia-erreferentziazko-eredu/>

¹¹⁰ El comedor escolar de Larrabetzu: la capacidad de decidir como sustento de la agroecología y la soberanía alimentaria, Investigación-Sistematización Osala, Observatorio de Soberanía Alimentaria y Agroecología.

¹¹¹ <https://www.gureplateragureaukera.eus/es/orain-bai-bertako-janaria-eta-ekologikoa-jaten-dute-jada-ordunako-eskolan/>

pel sector primari local calculat al voltant de 100.000 euros¹¹². Entre els criteris de valoració per a l'adjudicació del contracte de subministrament dels aliments, hi figuren l'ús d'envasos reutilitzables, la distància entre el lloc de producció i/o transformació i el lloc de consum dels aliments, el model de producció – que valora aquells que són més respectuosos amb el medi ambient-, a més de la perspectiva de gènere i l'impacte a l'economia local¹¹³.

A contracorrent: La cuina central de l'Alt Urgell

A Catalunya, hi trobem el cas d'una cuina central, a l'Alt Urgell; un cas ben particular. A diferència d'altres comarques, aquest consell comarcal no té cap servei externalitzat, amb l'única excepció del transport escolar. Així, tots els menjadors escolars de la comarca són de gestió directa, ja sigui per l'empresa pública del mateix consell comarcal, un Ajuntament, o una AMPA.

L'any 1992 el Consell Comarcal de l'Alt Urgell va crear l'empresa Iniciatives Alt Urgell SA (IAUSA), amb el 100% de capital públic, per tal de promocionar la comarca econòmicament en general, i de gestionar la depuradora d'aigües de la comarca en concret. L'any 2001, l'empresa es va fer responsable de la gestió de menjador de l'Institut Joan Brodieu. El 2004, es va decidir treure el menjador a concurs i es va fer un plec de licitació molt bàsic, semblant al d'altres comarques. L'empresa Sehrs es va adjudicar el concurs i va passar a gestionar la cuina de l'Institut, mentre que IAUSA va seguir fent-se càrrec del monitoratge. El canvi, però, no va agradar a les famílies, ja que va comportar un clar empitjorament de la qualitat dels àpats i al gener de 2005 es va decidir rescindir el contracte.

Així, es va acordar de construir una cuina central, per demanda de la RSIPAC i amb l'ajuda de la Generalitat, que fos capaç d'abastir més escoles¹¹⁴. Cal destacar que, en una zona amb una densitat de població tan baixa com a l'Alt Urgell, hi ha moltes escoles rurals que al ser tan petites no disposen de cuina i el càterring en línia calenta resulta una opció més viable econòmicament. La Generalitat no vol fer la inversió de construir-hi una cuina insitu. IAUSA gestiona directament una cuina central a l'Institut Joan Brodieu, on s'elaboren els àpats per l'institut i altres centres on es transporta en línia calenta, i dues cuines insitu, una a l'Escola Pau Claris i una a l'Escola Albert Vives. L'abastiment es fa de manera conjunta per a les dues primeres, mentre que la cuina de l'Albert Vives s'encarrega de l'abastiment propi, ja que fins ara havia estat gestionada per l'AMPA i estaven acostumats a fer-ho autònomament.

IAUSA s'encarrega de la gestió integral del menjador a l'Institut Joan Brodieu, a l'Escola Pau Claris, a l'Escola Albert Vives, a l'Institut la Valira, a l'Escola de Castell-Ciutat i a l'Escola Sant Esteve¹¹⁵. A més, també s'encarrega de la preparació dels àpats a cinc

¹¹² <https://www.elcorreo.com/bizkaia/nervion/comedor-colegio-orduna-20180703210518-nt.html>

¹¹³ http://www.urduna.com/es-ES/Ayuntamiento/Perfil-Contratante/Paginas/Adjudicadas_LicitaciondelsuministrodeproductosalimenticiosparalacocinadelaresidenciaUrdunakoArkupeadeOrduna.aspx

¹¹⁴ Veure notes de premsa http://www.ccau.cat/Prensa/2005/20050118menjadors_escolars.htm i http://www.ccau.cat/Prensa/2005/20050610cuina_central.htm

¹¹⁵ Les dues últimes són escoles rurals

centres més, on són transportats cada dia des de la cuina central del Joan Brodieu. En aquests centres, del monitoratge se'n responsabilitza l'AMPA o l'Ajuntament corresponent. Finalment, hi ha tres centres on no hi té presència IAUSA: a l'Escola rural de Tuixent i a l'Escola Institut d'Oliana, on el Consell Comarcal té un conveni amb les respectives AMPAs per a la gestió integral del servei, i a l'Escola d'Organyà, on el conveni s'ha fet amb l'Ajuntament. De fet, des del Consell Comarcal destaquen que algunes d'aquestes escoles escoles que estan fent cua per entrar, és a dir, que les AMPAs volen donar la gestió a IAUSA, ja que així s'estalviarien tota la feina administrativa que comporta l'auto-gestió. A la cuina del Joan Brodieu hi treballen 3 persones de cuina, una de neteja i quatre de monitoratge. A la cuina del Pau Claris, hi ha un cuiner, un auxiliar de neteja i quatre monitores. A la de l'Albert Vives, hi treballen tres persones a la cuina, una de neteja i onze de monitores. El personal de cuina treballa a jornada completa, i del de neteja, quatre fan jornada completa¹¹⁶ i un fa mitja jornada. En total, IAUSA té 30 monitors i monitores contractats. Finalment, hi ha dues persones que s'encarreguen de la distribució dels àpats a les escoles des de la cuina central. Per completar la jornada, aquestes dues persones són les mateixes que s'encarreguen del transport dels avis al centre de dia. Ara bé, tot el personal treballa en règim de contracte temporal. Als menjadors d'IAUSA, el preu dels menús és de 6,20€ diaris. IAUSA no treballa amb central de compres, sinó que els i les caps de cuina són els que estan en contacte directe amb els productors i distribuïdors, els quals són tots del territori. S'estima que el cost alimentari del menú és aproximadament la meitat del preu total. Des de fa 3 anys, treballen dins del projecte Mengem d'aquí, explicat a l'apartat anterior. Pel que fa al nombre de comensals, des del Consell Comarcal estimen que a l'octubre del 2019 hi ha haver una mitjana diària de 531 menús diaris. A més, es van elaborar 53 menús diaris per a menjadors externs. Com que a secundària els alumnes no es queden cada dia a dinar, el nombre de comensals varia¹¹⁷. Ara bé, el futur dels menjadors de la comarca és incert. Iniciatives Alt Urgell es veu amenaçada per la Llei Orgànica O 2/2012, de 27 d'abril¹¹⁸ i la Llei 27/2013, de 27 de desembre¹¹⁹ (o LRSAL) ja que posen un topall a la despesa permesa a les entitats públiques, sense tenir en compte si hi ha superàvit. Degut a la superació de la despesa permesa en els pressupostos del 2018, el consell va haver de presentar un Pla Econòmic i Financer, aprovat pel Ple el 19 de desembre de 2019. El Pla proposa externalitzar el servei per complir amb el sostre de despesa requerit per la LO 2/2012, de 27 d'abril¹²⁰. Aquesta mesura resulta sorprenent, ja que en el mateix Pla s'estipula que sostenibilitat financera del servei, així com que IAUSA va tancar l'any amb beneficis d' 11.728,37 €. No es va complir amb el sostre de despesa per pèrdues del Consell Comarcal mateix, per un valor de - 82.749,34 € i del Consorci Alt Urgent Gestió Medi Ambient per un valor -448,81 €. Les raons per les quals s'ha excedit el sostre de despesa del Consell Comarcal, són, entre d'altres, l'increment de jornada d'un parell de tècnics i el finançament de dos llocs de treball administratius¹²¹. En concret, el Pla estipula que "La liquidació del pressupost de l'exercici 2018 [...] posa de manifest l'incompliment de la Regla de Despesa en 71.469,78 €, que

¹¹⁶ una de les quals treballa en dos centres diferents per completar la jornada.

¹¹⁷ Gallart, A. tècnica d'Educació de Consell Comarcal de l'Alt Urgell, 2019. Reunió sobre menjadors escolars a la comarca de l'Alt Urgell [presencial] (Comunicació personal, 3 de desembre de 2019)

¹¹⁸ Disponible a <https://www.boe.es/buscar/pdf/2012/BOE-A-2012-5730-consolidado.pdf>

¹¹⁹ Disponible https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2013-13756

¹²⁰ <https://www.boe.es/buscar/pdf/2012/BOE-A-2012-5730-consolidado.pdf>

representa un 10,77% sobre del 2018 sobre la despesa computable del 2017”. D’acord amb l’article 12 de la llei d’Estabilitat Pressupostària, la variació de la despesa del consell comarcal no pot superar la taxa de creixement del PIB. Per tal de corregir els desajustos pressupostaris, es permeten reequilibrar els comptes per mitjà d’un Pla Econòmic i Financer, que és el que el Consell Comarcal de l’Alt Urgell ha hagut de fer. L’externalització del servei, alliberaria, segons assegura el Pla, 211.611,95 € que equivalen a l’import dels àpats des alumnes que no són de menjador obligatori i que per tant no subvenciona el Departament d’Educació. Ara bé, si el concurs es fes pel curs 2020-21, la mesura només afectaria l’últim trimestre d’aquest any, i, per tant, la xifra alliberada es reduiria a 70.537,31 €.

Externalització centralitzada: els Consells Comarcals

A la resta de comarques de Catalunya, però, quan la de la gestió dels menjadors se n’encarrega el consell comarcal aquest ho fa de forma indirecta, mitjançant la subcontractació. És a dir, el Consell Comarcal s’encarrega de fer un concurs públic per adjudicar la provisió del servei de menjador a entitats privades. En fer un sol concurs per a bona part de les escoles de la comarca, les dimensions del contracte només són assumibles per a grans empreses que disposin de capital suficient per garantir la solvència. Així, petites i mitjanes empreses queden fora de concurs, i grans corporacions multinacionals s’adjudiquen la provisió d’un servei que hauria de ser públic, amb l’únic objectiu de maximitzar beneficis enlloc de preocupar-se per la qualitat del servei, l’impacte en l’economia local i/o internacional, els efectes medi-ambientals o la salut dels comensals. Aquesta és a la realitat, per exemple, de la Garrotxa, comarca en què Serunion, un dels gegants de la restauració d’Espanya que pertany al grup francès Elinor, va adjudicar-se un concurs per valor d’1,5 milions d’euros¹²². Inicialment, el concurs va dividir-se en dos lots, dels quals un en va quedar desert, ja que feia “inviàble econòmicament la prestació del servei i dificultaria l’execució tècnica”. Alguns dels centres incloses disposen de cuina in-situ, altres no. Els plecs del concurs manquen d’unes condicions d’execució detallades. De fet, es limiten a dir que la contractació de nou personal haurà de ser de persones d’edat més jove que 35 anys i per sobre de 45 que es trobin en situació d’atur. No es fa referència a condicions laborals, perspectiva de gènere ni consideracions medi-ambientals¹²³. El cost dels aliments es fixa un màxim de 1,67€ pel Lot 1 i 1,70 € pel Lot 2. Els criteris d’adjudicació, en canvi, sí que aborden més temes. En destaca el criteri de proximitat dels aliments adquirits, pel qual es pot obtenir un valor màxim de 24 punts, en referència a l’abastiment. Pel que fa al servei de monitoratge, es posa especial èmfasi en l’organització d’activitats setmanals durant el temps de migdia, amb un màxim de 20 punts, i que aquestes siguin en anglès, amb un màxim d’11. La solvència econòmica, a més, impossibilita l’entrada de petites o mitjanes empreses, ja que requereix un volum de negoci que sigui una vegada i mitja o superior al pressupost de la licitació (el qual,

¹²¹ Consell Comarcal de l’Alt Urgell Pla Econòmic i Financer (Pla d’Ajust). Núm exp. 2019/276 (INT/14) Disponible a: <https://aoc.alturgell.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp> [accés 30-01-2020]

¹²² <https://www.naciodigital.cat/garrotxa/noticia/20931/ple/consell/comarcal/adjudica/servei/menjadors/escolars/serunion>

¹²³ https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/notice.pscp?reqCode=viewCn&idDoc=46071128https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/notice.pscp?reqCode=viewCn&idDoc=47788098



ot
C
a
l
l
n
l
T
matges1. Cuina central INS Joan Brudieu
de la q la serveira econòmica, es demana que el volum

anual de negoci sigui, com a mínim, 1,5 vegades el valor del lot, igual que en el cas anterior¹²⁵. Així, 5 lots es van adjudicar a Sehrs, grup empresarial català que opera a diversos països, 2 se'ls va endur Eurest, filial del grup britànic Compass, el qual, segons Greenpeace¹²⁶, és l'empresa de gestió de restauració col·lectiva més gran del món, i que, a Catalunya, controla més de 300 menjadors escolars¹²⁷. Per acabar, 1 lot se'l va endur la Fundació Catalana de l'Esplai. Els preus oferts oscil·len de 5,33 a 6,15, en funció del lot.

Externalització imposada pel Consell Comarcal, Escola Guillem del Montgrí, Baix Empordà

El CEIP Guillem de Montgrí, escola de tres línies situada a Torroella de Montgrí, solia tenir el servei de menjador auto-gestionat directament des de l'AMPA. Malauradament, es va imposar un canvi de gestió per part del Consell Comarcal del Baix Empordà el 2018, en què el Consell Comarcal va atorgar la gestió a l'empresa Càtering Vilanova. Les mares i pares de l'escola es van mobilitzar, tot organitzant recollides de firmes i esmorzars populars, ja que consideraven que aquesta imposició no anava d'acord amb la llei. Per solucionar el conflicte, a la primavera de 2019, el Departament d'Educació va demanar al Consell comarcal que els tornessin la competència, per tal de cedir-la, posteriorment, a l'Ajuntament del poble, el qual s'espera que tregui la gestió del servei a concurs. L'AMPA del Guillem de Montgrí, es plantejaria, així, presentar-s'hi per tal de recuperar-ne l'autogestió¹²⁸. Tot i així, el setembre del 2019 el curs va començar i el contracte pel servei de menjador va ser renovat a Càtering Vilanova¹²⁹. L'AMPA de l'Escola Guillem del Montgrí feia més de 10 anys que gestionava el servei de menjador de forma directa. És a dir, que contractava directament tant el personal de cuina com el de monitoratge. De la mateixa manera, s'encarregava de l'abastiment, majoritàriament contactant de manera directa amb productors locals, com el

¹²⁴ <https://www.garrotxadigital.cat/2019/07/26/el-consell-comarcal-de-la-garrotxa-celebra-el-seu-primer-ple-ordinari/>

¹²⁵ https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/ca_ES/awardnotice.pscp?idDoc=27413919&reqCode=viewDcan

¹²⁶ <http://www.greenpeace.org/usa/wp-content/uploads/2017/10/Sea-of-Distress-2017.pdf>

¹²⁷ <https://www.elcritic.cat/investigacio/menjadors-escolars-camp-de-batalla-per-a-les-grans-empreses-de-catering-10302>

¹²⁸ <https://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2019/04/10/generalitat-atorgara-menjador-guillem-montgri/973533.html>

¹²⁹ <http://www.elpuntavui.cat/territori/article/13-serveis/1637717-pugna-per-revertir-el-menjador-a-l-ampa-del-guillem-de-montgri.html>

for del poble, agricultors de la zona, la llotja de Palamós i la carnisseria del poble. Tot plegat per un cost d'1,38 € per menú. L'AMPA signava un conveni amb el Consell Comarcal de Baix Empordà bianualment.

Fa un parell d'anys, la generalitat va dur a terme un control i va estimar que hi havia dos punts que el menjador de l'escola no passava per temes de salut. Així, l'AMPA va contactar amb un nutricionista i va introduir un parell de canvis per adaptar-se a les exigències de la Generalitat.

Pel curs 2017-2018, el Consell comarcal va comunicar a l'AMPA que farien conveni d'un any, enlloc de dos. Al maig següent, se'ls va comunicar que no els renovarien el conveni per l'any següent perquè es tractava d'un conveni il·legal, segons la nova llei de Contractes Públics que incorporava la directiva europea en el marc legislatiu espanyol. Durant l'últim curs, s'havien realitzat dues auditories al menjador de l'escola, per controlar l'ús de fons públics i així millorar la transparència, però tot havia sortit bé¹³⁰.

En assabentar-se que es faria un concurs de licitació públic per adjudicar la gestió del servei de menjador de l'escola, la primera reacció de l'AMPA va ser voler-s'hi presentar, però el Consell Comarcal va dir-los que no podien fer-ho ja que no disposaven de les garanties econòmiques necessàries. En indagar, van descobrir que el problema no era de solvència econòmica, sinó una qüestió temporal. El concurs ja s'havia fet feia un any, a l'agost del 2017, -abans de l'aprovació de l'esmentada llei-, i s'havia adjudicat a l'empresa Càtering Vilanova. A més, també van saber que no només el Guillem del Montgrí, sinó que 7 AMPAs del Baix Empordà havien perdut el control de la gestió del servei de menjador a la vegada. A més, es podien afegir escoles posteriorment a l'adjudicació del concurs per un valor superior a l'autoritzat per llei.

Així, l'AMPA del Guillem del Montgrí va decidir portar el cas al Tribunal Català de Contractes del Sector Públic, però el cas va ser desestimat. Se'ls va dir que no tenien dret a protestar perquè no estava demostrat que el servei de menjador pels infants afecti els pares i les mares. El següent pas, doncs, va ser portar el cas al Tribunal Superior de Justícia de Catalunya, i actualment resten pendents de veure si el cas tira endavant.

Sense saber que perdrien l'auto-gestió, el gener de 2018 l'AMPA havia invertit en la renovació de la cuina de l'escola: s'havia comprat un nou forn i un nou dipòsit de gas. L'AMPA es va negar a donar accés a les noves instal·lacions de franc. Després d'un estira i arronsa amb el consell, i que el setembre l'escola comencés i se servissin els àpats la primera setmana en plats de plàstic, el consell comarcal es va avenir a pagar la part proporcional de les noves instal·lacions per tal que l'empresa adjudicatària hi tingués accés.

La qualitat del servei, des que ho gestiona Càtering Vilanova, s'ha vist deteriorada. Tot i que en principi la preparació es fa a la cuina pròpia, moltes de les bases es preparen a les cuines de l'empresa i es transporten fins a l'escola, on s'acaben d'elaborar els àpats

¹³⁰ AMPA Guillem del Montgrí, 2019. Conversa sobre història i situació actual del servei de menjador [telèfon] (Comunicació personal, 25 de novembre de 2019)

calents. L'abastiment és molt diferent al que es feia des de l'AMPA, s'ha passat del peix de la llotja de Palamós a peix congelat de l'altra banda de l'Atlàntic, i de consumir verdura de la zona i fresca a "pastanaga en pots". Segons afirmen des de l'AMPA, el descontentament general amb el canvi de servei queda reflectit en la disminució de comensals que dinen a l'escola: s'ha passat de 230 a 170 infants. A més, hi ha hagut un augment considerable del preu. Si el menú abans costava 5,30 € al dia, ara es cobra el preu màxim establert de 6,20 €, la qual cosa representa un augment de gairebé 1 € que a final de mes és prou significativa per la butxaca de moltes famílies. D'altra banda, tot i l'obligació de l'empresa de subrogar tot el personal amb les mateixes condicions laborals que tenien anteriorment, les condicions han canviat per part del personal. Ara bé, les persones afectades no han volgut denunciar-hi degut a l'existència "d'amenaces encobertes".

El nombre d'infants que reben beques menjador actualment a l'Escola Guillem del Montgrí és d'uns 80, és a dir, gairebé al meitat dels comensals. La distribució de les beques és un altre dels motius al·legats pel Consell Comarcal, ja que en fer-ne la gestió ells, diuen, hi ha més transparència. Ara bé, des de l'AMPA expliquen que abans, a banda de les beques menjador, era possible becar temporalment de manera informal a infants en situació d'irregularitat -la majoria, de famílies d'immigrants-, que per motius diversos havien perdut la beca menjador tot i que la necessitaven més que ningú. Actualment, aquests grups vulnerables ja no poden rebre el suport de l'AMPA.

En veure que la recuperació de la gestió del menjador anava per llarg, i davant del que consideren una situació injusta, l'AMPA del Guillem del Montgrí es va plantejar de començar un servei de menjador alternatiu¹³¹. A dia d'avui, però, aquest projecte encara no s'ha pogut tirar endavant, ja que no es disposa d'un local adequat que es trobi prou a prop de l'escola. L'AMPA va sol·licitar a l'Ajuntament de Torroella de Montgrí que els cedissin el pavelló municipal, que trobaven idoni, però l'Ajuntament s'hi va negar¹³². Actualment, és el segon curs escolar que el menjador és gestionat per Càtering Vilanova, en el primer any de pròrroga. El contracte es podria prorrogar un any més, però en principi es llançarà un nou concurs i es dividirà en lots més petits, segons afirmen els membres del nou Consell Comarcal. Des de l'AMPA hi ha l'esperança que la mida dels lots del proper concurs sigui prou petit per poder-s'hi presentar, ja que el passat dividia totes les escoles de la comarca del Baix Empordà en 2 lots enormes, cosa que fa impossible que una AMPA pugui concursar.

L'AMPA del Guillem de Montgrí forma part d'un grup d'AMPAs de diferents comarques de Girona que s'han vist en situacions semblants, i es reuneixen periòdicament amb la Direcció General d'Atenció a la Família i a la Comunitat Educativa de la Generalitat de Catalunya. Des de la Generalitat els han dit que abans del gener s'aprovarà un decret o algun altre instrument legal semblant que hauria d'assegurar la legalitat dels convenis entre consells comarcals i AMPAs al 100%¹³³. Més endavant, a 2 o 3 anys vista, s'ha d'aprovar la Llei de temps de migdia, la qual, diuen, vol invertir el sistema actual, és a dir, donar la competència de gestió del menjador a escolar al consell escolar del centre -el qual inclou

¹³¹ <https://www.elpuntavui.cat/societat/article/1652643-l-ampa-del-guillem-de-montgri-pressiona-el-consell.html>

¹³² <https://ampadelguillem.com/wp-content/uploads/2019/10/48e102dc-8e64-4f46-8948-87f2b7864b3f-1.pdf>

¹³³ AMPA Guillem del Montgrí, 2019. Conversa sobre història i situació actual del servei de menjador [telèfon] (Comunicació personal, 25 de novembre de 2019)

l'AMPA i l'equip directiu-, i, en cas que no vulgui o pugui encarregar-se'n, passar-ho a l'Ajuntament. En últim lloc, hi hauria el Consell Comarcal, que n'assumiria la gestió si ni el consell escolar ni l'Ajuntament se'n poguessin encarregar.

Escoles infantils municipals de Pamplona, gestió directa centralitzada

El servei de menjador a les escoles infantils de Pamplona és un exemple de gestió directa d'èxit. L'Ajuntament d'Irunya-Pamplona gestiona directament, a través de l'Organisme Autònom d'Escoles Infantils Municipals, onze escoles infantils amb un total d'aproximadament mil nens i nenes d'entre 0 a 3 anys. Deu d'aquestes escoles disposen de servei de menjador i cuina a les seves instal·lacions, ja que fan jornada completa. D'acord amb les seves polítiques alimentàries i de sostenibilitat, l'Ajuntament va establir l'objectiu de tenir un sistema d'alimentació saludable en aquestes deu escoles a partir del curs 2018-2019. El projecte, anomenat “Hemengoak – De Aquí” comprèn diferents estratègies per tal d'adoptar un sistema alimentari més sostenible i responsable amb el medi ambient, que aposta per l'economia circular a través de la introducció de menús elaborats amb aliments ecològics, frescos, de temporada i de producció local¹³⁴. El projecte és de gestió directa, ja que el personal de cuina forma part de la plantilla orgànica de l'Ajuntament, és a dir, es tracta de treballadors i treballadores públics. D'acord amb aquesta premissa, la voluntat política del govern municipal – liderat per Euskal Herri Bildu durant el període 2015-2019 – era ben clara. La seva aposta va consistir en combinar tres elements imprescindibles per a la viabilitat del projecte: la sostenibilitat alimentària, un sistema de contractació pública socialment responsable i un projecte pedagògic on el menjar hi tingués un paper central¹³⁵. El concurs de licitació contempla el subministrament i la logística d'aliments frescos, ecològics, de temporada i de proximitat, així com la recepció, emmagatzematge i transport als menjadors de les escoles infantils. El criteri d'adjudicació és la millor qualitat-preu per a la promoció de la seguretat i la qualitat alimentària. Segons les dades aportades pel propi Ajuntament, el subministrament de productes locals, frescos i ecològics suposa una despesa de 329.000 euros anuals. El contracte s'adjudica en 13 lots diferents: els primers dotze de subministrament d'aliments i el lot número tretze de gestió i logística per tal que la distribució dels productes a les diferents cuines pugui realitzar-se a partir d'un únic centre de provisió. Els criteris d'adjudicació segueixen la pròpia filosofia del projecte, la qual se centra en la qualitat diferenciada dels aliments de proximitat i el canal de distribució. A més, es tenen en compte a l'hora d'avaluar les propostes, les accions de transferència de coneixement, sensibilització i educació alimentària, mediambientals i de justícia social. D'acord amb els objectius del projecte, l'oferta econòmica deixa de ser el criteri més rellevant a l'hora d'adjudicar un contracte: representa 20 punts sobre 100. El servei de restauració preveu un cost d'1,45 euros per menú¹³⁶. Ara bé, les famílies paguen el servei com a part de la tarifa de jornada completa

¹³⁴ <https://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verpagina.aspx?idpag=174>

¹³⁵ <https://www.vitoria-gasteiz.org/docs/wb021/contenidosEstaticos/adjuntos/es/15/35/81535.pdf>

¹³⁶ <https://hacienda.navarra.es/sicportal/mtoAnunciosModalidad.aspx?Cod=1902141358189E67954F>

a les escoles infantils, la qual té en compte diferents trams de renda¹³⁷. Els objectius d'Hemengoak són múltiples: en primer lloc, s'identifica la necessitat de canviar el sistema de gestió de menjadors de les escoles infantils. En segon lloc, s'atorga la màxima importància a l'elaboració de menús saludables, a partir de matèries primeres adaptades a la temporalitat i a la producció ecològica, per a la transmissió d'hàbits saludables a tota la comunitat educativa. Per últim, es vol ampliar el projecte pedagògic a través de campanyes de sensibilització i jornades de formació amb totes les figures involucrades en el projecte, començant pels productors locals¹³⁸. Finalment, cal remarcar la part logística del projecte, que compta amb un centre propi d'emmagatzematge de matèries primeres per a la seva posterior distribució gràcies a la concessió de magatzems per part del govern foral¹³⁹ (com ja s'ha vist a la secció 4 sobre logística, en què s'explica el projecte d'Ekoalde). Com a resultat, un 72% dels productes provenen de l'economia local, i, amb l'excepció del peix, el 100% dels productes són de producció ecològica¹⁴⁰.

Reforçar els plecs per millorar la subcontractació? El cas de les EBM de Barcelona

A diferència de Pamplona, les escoles bressol de Barcelona tenen el servei de menjador externalitzat. L'Institut Municipal d'Educació de Barcelona (IMEB) gestiona els menjadors de les 101 escoles bressols municipals (EBM) a la ciutat mitjançant la subcontractació. Es tracta, doncs, d'un model d'externalització centralitzat. Totes les escoles bressol disposen de cuina pròpia, però la provisió del servei de menjador escolar, està subcontractat a empreses de restauració col·lectiva. Tot i així, com es pot observar en els plecs de l'últim concurs de licitació, en què es va adjudicar la gestió del servei a 84 escoles bressol dividit en 8 lots, es pot observar la voluntat d'introduir certs canvis per millorar aquest servei¹⁴¹. Així, en els plecs de clàusules administratives, s'estableix l'obligatorietat que certs productes siguin de procedència ecològica i de proximitat, així com provinents de centres especials de treball o empreses d'inserció social. Altres requisits demanen productes de més qualitat, com, per exemple, oli d'oliva verge. També s'inclouen clàusules socials en les noves contractacions de personal i s'obliga a la contractació del personal existent. Això respon a la voluntat de seguir la nova Estratègia de Política Alimentària, la qual vol "construir a Barcelona un model alimentari més just, sa i sostenible"¹⁴² i reflectir l'adhesió de Barcelona al Pacte de Milà¹⁴³. Ara bé, aquesta voluntat no ha impedit que les adjudicatàries del concurs esmentats fossin grans empreses. En primer lloc Ausolan, que es va emportar 5

¹³⁷ <https://www.pamplona.es/ayuntamiento/varios/tarifas-escuelas-infantiles-publicas-municipales-y-del-gobierno-de-navarra-0>

¹³⁸ Més informació sobre el projecte pedagògic <https://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=500>

¹³⁹ <https://www.vitoria-gasteiz.org/docs/wb021/contenidosEstaticos/adjuntos/es/15/35/81535.pdf>

¹⁴⁰ <https://www.vitoria-gasteiz.org/docs/wb021/contenidosEstaticos/adjuntos/es/15/35/81535.pdf>

¹⁴¹ https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/awardnotice.pscp?reqCode=viewPcan&idDoc=48462949&lawType=3

¹⁴² <https://ajuntament.barcelona.cat/premsa/2019/03/30/les-escoles-bressol-municipals-serviran-obligatoriament-aliments-ecologics-i-prioritzaran-els-aliments-de-proximitat/>

¹⁴³ des del 2015. Pacte promogut per la FAO per promoure l'alimentació més justa, sostenible i sana a les ciutats. Pamplona també hi està adherida.

dels 8 lots concursats, Servei d'àpats de Grup Mediterranea, que se'n va emportar 2, i l'empresa catalana 7 i Tria, que se'n va adjudicar un. Els criteris d'adjudicació donaven 35 punts al preu, 20 per productes de proximitat, 35 per productes ecològics i 10 per productes de Centres Especials de Treball o Empreses d'inserció. A més, una diferència que destaca en comparació amb l'externalització per part d'altres entitats públiques, com els casos detallats de Consells Comarcals, és que la quota del servei es fixa segons la renda de les famílies, i va de 0,9 a 7,1€ per menú¹⁴⁴.

Model centralitzat mixt: Xarxa Municipal de menjadors escolars d'Ames, Galicia

Actualment, Galicia es troba entre les primeres comunitats autònomes per nombre de comensals que utilitzen el servei de menjador escolar, i l'única on hi ha més centres amb cuina in situ (333) que de càtering (103), segons les dades de l'informe *Los Comedores escolares en España*¹⁴⁵. L'Administració ha apostat per augmentar el nombre de places disponibles per atendre la demanda creixent de famílies gallegues per a les que – o bé per raons de conciliació amb l'horari laboral o bé per raons econòmiques – el menjador escolar s'ha convertit en un servei complementari imprescindible. En aquest territori, un cas exemplar és el de la Xarxa Municipal de Menjadors Escolars del Consell d'Ames, municipi d'uns 30.000 habitants situat a la província de La Corunya. Per a la prestació del servei de menjador escolar l'Ajuntament va assumir la gestió integral del servei l'any 2005, per tal de garantir la qualitat nutricional dels menús, estretament relacionada amb la producció local¹⁴⁶. A la Xarxa, constituïda pels menjadors de cinc centres públics d'educació infantil i primària, el menjar és elaborat pel personal contractat per l'Ajuntament a les cuines de dos dels centres educatius i, posteriorment, es reparteix als tres restants. Ara bé, la prestació del servei de monitoratge per la supervisió dels nens i nenes i per realitzar activitats d'oci abans i/o després de dinar es va adjudicar a una empresa externa per concurs¹⁴⁷. La Xarxa de Menjadors Escolars del municipi d'Ames funciona gràcies a l'existència d'un conveni entre la Junta de Galicia i l'Ajuntament d'Ames, el qual entén el servei de menjador escolar com a necessari per a la conciliació de la vida laboral i familiar en àrees urbanes¹⁴⁸. D'acord amb el que estableix el Reglament de la Xarxa de menjadors, les fonts de finançament del servei complementari de menjador provenen de l'Ajuntament d'Ames i de les quotes abonades per les famílies en funció de la seva situació socio-econòmica – 1 euro és el preu mínim i 4,50 euros és el preu màxim del menú¹⁴⁹. L'ajuntament d'Ames va sol·licitar fons a la Junta per

¹⁴⁴ <http://ajuntament.barcelona.cat/escolesbressol/ca/ebmcanigo/preu-bonificaciones>

¹⁴⁵ Disponible a <https://www.seo.org/wp-content/uploads/2018/08/Informe-Comedores-Escolares.pdf>

¹⁴⁶ https://www.lavozdeg Galicia.es/noticia/santiago/ames/2019/04/27/os-pais-deronnos-unha-nota-sobresainte/0003_201904SY27P4992.htmf

¹⁴⁷ http://perfildecontratante.concellodeames.org/cgibin/apsesp/perfilcontratante/archivo.php/pca_castelan.pdf?idarchivo=4840&inline=1

¹⁴⁸ Mosquera, D. S. (2018). Que fago co meu fillo? debate arredor dos servizos complementarios de educación e dos programas de conciliación municipal de ames (a coruña). *Revista galega de educación*, (72), 28-31.

¹⁴⁹ Regulamento Da Rede Municipal De Comedores Escolares Do Concello De Ames
https://www.concellodeames.gal/sites/default/files/regulamento_bop.pdf

poder ampliar l'oferta a 1.400 menús diaris i així fer front a les 1.317 sol·licituds actuals, ja que només hi ha 1.254 places disponibles¹⁵⁰ i, per tant, llista d'espera. L'ajuntament d'Ames només ofereix una plaça per cada dos alumnes escolaritzats al municipi. El nombre de sol·licituds reflecteix l'alt índex de satisfacció amb el servei de preparació d'aliments de la Xarxa Municipal, un exemple de bones pràctiques sobretot pel que fa al criteri de proximitat i de la temporalitat a l'hora d'elaborar els menús. Garantir que els àpats servits siguin variats, equilibrats i sostenibles en termes d'impacte ambiental i de retorn econòmic és l'aposta principal de la Xarxa de menjadors d'Ames. L'abastiment alimentari de la Xarxa Municipal de Menjadors Escolars del Consell d'Ames es fa a través de compra directa a proveïdors locals o de la comarca. Tota la xarxa de menjadors treballa amb productes ecològics¹⁵¹. Tenen una central de compres gestionada pel propi Departament d'Educació, a través de la tècnica nutricionista. Els proveïdors són, bàsicament, majoristes de supermercat - IFA Gadis -, fruiteria, carnisseria i productes de neteja. El peix es compra directament a la llotja. Per tant, es tracta majoritàriament de distribuïdors, amb l'excepció de verdures i llegums que, de vegades, es compren a la cooperativa local LENTURA, segons disponibilitat i temporada, en una clara aposta pel consum de proximitat. Quan això no és possible, es compren a la fruiteria. Del cost total de 7,53 €, l'abastiment alimentari representa 1,37€ per menú¹⁵². Pel que fa a l'elaboració dels àpats, és duta a terme per personal municipal. De gestió directa, el servei de cuina comprèn 22 persones en total: cuineres, nutricionista, personal de neteja, etc. Treballen en règim de personal laboral indefinit, 18 a jornada completa i 4 a mitja jornada. Estan incorporats/des a la Relació de llocs de treball i se'ls aplica el Conveni de personal laboral municipal¹⁵³. Ara bé, el servei de monitoratge està externalitzat a l'empresa A Billarda SL, que pertany al Grupo Vitae. El contracte és de 2 anys, prorrogable a 2 anys més¹⁵⁴. Els i les monitores es contracten per dues hores i mitja al dia, mentre que les responsables de la coordinació ho són durant tres hores i mitja.

Propostes de remunicipalització a Catalunya: un fenomen incipient

Tot i la diversitat de models existents, a Catalunya, no hi ha ajuntaments que gestionin de manera directa el servei integral de menjadors escolars. Ara bé, hi ha hagut un parell de casos en què la municipalització del servei s'ha mencionat en propostes electorals i, fins i tot, portat a debat en el ple municipal. Un clar exemple és l'ajuntament de Berga, el qual, segons el diari Nació Digital, està estudiant la viabilitat d'assumir la gestió directa dels menjadors de les escoles públiques del poble¹⁵⁵. ERC va fer una esmena en el context d'una moció en rebuig al nou decret d'Ensenyament, impulsada per ICV.

A altres municipis de Catalunya també s'ha parlat d'assumir la gestió del servei de menjadors, si bé es fa referència al control del servei i no a municipalitzar-ho. És a dir,

¹⁵⁰ https://www.lavozdegalicia.es/noticia/santiago/ames/2019/04/02/ames-aumentara-150-plazas-red-comedores-proximo-curso/0003_201904S2C7992.htm

¹⁵¹ https://www.lavozdegalicia.es/noticia/yes/2019/04/27/comedores-ecologico-lujo/0003_201904SY27P2991.htm

¹⁵² Mosquera, D. S., 2019. Intercanvi de correus electrònics amb el Conseller d'Educació del Consell d'Ames [correu electrònic] (Comunicació electrònica, 28-29 octubre 2019)

¹⁵³ https://www.concellodeames.gal/sites/default/files/documentos/procesos-ofertas-puestos/texto_refundido_rpt_diciembre_2018.pdf

¹⁵⁴ http://perfildecontratante.concellodeames.org/perfildecontratante/info_expediente.shtml?expediente_query=idexpediente:1023&idexpediente=1023&entidad=169

¹⁵⁵ <https://www.naciodigital.cat/bergueda/noticia/15090/berga/estudiara/si/pot/assumir/gestio/directa/servei/menjadors/escoles>

assumir la feina que en molts casos fan els consells comarcals. És el cas d'Arbúcies, que va decidir assumir la gestió del servei de menjadors per abaratir costos¹⁵⁶ i exercir més “sobirania alimentària”¹⁵⁷ l'any passat. Fins ara, els menjadors escolars del poble havien estat gestionats per la multinacional Eurest, per l'adjudicació d'un concurs públic del consell comarcal de la Selva¹⁵⁸. Després d'una prova pilot amb dues escoles i la col·laboració d'una cooperativa per la prestació del servei, l'any 2020, l'ajuntament tindrà el control sobre tots els menjadors escolars d'infantil i primària del poble¹⁵⁹.

Auto-gestió: CEIP Gómez Moreno, Granada

A l'Albayzín, barri històric de la ciutat de Granada s'hi troba el CEIP Gómez Moreno, l'únic menjador escolar auto-gestionat de la comunitat autònoma d'Andalusia. A partir de l'any 2002, l'AMPA va assumir la gestió directa dels serveis complementaris de l'única escola pública al barri. El punt de partida va ser la visió de l'escola en general, i del menjador en particular, com un espai d'educació integral per a la promoció d'un consum sostenible, responsable i d'acord amb les necessitats alimentàries de la població escolar¹⁶⁰. Així, l'AMPA va decidir apostar per un projecte educatiu compromès amb la producció agrària local. Després de firmar el conveni amb l'Administració Pública, l'AMPA va assumir la gestió directa del menjador escolar, és a dir, totes aquelles tasques relacionades amb la contractació del personal, la compra d'equipament i aliments, el pla d'higiene, cobertura de necessitats a la cuina, preparació d'instal·lacions i interlocució amb monitors i famílies. L'any 2014, la Junta d'Andalusia va canviar la legislació i va obligar tots els menjadors de les escoles públiques a concursar. A l'eliminar els convenis amb les AMPAs, el decret actual afavoreix l'evolució cap a la gestió privada per empreses de càtering i la transformació del dret a una alimentació sana i equilibrada en un negoci molt rendible per un grapat de grups empresarials. L'AMPA del CEIP Gómez Moreno, però, va presentar-se al concurs i es va adjudicar la gestió del menjador per 4 anys més. Però l'any 2018, tot plegat es va complicar. El concurs de licitació llançat per la Junta d'Andalusia va posar el punt final al model exitós i compromès d'autogestió quan l'empresa Mediterrània de catering es va adjudicar el contracte de gestió del menjador CEIP Gómez Moreno. La Junta va treure a concurs el menjador de l'escola 3 mesos abans del previst, i sense avisar a l'AMPA, que no va a ser a temps de presentar-s'hi. En conseqüència, l'empresa de catering Mediterranea -una de les principals empreses del sector a l'Estat Espanyol¹⁶¹ es va adjudicar la gestió del menjador.

En perdre l'exitós model d'auto-gestió del menjador, les famílies es van mobilitzar en un seguit de protestes i van impulsar la campanya “¡No me toques la olla!”¹⁶² per defensar el

¹⁵⁶ <https://www.diaridegirona.cat/selva/2018/07/07/lajuntament-darbucies-vol-carrec-dels/923420.html>

¹⁵⁷ <https://www.elpuntavui.cat/societat/article/16-educacio/1527867-satisfaccio-a-arbucies-pel-menjador-escolar.html>

¹⁵⁸ <https://www.naciodigital.cat/baixmontseny/noticia/10982/arbucies/comenca/canvi/model/dels/menjadors/escolars>

¹⁵⁹ <https://www.elpuntavui.cat/societat/article/16-educacio/1652960-gestio-arbucienca-del-menjador-escolar-el-2020.html>

¹⁶⁰ Alimentación Responsable en la Escuela Pública. Una experiencia de Eco-Comedor auto gestionado (CEIP “Gómez Moreno”. Albayzín, Granada); Fuentes-Guerra Soldevilla, R., Toral López, I. y Martín Fuentes, A. Hábitat y Sociedad (issn 2173-125X), n.º 8, noviembre de 2015, pp. 169-179.

¹⁶¹ <https://www.seo.org/wp-content/uploads/2018/08/Informe-Comedores-Escolares.pdf>

¹⁶² Másinformació a https://nometoqueslaolla.org/?page_id=68

sistema de funcionament que s'havia implementat durant més de 15 anys¹⁶³. Després de mesos de protestes i mobilitzacions protagonitzades per diferents col·lectius del barri de l'Albayzín, la Junta d'Andalusia va delegar a les dues parts interessades – l'empresa i les famílies – la negociació per tal que l'AMPA pogués recuperar el model de gestió integral. La multinacional va firmar la cessió del contracte del servei de gestió del menjador¹⁶⁴ i a partir de l'abril de 2019 les famílies van poder recuperar el seu projecte educatiu d'alimentació saludable que a la vegada promou hàbits responsables amb el medi ambient i amb la producció agrària local.

Ara bé, per normes de la Junta, calia que l'empresa executés el 20 % del contracte per poder-ne fer la cessió. Així, durant 5 mesos, Mediterranea es va encarregar del menjador de l'escola. Segons la persona contactada de la Comissió de Menjador, les persones que porten l'empresa venien amb por i van adaptar-se molt al que l'AMPA als va demanar. De totes maneres, hi va haver alguns canvis. Després de recuperar la gestió del menjador, l'AMPA va haver de subrogar el nou personal subrogat per l'empresa en les mateixes condicions. Just llavors, l'antiga cuinera havia deixat la feina després de 16 anys a l'escola, i se n'havia contractat una de nova sota el conveni d'Hostaleria i Restauració, cosa que no es va poder canviar en fer la subrogació del personal. L'antiga cuinera cobrava més, sota el Conveni Col·lectiu d'Empreses d'Ensenyament Privat o sostingudes total o parcialment amb fons públics¹⁶⁵. D'altra banda, l'AMPA ha de cenyir-se estrictament a les condicions establertes en el contracte amb Mediterranea, cosa que inclou una forçada baixada del preu que el servei tenia anteriorment i que s'ha decidit cobrir a través d'una campanya de recaptació de fons, per tal de no perjudicar la qualitat dels àpats.

Així, actualment, el servei de menjador del CEIP Gómez Moreno està gestionat integralment per l'AMPA, un cas ben particular tant a Andalusia -ja que es tracta d'un model no contemplat per la Junta¹⁶⁶ - com a la resta de l'Estat Espanyol. Tant el personal de cuina com el de monitoratge està contractat directament per l'AMPA. A la cuina hi treballen una cuinera, que s'ha incorporat recentment a l'equip, i una ajudant de cuina, que ja fa 14 anys que hi treballa. Pel que fa a l'equip de monitores -o cuidadores, com les anomena la persona contactada- està compost d'un "nucli dur" de persones que ja fa molts anys que hi treballen i d'altres que van canviant, la majoria com a personal en pràctiques. El servei de menjador té una ràtio de 2 monitors per sobre del que estableix la llei. Aquesta millora de la ràtio és obligada pel contracte cedit de Mediterranea¹⁶⁷. El model d'autogestió implica, a més, el control directe sobre la compra d'aliments. Així, l'abastiment alimentari funciona per contacte directe amb diferents proveïdors. El criteri imprescindible de l'abastiment és la compra en circuits de proximitat capaços d'oferir productes frescos, ecològics i de temporada. La interacció directa amb col·lectius de producció local garanteix una millor

¹⁶³ Comisión de comedor del CEIP Gómez Moreno, 2019. Conversa telefònica sobre l'auto-gestió del menjador [telèfon] (Comunicació personal, 29 d'octubre de 2019)

¹⁶⁴ <https://www.juntadeandalucia.es/temas/contratacion-publica/perfiles-licitaciones/detalle/000000071200.html>

¹⁶⁵ Comisión de comedor del CEIP Gómez Moreno, 2019. Conversa telefònica sobre l'auto-gestió del menjador [telèfon] (Comunicació personal, 29 d'octubre de 2019)

¹⁶⁶ Presidente del AMPA del CEIP Gómez Moreno, 2019. Conversa telefònica sobre menjador escolar [telèfon] (Comunicació personal, 23 d'octubre de 2019)

¹⁶⁷ Comisión de comedor del CEIP Gómez Moreno, 2019. Conversa telefònica sobre l'auto-gestió del menjador [telèfon] (Comunicació personal, 29 d'octubre de 2019)

qualitat dels aliments i fomenta la comercialització directa, a part de minimitzar l'impacte ambiental gràcies a la proximitat geogràfica de la producció.

La cuinera s'encarrega d'estar en contacte amb els proveïdors i d'encarregar tot allò que necessita. La majoria dels productes provenen de l'agricultura i ramaderia ecològica, amb l'única excepció del pollastre i el peix. La majoria dels proveïdors són productors: de granges dels voltants, del forn de pa del barri. La fruita i la verdura prové d'una cooperativa local anomenada Valle y Vega. El peix és o bé congelat o bé de la peixateria. Pel que fa a llegums i cereals, es compren a un distribuïdor. El cost alimentari del menú representa el 30% del preu total - 4,38€ - i gira al voltant dels 1,30 €. La Comissió de Menjador calcula que cobrant 0,50 € més per menú el cost real en quedaria cobert. Per finançar-ho, es va engegar una campanya de recaptació de fons - "crowdfunding"- que va ser un èxit. A més, les famílies organitzen activitats extra, com, per exemple, l'eco-mercat per seguir sostenint el seu projecte de menjador sa, pròxim i sostenible¹⁶⁸. El CEIP Gómez Moreno de Granda és un clar exemple de menjador auto-gestionat, i l'únic que gaudeix d'aquest model de gestió a la comunitat autònoma d'Andalusia. Tot i que l'horari lectiu és només de matins, 207 alumnes es queden a dinar a l'escola. De fet, el nombre de comensals no ha deixat de créixer en els darrers anys, i aquest menjador té llista d'espera. Els criteris per obtenir plaça, els estableix la Junta, en funció de si tots dos pares treballen, etc. La quota pagada per les famílies, fixada per la Junta, és de 4,38€ per comensal per dia, i existeix bonificació per trams de renda familiar¹⁶⁹.

Auto-gestió des de sempre: l'escola Catalunya

El menjador de l'escola Catalunya de Mira-sol ha estat auto-gestionat des dels seus inicis. L'any 1978, en què l'escola va obrir les seves portes, i davant de la necessitat de donar dinar als primers alumnes, unes mares van començar a cuina els àpats. Des de llavors, el menjador escolar s'ha organitzat des de l'auto-gestió, i ha mantingut l'autonomia malgrat els canvis legislatius. Més endavant, es van constituir en associació per tal de poder regular-ho. L'escola es va construir en una zona poc habitada, lluny del nucli urbà de Sant Cugat i on el paisatge eren majoritàriament camps. En els últims anys, el barri de Mira-sol ha crescut fins a esdevenir una urbanització amb grans cases de nova construcció. Aquest desenvolupament urbà ha afectat, també, el perfil i nivell econòmic dels alumnes de l'escola¹⁷⁰. Actualment, l'escola té dues línies d'infantil i primària. Aproximadament 420 alumnes, d'un total de 450, fan ús del servei de menjador gestionat directament per l'AFA. L'horari lectiu de l'escola és de 8.45 a 16.15, en jornada partida, en què el temps de migdia va de 12.30 a 14.45. L'escola disposa de cuina pròpia. El menú es paga pel preu màxim establert per la Generalitat, de 6,20 € per dia. La planificació dels menús es fa amb l'ajuda d'IADIN, un institut d'assessorament dietètic amb el que també hi treballa la Generalitat.

¹⁶⁸ <http://www.goteo.org/project/eco-comedor-escolar-auto-gestionado>

¹⁶⁹ Comisión de comedor del CEIP Gómez Moreno, 2019. Conversa telefònica sobre l'auto-gestió del menjador [telèfon] (Comunicació personal, 29 d'octubre de 2019)

¹⁷⁰ <https://agora.xtec.cat/ceip-catalunya-sc/lescola/historia/>

L'abastiment alimentari es gestiona per contacte directe amb diferents proveïdors i, per tant, sense la intermediació d'una central de compres. El cuiner responsable es posa en contacte amb els diferents proveïdors, la majoria dels quals són productors. S'intenta que tots els productes siguin ecològics i de proximitat, sempre que sigui possible. Ara bé, en casos puntuals es compra a distribuïdors. El menjador del Catalunya és part d'un projecte de l'Ajuntament de Sant Cugat que vol incentivar la compra de verdura produïda a Collserola¹⁷¹, per la qual cosa s'ha creat una xarxa en què l'Ajuntament fa de contacte entre escoles i productors. Així, molta de la verdura prové de Collserola. La resta d'aliments, també venen de prop: per exemple, la vedella -que és ecològica i de proximitat-, l'oli d'oliva de les Borges Blanques o iogurts del Montseny. El cost de l'abastiment alimentari ronda al voltant dels 2 €. Solia ser una mica més car, al voltant dels 2,50, però s'ha pogut abaratir el cost gràcies a la disminució de proteïna animal en els menús per motius variats. El menjador de l'escola compta amb dos cuiners, un ajudant de cuinar i un auxiliar que fa tasques de neteja. Tot el personal treballa en règim de contracte fix discontinu, de l'1 de setembre al 30 de juny. A l'estiu, cobren l'atur, mentre que fan vacances pagades per Setmana Santa i per Nadal. Fan jornada completa, de 8 a 16.30. Cobren segons el conveni de lleure, ja que com va senyalar la presidenta, aquest requereix millors condicions que el d'hostaleria. A més, tenen un complement. Així, per exemple, el cuiner cobra un salari de 2115,25 € mensuals en 12 pagues, encara que per conveni el sou seria de 1379,33€¹⁷². És a dir, cobra un 53% més. Aquest equip s'encarrega d'elaborar el dinar per a alumnes, mestres, personal de cuina i monitores. També s'encarrega de preparar l'esmorzar pels i les mestres. No se serveix berenar. Igual que la resta del personal, els i les monitores són contractades directament de l'AFA. Treballen a jornada parcial, de 12 a 15. Ara bé, són les mateixes persones que s'encarreguen d'altres serveis de l'AFA, com el d'acollida de matins i tardes o l'acompanyament a piscina. Tenen contractes fixos discontinus i cobren, igual que el personal de cuina, segons el conveni de lleure amb un complement afegit. La comptable de l'AFA calcula que el complement apuja el sou en un 40% aproximadament. D'aquesta manera, hi ha monitores que fa més de 30 anys que hi treballen, ja que les condicions laborals són molt millors que en altres escoles.

La directora de l'AFA, va destacar repetidament que un gran avantatge de l'auto-gestió és que no hi ha marge de benefici empresarial, per la qual cosa es poden oferir sous més elevats al personal o comprar aliments de més qualitat. Si bé suposa molta feina, ella va afirmar que "Val la pena". En veure el seu model amenaçat pel Decret de Menjadors, es van organitzar mobilitzacions dues vegades a l'escola¹⁷³. Ara resten pendents de l'aprovació del nou decret.

¹⁷¹ <http://www.escolexesc.cat/index.php/206-alimentem-les-escoles-proveiment-de-menjar-de-la-pagesia-de-proximitat-als-centres-de-sant-cugat>

¹⁷² <https://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/7828/1732087.pdf>

¹⁷³ Presidenta i comptable de l'AFA del CEIP Catalunya, 2019. Reunió sobre la gestió del menjadorescola [presencial] (Comunicació personal, 4 de novembre de 2019)

Gestió mixta: Escola Orlandai, Barcelona

El menjador de l'Escola Orlandai de Sarrià està gestionat per l'AFA i l'empresa Xtra des del juliol de 2019. Abans, la Fundació Futur es feia càrrec del servei de cuina (personal i abastiment), mentre que del monitoratge se n'encarregava SENFO¹⁷⁴. Aquestes dues entitats s'havien encarregat del servei de menjador durant un període de 2 anys. Anteriorment, el servei integral estava gestionat per la Fundesplai.

La decisió de passar a un model de gestió mixt va estar motivada per diversos factors. D'una banda, es volia canviar la tendència de retards en el pagament dels sous a les treballadores, tant a la cuina com al menjador, per part de les empreses contractades. De l'altra, hi havia hagut problemes amb els proveïdors, també per impagaments des de Fundació Futur. Les cuineres es queixaven de que no els arribaven els ingredients que havien demanat, o que n'arribaven d'altres. Tot i que la Comissió de Menjador de l'AFA va reunir-se amb totes dues empreses, la situació no va millorar i es va decidir fer el canvi. El que es buscava doncs, amb el canvi, era, també una major estabilitat pel que fa l'abastiment (ibid). De moment tot sembla que funciona, però el canvi de model s'acaba d'implementar. A finals de curs, se'n farà una avaluació i es valorarà si es vol continuar amb la gestió mixta i si funciona la col·laboració amb Xtra. El contracte amb l'empresa operadora es revisa i renova (o no) cada any.

L'empresa que porta la comptabilitat de l'AFA, Xtra, també ofereix servei de menjador escolar, així que va es decidir que també s'encarreguessin de la cuina. Es va subcontractar Xtra per gestionar el personal de cuina i l'abastiment alimentari, la qual seguiria el model acordat per l'AFA anteriorment¹⁷⁵. Ara bé, del monitoratge se n'encarregaria l'AFA directament, ja que no suposava una gran càrrega i es volien evitar intermediaris. La gestió directa del servei de monitoratge no representaria gaires complicacions en una escola on tant mares i pares com mestres estan molt involucrats en el servei de menjador i extraescolars, i hi ha molt bones relacions entre monitors, docents i famílies. Es va decidir de no gestionar també directament el servei de cuina va ser per les dificultats tècniques que això representa. Segons el comptable de l'AFA, no estaven preparats per gestionar-ho. Així, es va passar a un model de gestió mixta, en què l'AFA té un paper més proper al servei que el tenia anteriorment.

Xtra va adoptar el model de menjador de l'escola, el qual s'havia debatut i acordat quan es va fer el canvi de Fundesplai a Fundació Futur i SENFO. Les cuineres van seguir contractades per subrogació, ja que segons van afirmar les persones entrevistades hi estan obligades per llei, i no es van canviar els proveïdors. Segons l'AFA, no treballen amb cap central de compres, sinó que la cuina està en contacte directe amb els proveïdors, amb els quals ja fa molts anys que es treballa tot i els canvis en l'empresa encarregada de la cuina. S'intenta que els productes siguin de proximitat i de producció ecològica.

¹⁷⁴ "colaboració estratègica de Futur", segons es va informar a la reunió

¹⁷⁵ Comptable AFA CEIP Orlandai, 2019. Conversa sobre la gestió del menjador escolar [telèfon] (Comunicació personal, 9 d'octubre de 2019)

El servei de menjador a l'escola ofereix dinar als nens i les nenes des de P3 fins a 6è, i berenar de P3 a 2n. L'escola té uns 225 alumnes dels quals la gran majoria es queden a dinar. Durant el temps de migdia, hi ha molt de focus en el projecte pedagògic. Hi ha uns criteris establerts pel que fa l'educació durant l'hora de dinar. És important menjar de tot, però no forçar i treballar certs hàbits. El temps de migdia dura dues hores i no s'hi fan activitats organitzades. Abans, la durada era de dues hores i mitja, però es va decidir que era massa llarga. El temps de migdia era una font de conflictes i els i les alumnes tornaven a classe cansats. Ara, el matí s'allarga mitja hora i a la tarda es plega abans. Així, tant el temps de migdia com el dia a l'escola funciona millor¹⁷⁶.

Externalització descentralitzada: els menjadors ecològics d'Ecomenja

A Catalunya encara queden menjadors gestionats per empreses que no han guanyat cap concurs, sinó que han estat subcontractades per les AMPAs o els equips directius de les escoles mateixes. En aquests casos, sovint es tracta d'empreses més petites, que troben dificultats per presentar-se a concurs però que, en canvi, poden oferir el servei de manera més propera i sense cap problema. Una de les moltes empreses és Ecomenja, la qual és interessant per la seva aposta per l'abastiment de proximitat i ecològic.

El primer menjador escolar l'Ecomenja va començar a funcionar el curs 2009-2010. Joan M. Riba, cuiner professional, tanca un restaurant per passar-se al sector de la restauració escolar. El primer menjador va obrir a la comarca d'Osona, i, més endavant, es van traslladar a la comarca del Vallès i aviat, a Barcelona. Actualment, Ecomenja gestiona el servei integral de menjador de 7 escoles públiques i d'una escola Waldorf, privada. L'empresa alimenta a 2300 comensals diaris i té una plantilla de 150 treballadors i treballadores, és a dir, es tracta d'una empresa mitjana. Malauradament, per temes de tresoreria, no poden portar menjadors en centres on hi ha més d'un 50% de comensals becats. Això, fa que a zones on hi viuen classes de renda és baixa no hi puguin treballar.

Totes les escoles amb les que treballa Ecomenja són contractades per l'AMPA o el Consell Escolar de l'Escola. Per tant, no Ecomenja no s'ha presentat a cap concurs de licitació en els últims anys. Durant un temps, havien estat gestionant els menjadors de les escoles bressol municipals de Santa Eulàlia de Ronçana, els quals s'havien adjudicat a través d'un concurs. Però el contracte es va acabar i des de llavors la seva estratègia ha sigut no concursar. En paraules del gerent, “preferim el tracte directe amb AMPA i equips directius, fer pinya, anar a una”, i a més, critica que “els concursos es fan amb criteris de subhasta”. Diu que si es fessin amb criteris de qualitat, s'hi presentarien.

¹⁷⁶Direcció CEIP Orlandai i Comissió de menjador. Reunió sobre l'evolució del menjador de l'escola [presencial] (Comunicació personal, 15 d'octubre de 2019)

A Ecomenja, treballen amb Ecocentral per al subministrament de la majoria dels productes. El que no es compra a través d'Ecocentral, es fa per mitjà de la compra directa, ja que els circuits curts beneficien a totes dues parts. Ecomenja fa una planificació econòmica de tot l'any, juntament amb els pagesos. Així, s'estableixen preus fixos i no es depèn de la volatilitat del mercat. De la negociació de preus se n'encarrega la gerència d'Ecomenja, però l'abastiment es planifica conjuntament amb els i les caps de cuina. El 80% dels productes que fan servir són de proximitat, i més d'un 70% ecològic certificat per Intereco¹⁷⁷. A un parell d'escoles, s'arriba al 95% de producte ecològic, ja que han triat tenir, també, la carn ecològica. Regularment, es fan auditories de la CCPAE per comprovar que efectivament és així. A més, tota la verdura és de temporada.

Des d'Ecomenja, consideren que hi ha una falta d'infraestructura productiva per estendre el consum d'aliments ecològic de proximitat. No falta producte ecològic. El problema, és que la majoria s'exporta, i el que es queda aquí és irrisori. Així, el que fa falta és inversió i voluntat política.¹⁷⁸

Ecomenja demostra que l'abastiment alimentari d'agricultura agroecològica i de proximitat, tot i tenir un cost més alt que els productes convencionals, és possible dins del preu establert per la Generalitat de 6,20€. Tenint en compte que aquest preu s'ha mantingut estable des dels últims 10 anys -sense incorporar la inflació que sí que ha afectat el preu dels aliments i el cost dels salaris-, i que llavors pràcticament no hi havia empreses que comprassin la matèria primera ecològica, suggereix que hi ha hagut una acumulació de beneficis considerable durant els últims anys per part de les empreses de restauració col·lectiva.

Inspiració a Europa

Gestió directa municipal: El cas d'Anglet, França

A França, el finançament dels menjadors escolars prové, en part, de l'Administració Pública i, en part, de les famílies. A les escoles de primer grau, el municipi gestiona el menjador escolar i, a les de segon grau, són les pròpies escoles les que exerceixen aquesta funció. A més, hi ha un fons social previst pels menjadors escolars que té la finalitat de finançar les quotes de nens i nenes d'entorns desfavorits¹⁷⁹.

A Anglet, un municipi coster del País Basc francès, la gestió dels menjadors escolars de les escoles públiques és municipal. El municipi d'uns 38.000 habitants¹⁸⁰, gestiona el servei de menjador a catorze escoles i dos centres d'oci. Des del 2011, l'Ajuntament va fer el

¹⁷⁷ Per a més informació <http://interecoweb.com/intereco/>

¹⁷⁸ Joan M Riba, 2019. Reunió sobre el funcionament d'Ecomenja [presencial] (Comunicació personal, 28 de novembre de 2019)

¹⁷⁹ http://www.eurorai.org/PDF/pdf%20seminar%20Karlsruhe/Karlsruhe-Situation%20in%20FRANKREICH-definitiv_ES.pdf

¹⁸⁰ INSEE, 2019 https://statistiques-locales.insee.fr/#bbox=-194809.5405654,51044.37440&c=indicator&i=pop_depuis_1876.pop&i2=pop_depuis_1876.dens&s=2016&s2=2016&selcodgeo=64024&view=map1

tomb i es va comprometre a servir àpats fets amb productes ecològics i de proximitat a tots els menjadors escolars del municipi. Actualment, més d'un 80% dels infants en edat escolar fan ús del servei de menjador, concretament, 1650 de 2000. Aquest alt nombre de comensals contrasta amb la mitjana de França, que és d'un 54% dels i de les alumnes en edat escolar¹⁸¹.

Així, tant a les cuines en cuina insitu com a la cuina central d'Anglet, on s'elaboren els àpats d'aquells centres que no disposen de cuina pròpia, els i les treballadores són empleats municipals. Ara bé, l'abastiment es fa a través de la central de compres de Sògeres, filial del grup francès Sodexo, "per raons de seguretat i higiene", segons va afirmar Francis Gausset, Director d'Infància i Joventut, a les I Jornades Internacionals Gozo que van tenir lloc a Bilbao a principis d'octubre de 2019¹⁸². Ara bé, les condicions establertes als plecs del concurs de licitació són molt més ambicioses que en els casos analitzats anteriorment a l'estat Espanyol. Així, per exemple, s'estableix que el 70% de les verdures i el 100% dels productes làctics han de ser ecològics. La nova llei francesa, coneguda com a Llei Egalim¹⁸³, només requereix que el 20% ho siguin. D'altra banda, la nova llei francesa també requereix que un 50% dels productes siguin d'origen local o certificats amb "label"¹⁸⁴, per la qual cosa, Sògeres treballa, també, amb proveïdors locals que no figuren a la seva central de compres habitualment. El cost de l'abastiment alimentari per menú és de 2,09 € sense impostos¹⁸⁵. La quota pagada per les famílies varia en funció de la renda, de 0,5 a 4,5€ per menú¹⁸⁶.

Francis Gausset va destacar, en la seva ponència a les Jornades Gozo, la voluntat d'establir una central de compres pròpia, encara que, segons ell, ara mateix no tenen la competència per fer-ho. Properament es llançarà una nova licitació per l'abastiment dels menjadors escolars a Anglet, i Gausset va afirmar que introduiria canvis i que treballaria conjuntament amb l'Associació Interbio de Nova Aquitània i 3AR, una associació per afavorir i fomentar la compra responsable a la regió de Nova Aquitània. En consonància amb la nova llei, els plans pels menjadors escolars d'Anglet inclouen la introducció de menús vegetarians un cop a la setmana i la supressió de plàstics, entre d'altres¹⁸⁷.

Tot i que l'abastiment està externalitzat, tant el servei de cuina com el de monitoratge són 100% de gestió municipal. Així, tots els treballadors i treballadores que treballen als menjadors i cuines d'Anglet són funcionaris de l'Estat francès. Treballen a jornada completa de 35 hores, o no completa si així o decideix el municipi. També poden treballar a jornada parcial si així ho desitgen els o les treballadores. Els i les monitores treballen de 11.30 a 14h dilluns, dimarts, dijous i divendres. Els sous van d'entre 15 a 19 euros l'hora, segons l'antiguitat.

¹⁸¹ <https://www.education.gouv.fr/cid45/la-restauration-scolaire.html>

¹⁸² Francis Gausset, 2019. Ponència a Gozo Bilbao I Jornades Internacionales 02-10-2019. [video online] Disponible a: <<https://www.youtube.com/watch?v=LXFi8vZiVC8>> [Consultat el 15 d'octubre 2019]

¹⁸³ Veure <https://agriculture.gouv.fr/egalim-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation>

¹⁸⁴ <https://www.gureplateragureaukera.eus/es/iparraldeko-eskola-jantokiak-bisita-baten-kronika/>

¹⁸⁵ Gausset, F., 2019. Intercanvi de correus electrònics amb el Director d'Infància i Joventut de l'Ajuntament d'Anglet [correu electrònic] (Comunicació electrònica, novembre 2019)

¹⁸⁶ https://www.anglet.fr/fileadmin/user_upload/Fiche_pratique/Vie_municipale/Finances/Catalogue_des_Taxes_et_Tarifs_Communaux_2018-2019.pdf

¹⁸⁷ Francis Gausset, 2019. Ponència a Gozo Bilbao I Jornades Internacionales 02-10-2019. [video online] Disponible a: <<https://www.youtube.com/watch?v=LXFi8vZiVC8>> [Consultat el 15 d'octubre 2019]

Tres casos italians

A Itàlia, la llei defineix la restauració escolar com un servei públic local “a demanda individual”¹⁸⁸, per la qual cosa l’Ajuntament no té l’obligació de crear i organitzar el servei, però si ho fa, ha de fixar el cost que han de sufragar les famílies. Per la seva banda, les famílies sempre tenen l’opció de no utilitzar el servei de menjador. L’Ajuntament ha de garantir que l’espai destinat al servei compleixi amb les normes tècniques i ha de proporcionar un servei de menjadors que garanteixi menjar de qualitat d’acord amb les pertinents normes d’higiene i salut. El marc normatiu contempla tres tipologies de gestió del servei: interna, és a dir, gestió directa per part de l’escola o de l’administració local, que s’encarrega directament del servei al disposar de cuina i treballadors/es propis; externa, quan es tracta d’una empresa privada que assumeix el servei de preparació i distribució dels menús escolars; i mixta, quan l’empresa adjudicatària del concurs de licitació, amb personal propi – contractat per a la preparació i distribució dels aliments – utilitza la cuina propietat de l’Ajuntament. Segons les dades proporcionades pel Ministeri de Salut, un 80,34% té gestió externa, mentre que la gestió directa representa un 14,88%, i el 4,77% té gestió mixta¹⁸⁹.

Crida l’atenció que les famílies es queden al marge de la gestió dels menjadors ja que no participen en el procés de presa de decisions respecte quina empresa assumirà el servei de càterring i l’única opció que tenen si no estan satisfetes amb la qualitat dels menús és optar per no inscriure els seus fills al servei de menjadors i que portin dinar propi i menjar-se’l a les instal·lacions de l’escola.

Pel que fa a l’abastiment alimentari, la utilització d’aliments ecològics i de proximitat està augmentant gradualment, tot i que hi ha una diferència importants entre el nord i el sud de la península. Des del 2010, hi ha unes línies d’actuació clares que prioritzen els productes de proximitat¹⁹⁰. Ara bé, tot i els recents incentius del govern italià per impulsar l’ús d’aliments de producció ecològica en restauració escolar, els elevats costos que això comporta fa que molts municipis no hi hagin repòs. A principis de 2019, el govern italià va anunciar que destinaria 10 milions d’euros en ajudes a aquells menjadors que estiguessin certificats com a ecològics, els quals havien de garantir que un percentatge dels productes usats en l’elaboració dels àpats era de producció ecològica¹⁹¹.

Milà: servei de càterring centralitzat a escala industrial

A Milà, la segona ciutat més gran d’Itàlia, amb una població de gairebé 1,4 milions i, per tant, semblant a Barcelona, els menjadors estan gestionats per una empresa municipal. Milano Ristorazione és una empresa municipal - 99% ajuntament, 1% de SO.GE.M.I, la societat que gestiona tots els mercats majoristes agroalimentaris de la ciutat-, encarregada de

¹⁸⁸ Decreto Ministerial del 31 de diciembre de 1983 "Identificación de las categorías de servicios públicos locales a demanda individual", punto 10, expedido de conformidad con el art. 6 del Decreto Legislativo nº 55 del 28 de febrero de 1983, convertido Ley nº 131 del 26 de abril de 1983

¹⁸⁹ http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2373_allegato.pdf

¹⁹⁰ Linee di indirizzamento per la ristorazione scolastica http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf

¹⁹¹ Per a més informació veure <http://scuolaincomune.it/index.php/2018/10/22/in-arrivo-10-milioni-per-le-mense-scolastiche-biologiche/>

l'elaboració d'àpats per a la majoria de menjadors de guarderies, escoles de primària i secundària de Milà, així com de residències de la tercera edat, serveis a domicili per a gent gran i centres d'acollida. Milano Ristorazione va començar a gestionar la restauració col·lectiva d'escoles i altres usuaris el 2001 a través d'un servei de càterring que arriba a repartir al voltant de 85.000 àpats diaris. Segons les dades proporcionades per a la pròpia empresa, l'elaboració de menús arriba a un total de 16.987.305 l'any, dels quals 13.843.539 són distribuïts a la població escolar de la ciutat a través d'aproximadament 437 menjadors¹⁹².

Segons l'empresa, l'oferta de productes ecològics dins dels menús representa el 30% del total, és a dir, gairebé 3000 tones d'aliments – d'un total de 10.667 tones d'aliments processats l'any. Totes les fruites són de producció ecològica – raïm, peres, pomes, mandarines, taronges. Els agricultors del Consorci DAM (Districte Agrícola Milanès) s'han adjudicat el subministrament d'arròs, mentre que la llet i iogurts provenen del Parc Agrícola Sud¹⁹³, una zona agrícola al sud de la ciutat. El preu del menú és de 3,30 euros per dia per comensal, i les famílies empadronades a Milà – que reuneixen una sèrie de requisits econòmics – poden beneficiar-se d'una reducció del preu. Les famílies no empadronades paguen el preu sencer de 5,63 euros a les llars de bressol municipals i de 4,43 euros a les escoles públiques d'educació infantil, primària i secundària.

L'Ajuntament de Milà ha adjudicat a l'empresa Milano Ristorazione la gestió integral del servei de menjador a partir de l'any 2001. Aquest model de gestió inclou, entre d'altres, la inscripció al servei, la sol·licitud i recaptació de les quotes que han de pagar les famílies i el recobriment d'impagaments. La contribució anual del servei de menjador escolar és establerta per l'Ajuntament de Milà i cobreix part del cost total.

D'acord amb el que estipula el contracte de servei entre l'Ajuntament de Milà i l'empresa, el servei de menjador inclou totes les fases necessàries en l'elaboració dels aliments: el subministrament – a partir de la compra de productes, transformació i envasat -, el transport i la distribució de menús, neteja i sanejament dels menjadors, amb l'excepció de les llars de bressol. L'empresa pot contractar a tercers per que duguin a terme activitats relacionades amb el transport i la distribució d'àpats, amb l'excepció del servei de producció d'àpats que és objecte d'adjudicació per part de l'Ajuntament¹⁹⁴.

Segons les dades recopilades per Foodinsider, un Observatori no institucional que fa el seguiment de la qualitat de l'alimentació als menjadors escolars italians, el model de gestió de Milano Ristorazione ha sigut objecte de crítiques degut al procés d'industrialització de la preparació dels àpats – de les 46 cuines que existien inicialment en queden 26 – després de la construcció d'una cuina a escala industrial que elabora aproximadament 12.000 menús diaris. Les aliments frescos han donat pas als altament processats que no satisfan les necessitats dels comensals però que garanteixen la rendibilitat del servei¹⁹⁵.

¹⁹² <https://www.milanoristorazione.it/chiamo/presentazione>

¹⁹³ https://www.milanoristorazione.it/files/Area_Stampa/Comunicati_stamp_a_2018/CS%20%20MILANO%20RISTORAZIONE%20D%C3%80%20VOCE%20AI%20BAMBINI%20MILANESI%20E%20PRESENTA%20LE%20NOVIT%C3%80.pdf

¹⁹⁴ Contracte de servei entre l'Ajuntament de Milà i Milano Ristorazione S.p.A. Disponible a https://www.milanoristorazione.it/files/Files_PDF/Pdf_di_struttura/contratto%20di%20servizio%20aggiornato.pdf

¹⁹⁵ <http://www.foodinsider.it/milano-ristorazione-evoluzione-dalle-46-cucine-alla-strategia-industriale/>

Cremona: el millor menú escolar d'Itàlia

Segons els resultats d'una enquesta realitzada pel Comitè científic de l'observatori Foodinsider sobre la qualitat dels menús escolars a Itàlia, Cremona és la ciutat que ofereix el millor servei de restauració escolar. Els menjadors escolars de la ciutat representen una font d'inspiració per a la preparació de menús saludables per a tots els gustos, ja que es dona la possibilitat d'elecció entre dos menús als comensals i s'ofereix formació constant al personal de cuina. Els principals indicadors utilitzats per l'observatori per publicar el rànquing fan referència al consum de carn, a la introducció de cereals integrals, a la combinació de verdures fresques i cuinades i a la presència de llegums i productes ecològics.

Segons el propi Ajuntament, les matèries primeres utilitzades n'inclouen algunes d'ecològiques: farines i cereals com arròs i espelta, algunes fruites i verdures fresques com patata, pastanaga, poma, pera i kiwi, així com productes de comerç just –plàtans, fruits secs, xocolata- i productes amb denominació d'origen. L'objectiu del projecte educatiu és assegurar que en l'elaboració dels menús es dedica especial atenció a la utilització d'ingredients sans i saludables sense oblidar el gust.

El servei de restauració escolar va a càrrec de l'empresa Camst, supervisada pel Sector de Polítiques Educatives i l'Oficina de Càtering Escolar, entre d'altres. La gestió forma part de les polítiques educatives de l'Ajuntament en el que el personal de cuina representa el cor del projecte i el professorat és un aliat important per a l'assoliment dels objectius: promoció de la salut i enfortiment del teixit social gràcies a la col·laboració entre personal educatiu, personal de cuina i famílies. L'empresa Camst, la primera empresa a Itàlia en entrar al mercat de la restauració escolar el 1973 i referent del sector amb una facturació de més de 194 milions d'euros i més de 44 milions de menús l'any, s'ha adjudicat la gestió del servei integral de preparació, envasat i distribució d'àpats calents pels anys 2015-2020. Els plecs no preveuen una divisió en lots i el criteri d'adjudicació és el del preu més baix. Pel que fa al cost diari del menú, varia en funció de la situació socio-econòmica de les famílies – 3,75 és el preu mínim i 5 euros el màxim. Les famílies que no estan donades d'alta al padró municipal de la ciutat hauran d'abonar una tarifa de 5,50 euros. A partir de novembre de 2017 és possible triar, pel mateix preu, un menú alternatiu estàndard que es caracteritza per tenir més verdures, cereals integrals, llegums i fruit secs.

L'alcalde destaca l'excel·lència aconseguida pel menjador escolar com a resultat de la voluntat política que creu en la importància i el valor del servei de càtering escolar i l'estreta col·laboració entre el personal de cuina de l'Ajuntament i el de l'empresa – 40 persones en total que treballen a 32 cuines de la ciutat¹⁹⁶.

Els menjadors ecològics de Grottaferrata

Grottaferrata és un municipi d'aproximadament 20.000 habitants que pertany al territori de la ciutat metropolitana de Roma Capital. El 2018, l'Ajuntament va decidir adjudicar el servei de menjador ecològic segons els criteris de reducció de l'impacte

¹⁹⁶ <https://www.comune.cremona.it/node/480203>

ambiental i conforme als requisits de la contractació pública ecològica. La gestió del menjador és de tipus mixt, segons la terminologia italiana, ja que els àpats s'elaboren a la cuines situades a les mateixes escoles pel personal de l'empresa adjudicatària. El cost del menú és de 4,79 euros sense IVA.

Les prescripcions tècniques dels plecs de licitació especifiquen quins productes han de ser d'agricultura ecològica - entre els quals fruita, verdura, pasta, oli, carn de pollastre i de porc -, i quins han de ser de denominació d'origen – la carn de vedella, entre d'altres¹⁹⁷. D'altra banda, queda prohibit l'ús de productes transgènics per a l'elaboració de qualsevol dels plats. El paper de l'Administració Pública ha sigut clau per incentivar la compra de productes d'origen italià i, en la mesura que sigui possible, de proximitat per tal de contribuir activament en la reducció dels factors relacionats amb la contaminació i l'escalfament global. L'objectiu que es vol assolir és la disminució de l'impacte derivat del transport i l'embalatge dels aliments, a través del consum de productes locals, més frescos i de temporada.

VivendaSpA és l'empres adjudicatària del servei de càtering escolar que s'ocuparà de la nutrició i de la salut d'uns 1.200 nens i nenes. D'acord amb allò establert al concurs de licitació, la gestió del servei inclou: preparació, envasat, transport i distribució dels àpats, la higienització de cuines i menjadors, així com la gestió informatitzada de les reserves de menús¹⁹⁸. L'empresa forma part de La Cascina, líder en el sector de la restauració col·lectiva. Segons les dades de l'empresa, el grup elabora més de 36 milions d'àpats l'any, fent ús de més de 1.250 plantes de producció¹⁹⁹. Així, es tracta d'una gran empresa, però que ha hagut d'adaptar-se als criteris establerts per l'Administració pública.

6. Conclusions

Amb aquest informe hem analitzat diferents models de gestió dels menjadors escolars en diferents etapes educatives, i s'han explorat casos concrets de territori català però també a altres localitats de l'Estat Espanyol i de l'estranger. D'aquest anàlisi es conclou que per la justícia alimentària, els models de gestió directa i d'auto-gestió són els que funcionen millor. L'externalització del servei de restauració col·lectiva escolar implica més burocràcia i costos elevats per garantir els marges de benefici de les empreses de provisió. A més, com s'ha demostrat, també suposa en molts casos un empitjorament del servei. Els menjadors escolars tenen, actualment un règim de servei complementari, que en altres paraules vol dir que està privatitzat i el seu cost, per tant, l'assumeixen les famílies. Això dona lloc a desigualtats, pitjor qualitat i a beneficis empresarials en detriment del dret a l'alimentació de les famílies.

¹⁹⁷ Pliego de prescripciones técnicas para la gestión del servicio de comedor escolares a impacto ambiental reducido, de conformidad con el plan de acción nacional sobre contratación pública ecológica y los criterios ambientales mínimos aprobados por el D.M. 25/7/2011

¹⁹⁸ <https://www.lacascina.it/grottaferrata-rivoluzione-mense-scolastiche-saranno-bio-ecosostenibili-e-plastic-free/>

¹⁹⁹ <https://www.lacascina.it/ristorazione/>

Així és important recalcar les mancances dels sistemes de co-pagament i beques menjador. Per garantir el dret a l'alimentació de tots els infants, caldria la gratuïtat del servei per a totes les famílies, tal com es fa a països nòrdics com Suècia. Com que el servei és gratuït per tothom, això assegura que tots els infants facin un àpat complet al dia

D'altra banda, en règim d'externalització centralitzada de subcontractació per concurs de licitació les AMPA no poden fer gestió directa, ja que no poden competir amb empreses en criteris de solvència tècnica (Capital, etc). Per tant, si no hi ha un canvi legislatiu que permeti atorgar la gestió directa, aquest model pot acabar desapareixent.

Per acabar, si realment es vol apostar per la sostenibilitat medi-ambiental, cal reduir dràsticament el consum de carn i peix. Dir que la vedella ve de Catalunya no ens garanteix que no s'alimenti amb pinso fet amb soja de l'Amazones. Hi ha nombrosos estudis que mostren els vincles de la producció de carn intensiva i elevades emissions, desforestació, acaparament de terres... Cal reduir la proporció de carn en els menús i que, la que se serveixi, provingui de la ramaderia extensiva de proximitat.

7. Recomanacions

A continuació es recullen un seguit de recomanacions, sense voluntat exhaustiva, pels diferents actors responsables de la gestió dels menjadors escolars;

Per a les **AMPAS** i les comissions de menjadors escolars:

- Aprendre a respectar el calendari de l'estacionalitat dels aliments d'ACORD a l'Lloc de consum: acatar el cicle natural de Creixement de productes agrícoles com fruites, verdures i llegums i el seu temps òptim de recollida és fonamental per evitar sumi emmagatzematge o refrigeració durante llargs períodes de temps;
- Privilegiar les varietats tradicionals i autòctones entre els productes necessaris per a la definició dels menús, evitant així que els aliments hagin de recórrer llargues distàncies pel que fa a l'Lloc de destinació;
- Reemplaçar els "superaliments" procedents d'Altres continents amb una adequada combinació d'aliments locals: el consum de quinoa no és sostenible ni des del punt de vista mediambiental, ja que procedeix de país productor com Bolívia i Perú, ni des del punt de vista de la sobirania alimentària, ja que l'increment de super producció per a l'Exportació repercuteix greument sobre els cultius Agraris locals;
- Preveure accions d'educació alimentària per a Totes les persones involucrades en el Procés de gestió de l'menjador per conscienciar a les famílies, personal de cuina i personal encarregat de la monitorització Sobre tot el Procés de producció d'aliments (qui Produeix, on el Fa i en quines condicions);

- Rebutjar el sistema de línia freda a causa de super impacte ambiental no només en termes de transport, sinó també de despesa energètica que suposa el Procés en super totalitat: elaboració del menjar, refredament, emmagatzematge i escalfament;

- Rebutjar la utilització de productes de cinquena gamma, es Dir aliments sotmesos a Tractament tèrmic, envasat, i refredament per super bona conservació, en cas que els Centres Educatius disposin de cuina in situ;

- Evitar d'incloure en els menús de la restauració escolar aquells aliments que procedeixen de l'explotacions de monocultius

- Reduir la proteïna animal dels menús escolars, sobretot la carn vermella, per la seva elevada petjada de carboni i dependència de pinsos fets amb soja provinent, en gran part, de l'Amazones i causa de desforestació

Per als **Òrgans de Contractació** de les administracions públiques:

- Especificar en els plecs de prescripcions tècniques si el criteri de Proximitat Fa referència a l'origen del producte envasat o la matèria primera necessària per a super elaboracions. Resulta evident que, per exemple, en el cas de la pasta, el criteri serà falsejat si l'empresa transformadora utilitza trigo procedent dels Estats Units o Canadà;

- Complir amb la normativa europea, estatal i autonòmica en matèria de contractació i compra pública verda;

- Privilegiar la gestió directa dels menjadors escolars;

- Incloure Criteris de sostenibilitat ètica que tinguin en compte si els cultius dels productes sol·licitats suposen un perill per les petites explotacions agràries locals, fomenten l'acaparament de terres en els països de Sud i produir violació de drets humans;

- Incloure les clàusules ambientals i socials de sostenibilitat, agroecologia i sobirania alimentària a les especificacions tècniques perquè Siguin d'Obligat compliment de part de qualsevol contractista.

