

Menjadors escolars als micropobles

**Informe final sobre la situació i recomanacions per la
transició cap a menjadors ecològics i de proximitat als
micropobles**

Setembre 2022-desembre 2022

Amb el finançament de:



Generalitat de Catalunya
Departament
de la Presidència

Elaboració:

Raiels SCCL: Núria Alamon i Beas, Maria José Ponce Garcia i Núria Serena i Fernàndez

Arran de terra SCCL. Eines per la Dinamització Local Agroecològica: Rosa Binimelis i Ana Pardo López

L'Aresta SCCL: Pati Homs Ramírez de la Piscina



Índex

1. Objectius	3
2. Metodologia	3
2.1. Enquesta inicial	3
2.2. Entrevistes	5
3. Els menjadors escolars. Tipologies segons el seu funcionament i gestió.	12
3.1. Escoles i menjadors escolars als micropobles	12
3.1.1 Micropobles sense escola	12
3.1.2 Micropobles amb escola sense menjador escolar	13
3.1.3 Micropobles amb escola amb menjador escolar	13
3.2. Gestió i finançament dels menjadors escolars als micropobles	14
2.3.1. Cofinançament del menjador de les escoles	14
2.3.2. Escoles amb menjadors escolars integrats a ZER	14
2.3.3. Model de gestió dels menjadors	15
2.3. Valoració dels menjadors escolars als micropobles	16
2.3.1 Valoració general de la gestió	16
2.3.2 Opinió vers la transformació cap a menjadors de proximitat i ecològics	18
3.4. Anàlisi de casos per extreure bones pràctiques	19
3.4.1. Model de menjador escolar via concurs públic	20
3.4.2. Model de menjador escolar via Ajuntament	27
3.4.3. Model de menjador escolar via AFA directe	35
3.4.4. Model de menjador escolar via AFA indirecte	41
4. Avancem vers un model ecològic i de proximitat. Predisposició i limitacions.	49
4.1. Distribució territorial	49
4.2. Governança	49
4.3. Finançament	50
4.4. Presència de producte local al menjador	51
4.5. Valoracions globals dels diferents models de gestió de menjadors escolars de micropobles	52
5. Bones pràctiques identificades i recomanacions d'accions de futur	56
5.1. Recomanacions generals	57
5.2. Recomanacions per a la transició cap a un menú de proximitat i ecològic	61
6. Bibliografia	68
7. Legislació aplicable	68
8. Annexes	69
8.1. Annex 1: Model d'enquesta	69
8.2. Annex 2: Municipis de la mostra	71
8.3. Annex 3: Model d'entrevista	75
8.4. Annex 4: Distribució de pobles sense escola amb relació al nre. d'habitants	78

Índex taules

Taula 1: Municipis participants en l'enquesta	3
Taula 2: Municipis seleccionats i agents d'interès per l'entrevista del Model 1.	6
Taula 3: Municipis seleccionats i agents d'interès per l'entrevista del Model 2.	8
Taula 4: Municipis seleccionats i agents d'interès per l'entrevista del Model 3.	8
Taula 5: Municipis seleccionats i agents d'interès per l'entrevista del Model 4.	9

Índex mapes

Mapa 1: Municipis de l'Associació de Micropobles participants en l'enquesta	4
Mapa 2: Existència d'escola i menjador escolar als micropobles	14
Mapa 3: Model de gestió del menjador escolar	16
Mapa 4: Municipis seleccionats. Model 1. Consell comarcal via concurs públic	20
Mapa 5: Municipis seleccionats. Model 2. Consell comarcal via ajuntament	27
Mapa 6: Municipis seleccionats. Model 3. Consell comarcal via AFA directa	35
Mapa 7: Municipis seleccionats. Model 4. Consell comarcal via AFA indirecta	42

Índex gràfics

Gràfic 1: Perfil de les persones que han contestat l'enquesta	5
Gràfic 2: Distribució de les entrevistes segons el model de gestió	10
Gràfic 3: Distribució de les entrevistes segons província	10
Gràfic 4: Distribució de les entrevistes segons si són pobles amb o sense cuina	11
Gràfic 5: Distribució dels pobles amb escola en números absoluts i percentatge amb relació als 214 micropobles que han contestat l'enquesta	12
Gràfic 6: Valoració del model de gestió del menjador escolar segons tenen o no escola	17
Gràfic 7: Oferta de productes de proximitat, ecològics o de temporada segons el model de gestió del menjador escolar	18

1. Objectius

Aquest document té els següents objectius principals:

- **Analitzar la situació dels menjadors escolars** als micropobles, identificant les diferents tipologies de funcionament i models de gestió.
- **Analitzar les principals potencialitats i limitacions o reptes** per a avançar cap a menjadors ecològics amb criteris de proximitat i ecològics, per a cadascuna de les diferents tipologies de menjadors escolars identificades.
- **Analitzar bones pràctiques** dins dels menjadors escolars de l'Associació de Micropobles de Catalunya.
- **Fer recomanacions i analitzar el marge de recorregut per tipologia de menjador**, així com recomanacions generals per l'Associació de Micropobles de Catalunya per avançar cap a menjadors que incorporin criteris de proximitat i/o ecològics.

2. Metodologia

Aquest document ha estat redactat a partir de l'elaboració d'una **enquesta** que s'ha enviat a tots els ajuntaments dels municipis membres de l'Associació de Micropobles de Catalunya i **d'entrevistes** a persones implicades en la gestió de menjadors escolars de municipis que s'han considerat d'especial interès.

2.1. Enquesta inicial

L'enquesta realitzada tenia com a objectiu **conèixer el funcionament i la gestió actual de diferents tipologies de menjadors de les escoles dels municipis membres de l'Associació de Micropobles**. Per portar-ho a terme, s'ha dissenyat, aplicat i analitzat una enquesta, la qual ha permès explicar les seves característiques, abast i distribució territorial¹. A partir de l'anàlisi, s'ha establert una tipologia de diferents models de menjadors escolars dels micropobles membres de l'Associació per tal de poder fer recomanacions per la transició cap a menjadors escolars i de proximitat segons la seva tipologia. Els resultats de l'enquesta es van recollir durant el mes de juliol i agost de 2022.

La base de dades de municipis pertanyents a l'Associació de Micropobles conté 227 municipis, dels quals han contestat l'enquesta 214 pobles (directament, amb el suport de l'equip tècnic del projecte o respostes com a equip tècnic (aquest darrer cas en cas de pobles sense escola que no havien respost directament). En aquest sentit, es disposa de les respostes del 94.3% dels municipis pertanyents a l'associació (Taula 1).

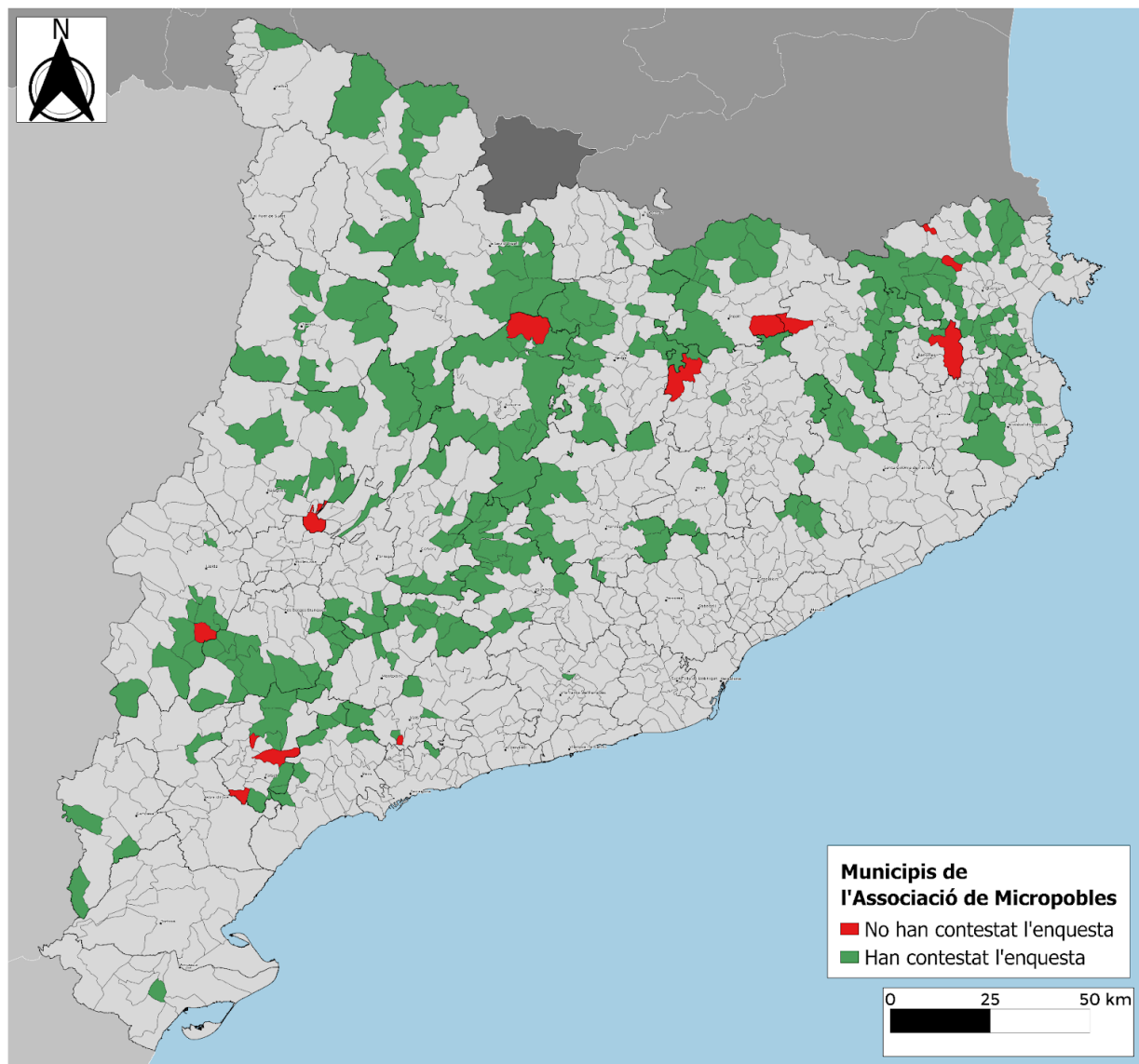
Taula 1: Municipis participants en l'enquesta

Municipis de la base de dades		Resposta de municipis	Percentatge de resposta	Dels quals ha respost l'equip motor	Percentatge directe ajuntaments
Barcelona	45	44	97.8%	4	88.9%
Girona	70	65	92.9%	16	70.0%
Tarragona	37	33	89.2%	2	83.8%
Lleida	75	72	96.0%	0	96.0%
Total	227	214	94.3%	22	84.6%

¹ Veure Annex 1. Model enquesta

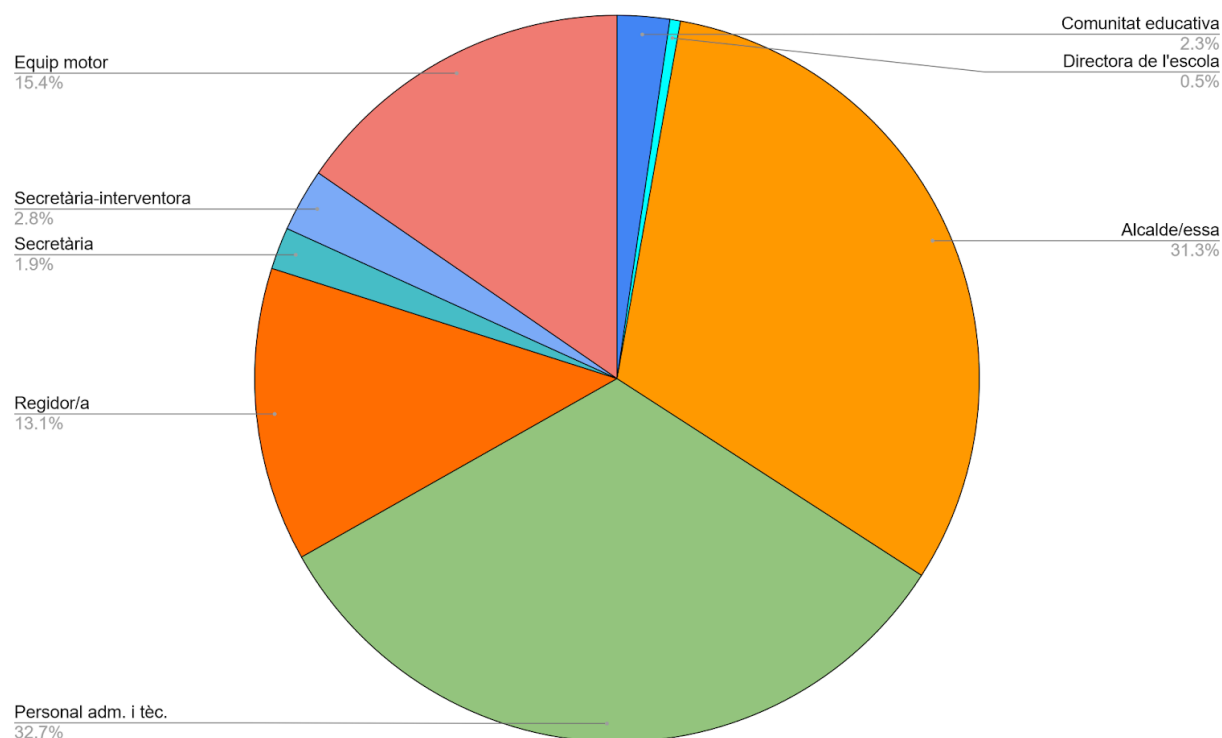
Tant els municipis que han respost l'enquesta com els que no han respost es mostren al mapa 1 i poden consultar-se a l'annex 2: Municipis de la mostra.

Mapa 1. Municipis de l'Associació de Micropobles participants en l'enquesta



Es va enviar l'enquesta al correu de contacte que hi ha a la base de dades de l'Associació de Micropobles. Cada consistori va decidir quina persona responia a l'enquesta. També es van realitzar trucades per part de l'equip tècnic a aquells municipis que no havien contestat l'enquesta i es va oferir suport tècnic per emplenar-la. El perfil de les persones que han contestat l'enquesta es mostra al gràfic 1.

Gràfic 1: Perfil de les persones que han contestat l'enquesta



Tal com es pot observar al gràfic 1, la majoria de les enquestes han estat contestades directament per l'alcalde o alcaldessa del municipi (en un dels casos, l'alcaldesa és també membre de la comunitat educativa). En 70 dels casos (32,7%), l'enquesta ha estat contestada per personal administratiu i tècnic de l'ajuntament i en 28 casos (13,1%) ho han fet regidors/es (5 dels quals també són membres de la comunitat educativa). En els altres casos, han estat secretaris/es o secretaris/es-interventors/es (1,9% i 2,8% respectivament), directors/es d'escola o altres membres de la comunitat educativa. L'equip tècnic del projecte ha contestat 33 enquestes (15,4%), en casos que no s'havia obtingut resposta dels municipis i aquests no tenen escola.

2.2. Entrevistes

Posteriorment, s'han realitzat **entrevistes a persones implicades en la gestió de menjadors escolars de municipis que s'han considerat d'especial interès**. L'objectiu era aprofundir en aspectes clau per a cadascuna de les diferents tipologies de models de gestió del menjador escolar definides a partir de les enquestes dutes a terme prèviament durant els mesos d'estiu.

Concretament, les 4 principals tipologies són les següents:

- Model de gestió via concurs públic convocat pel Consell Comarcal**
- Model de gestió via Ajuntament**
- Model de gestió via AFA directe que contracta al personal que gestiona el menjador**
- Model de gestió via AFA indirecte que contracta una empresa externa**

Les tasques realitzades per realitzar les entrevistes han estat les següents:

- **Identificació de municipis que presenten elements d'interès en la gestió del seu menjador escolar i en els quals es considera oportú aprofundir**, prenent com a base la informació obtinguda en les 227 enquestes realitzades a la fase anterior. S'han identificat un total de 17 municipis, entre les 4 demarcacions i s'ha intentat que hi hagi presència dels diversos models de gestió de menjador.
- **Identificació dels agents d'interès a entrevistar per cadascun dels municipis seleccionats**, amb l'objectiu de conèixer l'opinió sobre el model de menjador escolar per part de cadascuna de les parts implicades. S'han identificat una mitjana de 3 agents clau d'interès per cadascun dels municipis, entre els quals destaquen: representants d'AFA, de l'Ajuntament (alcalde/essa, regidor/a o personal administratiu), del Consell Comarcal (tècnic/a d'educació, conseller/a d'educació), personal de cuina (cuiner/a), personal de l'equip de monitoratge, personal d'empreses externes i/o equip directiu de l'escola. *Veure Taules 2, 3, 4, i 5.*
- **Disseny d'un model d'entrevista semiestructurada**. S'ha elaborat un únic model que s'ha anat adaptant als diferents perfils de persones entrevistades. El guió d'entrevista s'ha adaptat en cadascun dels casos, en funció de la realitat, coneixements i motivacions de la persona entrevistada. *Veure Annex 3. Model d'entrevista.*
- **Establiment de contacte amb les persones a entrevistar i realització de les entrevistes**. Les entrevistes s'han dut a terme telefònicament o via videotrucada, entre el mes de novembre i principis de desembre del 2022. En total s'han realitzat **40 persones entrevistades** d'acord amb la distribució i els perfils que es mostren a les taules següents:

Taula 2: Municipis seleccionats i agents d'interès per l'entrevista del Model 1.

 MODEL 1. GESTIÓ DEL CONSELL COMARCAL VIA CONCURS PÚBLIC				
Nom municipi	Comarca	Demarcació	Tipologia del micropoble en relació als menjadors escolars	Perfil persones entrevistades
Collsuspina	Moianès	Barcelona	Poble amb escola i menjador escolar sense cuina	Regidora d'educació
				Coordinadora pedagògica de zona
				Coordinadora de cuines de zona
Osor	La Selva	Girona	Poble amb escola i menjador escolar amb cuina	Directora de l'escola
				Tècnic d'educació del Consell Comarcal



MODEL 1. GESTIÓ DEL CONSELL COMARCAL VIA CONCURS PÚBLIC

Nom municipi	Comarca	Demarcació	Tipologia del micropoble en relació als menjadors escolars	Perfil persones entrevistades
				Coordinador de zona de l'empresa contractada
Esponellà	Pla de l'Estany		Poble amb escola i menjador escolar sense cuina	Gerent empresa contractada
				Alcalde i pare integrant de la comunitat educativa
				Coordinadora de l'Àrea de cultura i ensenyament del Consell Comarcal
Alàs i Cerc	Alt Urgell	Lleida	Poble amb escola i menjador escolar sense cuina	Directora de l'escola
				Representant de l'empresa contractada, tècnica d'educació al Consell Comarcal i responsable del projecte Mengem d'Aquí
				President de l'AFA
Blancafort	Conca de Barberà	Tarragona	Poble amb escola i menjador escolar sense cuina	Alcalde
				Consellera d'educació del Consell Comarcal
				Tècnica d'educació del Consell Comarcal

Taula 3: Municipis seleccionats i agents d'interès per l'entrevista del Model 2.

 MODEL 2. GESTIÓ VIA AJUNTAMENT				
Nom municipi	Comarca	Demarcació	Tipologia del micropoble en relació als menjadors escolars	Perfil persones entrevistades
Vallcebre	Berguedà	Barcelona	Poble amb escola i menjador escolar amb cuina	Alcalde Personal contractat per a la gestió del menjador: cuinera
Ventalló	Alt Empordà	Girona	Poble amb escola i menjador escolar amb cuina	Alcalde Presidenta de l'AFA
Vall de Cardós	Pallars Sobirà	Lleida	Poble amb escola i menjador escolar amb cuina	Personal de l'ajuntament Presidenta de l'AFA
Rocafort de Queralt	La Conca de Barberà	Tarragona	Poble amb escola i menjador escolar sense cuina	Alcalde
Ulldemolins	Priorat		Poble amb escola i menjador escolar sense cuina	Alcalde Membre de l'AFA Personal contractat per al monitoratge

Taula 4: Municipis seleccionats i agents d'interès per l'entrevista del Model 3.

 MODEL 3. GESTIÓ VIA AFA DIRECTA				
Nom municipi	Comarca	Demarcació	Tipologia del micropoble en relació als menjadors escolars	Perfil persones entrevistades
Campins	Vallès Oriental	Barcelona	Poble amb escola i menjador escolar amb cuina	Personal contractat per a la gestió del menjador: cuinera i monitora Directora de l'escola
Josa i Tuixent	Alt Urgell	Lleida	Poble amb escola i menjador escolar	Alcalde

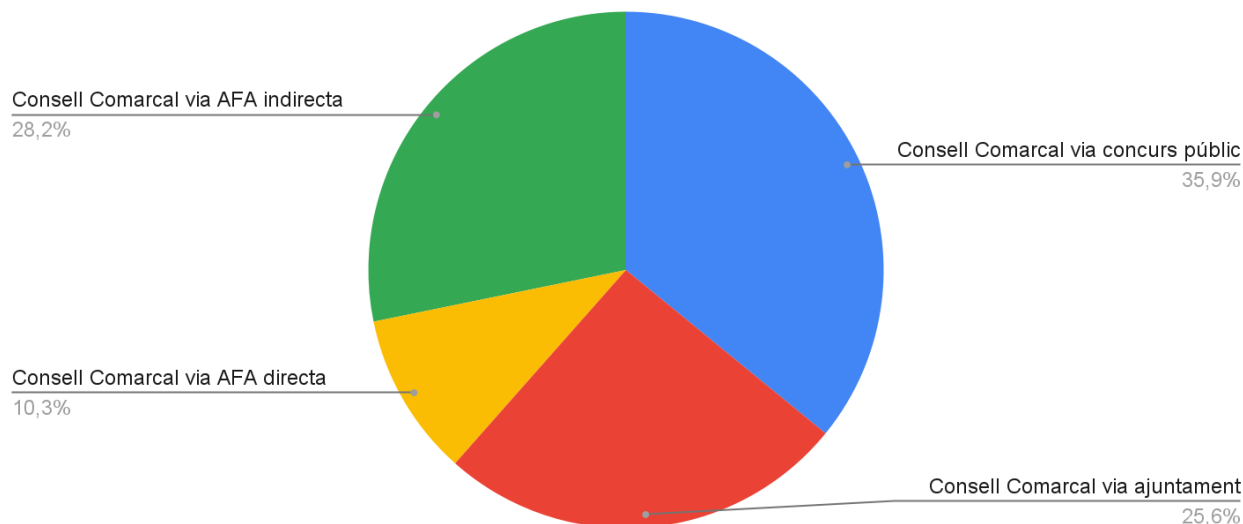
			amb cuina	Personal contractat per a la gestió del menjador
--	--	--	-----------	--

Taula 5: Municipis seleccionats i agents d'interès per l'entrevista del Model 4.

 MODEL 4. GESTIÓ VIA AFA INDIRECTA				
Nom municipi	Comarca	Demarcació	Tipologia del micropoble en relació als menjadors escolars	Perfil persones entrevistades
Copons	Anoia	Barcelona	Poble amb escola i menjador escolar sense cuina	Integrant de la comunitat educativa (pare i membre de l'AFA)
Biure	Alt Empordà	Girona	Poble amb escola i menjador escolar sense cuina	Empresa contractada (cuina i monitoratge)
Ordis			Poble amb escola i menjador escolar sense cuina	Alcaldeessa i membre de l'AFA
				Presidenta de l'AFA
				Empresa contractada (cuina i monitoratge)
Vilanova de Meià	La Noguera	Lleida	Poble amb escola, però sense menjador; els infants fan els àpats a un dels restaurants del municipi, empresa que s'encarrega de la gestió del menjador escolar	Presidenta de l'AFA
				Personal de l'ajuntament i directora de lleure del menjador
				Empresa contractada (restaurant)
Freginals	Montsià	Tarragona	Poble amb escola i menjador escolar sense cuina	Regidora d'educació
				Presidenta de l'AFA
				Empresa contractada (cuinera)

La distribució de les entrevistes realitzades **segons el model de gestió** dels menjadors escolars dels quals s'ha demanat informació es detalla al gràfic següent:

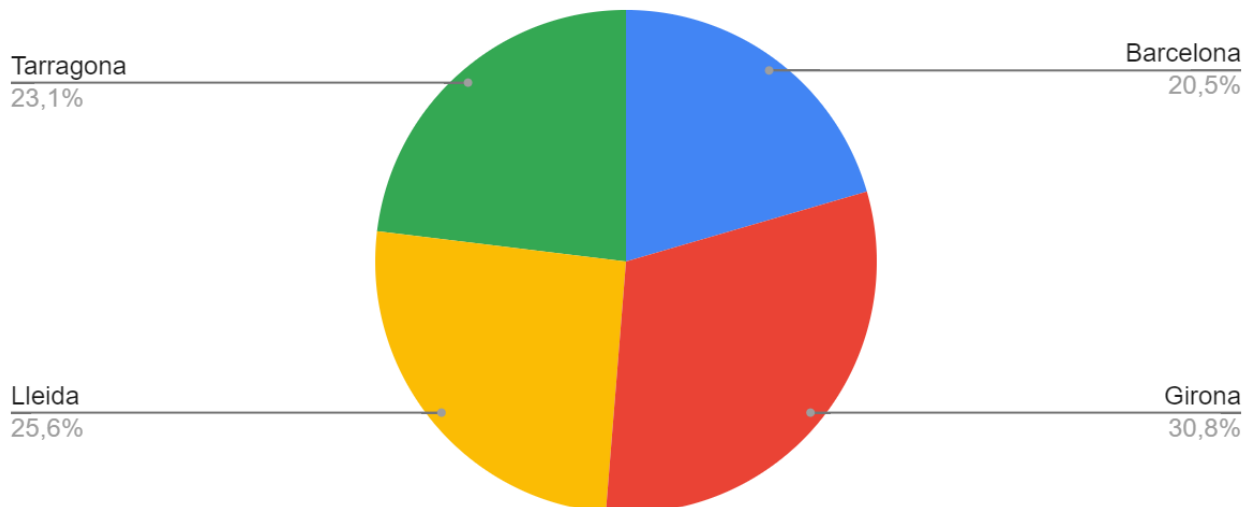
Gràfic 2: Distribució de les entrevistes segons el model de gestió



Font: Elaboració pròpia

En referència a la distribució de les **entrevistes** realitzades **per demarcació**, els resultats són els següents:

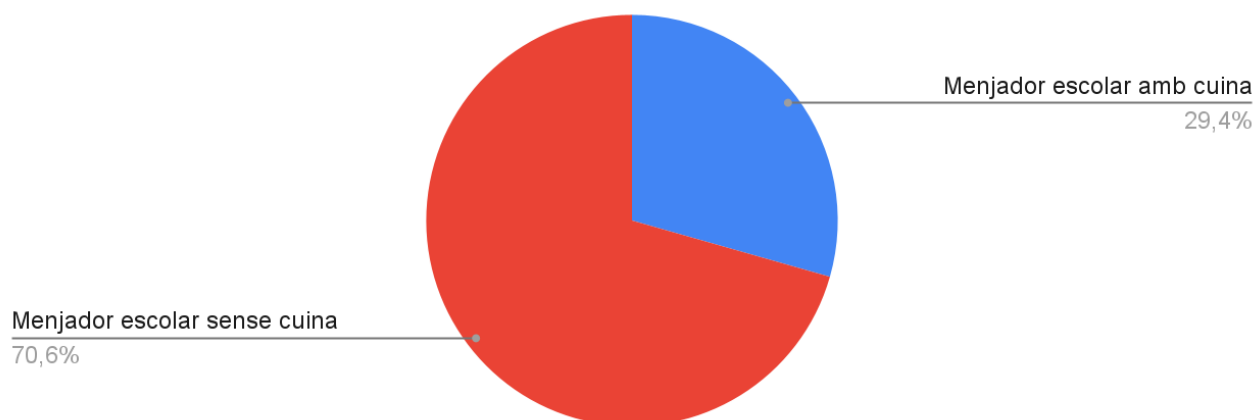
Gràfic 3: Distribució de les entrevistes segons província



Font: Elaboració pròpia

Finalment, s'han identificat **dues tipologies de micropoble en relació als menjadors escolars** segons els casos d'estudi seleccionats **(17)**. El 70,6% es troben en pobles amb menjador escolar sense cuina (a Vilanova de Meià i Ventalló els infants es desplacen des de l'escola i fan els àpats al restaurant i al Centre Cívic respectivament, ja que l'escola no disposa d'un espai de menjador escolar) i el 35,3% són en pobles amb menjador escolar amb cuina.

Gràfic 4: Distribució de les entrevistes segons si són pobles amb o sense cuina



Font: Elaboració pròpia

- **Anàlisi i tractament de la informació.** S'ha analitzat la informació recollida i s'ha tractat, mostrant-la en una fitxa per cadascun dels models. A cada fitxa es mostra informació sobre com, des de l'òptica d'aquell determinat model i casuística concreta, s'enfoquen en la gestió del menjador escolar aspectes com la governança, el finançament o la presència d'aliments de proximitat en els menús. També s'aborden aspectes vinculats amb la valoració del model de gestió, la identificació de punts forts i punts febles, les millores necessàries del menjador, així com opinions en relació amb quines són les limitacions i les eines que podrien facilitar la transició agroecològica del menjador escolar. *Aquesta informació es mostra a l'apartat 3 d'aquest document.*
- **Conclusions i principals recomanacions.** S'ha elaborat una anàlisi integral de la informació recollida en les fitxes per cadascun dels 4 models, per tal d'identificar elements rellevants de cadascun d'ells i analitzar-ne les possibles bones pràctiques inspiradores per a la resta de menjadors escolars. En base a això, es fan unes primeres recomanacions generals per avançar cap a menjadors que incorporin criteris de proximitat i/o ecològics. *Aquesta informació es mostra en els apartats 4 i 5 d'aquest document.*

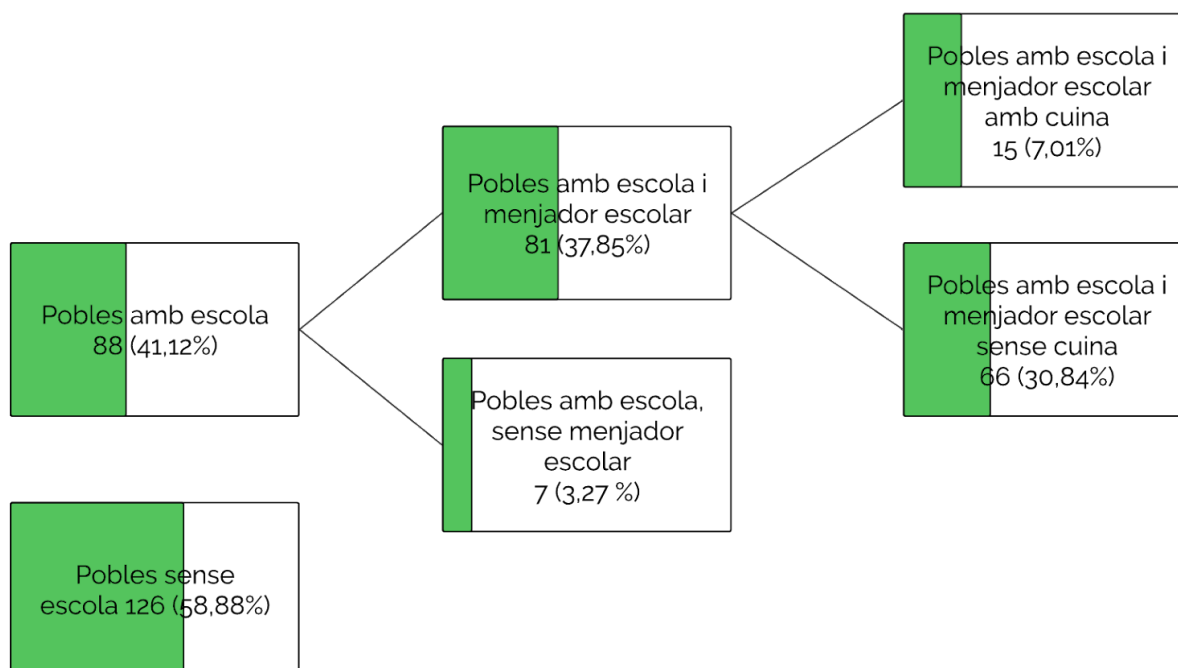
3. Els menjadors escolars. Tipologies segons el seu funcionament i gestió.

3.1. Escoles i menjadors escolars als micropobles

D'entre els municipis que formen part de l'Associació de Micropobles de Catalunya (i dels quals es disposa de dades), **126 municipis (el 58.9% del total) no tenen escola** (Gràfic 5).

El 92% (81 centres educatius) dels 88 municipis que tenen escola tenen menjador escolar i 7 no tenen aquest servei. **A la major part de les escoles que tenen servei de menjador escolar no hi ha cuina (81,5% dels casos)**, mentre que 15 escoles sí que tenen cuina al mateix centre.

Gràfic 5: Distribució dels pobles amb escola en números absoluts i percentatge amb relació als 214 micropobles que han contestat l'enquesta



Font: Elaboració pròpia

A partir d'aquesta classificació, distingim les següents situacions:

3.1.1 Micropobles sense escola

El 87% dels pobles sense escola són pobles amb menys de 300 habitants (com es pot veure al gràfic de l'annex 4: Distribució de pobles sense escola en relació al nombre d'habitants). Dels 126 pobles sense escola, 33 tenen menys de 10 infants en edat escolar, 40 tenen entre 10 i 30 infants en edat escolar, i 13 pobles tenen més de 30 infants en edat escolar en el seu municipi.

Del total de 126 pobles sense escola, 33 de les enquestes han estat emplenades com a equip tècnic. Les següents anàlisis tindran en compte només els 93 pobles sense escola que han omplert directament l'entrevista. D'aquest 93 pobles, el 97% indica que els infants del seu municipi tenen la possibilitat de fer ús del servei de menjador escolar a l'escola on van, només 1 diu que els nens del seu municipi no tenen aquesta possibilitat i la resta (2), no ho sap o no

respon. A més, 61 dels municipis sense escola (el 66%) diuen que aquest servei de menjador és gratuït, i 20 diuen que el menjador escolar incorpora producte de proximitat o ecològic.

Pel que fa al paper dels ajuntaments en els pobles sense escola, només en 13 dels casos diuen tenir capacitat d'incidència en l'escola on van els infants del seu municipi. En la majoria dels casos, poden incidir com a part del Consell Escolar. El 80% dels municipis sense escola actualment no tenen intenció d'obrir una escola al seu poble i només 8 municipis (9%) pensen obrir o reobrir l'escola en un futur, i en cas de fer-ho, voldrien que aquesta tingués menjador.

3.1.2 Micropobles amb escola sense menjador escolar

Dels 7 municipis en aquesta situació, en trobem 3 a Tarragona (2 a la Terra Alta i un al Priorat), 2 a Barcelona (Berguedà i Vallés Oriental) i 2 a Lleida (Les Garrigues i Urgell).

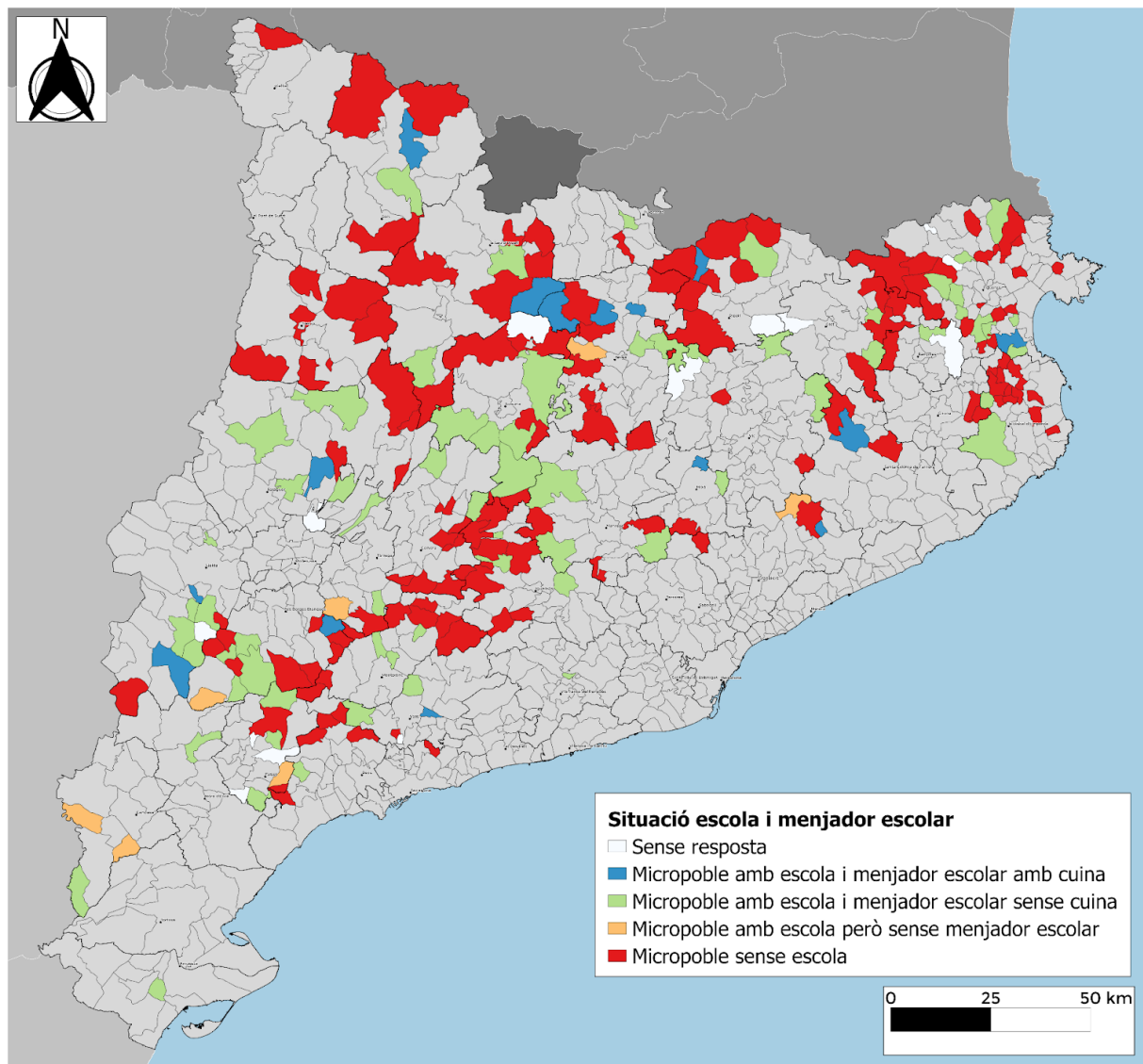
En totes les escoles d'aquests 7 municipis hi han hagut menys de 15 alumnes matriculats el curs 2021-2022 i només en 1 hi havia hagut menjador a l'escola anteriorment. En aquest cas, el menjador es va tancar l'any 2020 per manca d'alumnes. Alguns d'aquests municipis es plantegen alternatives com menjar de carmanyola o fer ús del menjador comunitari del poble, una opció que consideren que des del departament d'educació no s'està facilitant.

3.1.3 Micropobles amb escola amb menjador escolar

Dels 81 municipis amb escola i menjador escola, 15 tenen cuina i 66 no en tenen.

Al mapa 2 es mostra la ubicació territorial d'aquestes 4 tipologies. En destaca la distribució no territorialitzada de les diferents casuístiques. És a dir, no es detecta, d'entrada, cap relació entre la ubicació territorial i la situació de l'escola/menjadors, trobant casuístiques de les 4 categories repartides arreu del territori. Sí que cal destacar el cas del Pallars Jussà i la Vall d'Aran, úniques comarques que el 100% dels micropobles (1 en el cas de la Vall d'Aran i 7 en el cas del Pallars Jussà), no disposen d'escola. A l'apartat 3.2 es fa una anàlisi més exhaustiva d'aquests 81 casos.

Mapa 2. Existència d'escola i menjador escolar als micropoble



3.2. Gestió i finançament dels menjadors escolars als micropobles

En aquest apartat s'analitzen les dades referents a la gestió i finançament dels menjadors escolars als micropobles amb menjador escolar amb o sense cuina (81).

2.3.1. Cofinançament del menjador de les escoles

D'entre les 81 escoles que tenen menjador escolar, 33 no reben cap tipus de cofinançament, mentre que 47 el reben de l'Ajuntament (34) o d'altres entitats (13). En un dels casos, la persona que ha contestat l'enquesta no coneixia aquesta informació.

2.3.2. Escoles amb menjadors escolars integrats a ZER

La gran majoria, un 94%, de les escoles que tenen menjador escolar estan integrades dins d'una Zona Escolar Rural (ZER), 76 en total.

2.3.3. Model de gestió dels menjadors

Pel que fa al tipus de gestió de les escoles que tenen menjador escolar amb cuina al centre, trobem que 6 escoles es gestionen via concurs públic directament des del Consell Comarcal, 4 es gestionen des del Consell Comarcal a través de l'ajuntament, 3 es gestionen des del Consell Comarcal via AFA, qui contracta directament al personal que gestiona el menjador i 2 es gestionen des del Consell Comarcal via AFA de manera indirecta, a través de la contractació d'una empresa externa.

Pel que fa al tipus de gestió de les escoles que tenen menjador escolar sense cuina al centre, trobem que 37 escoles es gestionen via concurs públic directament des del Consell Comarcal, 9 es gestionen des del Consell Comarcal via ajuntament, 12 es gestionen des del Consell Comarcal via AFA, qui contracta directament al personal que gestiona el menjador i 8 es gestionen des del Consell Comarcal via AFA de manera indirecta, a través de la contractació d'una empresa externa.

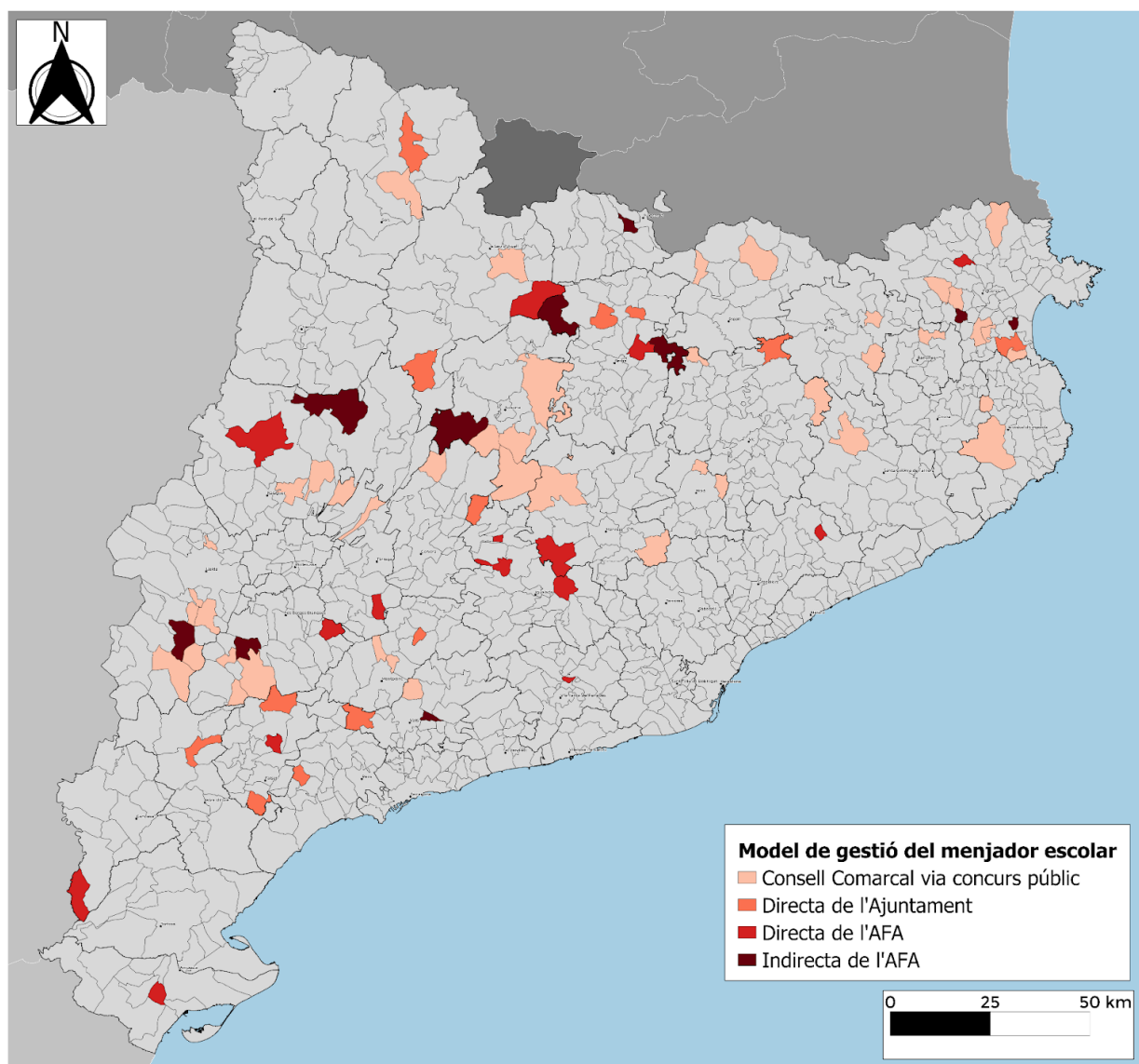
La gestió de més de la meitat dels menjadors sense cuina (56,1%), depèn d'un concurs públic per part del Consell Comarcal. En el cas dels menjadors amb cuina, el 40% dels casos segueixen un model de gestió per concurs públic directament des del Consell Comarcal. Per altra banda, cal destacar que **la gestió directa dels ajuntaments es dona en un percentatge major en el cas dels menjadors amb cuina (26,7%)** respecte al 13,6% dels casos d'aquells menjadors que no tenen cuina.

De les 81 escoles amb menjador escolar, el 73% identifiquen el Consell Comarcal com **un dels actors implicats en la gestió del menjador escolar**. El 33% consideren l'empresa gestora i l'AFA com a actors implicats en la gestió. El 29,6% valoren l'Ajuntament com a agent implicat en la gestió i només el 3,7% de les respostes l'escola es considera un actor implicat a la gestió del menjador escolar.

Finalment, analitzem la **distribució dels models de gestió amb relació al nombre d'habitants del poble**. La majoria dels pobles d'entre 150 i 250 habitants tenen menjadors gestionats pel Consell Comarcal via ajuntament. A la resta de municipis, la gestió del menjador per part del Consell Comarcal via concurs públic és sempre la majoritària (mapa 3).

Analitzant la distribució territorial dels models de gestió, si bé es troben casuístiques de les 4 categories repartides arreu del territori, en destaquen algunes comarques que l'únic model de gestió és a través del Consell Comarcal via concurs públic, com és el cas del Ripollès (2 municipis), Garrotxa (2 municipis), Baix Empordà (2 municipis), la Selva (1 municipi) i Moianès (2 municipis).

Mapa 3. Model de gestió del menjador escolar



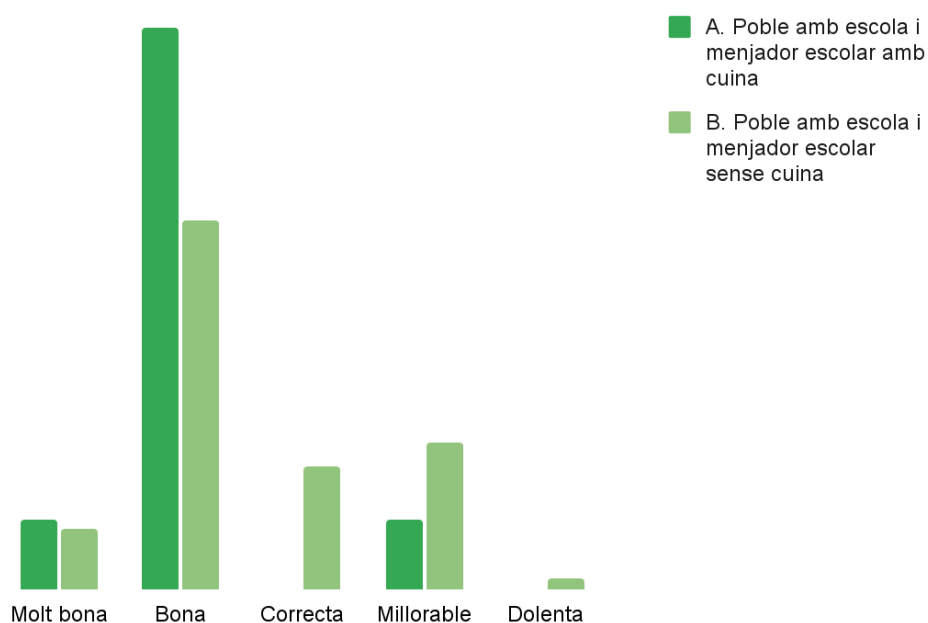
2.3. Valoració dels menjadors escolars als micropobles

A aquest apartat s'analitza la valoració que es fa dels menjadors escolars als micropobles objecte de l'estudi. També s'han analitzat les respostes en relació la transició cap a menjadors de proximitat i ecològics per part de les persones entrevistades.

2.3.1 Valoració general de la gestió

Dels 81 pobles amb menjador escolar, més de la meitat (44), valoren com a bona o molt bona la gestió del menjador escolar, i 23 diuen que és correcta o es podria millorar. Si es diferencia entre pobles amb o sense cuina, podem observar que el 60% dels pobles amb menjador escolar i cuina valoren com molt bona o bona la gestió. Aquesta valoració baixa al 53% si parlem de menjadors escolars sense cuina. **El percentatge de pobles amb menjador sense cuina que consideren que la gestió és millorable o mala duplica el de pobles amb menjador amb cuina.**

Gràfic 6: Valoració del model de gestió del menjador escolar segons tenen o no escola



Si ens fixem en la valoració en funció dels models de gestió, observem que **la gestió del Consell Comarcal via concurs públic té la pitjor valoració**. Així, una quarta part de tots els municipis que tenen aquesta gestió a les seves escoles consideren que hauria de millorar-ne la gestió.

Seguidament, en una cinquena part dels casos de les escoles amb un model de gestió indirecta de l'AFA a través de la contractació d'una empresa externa, es valora que la gestió és millorable.

Per altra banda, **el 84,6% dels municipis amb gestió a través de l'ajuntament diuen que la gestió és bona o molt bona**. També es valora com a bona o molt bona la gestió en el 66,7% dels casos de gestió directa de l'AFA, és a dir, en aquells casos que es realitza una contractació directa del personal que treballa al menjador (cuineres, monitoratge, etc.).

Pel que fa als aspectes a millorar, en destaquen com a principals problemes o queixes:

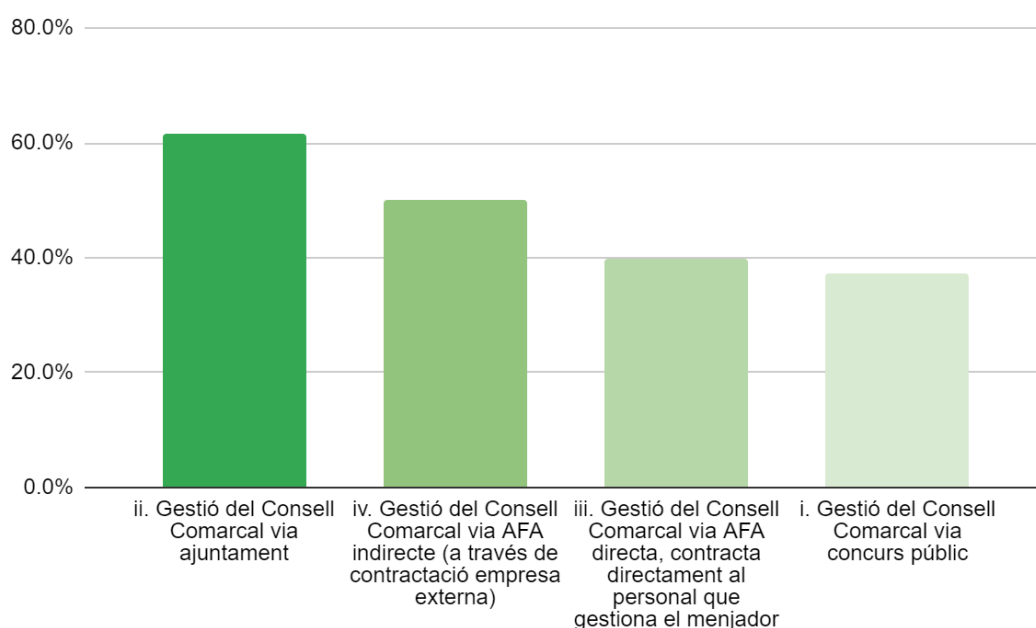
- Referent a la **qualitat del menjar**: es fa referència a la baixa qualitat del menjar ja sigui per manca d'aliments de proximitat, poca varietat, manca de cuiner/a o manca de repartiment diari del menjar cuinat per part de les empreses de càterring (en cas d'escoles sense cuina).
- Amb relació a la **gestió del servei** les queixes es centren en l'exigència d'un nombre mínim d'alumnes, els costos, la manca de seguiment per la millora del servei o l'escassa participació per part de les famílies. També hi ha queixes respecte a una gestió no enfocada per prevenir el malbaratament alimentari.
- En relació al **monitoratge** les queixes es centren en la ràtio d'alumnes per monitor/a i la manca d'un projecte educatiu associat a l'espai de menjador.

2.3.2 Opinió vers la transformació cap a menjadors de proximitat i ecològics

La majoria dels pobles amb menjador escolar valoren que és interessant avançar cap a un model de menjador escolar que incorpori més producte ecològic i de proximitat (73, un 90,1% del total). Pel que fa als plecs de licitacions, 14 municipis esmenten que al concurs hi ha alguna clàusula en relació a aliments de proximitat, ecològics o de temporada, mentre que només 3 diuen que no hi ha aquesta consideració al concurs. Pel que fa a la resta (64), no ho saben o no han contestat aquesta pregunta. No obstant això, 37 municipis afirmen que tenen constància que al menjador escolar s'ofereixen aquests tipus de productes.

Es poden observar també diferències en aquest àmbit segons qui gestiona el menjador. **Hi ha un 24,3% més de presència d'aliments de proximitat, de temporada i ecològics en aquells menjadors que són gestionats per l'ajuntament** que en els menjadors gestionats pel Consell Comarcal via concurs públic, que és el model majoritari (gràfic 4).

Gràfic 7: Oferta de productes de proximitat, ecològics o de temporada segons el model de gestió del menjador escolar



3.4. Anàlisi de casos per extreure bones pràctiques

En aquest apartat s'incorpora la veu de les **40 persones entrevistades, dels 17 municipis**, amb menjador escolar amb o sense cuina (81), **seleccionats d'acord amb elements d'interès en la gestió del seu menjador escolar i en els quals es considera oportú aprofundir**.

Per tal de poder facilitar la visualització dels resultats, s'han elaborat 4 fitxes que corresponen als 4 models de gestió de menjador escolar prèviament identificats al primer informe d'aquesta diagnosi.

Cadascuna de les fitxes conté els següents apartats:

- a) **Descripció sintètica del model.** Consta d'un primer apartat de descripció de les particularitats bàsiques que caracteritzen el model de gestió en qüestió.
- b) **Anàlisi de casos.** De cada un dels models, s'han analitzat una serie de casos d'estudi localitzats a diferents municipis que ens han permès identificar diferents aspectes comuns i d'altres de particulars en funció de cada realitat local, del model de gestió implantat i de factors externs que també condicionen el funcionament de cada menjador escolar.

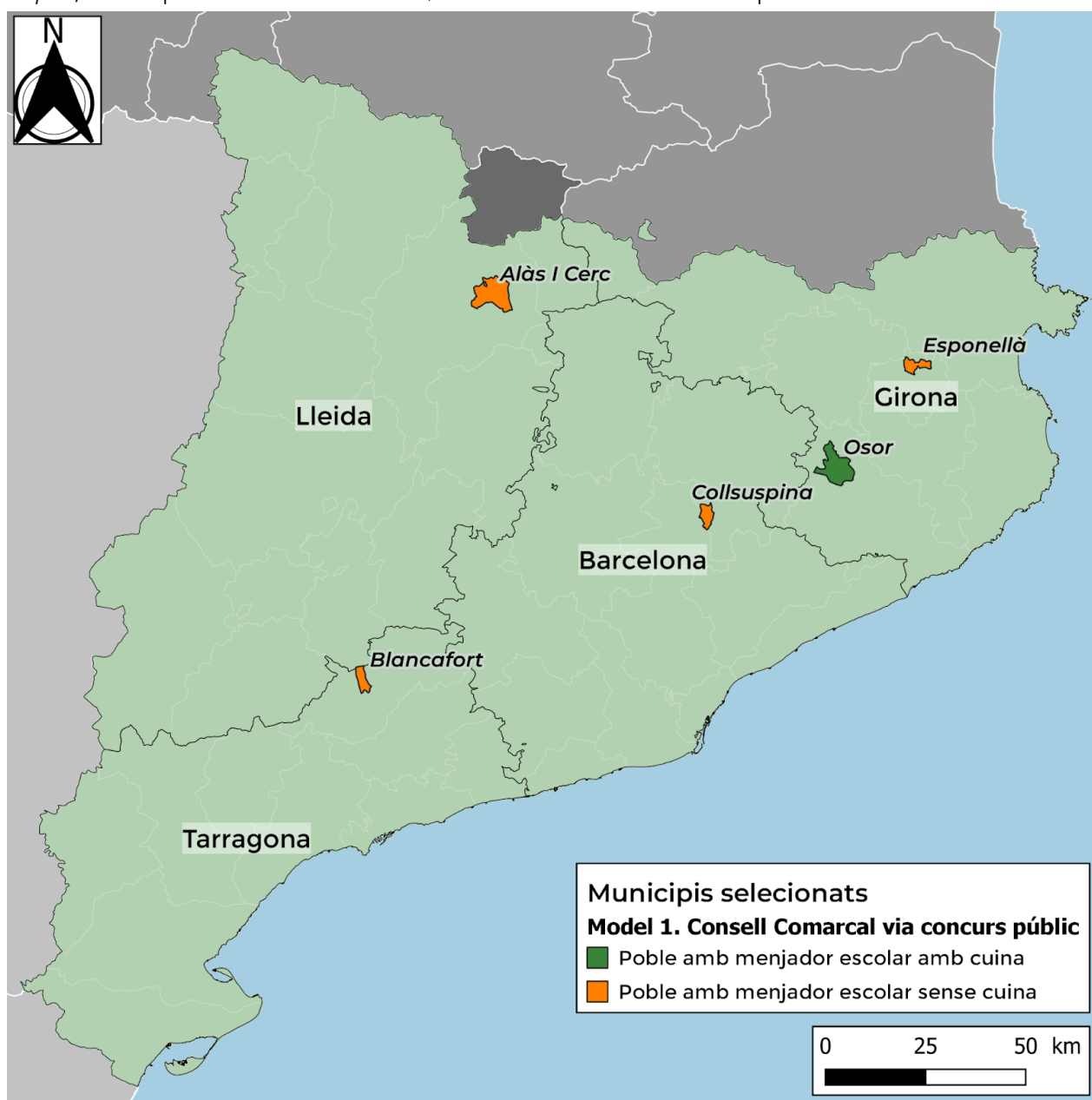
3.4.1. Model de menjador escolar via concurs públic



El model de gestió de menjador escolar **via concurs públic** es caracteritza per ser el Consell Comarcal qui s'encarrega de preparar una licitació pública de la qual en sorgirà l'empresa guanyadora del concurs. Aquesta empresa serà l'encarregada de la gestió completa del servei de menjador, amb personal de cuina o servei de càtering i monitoratge.

Malgrat el municipi d'Alàs i Cerc està inclòs en aquest model atès que es fa la gestió des d'una empresa de capital públic que depèn del Consell Comarcal de l'Alt Urgell, no es contracta mitjançant un concurs públic sinó per encàrrec de gestió directa.

Mapa 4. Municipis seleccionats. Model 1, Consell comarcal via concurs públic



Esponellà (Pla de l'Estany)

469
habitants

Escola
Carles de
Fortuny

No
pertany a
cap ZER

25
alumnes a
l'escola

23
alumnes
de mitjana
fan ús del
menjador

Escola
amb
menjador
escolar
sense
cuina

Agents entrevistats: ajuntament, AFA, coordinadora d'ensenyament del Consell Comarcal i empresa que gestiona el menjador.

Osor (La Selva)

426
habitants

Escola
La Vall

No
pertany a
cap ZER

26
alumnes a
l'escola

18-20
alumnes
de mitjana
fan ús del
menjador

Escola
amb
menjador
escolar i
cuina

Agents entrevistats: tècnic d'educació del Consell Comarcal, coordinador de l'empresa adjudicatària i directora de l'escola

Collsuspina (Moianès)

387
habitants

Escola
els Ventets

ZER
Moianès
Llevant

49
alumnes a
l'escola

20
alumnes
fixes i 12
esporàdics
fan ús del
menjador

Escola
amb
menjador
escolar
sense
cuina

Agents entrevistats: regidora d'educació, responsable de cuina de l'empresa externa i responsable de l'equip de monitoratge de l'empresa externa.

Blancafort (la Conca de Barberà)

398
habitants

Escola
CEIP
Blancafort

ZER
Poblet

30
alumnes a
l'escola

3-4 fixes,
algun
esporàdic i
alumnes de
P1 i P2 fan
ús del
menjador

Escola
amb
menjador
escolar
sense
cuina

Agents entrevistats: alcalde, consellera d'educació del Consell Comarcal i tècnica d'educació del Consell Comarcal

Alàs i Cerc (Alt Urgell)

322
habitants

Escola
Sant
Esteve
d'Alàs

ZER
Urgellet

14
alumnes a
l'escola

11
alumnes
fixes fan ús
del
menjador

Escola
amb
menjador
escolar
sense
cuina

Agents entrevistats: directora de l'escola, consellera d'educació del Consell Comarcal quea més és la responsable de l'empresa que gestiona el menjador i monitoratge i responsable del projecte Mengem d'Aquí, impulsat pel Consorci-Gal Alt Urgell-Cerdanya

Governança del model de menjador escolar via concurs públic

MOTIUS DE LA IMPLANTACIÓ DEL MODEL

A Collsuspina, Blancafort i Osor tenen implantat aquest model de gestió del menjador escolar pel Consell Comarcal via concurs públic des de fa anys. A Collsuspina van fer la contractació el curs 2021-2022 per 2 anys i prorrogable un altre any. A Blancafort es va contractar per 3 anys prorrogable per 2 anys més, i a Osor s'ha fet el contracte l'any 2022-2023 per un any i prorrogable fins a 5 anys més. En el cas d'Alàs i Cerc aquest model de gestió es va implantar el curs 2015-2016, moment en què s'inicia Mengem d'Aquí, projecte estratègic del Leader Alt Urgell-Cerdanya. El projecte té per objectiu introduir els productes de proximitat als menjadors escolars de la comarca i fer més saludables els menús de les escoles. En aquest model no es fa una licitació, sinó un encàrrec de gestió ja que l'empresa que gestiona el menjador escolar és pública. A Esponellà aquest model va entrar en funcionament el curs 2021-2022 ja que, d'una banda, el nombre d'alumnes que feien ús del menjador va anar disminuint amb el temps i des del Departament d'Educació es va començar a incidir a les AFA perquè deixessin d'assumir la gestió directa dels menjadors, tot argumentant que es tracta d'un servei públic. El contracte es renova cada 4 anys.

PRINCIPALS AGENTS IMPLICATS

En aquest model els principals agents implicats són el Consell Comarcal, que fa la licitació, el seguiment del servei de menjador, dels ajuts de menjador i la gestió de cobrament de la quota a les famílies, i l'empresa externa que ofereix el servei de menjador escolar i contracta el personal de cuina i monitoratge.

Cal remarcar que en el cas d'Alàs i Cerc, pel fet d'estar dins el projecte Mengem d'Aquí² també són agents implicats el Leader Alt Urgell-Cerdanya, qui promou aquest projecte, així com la Fundació Alcía i els serveis de pediatria. A Blancafort i Esponellà l'ajuntament també és un agent implicat en tant que finança una part del menjador escolar. A Collsuspina s'ha creat una comissió de menjador que està formada per membres de Consell Comarcal, l'empresa que gestiona el servei de menjador, la direcció de l'escola, membres de l'AFA i un regidor/a de l'ajuntament que es reuneixen trimestralment per fer el seguiment del servei de menjador escolar. Per altra banda, a Esponellà l'AFA també és un agent implicat en la gestió del menjador escolar ja que finança conjuntament amb l'ajuntament una tercera monitora per poder atendre els alumnes de P1 i P2 que vénen de la llar d'infants.

VALORACIÓ DE LA GOVERNANÇA

La valoració del model pel que fa a la governança és positiva ja que permet mantenir el servei de menjador actiu en municipis de reduïda dimensió sense el qual la supervivència de l'escola es podria veure afectat. En el cas d'Osor fins i tot poden tenir oberta la cuina pròpia. Malgrat això, des d'Alàs i Cerc apunten a la manca d'informació per part de les famílies. Un altre punt de discrepància és la poca flexibilitat per fer canvis que deixa el model una vegada s'ha signat el conveni amb l'empresa adjudicatària.

Finançament del model de menjador escolar via concurs públic

PREU DEL SERVEI

Els alumnes d'Alàs i Cerc, Blancafort, Osor i Collsuspina que fan ús del servei de menjador de manera regular paguen el que marca el Departament d'Educació: en el cas d'Alàs i Cerc 6,18€ i la resta 6,54€ (aquesta diferència es deu a si tenen dues hores o bé dues hores i mitja de monitoratge). El preu del menú pels alumnes que fan ús del menjador de manera eventual varia entre els diferents municipis: Alàs i Cerc 6,80€, Osor 7,19€, Collsuspina 7,24€. Pel que fa a Esponellà, el preu del menú pels alumnes que fan ús del menjador de manera regular és 6,20€ i pels esporàdics 6,50€. Val a dir que el cost real del menú és superior i aquesta diferència es financia amb aportacions dels ajuntaments, dels Consells Comarcals o

² <http://mengemdaqui.com/>

bé amb aportacions per mesures complementàries al servei de menjador escolar en entorns rurals procedent de Departament d'Educació. Com a exemple, a Osor el cost real del menú és 12,94€ dels quals 6,54€ els aporten les famílies i la resta es finança amb les aportacions de les mesures complementàries.

FONTS DE FINANÇAMENT

Des del Consell Comarcal es canalitza l'ajut als alumnes que s'han de desplaçar de municipi per poder assistir a l'escola (no hi ha escola al seu municipi de residència) que inclou els cost del menjador i del transport escolar. En casos concrets poden rebre també un ajut per part dels Serveis Socials. Des d'Alàs i Cerc també apunten que pels alumnes del mateix municipi però que resideixen allunyats del centre escolar reben una compensació econòmica pel transport i menjador escolar així com una aportació que prové d'una mesura complementària per al servei de menjador escolar en municipis rurals que compleixen certs requisits que marca el Departament d'Educació. Aquesta aportació arriba directament als Consells Comarcals via addenda de finançament. En el cas dels menjadors de la Conca de Barberà gestionats pel consell comarcal, aquest fa una aportació econòmica així com també ho fan diversos ajuntaments de micropobles. Aquestes aportacions es fan a demanda de l'empresa gestora després de quedar desert el procés de licitació.

VIABILITAT ECONÒMICA DEL SERVEI

Des dels ajuntaments d'Alàs i Cerc i Blancafort assenyalen que hi ha un sobrecost que assumeix els consistoris, ja que en funció dels alumnes que fan ús del servei de menjador aquest és deficitari. L'ajuntament d'Esponellà, conjuntament amb l'AFA, paga el sou d'una tercera monitora de menjador per poder atendre els infants de P1 i P2 que fan ús del menjador escolar.

Presència de producte local als menjadors del model de menjador escolar via concurs públic

CONDICIONS DE COMPRA DELS ALIMENTS DEL MENJADOR

Pel que fa a les **condicions en la contractació sobre la qualitat dels productes** (per exemple si han de ser de proximitat o ecològics), només Osor afirma que existeixen clàusules al respecte en les condicions de contractació. La resta de municipis apunten que no hi ha clàusules al respecte i que el preu encara té un pes massa important. Tanmateix el fet de presentar una proposta amb producte de proximitat i ecològic es valora en la puntuació del procés de licitació. En el cas d'Alàs i Cerc, malgrat tampoc hi hagi clàusules al respecte, pel fet de participar en el projecte Mengem d'Aquí, que té per objectiu introduir els productes de proximitat als menjadors escolars així com fer més saludables els menús que s'hi ofereixen, aposten per l'ús de productes de proximitat. Al web del projecte es pot veure un directori dels productors que abasteixen els menjadors participants.

Pel que fa al lloc on es compren els aliments, tres escoles d'aquest model coincideixen en què entre 1 i 5 aliments es compren de manera habitual directes al pagès/a o productor/a i les altres dues afirmen que no hi compren cap producte. Hi ha diversos motius que impedeixen comprar directament al pagès/a o productor/a: a Collsuspina: no hi poden comprar perquè només poden fer-ho als productors/es que figuren al seu programa i a Osor perquè no els poden garantir els estàndards de qualitat que té establerts l'empresa i, en tractar-se d'una gran empresa que abasteix molts centres, no poden satisfer tota la seva demanda. Cal destacar que la majoria dels municipis que compren aliments de manera habitual directament al pagès/a o productor/a, compren el pa en un obrador del municipi.

De fet, quan se'ls pregunta quants aliments es compren de manera habitual en un comerç local (forn de pa, carnisseria o botiga d'alimentació del poble), tres escoles d'aquest model de gestió coincideixen en què entre 1 i 5 aliments es compren de manera habitual en un comerç local i les altres dues afirmen que no hi compren cap producte.

Presència de producte local als menjadors del model de menjador escolar via concurs públic

Totes les escoles d'aquest model afirmen que compren més de 5 aliments de manera habitual a empreses distribuïdores. Des d'Alàs i Cerc i Esponellà apunten que compren productes a empreses distribuïdores de proximitat.

Sobre el consum de productes de proximitat i/o ecològics en els menús del menjador escolar, més de la meitat de les escoles d'aquest model afirmen que com a mínim un cop al dia tenen algun producte de proximitat en el menú; una escola assegura que tenen productes de proximitat en el menú entre un cop al dia i un cop a la setmana i una altra escola apunta que tenen productes de proximitat en el menú menys d'un cop a la setmana. En el cas d'Osor, l'empresa contractada és de grans dimensions i gestiona moltes escoles i d'altres serveis com per exemple residències, motiu pel qual afirma que els productors de la zona no tenen capacitat per abastir la totalitat de les seves necessitats de producte.

Pel que fa a la **presència de productes ecològics als menús escolars,** més de la meitat de les escoles afirmen que tenen productes ecològics als menús entre 1 cop al dia i 1 cop a la setmana, una escola assegura que tenen productes ecològics en el menú menys d'un cop a la setmana i una altra escola apunta que no tenen cap producte ecològic en el menú escolar. Des d'Osor especifiquen que els llegums són ecològiques però no de proximitat.

Valoració del model de menjador escolar via concurs públic actual

La valoració del model és positiva per la majoria d'agents entrevistats ja que permet oferir el servei de menjador escolar en un entorn rural amb pocs alumnes. Es tracta de municipis molt petits on es fa difícil mantenir el servei obert, sovint situats en llocs allunyats i en els quals la viabilitat econòmica del servei és molt fràgil.

Punts forts	Punts febles
• Tracte molt familiar i de proximitat entre l'equip de cuina i monitoratge i els infants • Els agents del municipi (ajuntament, AFA i membres de l'escola) són molt actius en la gestió del menjador i això permet una flexibilitat i capacitat d'adaptació davant qualsevol imprevist. Per exemple, si falta personal de monitoratge poden cobrir una baixa puntual amb personal de l'ajuntament • S'està oferint llocs de treball per a persones del municipi i/o comarca • La gestió des del Consell Comarcal facilita el bon funcionament • Tenir servei de menjador escolar amb cuina pròpia en pobles molt petits	• Fragilitat del servei • Manca d'informació cap a les famílies sobre la tendència cap a menjadors de proximitat i ecològics • Servei econòmicament inviable si no es reben ajudes • L'aïllament respecte ciutats més grans, amb les dificultats de logística que suposa • Ràtios massa ajustades pel que fa als monitors (hi ha nens amb necessitats molt diferents i amb un sol monitor és difícil dur a terme un bon monitoratge) • El preu impedeix que no es puguin oferir més productes de proximitat i/o ecològics • La realitat dels menjadors en municipis molt petits és molt diferent de les grans empreses que els gestionen

	• Manca de capacitat de decisió ja que tot ve imposat pel que marca el contracte i no es poden fer canvis • En les escoles sense cuina, quan aquestes es troben allunyades del lloc on s'elaboren els àpats, els menús es fan moltes hores abans de ser servits
--	--

Milliores del model de menjador escolar via concurs públic actual

- Replantegar les ràtios de monitoratge per oferir un millor servei
- Millorar la informació que reben les famílies respecte al model de menjador escolar. Cal més pedagogia i comunicació
- Millorar el suport econòmic que reben les famílies
- Introduir el concepte de carmanyola i que els infants que en portin només paguin pel servei de monitoratge

Transició cap a un menú de proximitat i ecològic del model de menjador escolar via concurs públic

Els diferents agents d'aquest model entrevistats valoren positivament la tendència cap a un menú amb productes de proximitat i ecològics, malgrat en alguns casos es posa més èmfasi en oferir productes de proximitat i sostenibles en detriment dels ecològics que solen tenir un preu més elevat i si no són de proximitat, tenen una empremta ecològica més gran

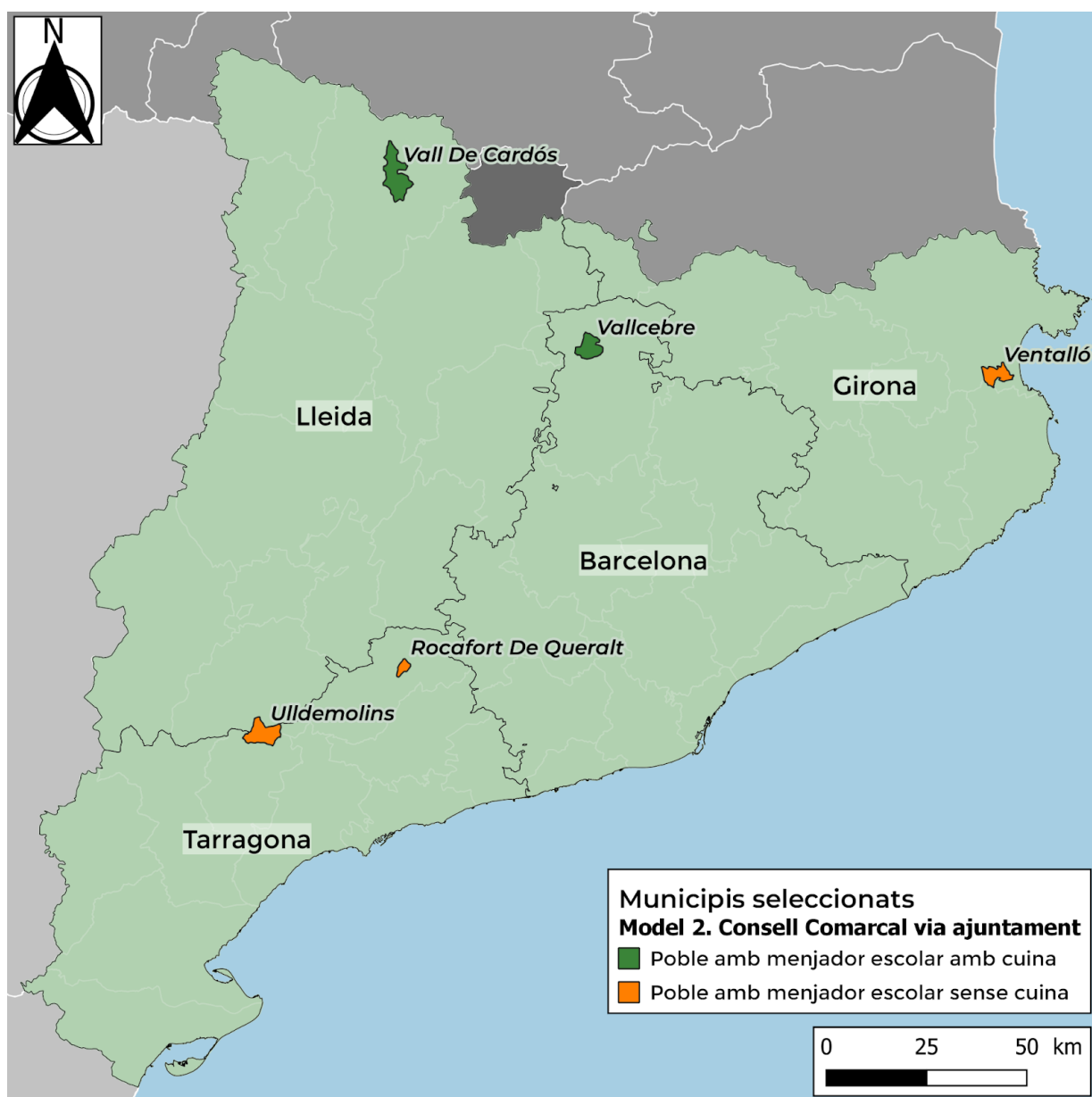
Limitacions	Eines facilitadores per a la transició agroecològica
• El preu dels aliments ecològics • Increment dels preus dels aliments en els darrers mesos • Manca d'informació per part de les famílies sobre el model de menjador de proximitat i ecològic • Nombre baix de menús a elaborar • Homologacions dels productes requerides per algunes empreses	• Analitzar si hi ha cabuda per a més productors/es de proximitat, per tenir un ventall de proveïdors més ampli • Tenir en compte el projecte de Menjadors Escolars Km0 impulsat pel col·lectiu Slow Food • Aportacions als menjadors escolars rurals per part de l'administració per garantir la seva continuïtat • Formació a famílies i equip de monitoratge per transmetre els valors del model de menjador de proximitat i ecològic • Aplicar clàusules de discriminació positiva cap a les empreses que ofereixin productes de proximitat, ecològics i de temporada i reduir el pes del preu en les contractacions

3.4.2. Model de menjador escolar via Ajuntament



El model de gestió de menjador escolar **via ajuntament** es caracteritza per ser el consistori del municipi el que s'encarrega de la gestió del servei. Aquesta gestió municipal pot ser via contractació directa de les persones que gestionaran la cuina i dels/ de les monitores de menjador (sobretot en municipis que tenen escola amb menjador escolar i cuina) i que esdevenen personal laboral del propi ajuntament. O també pot ser una gestió municipal indirecta via contractació d'una empresa externa que s'encarregui de la gestió completa del servei de menjador escolar, amb personal de cuina o servei de càterring i monitoratge. Aquesta empresa externa no sempre és una empresa especialitzada en la gestió de menjadors escolars, sinó que hi ha casos en què es contracta els serveis d'un restaurant proper.

Mapa 5. Municipis seleccionats. Model 2, Consell comarcal via ajuntament



Ulldemolins (Priorat)

400
habitants

Escola
Montserrat

ZER
Montserrat-
Serra de
Prades

22
alumnes a
l'escola

15
alumnes
fixes i 7
esporàdics
fan ús del
menjador

Escola
amb
menjador
escolar
sense
cuina

Agents entrevistats: alcalde, membre de l'AFA i regidora d'ensenyament a l'ajuntament, i monitora responsable del menjador

Vallcebre (Berguedà)

249
habitants

Escola
Serra
Volor

ZER
Alt
Berguedà

17
alumnes a
l'escola

17
alumnes
fan ús del
menjador

Escola
amb
menjador
escolar i
cuina

Agents entrevistats: alcalde i cuinera del menjador escolar

Vall de Cardós (Pallars Sobirà)

386
habitants

Escola els
Minairons
de Ribera
de Cardós

ZER
Alt Pallars
Sobirà

45
alumnes a
l'escola

40-42
alumnes
de mitjana
fan ús del
menjador

Escola
amb
menjador
escolar i
cuina

Agents entrevistats: ajuntament i membre de l'AFA

Rocafort de Queralt (la Conca de Barberà)

211
habitants

Escola
Sant Roc

ZER
Conca de
Barberà

15
alumnes a
l'escola

10
alumnes
fan ús del
menjador

Escola
amb
menjador
escolar
sense
cuina

Agents entrevistats: alcalde

Ventalló (Alt Empordà)

914
habitants

Escola
Oliveres
Mil·lenàrie
s

ZER
Tramuntan
a

55
alumnes a
l'escola

40
alumnes
de mitjana
fan ús del
menjador

Escola
amb
menjador
escolar
sense
cuina*

Agents entrevistats: alcaldessa i presidenta de l'AFA

**El menjador es troba fora de l'escola, ja que els infants es traslladen al Centre Cívic, que s'encarrega de la gestió del menjador escolar.*

Governança del model de menjador via Ajuntament

MOTIUS DE LA IMPLANTACIÓ DEL MODEL

Tant a Vallcebre com a la Vall de Cardós tenen implantat aquest model de gestió des de fa molts anys, mentre que a Ulldemolins aquest model està vigent des del 2020, moment en què van canviar de model via AFA indirecte (a través de contractació d'una empresa externa) a model via ajuntament amb la finalitat de poder mantenir un model de proximitat i una gestió més directa. El canvi en el model de gestió es produeix perquè hi ha una alineació entre les famílies i l'escola. En aquests casos les persones contractades per a la cuina i monitoratge són personal laboral de l'ajuntament.

L'ajuntament de Rocafort de Queralt ha implantat aquest model de gestió per aquest curs 2022-2023. Aquest menjador serveix com a prova pilot de cara a la resta de menjadors de la Conca de Barberà que tenen una gestió dels menjadors via Consell Comarcal. La motivació per aquest canvi de model va ser implementar una gestió més propera per evitar el malbaratament alimentari i seguir un model d'economia circular, amb una empresa del territori que ofereix productes de proximitat i ecològics.

Pel que fa a Ventalló, tenen implantat aquest model des de fa uns 18 anys malgrat hi ha hagut un impàs en aquest temps (degut a la pandèmia es va suspendre el contracte). El gener de 2023 tornaran a restablir el servei de menjador des del Centre Cívic (des de la suspensió fins al gener de 2023 aquest servei l'ha dut a terme una empresa externa, però des del municipi s'aposta per la gestió del menjador escolar des del Centre Cívic ja que mantenir-lo obert és indispensable per mantenir una bona cohesió en un poble amb 10 veïnats. La gestió del menjador escolar permet complementar l'activitat als adjudicataris del Centre Cívic i que la seva activitat sigui econòmicament rendible.

A Ulldemolins tenen implantat aquest model de gestió de menjador escolar des de l'any 2020, moment en que van fer un canvi de model via AFA directe a via ajuntament ja que volien un model més directe i de proximitat. Per a fer aquest canvi va ser necessària una alineació entre famílies, escola i ajuntament.

PRINCIPALS AGENTS IMPLICATS

En aquest model, els principals agents implicats són l'Ajuntament, a qui el Consell Comarcal cedeix les competències i, per altra banda, l'empresa que gestiona el menjador escolar o bé el/la cuiner/a i els monitors/es contractats. Cal remarcar que en el cas d'Ulldemolins l'empresa que porta el servei de càtering és el restaurant de Cornudella, que cuina a l'escola de Cornudella per a l'alumnat de l'escola bressol i l'institut-escola de Cornudella i l'escola d'Ulldemolins. En el cas de Ventalló l'empresa que gestiona el Centre Cívic també ofereix el servei de menjador escolar (els infants de l'escola mengen al Centre Cívic mentre que els de la llar d'infants ho fan a la mateixa llar que disposa de menjador escolar).

VALORACIÓ DE LA GOVERNANÇA

La valoració del model pel que fa a la governança és positiu, encara que des d'algun municipi apunten que si es poguessin contractar les persones que fan el monitoratge directament i no a través d'una empresa, s'estalviarien intermediaris atès que les persones que fan aquestes tasques són del municipi. També afirmen que és un model que, malgrat oferir un servei indispensable per al poble, es troba amb moltes dificultats: als micropobles l'estructura de l'ajuntament és molt petita i es disposa de poc personal, el qual s'involucra personalment en el bon funcionament d'aquest i alguns d'ells s'han format perquè en les ocasions que sigui necessari puguin oferir el servei amb total normalitat.

En el cas d'ajuntaments que sí que tenen el personal contractat directament, n'hi ha que ofereixen més d'un contracte al personal (cuina i/o monitoratge) per realitzar altres tasques per l'ajuntament per complementar la jornada laboral, com per exemple, la neteja de dependències municipals, com seria el cas de Vall de Cardós.

Finançament del model de menjador via Ajuntament

PREU DEL SERVEI

Tant a Ulldemolins com a Vall de Cardós el preu del menjador és 6,54€, que és el preu màxim que fixa el Departament d'Educació quan s'ofereixen dues hores i mitja de monitoratge. En el cas que només se n'ofereixin dues, com a Vallcebre, el preu del menú fixat és de 6,18€. A Rocafort de Queralt el preu és de 6,46€ pels alumnes que fan ús del menjador escolar de manera regular i 7,11€ pels alumnes que en fan ús de manera esporàdica. A Ventalló el preu és de 5,75€ pels alumnes que fan ús del menjador de manera fixa i 6,21€ pels alumnes que en fan ús de manera esporàdica.

FONTS DE FINANÇAMENT

Des del Consell Comarcal es canalitza l'ajut als alumnes que s'han de desplaçar de municipi per assistir a l'escola (perquè no tenen escola al seu municipi de residència) que inclou el cost del menjador i del transport escolar.

En el cas dels municipis lleidatans que tenen poblament dispers i diversos nuclis de població des de la Diputació de Lleida hi ha una línia d'ajuts que es deriva via els Consells Comarcals per al finançament del servei de transport i menjador escolar no obligatori.

Hi ha ajuntaments, com el de Vall de Cardós que, conscients de la realitat territorial del seu municipi, ofereixen una beca del 50% del cost del menjador escolar als alumnes dels diferents nuclis de població del seu mateix municipi que s'han de desplaçar fins a l'escola ubicada al nucli de Ribera de Cardós. A banda, per no generar diferències de tracte, als alumnes del nucli mateix de Ribera de Cardós on hi ha l'escola, els hi ofereix una beca del 40% del cost del menjador escolar.

VIABILITAT ECONÒMICA DEL SERVEI

Des dels consistoris d'Ulldemolins Vallcebre i Rocafort de Queralt assenyalen que hi ha un sobrecost que assumeix l'ajuntament, ja que el preu real del menú és superior al preu estipulat des del Departament d'Educació. Per exemple, a Rocafort de Queralt el cost real del menjador és de 8,66€. Des de Vall de Cardós, també s'assumeix una part del cost becant a l'alumnat del seu propi municipi ja que han estipulat posar el preu màxim del Departament (6,54€) per tenir marge de maniobra a l'hora de comprar productes de proximitat i en comerços locals o de la comarca. L'ajuntament de Ventalló assumeix el cost d'una de les monitores (l'altra és contractada per l'empresa que gestiona el servei de menjador escolar).

Presència de producte local al model de menjadors via Ajuntament

CONDICIONS DE COMPRA DELS ALIMENTS DEL MENJADOR

Pel que fa a les **condicions en la contractació sobre la qualitat dels productes** (amb criteris de proximitat i ecològics, per exemple) hi ha diferents requisits en els pobles que tenen aquest model de gestió. En el cas de Ventalló hi ha clàusules segons les quals s'obté millor puntuació si s'utilitzen productes de qualitat i de proximitat. A Vallcebre no es poden utilitzar productes congelats, tot ha de ser fresc i cuinat el mateix dia. A més s'han de comprar els productes directament als productors o a la botigueta del poble. A Rocafort de Queralt un dels requisits és que l'empresa tingui un vessant social. Tant a la Vall de Cardós com a Ulldemolins no hi ha condicions al respecte, són recomanacions, però des de la cuina i des de l'empresa que gestiona el menjador (restaurant de Cornudella) aposten per aquest model.

Presència de producte local al model de menjadors via Ajuntament

Pel que fa al lloc on es compren els aliments, totes les escoles d'aquest model de gestió coincideixen que compren de manera habitual entre 1 i 5 aliments directes a pagesos/es i productors/es. En el cas de Vallcebre compren de forma directa els iogurts, mentre que des de la Vall de Cardós hi compren làctics, embotits i el pa. A Ulldemolis compren l'oli al molí del poble.

Quan se'ls pregunta quants aliments es compren de manera habitual en un comerç local (forn de pa, carnisseria o botiga d'alimentació del poble), tres escoles d'aquest model de gestió coincideixen en què entre 1 i 5 aliments es compren de manera habitual en un comerç local i les altres dues afirmen que hi compren més de 5 productes. En el cas de Vallcebre compren la majoria del producte a la botiga del poble, que l'abasteixen els productors de la zona.

La majoria d'escoles d'aquest model afirmen que compren més de 5 aliments de manera habitual a empreses distribuïdores mentre que dues hi compren entre 1 i 5 aliments de manera habitual. Des de l'ajuntament de la Vall de Cardós apunten que des de sempre han tingut aquest model de gestió de menjador escolar i que els diferents proveïdors els porten els productes malgrat la distància i situació del municipi. Aposten pels productes de proximitat i això és possible gràcies al cofinançament del consistori.

PRESENCIA DE PRODUCTES DE PROXIMITAT I/O ECOLÒGICS

Sobre el consum de productes de proximitat i/o ecològics en els menús del menjador escolar quasi tots els menjadors escolars d'aquest model afirmen que com a mínim un cop al dia hi ha **productes de proximitat** en el menú escolar, mentre que només una escola en tenen entre un cop al dia i un cop a la setmana.

Pel que fa a la **presència de productes ecològics als menús escolars**, dues escoles afirmen que tenen productes ecològics als menús entre un cop al dia i un cop a la setmana, una escola assegura que tenen productes ecològics al menú com a mínim un cop al dia, una altra escola en té menys d'un cop a la setmana i una tercera escola apunta que no tenen cap producte ecològic en el menú escolar. Des d'Ulldemolins especifiquen que prioritzen la proximitat al producte ecològic, des de Vallcebre i Rocafort de Queralt afirmen que malgrat els productes no tinguin certificació d'ecològics, són de productors de la zona i saben que estan produïts de manera natural.

Valoració del model de menjador via Ajuntament actual

Des de les escoles la valoració del servei actual de menjador és positiva, malgrat les ràtios de monitoratge són molt ajustades i afecta de manera més negativa en els municipis petits ja que una mateixa monitora ha de fer-se càrrec d'infants d'edats diferents i amb necessitats molt diferents. Això passa sobretot quan el menjador escolar de l'escola és compartit amb el de la llar d'infants municipal. Aquest model de gestió via ajuntament permet donar un servei més directe a les famílies, ja que qualsevol demanda es trasllada directament a l'ajuntament qui s'encarrega de traslladar-ho a les persones responsables.

Punts forts

- Gestió directa i que impacta en el mateix territori
- Treball en xarxa dels diferents agents implicats

Punts febles

- Fragilitat del servei
- Les tendències negatives de la natalitat poden fer perillar l'existència de l'escola (i del servei de menjador) que, per altra

Valoració del model de menjador via Ajuntament actual

• Creació de noves oportunitats laborals en entorns més rurals on sovint és difícil trobar-hi feina. • Menjador de reduïda dimensió amb bon ambient • Facilitat per resoldre conflictes per les dimensions petites dels menjadors • Famílies satisfetes amb el servei de menjador escolar que s'ofereix als infants • Una gestió més directa permet un millor control del malbaratament alimentari • Implicació total des del consistori per mantenir aquest servei al municipi • Activitat econòmica complementària en aquells casos en què el servei s'ofereix des del centre cívic del municipi	banda, és indispensable perquè les famílies vulguin establir-se al municipi. • No hi ha opcions per triar • Manca de projecte pedagògic pel que fa a les activitats que els infants fan després de dinar fins a l'hora de tornar a les classes • Les famílies reben poca informació • Menys possibilitats de trobar personal qualificat de cuina i monitoratge en entorns rurals • Desconeixement de la realitat del territori per part de les administracions superiors per fer viable un menjador escolar en un micropoble • L'aïllament respecte ciutats més grans, amb les dificultats de logística que suposa • L'augment de costos de les matèries primeres • Manca de suport econòmic per part de les administracions superiors • Pes de gestió molt gran sobretot en aquells consistoris més petits que estan mancats de personal i tenen recursos limitats
--	--

Millors del model de menjador via Ajuntament actual

- Introduir més productes de proximitat i algun aliment ecològic.
- Tenir en compte les necessitats de les escoles dels micropobles com a servei indispensable per fixar les persones al municipi i evitar el despoblament cap a municipis més grans que disposen de més serveis.
- Replantejar les ràtios pel monitoratge per oferir un millor servei (seria ideal un/a monitor/a per cicle).
- Disposar d'un cofinançament extra per part del Departament d'Educació per compensar el sobrecost que suposa la viabilitat econòmica dels menjadors escolars de micropobles allunyats i aïllats (per compensar l'esforç econòmic que fan alguns ajuntaments amb pocs recursos a l'hora d'assumir aquest sobrecost per poder mantenir el servei).

Transició cap a un menú de proximitat i ecològic del model de menjador via Ajuntament

La tendència cap a un model més saludable i de proximitat hi és. La majoria dels casos d'estudi d'aquest model ho veuen interessant. De fet, hi ha ajuntaments que fan una aportació econòmica per poder, també, comptar amb productes de proximitat i si es pot, també alguns ecològics.

En alguns casos, les famílies també ho tenen clar, en d'altres no tant i pensen que el model actual ja els sembla correcte. Algunes de les persones entrevistades afirmen que és el model a seguir malgrat sigui més car.

Limitacions	Eines facilitadores per a la transició agroecològica dels menjadors
• El preu dels productes ecològics • Dificultat per trobar productes ecològics i llunyania respecte a molts proveïdors de productes que no es puguin obtenir al territori. • Manca de xarxes de productores locals que dificulta la distribució de productes a la pròpia comarca. Limitació que també afecta els restaurants locals. • Manca de diversitat de comerços de proximitat i que ofereixin productes ecològics • El sobrecost actual dels productes	• Promoció per part de les institucions (per exemple, discriminació positiva en aquells casos que s'utilitzin productes de proximitat i/o ecològics). • Controlar la quantitat de menjar que s'ofereix per disminuir el malbaratament alimentari o buscar altres fórmules per revertir-lo (un bon control de les mermes o una cuina d'aprofitament també pot abaratir el cost del servei de menjador) • Formacions especialitzades al personal de cuina per tenir més informació del control d'estocs i per la cuina de reaprofitament. • Introduir més proteïna vegetal (més barata) als menús per sobre de la proteïna animal (més cara) • Posar en valor el producte de proximitat i ecològic • Més informació i divulgació dels diferents projectes dels menjadors escolars a les famílies • Valoritzar el concepte d'economia local i circular dins del mateix municipi o comarca. • Creació d'una central de compres a nivell supramunicipal per poder aconseguir productes ecològics a millors preus

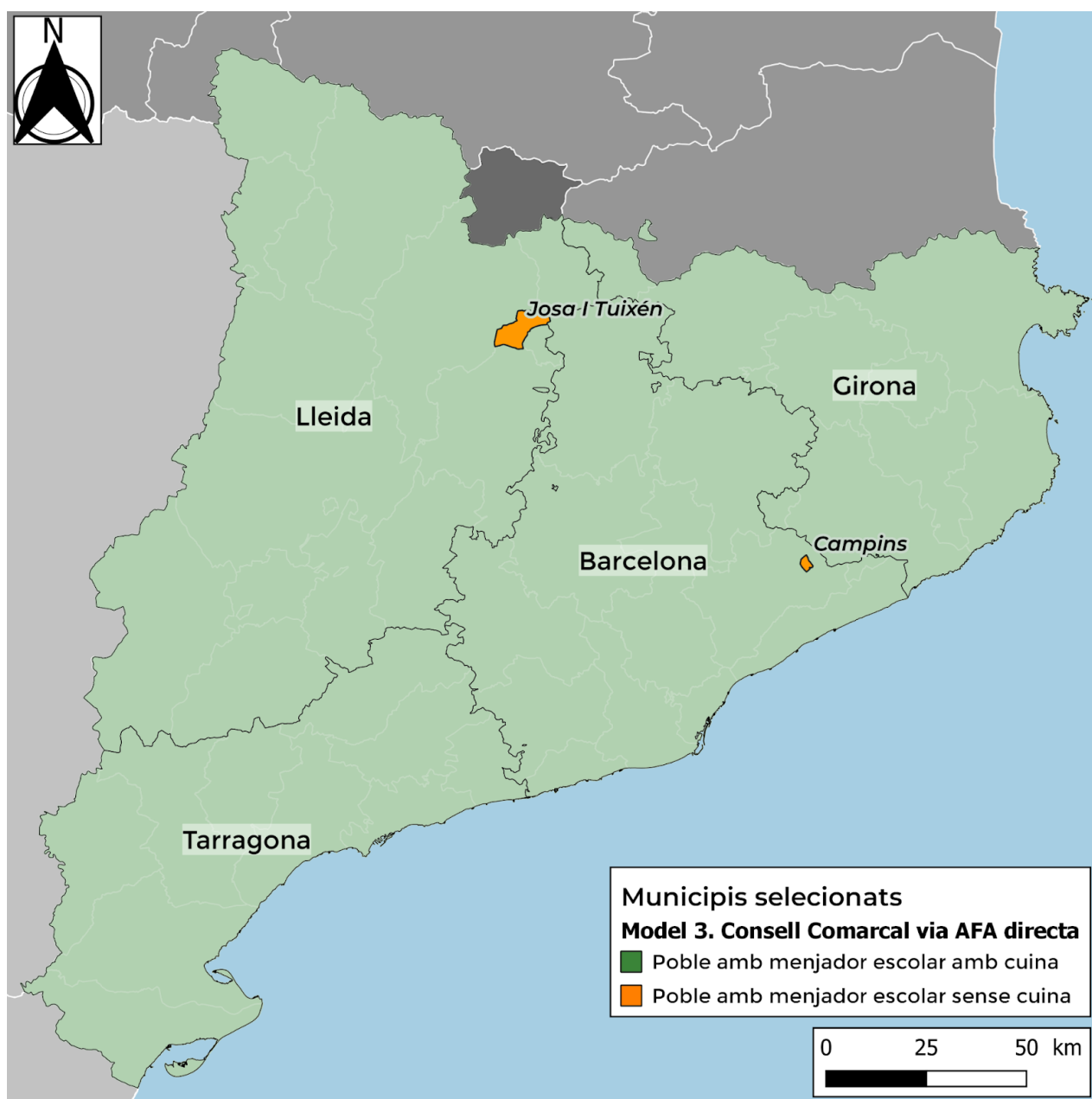
3.4.3. Model de menjador escolar via AFA directe



El model de gestió de menjador escolar **via AFA directa**, es caracteritza per ser l'associació de famílies de l'escola qui s'encarrega de la gestió del servei a partir de la contractació directa de les persones que gestionaran la cuina i dels/ de les monitors/es de menjador.

Aquest model de gestió via AFA que contracta directament a les persones que gestionaran el menjador permet donar un servei més directe i tenir un major control i incidència per part de les famílies en la seva gestió.

Mapa 6. Municipis seleccionats. Model 3. Consell comarcal via AFA directa



Josa i Tuixén

120
habitants

Escola de
Tuixén

ZER
Urgellet

16
alumnes a
l'escola

14
alumnes
fan ús del
menjador
escolar

Escola
amb
menjador
escolar i
cuina

Agents entrevistats: alcaldessa, membre de l'AFA i cuinera-monitora

Campins (Vallès Oriental)

541
habitants

Escola
Alzinar

ZER
Baix
Montseny

34
alumnes a
l'escola

22-23
alumnes
fan ús del
menjador

Escola
amb
menjador
escolar i
cuina

Agents entrevistats: directora de l'escola i cuinera-monitora

Governança del model de menjador escolar via AFA directe

MOTIUS DE LA IMPLANTACIÓ DEL MODEL

Tant a l'escola de Josa i Tuixent com a la de Campins tenen implementat el model de gestió del menjador des de l'AFA des de fa anys.

En el cas de Campins la contractació directa de personal es fa des de fa 10 anys. En aquesta escola, prèviament l'AFA contractava a una empresa de càtering que portava el menjar a l'escola. El canvi a la contractació directa del personal es va produir davant la demanda per part de les famílies de reobrir la cuina de l'escola. La cuinera que també fa de monitora i és al seu torn integrant de l'AFA va presentar una proposta de reobertura de la cuina. En el cas de Campins, la cuinera contractada per l'AFA és autònoma i contracta a la resta de l'equip de monitoratge. El contracte amb l'AFA es renova cada 4 anys.

Pel que fa a Josa i Tuixent, és un model arrelat i és la mateixa AFA la que contracta a la cuinera que també fa de monitora. Consideren que la persona de cuina és un puntal per mantenir el servei i és una figura clau. Tenint en compte la ubicació de Josa i Tuixent a la Vall de la Vansa i Tuixent, no hi ha molt marge per trobar personal qualificat que vulgui treballar al menjador.

PRINCIPALS AGENTS IMPLICATS

En aquest model els agents implicats són l'AFA, el/la cuiner/a i els monitors/es contractats. Cal remarcar que en el cas de Josa i Tuixent també hi participen els dos ajuntaments de la zona; l'ajuntament de Josa i Tuixent i l'ajuntament de la Vansa i Fórnols que és l'altre municipi de la vall d'on són gairebé la meitat dels alumnes de l'escola i del menjador.

VALORACIÓ DE LA GOVERNANÇA

La valoració del model pel que fa a la governança és positiva, encara que des de Campins s'especifica que fora bo tenir un espai formalitzat de coordinació entre l'equip de menjador i l'escola. A dia d'avui encara que ja es dona de forma espontània aquesta coordinació, no hi ha un espai de qualitat per sistematitzar-la i cuidar-la.

En el cas de Josa i Tuixent, la responsable de cuina també considera que seria interessant poder tenir més canals de comunicació amb les famílies per afavorir la fluïdesa de la informació en ambdues direccions.

Finançament del model de menjador escolar via AFA directe

PREU DEL SERVEI

Tant a Campins com a Josa i Tuixent el preu del menjador té un sobrecost. En el cas de Campins el preu és de 7,5€, que assumeixen de forma íntegra les famílies, i a Josa i Tuixent el preu real és de 12,50€ dels quals les famílies n'assumeixen el preu que marca el Departament d'educació i la resta es finança amb les aportacions dels dos ajuntaments que comparteixen l'escola (Josa i Tuixent i La Vansa i Fórnols), a banda de les famílies que tenen alumnes becats (les de La Vansa i Fórnols).

FONTS DE FINANÇAMENT

Com a la resta de comarques, des del Consell Comarcal es gestionen les beques de transport i menjador que es concedeixen per motius socials o per ser alumnes de municipis sense escola.

Finançament del model de menjador escolar via AFA directe

Des dels consistoris de Josa i Tuixent i de la Vansa i Fórnols es fa una aportació econòmica per fer front al sobrecost del menjador.

L'AFA té contractada a la cuinera que també és monitora. El seu sou es paga amb el suport del Consell Comarcal via Departament (becats), les famílies no becaades i es complementa amb els ajuntaments per acabar de cobrir el sou, si cal. A més aquest curs, tenen una monitora de menjador pels alumnes de la llar d'infants que també la paga l'AFA. Un cop acabi el primer trimestre d'aquest curs 2022-2023 valoraran conjuntament si una part del cost s'assumirà conjuntament entre l'ajuntament i les famílies perquè és un servei nou.

VIABILITAT ECONÒMICA DEL SERVEI

Els dos casos presentats són models de menjador exitosos, però alhora molt fràgils perquè depenen de la bona gestió i implicació de les persones que els gestionen. A Campins són les famílies les que paguen íntegrament el sobrecost del preu del menú i que en cas d'una baixada d'alumnes segurament caldria incrementar aquest preu. A més, el marge pel personal de cuina és molt petit i algunes entrevistades comenten que si la cuinera decidís plegar haurien de tancar la cuina perquè cap empresa podria oferir el servei amb un preu tan ajustat com l'actual.

En el cas de Josa i Tuixent, tot i que sí que hi ha ajudes per part de l'administració pública, igualment el servei es defineix com a "precari i delicat, ja que són molt pocs alumnes i mantenir el punt d'equilibri és molt fràgil". De nou, en aquest cas, un puntal clau és la cuinera que és una persona molt motivada, implicada i bona professional.

En definitiva, la viabilitat dels dos projectes recau sobre la bona gestió per part de les cuineres i de la implicació de qui gestiona el menjador.

Presència de producte local al model de menjador escolar via AFA directe

CONDICIONS DE COMPRA DELS ALIMENTS DEL MENJADOR

Pel que fa a les **condicions en la contractació sobre la qualitat dels productes**, en el cas de Campins no hi ha uns requisits específics, però la filosofia de la cuinera que és qui acaba fent les compres i cuinant aposta per una cuina de proximitat i de temporada. El mateix passa en el cas de Josa i Tuixent però aquesta escola forma part del programa Mengem d'Aquí. Mengem d'Aquí estableix un menú compartit de totes les escoles de l'Alt Urgell i la Cerdanya, i la cuinera s'ha d'ajustar als menús del programa. En ambdós casos les famílies valoren que a la cuina s'utilitzi producte local, però no hi ha una demanda forta en aquesta direcció. Tampoc en el cas de l'ús de productes ecològics.

LLOCS DE COMPRA DELS ALIMENTS

En els dos casos d'estudi d'aquest model de gestió es coincideix en què entre 1 i 5 aliments es compren de manera habitual directes al pagès/a o productor/a. En concret, a Campins es compra directament a pagès o productor: iogurts, ous i fruita i verdura de temporada. En el cas de Josa i Tuixent es compren de forma directa els iogurts de cabra de la Formatgeria Serrat Gros de Josa.

De la mateixa manera, afirmen que disposen de més de 5 aliments de manera habitual que són comprats en comerços local. En concret, a Campins es compra a comerç local la carn, el pa, la fruita i la verdura. En el cas de Josa i Tuixent, la cuinera compra els dissabtes al mercat fruita i verdura i a comerços de la Seu: ous, carn, pa, peix fresc (variat i de temporada) i de vegades algun producte congelat.

Presència de producte local al model de menjador escolar via AFA directe

Les dues escoles entrevistades d'aquest model tenen entre 1 i 5 aliments habituals procedents de distribuïdors. A Campins distingeixen l'ús de distribuïdors grans per la compra de peix i les distribuïdors locals on compren la pasta i la resta de producte sec. En el cas de Josa i Tuixent es fa ús de distribuïdors locals de la Seu per la compra de llegums i pasta.

PRESENCIA DE PRODUCTES DE PROXIMITAT I/O ECOLÒGICS

Totes les escoles d'aquest model afirmen que com a mínim un cop al dia hi ha **productes de proximitat** en el menú escolar, mentre que pel que fa a la **presència de productes ecològics**, en el cas de Josa i Tuixent no utilitzen productes ecològics. A Campins entre 1 cop al dia i 1 cop a la setmana s'incorporen productes ecològics certificats. Tanmateix, en aquest segon cas, la cuinera afirma que: "la filosofia del menjador no és ecològic". Per a la cuinera el producte ecològic pot no implicar qualitat, o bé l'ús d'envasos contaminants, o bé productes que procedeixen de molt lluny i que implica una despesa de combustible molt elevada. La prioritat a l'hora de la compra és que "sigui de productor local, de qualitat, que hi hagi poc transport i que no tingui molt d'envàs". I en aquesta línia afirma: "l'ecològic és un segell i s'ha d'anar més enllà de l'ecològic (...) l'ecològic té matisos perquè darrere també hi ha molt de negoci i pot ser que es perdi la traçabilitat".

En el cas de Josa i Tuixent, ara no hi ha productes ecològics, però la cuinera vol proposar a l'AFA introduir fruita i verdura ecològica a partir d'un productor de la comarca, Tresors del Cadí, que fa horta ecològica. El que sí té presència en el menú actual són els productes de temporada i també es fa una aposta per la cuina d'aprofitament per tal d'evitar al màxim el malbaratament alimentari i assolir el residu zero com un dels objectius que també promou el projecte Mengem d'Aquí del qual forma part el menjador escolar de Josa Tuixent.

Cal remarcar que en cap dels dos casos hi ha demanda per part de les famílies d'introduir producte ecològic.

Valoració del model de menjador escolar via AFA directe actual

Des de les persones entrevistades d'aquests casos d'estudi, la valoració del servei actual de menjador és positiva, per part de tots els agents entrevistats. Ara bé, cal remarcar que són models molt fràgils i vulnerables, i que la seva viabilitat depèn del nombre d'alumnes a l'escola. En cas que hi hagi una baixada d'alumnes al menjador els projectes passarien a ser inviables econòmicament. En el cas de Campins, es detalla que la gestió del menjador és com una mena de projecte personal, però no és rendible i si la cuinera decidís deixar el projecte costaria molt poder trobar a algú. Si això passés, segurament caldria tornar a un servei de càtering.

En el cas de Josa i Tuixent, hi ha una aposta de política municipal dels dos ajuntaments en sostenir econòmicament el menjador com a puntal de l'escola i com a element clau per a l'arrelament i atracció de noves famílies a la vall de la Vansa i Tuixent. Tanmateix, si hi ha un canvi polític en algun dels dos consistoris, caldria veure com pot afectar al menjador escolar.

Punts forts	Punts febles
• Obertura de la cuina en una escola petita • Menjador de proximitat, vincles entre l'equip de gestió i infants • Adaptació dels hàbits dels infants a la cuina	• Fragilitat del servei • Despeses de personal elevades • No rendibilitat econòmica del servei

Valoració del model de menjador escolar via AFA directe actual

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Acompanyament proper, "cuina humana" • Bona coordinació entre tots els agents (AFA, escola, equip de cuina) • Integració del projecte del menjador a l'escola • Menjador com a espai de convivència lúdica, fora de l'escola. En els micropobles sovint la població està dispersa pel territori i no hi ha gaires espais de trobada ni extraescolars. • Flexibilitat i capacitat d'adaptació al context pel fet de ser un menjador petit • Compres ben dimensionades i possibilitat de comprar productes de temporada a millor preu • Gestió acotada dels menús, facilitat per poder aplicar una cuina d'aprofitament | <ul style="list-style-type: none"> • Millorar la comunicació amb les famílies per poder tenir retorn de la seva valoració del servei • Manca d'oferta de personal proper que pugui substituir a les cuineres-monitores actuals, si es posen malaltes. |
|---|---|

Millores del model de menjador escolar via AFA directe actual

- Ajuts perquè les famílies no hagin de pagar el sobrecost.
- Espai de coordinació entre escola, menjador i famílies per donar valor a la coordinació que ja s'està duent a terme però sense reservar un espai formal
- Trobades regulars entre famílies, AFA i equip de cuina per compartir valoracions i possibles millores.
- Si augmenten el nombre d'infants, caldria adequar l'espai de la cuina, que és petit.

Transició cap a un menú de proximitat i ecològic del model de menjador escolar via AFA directe

Encara que es valora positivament la transició cap a un menú de proximitat i ecològic, sembla que en tots els casos la introducció de producte ecològic i de proximitat recau en la voluntat per part de l'equip de cuina, però no per demandes de les famílies o altres agents. En concret, en cap cas hi ha una demanda explícita per part de les famílies per incorporar producte ecològic i es valora el preu com una de les grans limitacions.

Limitacions

- El preu dels productes ecològics
- Falta de conscienciació per part de les famílies a casa
- El fet que l'escola i el menjador sigui petit dificulta que puguin gaudir de descomptes o millores de preu en la matèria primera

Eines facilitadores per a la transició agroecològica

- Bases de dades de proveïdors/es i productors/es locals per estalviar intermediaris. Comprar productes de temporada per estalviar costos.
- Compra mancomunada de productes a proveïdors/es a nivell de comarca, garantir una compra mínima per abaratir costos dels productes.

	• Formació. Per exemple de cuina d'aprofitament per tal de poder estalviar costos i cuina residu zero. El cas de la formació impartida per Ada Parellada amb la col·laboració de la Fundació Alícia • Implicació directa del Departament d'Agricultura per tal de poder garantir el proveïment de producte de proximitat i ecològic als menjadors assumint el sobrecost que suposaria aquesta transició.
--	---

3.4.4. Model de menjador escolar via AFA indirecte

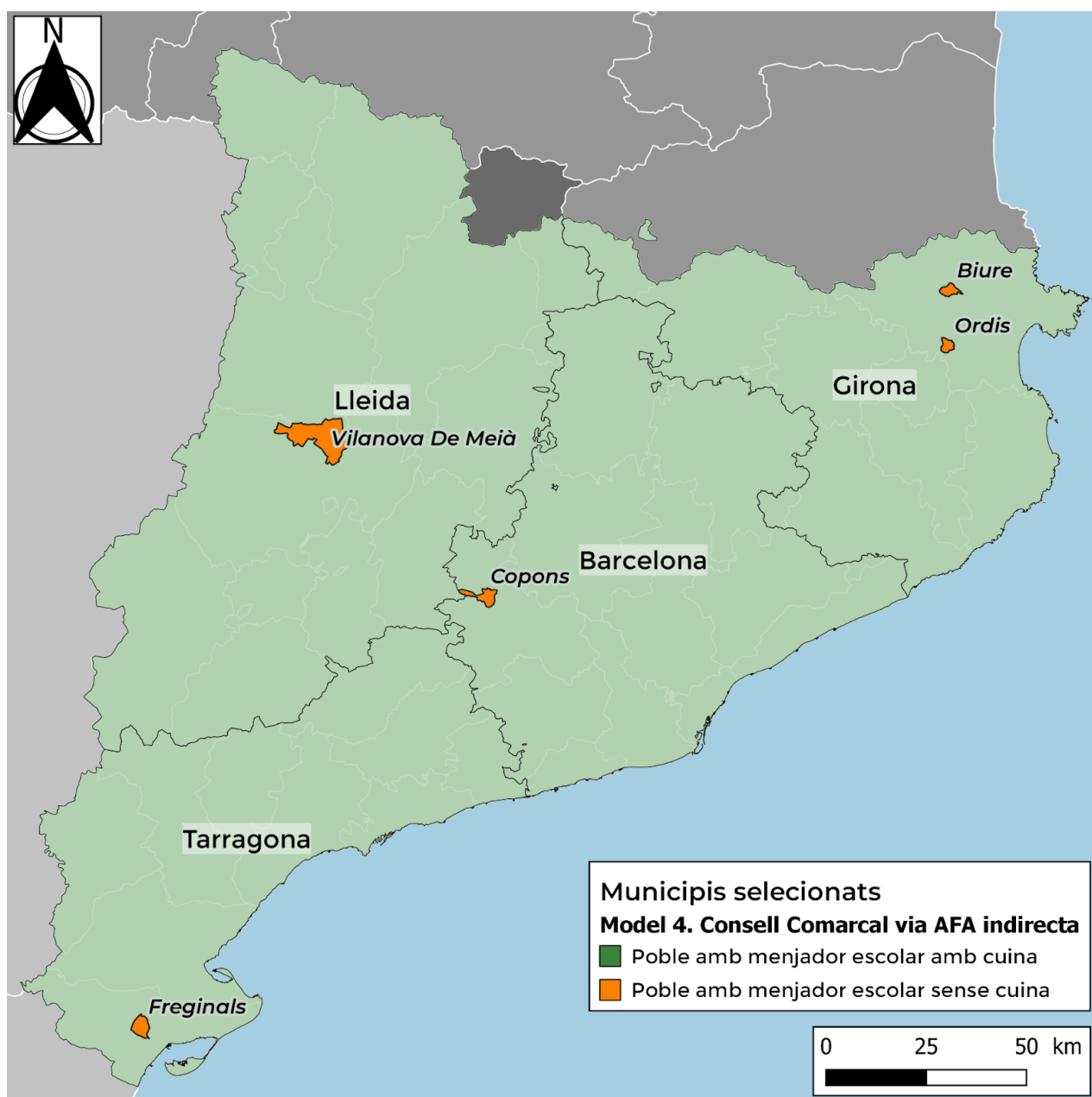


El model de gestió de menjador escolar **via AFA indirecta**, es caracteritza per ser l'associació de famílies de l'escola la que s'encarrega de la gestió del servei.

Aquesta gestió per part de l'AFA es fa a partir de la contractació d'una o varies empreses externes. En alguns casos es contracta una empresa o restaurant per la gestió de la cuina i/o càtering, i altre pel monitoratge; puntualment el monitoratge és contractat de manera directa per l'AFA.

Aquest model de gestió via AFA indirecta permet donar un servei més proper a les famílies, ja que qualsevol demanda es trasllada directament al personal de cuina.

Mapa 7. Municipis seleccionats. Model 4. Consell comarcal via AFA indirecta



Freginals (Montsià)

385
habitants

Escola
Mestre
Josep
Roncero
Pallarès

ZER
Montsià

34 alumnes
a l'escola

1-3 alumnes
de mitjana
fan ús del
menjador

Escola amb
menjador
escolar
sense cuina

Agents entrevistats: Regidora d'ensenyament de l'ajuntament, presidenta de l'AFA i responsable de l'empresa contractada

Copons (Anoia)

321
habitants

Escola
Quatre
Vents

ZER Vent
d'Avall

63
alumnes a
l'escola

35 alumnes
de mitjana
fan ús del
menjador

Escola amb
menjador
escolar
sense cuina

Agents entrevistats: membre de l'AFA i responsable del projecte de menjador

Vilanova de Meià (La Noguera)

456
habitants

Escola
Mare de
Déu Puig
de Meià

ZER El
Romaní

25 alumnes
a l'escola

12-12
alumnes
de mitjana
fan ús del
menjador

Escola amb
menjador
escolar
sense
cuina*

Agents entrevistats: Presidenta de l'AFA, administrativa de l'ajuntament i directora de lleure del menjador, i responsable de l'empresa contractada

**El menjador es troba fora de l'escola, ja que els infants es traslladen a un restaurant local.*

Ordis (Alt Empordà)

370
habitants

Escola
Maria
Pagès i
Trayter

No pertany
a cap ZER

41 alumnes
a l'escola

20 alumnes
fixes fan ús
del
menjador

Escola amb
menjador
escolar
sense cuina

Agents entrevistats: presidenta de l'AFA i responsable de l'empresa contractada

Biure (Alt Empordà)

250
habitants

Escola
Manuel de
Pedrolo

ZER Les
Salines

21 alumnes
a l'escola

8-9
alumnes
fixes fan ús
del
menjador

Escola amb
menjador
escolar
sense cuina

Agents entrevistats: alcalde i secretari de l'AFA i responsable de l'empresa contractada

Governança del model de menjador escolar via AFA indirecte

MOTIUS DE LA IMPLANTACIÓ DEL MODEL

A Copons, Montsià, Freginals i Vilanova de Meià aquest model està vigent des de fa anys. Hi ha hagut canvis d'empresa de càtering i de model de monitoratge en alguns casos.

Alguns d'ells diuen no tenir un model alternatiu o ser el model més comú a les escoles del voltant, mentre que per a Copons, per exemple, és l'alternativa al model de gestió proposat des del Consell Comarcal, que no s'ajustava a la línia pedagògica de l'escola, entre altres coses per no contemplar productes de proximitat. En aquest sentit, a Copons es va decidir buscar una empresa que oferís un model de gestió de menjador alineada amb els valors de l'AFA i l'escola, tant en el vessant pedagògic com en el de la qualitat dels aliments.

A Biure i a Ordis s'ha implantat aquest model de gestió des d'aquest curs 2022-2023 a conseqüència de la insatisfacció del model de gestió directa del Consell Comarcal. El canvi en el model de gestió es produeix després que diverses AFA de les escoles de la comarca de l'Alt Empordà es queixessin del servei i de la qualitat del menjar ofert per l'empresa contractada pel Consell Comarcal. Davant de la pressió provocada per aquesta situació, el Consell Comarcal entre desembre i gener del curs passat 2021-2022, va donar l'opció a les AFA que volguessin de sortir del concurs i assumir elles una gestió indirecta contractant l'empresa que consideressin més adient. Aquest procediment no ha estat supervisat pel Consell Comarcal, qui està pendent de signar un conveni amb aquestes AFA.

PRINCIPALS AGENTS IMPLICATS

En aquest model els agents implicats són l'AFA, a qui els consells comarcals cedeixen les competències i, per altra banda, l'empresa que gestiona el menjador escolar i el/la cuiner/a i els monitors/es. Cal remarcar que en el cas de Vilanova de Meià l'empresa que porta el servei de càtering és el restaurant familiar del poble.

L'ajuntament ha sigut identificat només en alguns casos com agent implicat.

VALORACIÓ DE LA GOVERNANÇA

La valoració del model pel que fa a la governança és positiu. Les decisions sobre l'empresa contractada es prenen en assemblea de l'AFA, a partir de la proposta de diverses opcions.

Finançament del model de menjador escolar via AFA indirecte

PREU DEL SERVEI

A Ordis i Biure el preu del menú és de 6,20€ per l'alumnat que fa ús del menjador escolar de manera regular i 6,80€ per l'alumnat que en fa ús de manera esporàdica. A Copons és de 6,54€ per l'alumnat que fa ús del menjador escolar de manera regular (que és el preu màxim que fixa el Departament d'Educació) i 7,11€ per l'alumnat que en fa ús de manera esporàdica. A Vilanova de Meià el preu del menú és 6,18€ i a Freginals el preu del menú és 4,30€ sense IVA. Cal recordar que Freginals té contractat la cuina i el monitoratge per separat, i, per tant, aquest no és el cost total del servei de menjador escolar.

FONTS DE FINANÇAMENT

Des del Consell Comarcal es canalitza l'ajut als alumnes que s'han de desplaçar de municipi per assistir a l'escola (perquè no tenen escola al seu municipi de residència) que inclou el cost del menjador i del transport escolar.

Finançament del model de menjador escolar via AFA indirecte

VIABILITAT ECONÒMICA DEL SERVEI

Cal destacar el cas de l'empresa que porta el menjar a Ordi i Biure, que ha traslladat la seva cuina central a la de l'escola de Llers, des de la qual surten els menús de les escoles de l'entorn. Aquest mateix servei no era rendible fer-ho des de la cuina que tenen per altres serveis a Girona.

Presència de producte local al model de menjador escolar via AFA indirecte

CONDICIONS DE COMPRA DELS ALIMENTS DEL MENJADOR

Pel que fa a les condicions en la contractació sobre la qualitat dels productes (si aquests han de ser de proximitat o ecològics, per exemple) només Copons posa requisits d'aquest tipus. Malgrat això, la resta de municipis també ho tenen en consideració per diferents motius:

- L'empresa contractada ja tenia com a filosofia emprar producte local i de proximitat i, una part també ecològica.
- El restaurant té hort propi i gallines, per tant, les verdures són les que produeixen ells mateixos de temporada (tomates, cebes, patates, enciam, mongeta...) i els ous són també propis. El pa és de proximitat, d'Artesa de Segre.

Pel que fa al lloc on es compren els aliments, dues escoles d'aquest model de gestió coincideixen que entre 1 i 5 aliments es compren de manera habitual directament al pagès/a o productor/a i altres dues ho fan amb més de 5 aliments. Una de les escoles no ho sap o no ha contestat la pregunta. Exemples d'aquests productes són: iogurts, carn, ous fruita i verdura.

La meitat de les escoles d'aquest model afirmen que més de 5 aliments procedeixen d'un comerç local de manera usual, mentre que l'altra meitat de les escoles diuen no comprar de manera habitual cap aliment en comerços locals. La raó principal per no comprar a comerços locals és el preu elevat. Una de les escoles no ho sap o no ha contestat la pregunta. Exemples d'aquests productes són: pa, carn i làctics.

Per l'altra banda, la majoria de les escoles d'aquest model diuen comprar entre 1 i 5 aliments habitualment a empreses distribuïdores, sent més de 5 els aliments comprats a empreses distribuïdores en la resta de casos. Una de les escoles no ho sap o no ha contestat la pregunta.

Sobre el consum de productes de proximitat i/o ecològics en els menús del menjador escolar, quasi la meitat de les escoles d'aquest model afirmen que hi ha productes de proximitat en el menú escolar entre un cop al dia i un cop a la setmana, mentre que la restant afirma que la presència de productes de proximitat al seu menú és com a mínim un cop al dia.

Pel que fa a la presència de productes ecològics, més de la meitat de les escoles d'aquest model no compten amb productes ecològics, i un terç diu que té productes ecològics entre un cop al dia a un cop a la setmana. Dues de les escoles no ho sap o no ha contestat la pregunta. El motiu més recurrent de no tenir productes ecològics és el preu.

Valoració del model de menjador escolar via AFA indirecte actual	
Valoració positiva per la proximitat i familiaritat del servei: menjar casolà i bon tracte entre l'AFA, la direcció de l'escola, els ajuntaments que hi participen, i l'alumnat.	
Punts forts	Punts febles
• Familiaritat i proximitat • Casolà, bona qualitat • Servei diari i transport ràpid • Bona coordinació • Feedback directe dels infants i entre menjador i cuina (gustos, quantitats, etc.) • Aposta per fer valdre els productors/es de l'entorn i els comerços de la zona • S'ofereix el menú a gent gran, gent malalta, amb mobilitat reduïda, etc. perquè li porten a casa pel mateix preu que paga l'alumnat. • Projecte educatiu	• Pocs infants • Marge petit o negatiu en alguns casos • Fragilitat del servei • Ajuts insuficients • Afirmen no poder introduir més producte de proximitat i ecològic • Gestió de diversitat de l'alumnat (p3-6è) • Ràtios de monitoratge molt ajustades • Manca d'ajuts del Consell Comarcal pels desplaçaments pels alumnes que pertanyen a un municipi amb escola, però que viuen lluny del nucli on és l'escola

Milliores del model de menjador escolar via AFA indirecte actual
• Generar més espais per compartir, comunicar i intercanviar, entre famílies, l'AFA i la cuinera • Augmentar el nombre de beques • Augmentar el producte de proximitat i ecològic • Reduir les ràtios d'alumnes i monitoratge

Transició cap a un menú de proximitat i ecològic del model de menjador escolar via AFA indirecte
Totes les respostes a aquesta pregunta són afirmatives. En alguns casos aquesta ha sigut una variable important en les decisions sobre el servei de menjador, en altres no hi ha demandes explícites de part de les famílies. Així i tot, des d'alguns municipis afirmen que el model actual ja els sembla correcte en aquest sentit. Alguna escola també afirma que és el model a seguir malgrat les seves limitacions.

Limitacions	Eines facilitadores per a la transició agroecològica
• Abastiment. Alguns productors/es han tancat o no hi ha tants/es al voltant • El preu dels productes de proximitat és més elevat, sobretot els ecològics • Increments de preu per altres motius (costos, transport, etc.) • Nombre reduït de menús	• Caldria aplicar criteris de discriminació positiva vers les famílies i els menjadors escolars de municipis rurals i de muntanya per compensar la complexitat de viure-hi • Generar més espais per compartir, comunicar i intercanviar, entre famílies, l'AFA i la cuinera per tractar aquest tema. • Adaptació del menú tenint en compte la temporalitat dels productes • Aposta per part de les empreses, famílies i administració • Aposta pedagògica integral

4. Avancem vers un model ecològic i de proximitat. Predisposició i limitacions.

En aquest apartat es recullen les conclusions a nivell global derivades de l'anàlisi particular de cada un dels models que s'ha mostrat en les fitxes de l'apartat 3.

4.1. Distribució territorial

El Departament d'Educació transfereix les competències de la gestió dels menjadors escolars de les escoles públiques als Consells Comarcals de les diferents comarques. Ara bé, en funció del grau d'intervenció que cada consell comarcal vulgui exercir, es despleguen els 4 models de gestió identificats en els diferents micropobles del territori català.

És a dir, hi ha comarques on totes les escoles públiques es gestionen amb un únic model de menjador escolar via concurs públic convocat pel mateix consell comarcal, afectant tant a escoles de municipis grans, mitjans o micropobles. En altres comarques, el consell comarcal estableix convenis amb ajuntaments que agafen la gestió del menjador escolar del seu municipi o també hi ha d'altres casos en què són les AFA les que signen un conveni amb el consell comarcal de la seva comarca per exercir aquesta gestió (tant de forma directa, contractant directament el personal de cuina i monitoratge com de forma indirecta contractant una empresa que ofereixi els serveis de cuina i monitoratge).

Per tant, un dels primers resultats d'aquesta diagnosi és que **la realitat dels micropobles analitzats és molt heterogènia** perquè també ho és la realitat de les escoles dels municipis catalans en termes generals. A més a més, s'observen dinàmiques comarcals pròpies, ja que són els consells comarcals els que acaben condicionant (limitant, afavorint o no intervenint) la implantació dels 4 models de gestió identificats.

Dels 4 models distribuïts per tot el territori, el model 1 via concurs públic és el més habitual.

4.2. Governança

Cada model de gestió de menjador escolar implica uns òrgans de governança més o menys propers als diferents agents implicats en aquest servei. En aquest sentit, es detecten diferències entre **el model de menjador gestionat pel consell comarcal via concurs públic en el qual la implicació de la comunitat educativa és menor i els models de gestió via ajuntament o AFA en els que els agents mantenen relacions més properes, facilitant la participació de la comunitat educativa a la gestió del menjador.**

Seguint aquesta línia, s'ha observat que precisament en aquells menjadors amb més proximitat entre els agents sovint la coordinació està integrada en el dia a dia de l'activitat fins al punt que manquen espais específics per poder cuidar i formalitzar la coordinació entre els agents. Concretament, es valoren molt positivament aquells espais de trobada entre l'equip directiu i el personal del menjador, i els espais de trobada entre el personal del menjador i les famílies. Aquests espais haurien de servir per poder integrar el projecte del menjador en el projecte d'escola així com anunciar i valorar canvis a la gestió del menjador o rebre valoracions del servei per part de les famílies. Seria el que es coneix com a "Comissions de menjador" que en escoles de municipis més grans són més habituals, però que en els estudis de casos dels micropobles analitzats no hi tenen gairebé presència.

4.3. Finançament

El preu del menú depèn de les hores de menjador que s'ofereixin comptant l'estona de dinar més la de monitoratge i ve marcat pel Departament d'Educació que revisa els preus del servei de forma regular. Per al curs 2022-2023, els menjadors amb un servei de migdia d'una durada màxima de 2,5h el preu és de 6,54€ IVA inclòs, per dia i alumne fix. En el cas dels alumnes esporàdics, el preu es podrà augmentar fins a un 10%, però no podrà excedir els 7,19€ per dia i alumne. Als centres en els quals el servei dura un màxim de dues hores, el preu fixat és de 6,18€ i els usuaris esporàdics pagaran un màxim de 6,80 €. De forma excepcional, mitjançant l'autorització prèvia dels serveis territorials corresponents, els centres d'educació especial, les escoles rurals de titularitat del Departament d'Educació amb un nombre molt reduït d'usuaris del servei o quan les circumstàncies especials de l'alumnat o les instal·lacions del centre així ho aconsellin, es pot augmentar el preu màxim d'aquesta prestació.

Val a dir que el preu del servei de menjador no cobreix només el menjar, sinó també el personal de cuina i de monitoratge. En aquesta línia, s'ha aprovat, recentment, el nou conveni del sector de l'oci educatiu que contempla un augment del 2% el sou del personal de monitoratge que acaba repercutint en el preu final del servei que paguen les famílies.

El Departament d'Educació concedeix dues **tipologies d'ajuts** en relació als menjadors escolars que canalitza per mitjà dels consells comarcals: els ajuts per alumnes becats per motius socials i els ajuts per alumnes becats perquè resideixen en un municipi sense escola i s'han de desplaçar a un altre municipi per anar a l'escola.

En aquest sentit, hi hauria una casuística a destacar que és la dels micropobles amb població dispersa i que compten amb diferents nuclis, de vegades, allunyats de la capçalera municipal. Els infants que viuen en un d'aquests nuclis del municipi s'han de desplaçar fins a la capçalera municipal on hi ha l'escola del municipi, però no són alumnes becats per part del Departament d'Educació, ja que tenen escola al seu municipi malgrat que sigui lluny de la seva residència. Per compensar aquest desavantatge, hi ha ajuntaments que ofereixen beques pròpies a aquests alumnes que han de desplaçar-se fins a l'escola del seu municipi (com seria el cas de Vall de Cardós) per finançar part del cost del servei de menjador. També hi ha altres administracions que, conscients d'aquesta situació, concedeixen ajuts per compensar-la. Un exemple seria la Diputació de Lleida, que atorga una subvenció als consells comarcals pel finançament dels serveis de transport i de menjador escolar no obligatori adreçat a aquelles famílies amb infants que tenint escola al seu municipi, hi visquin lluny, en un nucli o Entitat Municipal Descentralitzada (EMD) i s'hagin de desplaçar fins al punt on s'ubiqui l'escola.

Pel que fa al **finançament dels menjadors**, alguns ajuntaments dels micropobles entrevistats fan aportacions o assumeixen part del sobrecost que implica el manteniment del servei de menjador escolar en escoles amb molt pocs alumnes. Es tracta d'una aposta i d'una decisió de política municipal perquè són consistoris que consideren que el servei de menjador és un puntal per l'escola del poble, sense el qual hi hauria dificultats de conciliació de les famílies. No tenir-ne podria comportar que part de l'alumnat hagués de marxar a una escola on sí que s'ofereixi aquest servei (com passa en micropobles que no tenen servei de menjador). Davant d'aquest risc que podria comportar una pèrdua major d'alumnes en escoles on ja es compta amb ràtios molt ajustades, alguns ajuntaments fan una aposta directa per co-finançar els costos extra que suposa el manteniment d'aquests menjadors escolars. Tanmateix, els ajuntaments després busquen finançament per altres vies per poder finançar la totalitat o parcialment els sobrecostos assumits.

En alguns casos, també s'ha detectat que és la mateixa AFA la que assumeix part d'aquest sobrecost a favor del manteniment del servei, a partir de les quotes de les sòcies i festes o esdeveniments en els quals es recullen diners. Finalment, en alguns menjadors que han participat en aquest estudi, són les pròpies famílies les que assumeixen el sobrecost pagant pel servei un import més elevat que el fixat pel departament.

La viabilitat econòmica de bona part dels menjadors escolars dels micropobles és un tema de preocupació, especialment, quan el servei s'ofereix per poc alumnat. La llunyania de centres urbans grans i de possibles proveïdors són factors que fan incrementar el cost de funcionament del menjador, més accentuat en micropobles sense comerços, amb poques empreses agroalimentàries i geogràficament aïllats. Per tal de poder ser conscients del punt d'equilibri bàsic per a la sostenibilitat econòmica del menjador, en alguns territoris es realitzen **estudis de costos i de viabilitat del manteniment del servei de menjador**. Aquests estudis pretenen establir uns llindars mínims d'alumnes que en fan ús, i així tenir la informació clara del sobrecost que implica en funció del nombre d'alumnes actual i de quin seria el nombre òptim per assegurar la viabilitat sense aportacions econòmiques extra o, per contra, saber quin és el preu real de cost del servei per alumne/dia i en quina mesura pot diferir del preu màxim fixat pel Departament d'Educació.

En aquesta recerca, una de les conclusions que s'ha obtingut és que **no és just ni equitatiu que el preu màxim que fixa el Departament d'Educació sigui igual per tota Catalunya per tot el territori català perquè el cost del servei varia en funció de la ubicació del centre (micropobles, llunyania, muntanya) i del nombre d'alumnes. Generalment, com més rural i petit és el centre educatiu, més elevat és el cost de manteniment del servei de menjador, però alhora més essencial i bàsic esdevé.**

4.4. Presència de producte local al menjador

En general, **s'ha trobat força presència de producte de proximitat** (aliments produïts en un radi igual o inferior a 100 km) als menjadors dels municipis participants en aquesta recerca. La presència de producte local als menús escolars es veu afavorida si als comerços del poble en proveeixen o per l'existència de xarxes de productors/es locals que faciliten la seva distribució. En aquest sentit, s'ha observat una mancança en l'àmbit de l'articulació de la pagesia en determinats territoris com per exemple el Priorat.

Ara bé, **el producte ecològic està molt poc estès en els menús escolars**. En general, s'argumenta que el producte ecològic no està relacionat amb la proximitat i la qualitat i s'associa el producte ecològic a preus més cars. Aquests dos factors justificarien per part dels agents la poca presència de producte ecològic en els menjadors. A més, s'ha detectat una creença força estesa entre els i les entrevistats/es que associaria els productes locals produïts per pagesos/es del territori i l'agricultura ecològica, en el sentit que es relaciona la proximitat amb el producte "natural" i "ecològic". Ara bé, aquesta associació forma part de l'imaginari dels agents i no està comprovada més enllà del que diuen que "ells/es creuen".

En el cas dels menjadors gestionats per empreses via concurs públic, s'observa que en els plecs de clàusules de les licitacions públiques es puntua el fet que l'empresa empri productes locals i ecològics. Tanmateix, sovint aquestes clàusules no són mesures estructurals d'obligat compliment sinó una mesura per obtenir més punts.

Un altre aspecte a destacar és que en diversos municipis no s'observa una demanda per part de les famílies d'introduir més productes de proximitat i ecològics, i sovint s'introdueix aquest tipus de producte per voluntat de la cuinera, l'ajuntament o l'empresa gestora. En general, els agents valoren de forma prioritària l'existència i manteniment dels menjadors i només en un segon terme la possibilitat d'incrementar la presència de producte local i ecològic. A més, es prima de forma evident el producte de proximitat en relació a l'ecològic. Aquest últim, a banda de ser més car, pot no implicar proximitat i de fet sovint s'associa a productes llunyans.

En aquest sentit, un altre element a destacar és la confusió entre "producte de proximitat" i el producte comprat a "comerços locals o distribuïdors de proximitat". Així, es relaciona el fet de comprar a la botiga del poble com a compra de producte de proximitat. Els proveïdors del

territori generen confiança i relacions properes que són un element altament valorat no només per ajuntaments i AFA sinó també per empreses externes conscienciades de la importància dels productes de proximitat.

Des de les empreses externes entrevistades, en termes generals, hi ha una voluntat estesa d'emprar cada cop en major mesura producte de proximitat i si es pot, també ecològic, com una demanda de les famílies, però també com una demanda de la societat i per donar resposta les recomanacions que marca l'Agència de Salut Pública de Catalunya al Programa de Revisió de Menús Escolars (PREME) i la Guia de Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius. En aquest document es recomana "potenciar la incorporació d'aliments com la fruita, les hortalisses i el peix que siguin de temporada, de producció local i de venda de proximitat". I també recomana "considerar com un valor afegit la incorporació d'aliments de producció ecològica als menús escolars, sempre que siguin de temporada, de producció local i de venda de proximitat."

4.5. Valoracions globals dels diferents models de gestió de menjadors escolars de micropobles

Punts febles

- En bona part dels casos d'estudi, especialment, els que corresponen al model de menjador gestionat per l'ajuntament o per l'AFA (directe o indirecte) hi ha preocupació perquè es tracta d'una **gestió vulnerable i fràgil** i que en qualsevol moment el menjador pot tancar, ja que es tracta de menjadors escolars amb molt pocs alumnes i les fluctuacions de pèrdua de població del municipi poden afectar a l'escola i de retruc, al menjador.

Existeixen factors externs que poden afectar a aquests models de gestió com ara un canvi en l'àmbit de política municipal o un relleu de la junta de l'AFA que impliquin un replantejament del model o fins i tot del servei, en si mateix. En aquest sentit, es detecta en aquests models de gestió més directa i propera una manca de suport institucional en termes generals que pot posar en perill la pervivència del servei. No sempre compten amb l'acompanyament i l'orientació del consell comarcal i senten en la gestió, de vegades, una mica en solitud. Val a dir que sempre hi ha excepcions i que s'ha identificat algun cas en què l'AFA que feia la gestió directa ha considerat que no podia assumir més les pèrdues del menjador i en col·laboració amb l'ajuntament s'ha demanat el suport del consell comarcal per trobar una solució satisfactòria per mantenir obert el menjador. Solució que ha passat per convocar un concurs des del consell comarcal que inclou una licitació del servei de menjador d'una escola gran en el mateix lot que el menjador de l'escola del micropoble perquè sigui rendible per l'empresa externa que ha guanyat el concurs i que és del territori.

Per altra banda, s'han detectat diversos casos de menjadors escolars en els quals s'ha pres la decisió de sortir del model de gestió del consell comarcal via concurs públic (decisió, sovint presa per l'AFA o l'ajuntament) per tal d'avançar cap a un dels altres 3 models. El motiu d'aquesta decisió acostuma a ser per poder tenir més poder de decisió i intervenció en la gestió del menjador i afavorir l'entrada de producte de més qualitat, local i/o ecològic. Sovint és fruit d'una situació de descontent perquè l'empresa guanyadora del concurs públic no ofereix un servei prou satisfactori. Ara bé, perquè sigui possible aquest canvi en la gestió és necessari que els diferents agents estiguin alineats i que hi hagi l'energia necessària per promoure el canvi. S'han identificat alguns casos que aquesta ha estat una decisió presa en bloc, és a dir, per part de diferents menjadors escolars alhora d'una mateixa comarca (Alt Empordà).

- **Les AFA de les escoles dels micropobles són petites i tenen dificultats per gestionar el menjador**, ja que, sovint, la seva viabilitat econòmica és delicada, especialment, si es tracta d'una gestió directa i es té contractat al personal de cuina i monitoratge. S'han identificat casos en què les pèrdues del servei de menjador a càrrec d'una AFA han estat tan elevades que s'ha optat per canviar el model, ja que l'AFA estava tan tensionada que ja no podia continuar portant-ne la gestió. En altres casos, el model de gestió directa d'AFA es pot sostenir gràcies a l'aportació econòmica de l'ajuntament on hi ha l'escola i, fins i tot, de l'aportació del municipi veí del qual també hi ha alumnat que comparteix escola i servei de menjador.
- **El model de gestió via consell comarcal que depèn d'un contracte amb clàusules tancades dificulta l'adaptació als canvis** que es donen en el temps en la realitat de les escoles. Per exemple, en cas d'augment del nombre d'alumnes al menjador, noves demandes per part de les famílies amb relació als menús o incorporació d'infants de P1 i P2 amb requeriments d'atenció i cures específiques.

Punts forts

Es valora exitosament que la **contractació directa** de personal sigui a través de l'ajuntament o de l'AFA perquè hi ha més possibilitats d'incidència i perquè s'estalvien costos derivats d'intermediaris. Hi ha també experiències positives d'AFA que contracten a empreses externes de forma directa perquè facin la gestió del menjador. En aquests casos, les AFA ja cerquen models d'empreses arrelades al territori, de comunicació àgil i propera i que comptin amb proveïdors d'aliments de proximitat. Les empreses que contracten les AFA directament acostumen a ser molt diferents de les que guanyen els concursos públics dels consells comarcals (sovint més grans, més allunyades en el tracte i la comunicació i sense un vincle territorial amb els seus proveïdors).

4.6. Transició cap a un menú de proximitat i ecològic

Per tal de poder avançar vers un model de menjador de més proximitat i ecològic, per mitjà de les entrevistes s'han identificat una sèrie de limitants o frens per una banda i també, per contra, una sèrie d'eines i estratègies que poden afavorir aquest procés. A continuació es mostren uns i altres.

Limitants

Hi ha una sèrie de **limitants que s'han recollit per mitjà de les entrevistes** que condicionen poder avançar de forma més decidida cap a un model de menjador escolar agroecològic i de proximitat.

- El preu dels productes ecològics**, i en alguns casos el preu dels productes de proximitat, és més car que el dels productes convencionals.
- La transformació del producte ecològic pot ser més laboriosa**. En algun cas es parla de les dificultats d'incorporar producte ecològic més enllà del preu. S'explica que aliments com el llegum, tarda més a coure o queda dur, i que pel que fa a la fruita i la verdura, se'n llença més, ja que és més perible o no és tan maca i, per tant, els infants la deixen.
- Dificultats d'abastiment de producte de proximitat i ecològic** per empreses externes que gestionin diversos menjadors.

- d) **Manca de certificacions i homologacions** per proveir a empreses externes grans per part de productors de proximitat i agroecològics. Aquestes empreses de major envergadura manifesten que necessiten que tots els seus proveïdors hagin de passar un procés d'homologació. Aquest procés és laboriós, sobretot per empreses petites o productors directes, fet que els hi dificulta la compra.
- e) **Els preus del servei fixats.** Si l'empresa està dins d'un concurs públic gestionat pel consell comarcal, el preu és fix durant els anys de vigència del concurs, fet que no els hi permet adaptar-se a la pujada de preus del mercat; pujada que està essent molt destacada des del curs 2021-2022.
- f) **El marge de benefici que es vulgui quedar l'empresa derivat del servei de menjador ofert.** En alguns menjadors aquest marge de benefici s'obté de reduir la qualitat de les matèries primeres emprades. En altres empreses, es decideix, per contra, reduir aquest marge en benefici d'una inversió major en la compra dels aliments amb què confeccionaran el menú.
- g) **El preu màxim del servei per alumne/dia fixat pel Departament d'Educació és clarament insuficient per als menjadors escolars dels micropobles** pels factors que ja s'han exposat abans (manca d'alumnat, llunyania dels proveïdors, etc.). És a dir, és insuficient per a la seva viabilitat econòmica i insuficient si a més es volen fer servir productes de proximitat i ecològics que tenen un preu superior. Aquesta qüestió, però, no afecta només als menjadors dels micropobles, sinó que aquest preu màxim també acostuma a ser molt ajustat per a menjadors d'escoles més grans que vulguin fer el pas cap a un model de menjador agroecològic, ja que amb la pujada de preus generals, l'encariment del transport i la necessària millora de les condicions laborals del personal de monitoratge, el marge és justíssim per a les empreses per incrementar o prioritzar la compra de proximitat i ecològic com a base principal de les matèries primeres dels menús i que no es quedi en una presència puntual.
- h) **No totes les famílies estan igual de sensibilitzades per avançar vers aquesta transició.** Un altre limitant que ha sortit a les entrevistes realitzades és el fet que malgrat la tendència general de la societat sigui en vetllar per una alimentació més saludable i sostenible, hi ha famílies que encara no estan prou convençudes i algunes de les recomanacions que es marquen des de la Generalitat no s'acaben de veure clares. Aquest fet condiciona que hi hagi una demanda unànime per part de totes les famílies per fer l'aposta pel producte de proximitat i ecològic, perquè potser tampoc el consumeixen a casa seva i no li donen prioritat.
- i) **L'aposta per un model de menú de proximitat i ecològic no pot representar un augment molt elevat del preu del servei per a les famílies** perquè és una càrrega extra que no totes les famílies poden assumir. La qüestió és qui i com s'assumeix aquest sobrecost o si hi ha estratègies i mecanismes que el poden contrarestar i minimitzar.

Eines facilitadores

Al mateix temps, també s'han identificat durant les entrevistes, diverses eines i estratègies que poden facilitar el procés:

- a) **Aposta decidida per part de totes les administracions competents per avançar vers aquest model de menjador ecològic i de proximitat.** En relació a les eines i estratègies que facilitarien la transició cap a un menú de proximitat i ecològic, tots els agents estan d'acord en el fet que cal una aposta pública per potenciar la transició agroecològica dels menjadors escolars donant suport econòmic a aquells menjadors amb baix nombre d'infants que fa que els projectes siguin inviables econòmicament. En definitiva,

per poder assumir el sobrecost que implica un menjador agroecològic calen polítiques públiques que afavoreixen aquesta transició.

- b) Alineació dels agents clau a nivell municipal: ajuntament, escola i AFA.** El menjador és una peça clau de l'ecosistema educatiu. En aquest sentit, s'observa com els canvis en el model dels menjadors cap a experiències que facilitin la transició agroecològica es donen quan s'alineen els diferents agents implicats en la seva gestió. Concretament, es detecten diversos casos d'estudi en els que la transformació s'ha donat arrel d'un canvi més global en les polítiques municipals, l'escola i l'AFA. De tal manera, els canvis en els projectes de menjador s'insereixen en un marc de transformacions municipals més ampli o en un projecte pedagògic de centre que el promogui i l'aculli.
- c) Discriminació positiva als municipis rurals.** Es demanen criteris de discriminació positiva vers les famílies i els menjadors escolars de municipis rurals i de muntanya per compensar la complexitat de viure-hi i assumir el sobrecost de menjadors agroecològics d'aquests territoris.
- d) Visibilització de la producció local.** Creació de bases de dades de proveïdors de proximitat i ecològiques, així com de les xarxes de productors/es locals existents, per tal d'afavorir l'abastiment de les cuines amb aquesta tipologia de productes. En el cas de les xarxes de productors/es locals cal tenir en compte que també caldria millorar els models de distribució de productes per tal de ser més eficients en la gestió.
- e) Clàusules de contractació.** Necessitat d'incloure més clàusules en els plecs dels concursos públics i contractes amb les empreses en relació a l'ús d'aliments de proximitat i ecològics. Tot concretant les quantitats i fer-ne un seguiment.
- f) Formació agroecològica.** Un nombre d'eines i estratègies facilitadores de la transició agroecològica recollides a les entrevistes s'agrupen dins de l'àmbit de la formació. D'una banda, la necessitat d'oferir formació als equips de cuina i de monitoratge sobre aspectes bàsics d'una alimentació sostenible com per exemple cursos de cuina de reaprofitament, introduir més proteïna vegetal (més barata) als menús per sobre de la proteïna animal (més cara) o bé la cuina de temporada. D'altra banda, facilitar més informació i divulgació dels diferents projectes dels menjadors escolars a les famílies per tal de contribuir en la sensibilització en relació a la importància d'una alimentació sostenible. Finalment, també s'ha considerat necessari el vincle entre el projecte del menjador i el currículum escolar tot considerant el menjador com un espai d'aprenentatge alimentari.
- j) Disposar de cuina pròpia enfront d'un servei de càterin.** En una cuina pròpia és més fàcil ajustar costos i apostar per producte de proximitat i de temporada que en un servei de càterin on cal afegir-hi les despeses del cost del transport de cada menú des de la cuina central on s'hagi elaborat fins al menjador on serà consumit.
- k) Rutes de distribució del servei de càterin entre diferents escoles que redueixin desplaçaments.** Es tractaria de dibuixar rutes de repartiment dels menús que facilitin poder arribar al màxim d'escoles en un trajecte més reduït.
- l) Valoritzar el concepte d'economia local i circular dins del mateix municipi o comarca.** Aquesta seria una estratègia per afavorir el desenvolupament local, posar en valor tots els agents del territori i els serveis i productes que poden oferir a la població d'aquest mateix territori. Un menjador de proximitat és aquell que té en compte l'economia local del seu mateix entorn que és l'entorn on viuen els alumnes i les seves famílies.

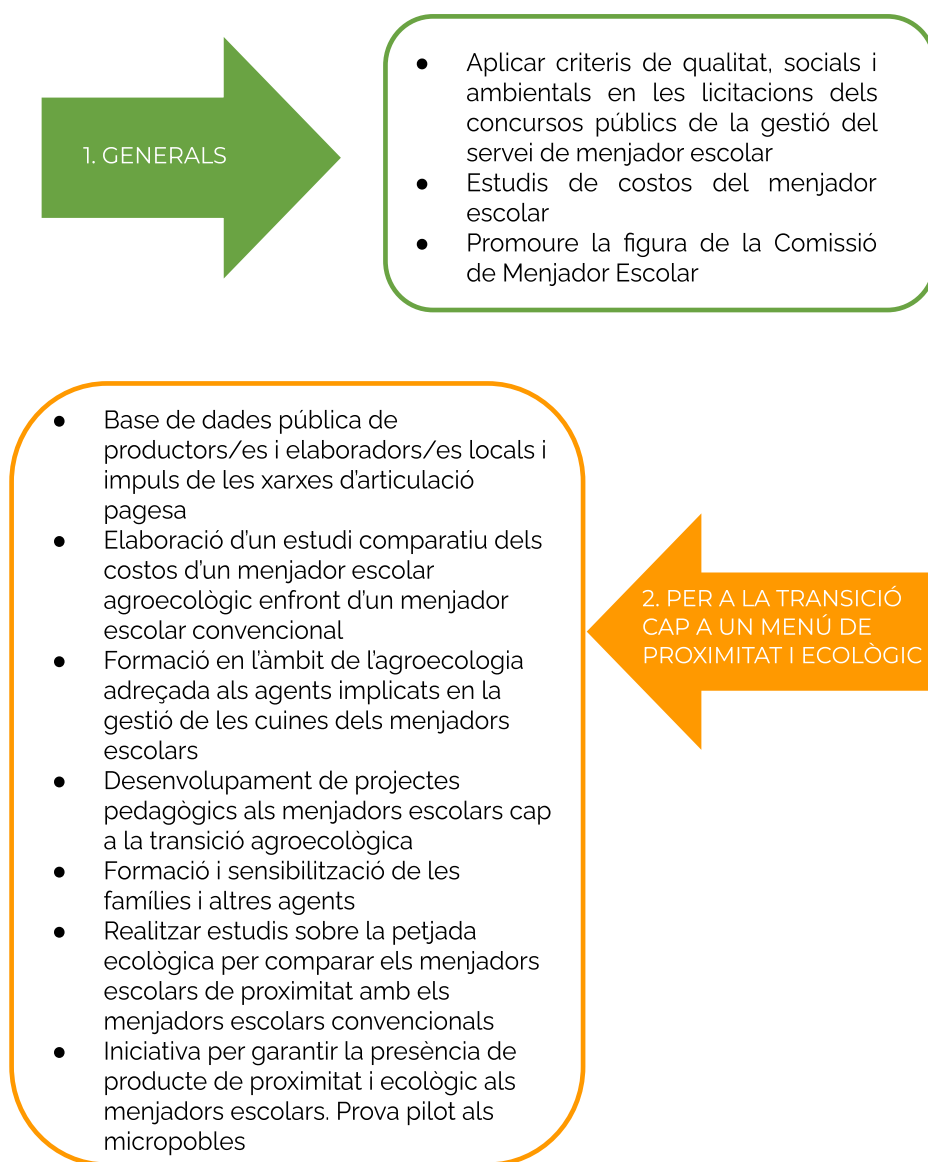
5. Bones pràctiques identificades i recomanacions d'accions de futur

En aquest apartat s'apunten una sèrie de recomanacions, així com bones pràctiques que s'han identificat arran de les entrevistes realitzades en el marc de l'anàlisi dels 17 casos d'estudi de menjadors escolars dels micropobles seleccionats.

Val a dir que no totes les recomanacions parteixen de les entrevistes, sinó que també s'han inclòs algunes recomanacions derivades de l'expertesa de l'equip tècnic que ha realitzat aquest informe que s'han considerat importants d'incloure també.

Aquestes recomanacions estan estructurades en 2 blocs:

1. **Recomanacions generals.** Fan referència a aspectes diversos que afecten o intervenen en la gestió dels menjadors escolars en global, però tenint molt en compte l'especificitat de les característiques dels micropobles.
2. **Recomanacions per a la transició cap a un menú de proximitat i ecològic.** Són de caràcter més específic per tal d'abordar aquest procés de transició amb eines i accions que el puguin acompanyar des de diferents vessants.



5.1 Recomanacions generals



Aplicar criteris de qualitat, socials i ambientals en les licitacions dels concursos públics de la gestió del servei de menjador escolar

Aquesta recomanació integra diferents accions concretes que es podrien dur a terme per tal de poder avançar vers la redacció d'uns plecs de les licitacions dels concursos públics de la gestió del servei de menjador que afavoreixin poder avançar vers una transició cap a un menú de més qualitat, de proximitat i ecològic i, en definitiva, també un espai del migdia amb criteris pedagògics.

A continuació, es mostren algunes recomanacions concretes en aquest sentit:

- a) Abans d'obrir un procés de licitació o executar la contractació de l'empresa fer un **qüestionari per recollir les demandes a les famílies** en relació a les dimensions socials i ambientals que vulguin que tinguin el projecte i poder incloure aquestes demandes en les clàusules del contracte.
- b) **El preu no hauria de ser un criteri puntuable als concursos públics** de gestió de menjadors, sinó que s'haurien d'establir clàusules amb criteris de qualitat del menjar, de la proposta pedagògica i criteris socials i ambientals. D'aquesta manera, totes les empreses del sector, grans i petites podrien competir en una situació més igualitària perquè l'objectiu de la licitació seria primar la qualitat de la proposta del servei de menjador que es vulgui oferir i no una rebaixa en el preu, considerant que el preu màxim fixat pel departament és ja ajustat en la conjuntura actual.
- c) **Processos de licitació que integrin una escola gran i una escola rural per compensar la ràtio d'alumnat menor** que hi haurà al menjador de l'escola rural i sigui un concurs atractiu per a les empreses.
- d) **Inclusió de clàusules en els contractes** amb les empreses que gestionen les cuines que siguin d'obligat compliment en relació a la tipologia i quantitat de productes de proximitat i ecològics que cal incloure en els menús escolars. En l'àmbit de la Generalitat de Catalunya, l'Acord de Govern de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius, de 31 de maig de 2022, publicada al DOGC núm. 8680, de 01 de juny de 2021, estipula que "cal establir un preu fix en els contractes que es licitin, sempre que sigui possible. I quan no sigui possible un preu fix, s'han de preveure clàusules en els plecs que garanteixin que el preu no serà el factor determinant en l'adjudicació dels contractes, en detriment de l'alimentació saludable i de proporcionar productes frescos, de temporada, de proximitat, de producció agrària ecològica, de producció integrada i de qualitat diferenciada". Aquest acord pretén donar algunes eines perquè el preu no tingui un pes de més del 20% en el còmput general per valorar una oferta, amb recomanacions de clàusules relatives a l'alimentació saludable, criteris ambientals i referència a la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari. Les entitats que conformen l'administració local es poden adherir a les previsions d'aquest Acord.



Agents implicats

Consell comarcal, agent principal que impulsa concursos públics per a licitar el servei de menjador escolar

Altres agents (ajuntament, AFA), si s'escau que també hagin d'impulsar un concurs per aquesta finalitat.



Referències

Guia "Incorporació de criteris de sostenibilitat alimentària en la compra pública". [Enllaç](#)

Guía para la transición de la restauración colectiva. [Enllaç](#)

Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius [Enllaç](#)

Guia de recomanacions per a selecció d'empresa de menjador escolar publicada per CERAI [Enllaç](#)

Acord de Govern de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius. [Enllaç](#)

Es recomana la realització d'estudis de costos del menjador escolar del micropoble per tal d'obtenir el preu de cost real del menú per alumne i dia. Aquesta bona pràctica identificada en alguns dels casos estudiats permet tenir una informació valuosa en relació a la viabilitat econòmica del servei. Aquesta dada, al seu torn, permet conèixer quin seria el llindar mínim d'alumnes necessari perquè el servei sigui rendible i si és un llindar inassolible, tenir coneixement de quin és el sobrecost que representa oferir el servei per tal de determinar qui assumeix aquest sobrecost (consell comarcal, ajuntament o AFA).

En el cas de la gran majoria dels menjadors escolars dels micropobles el preu real del menjador és de ben segur superior al preu unitari fixat per la Generalitat. En els estudis de casos analitzats, s'han identificat estratègies per poder assumir aquesta diferència:

- a) Mancomunar el sobrecost del manteniment del servei de menjador entre més d'un micropoble quan els infants de l'escola procedeixin de més d'un municipi.
- b) Sol·licitar ajuts a la Diputació de Lleida per mitjà dels consells comarcals, per aquells micropobles lleidatans que tinguin diversos nuclis dins del seu terme municipal amb infants que s'hagin de desplaçar fins a la capçalera municipal on hi ha l'escola.
- c) Acollir-se a la recent mesura complementària per al servei de menjador escolar de les escoles rurals que acreditin el sobrecost del seu funcionament. És una mesura impulsada pel Departament d'Educació que es vehicula a través dels diferents consells comarcals.



Agents implicats

Consell comarcal, ajuntaments i AFA

Aquests estudis de costos generalment els realitzen els tècnics/es d'educació dels Consells Comarcals



Referències

Estudi de costos: Aquesta bona pràctica s'ha identificat en menjadors escolars de l'Alt Urgell i en el menjador escola d'Osor (La Selva).

Subvenció per al finançament del servei del menjador escolar no obligatori de la Diputació de Lleida [Enllaç](#)

Mesura complementària per al servei de menjador escolar en municipis rurals que compleixen certs requisits que marca el Departament d'Educació i que arriba directament als Consells Comarcals via addenda de finançament.

Recomanació 1C

Promoure la figura de la Comissió de Menjador Escolar

El procés de transició cap a menjadors escolars de proximitat és un camí lent, que cal fer de manera coordinada entre els diferents agents vinculats a la gestió del menjador escolars dels centres educatius (AFA, equip directiu, empresa gestora, etc.). Alhora, és un procés que es pot enriquir si es duu a terme de manera paral·lela en diversos centres educatius, de manera que es facilita l'intercanvi d'aprenentatges i d'experiències.

En tot aquest procés, el paper de la Comissió de Menjador és de gran importància per facilitar aquesta transició. Idealment, aquesta comissió hauria d'estar formada per una representant de cadascun dels agents vinculats al menjador i hauria de tenir responsabilitat i participació activa en els espais de trobada i reflexió que es duguessin a terme en aquesta comissió. Sovint, la Comissió de Menjador té més aviat una vocació executiva per tal de poder resoldre aspectes de millora en el funcionament pràctic del menjador. Tanmateix, per mitjà de la comissió també es podria canalitzar un espai de reflexió compartit entorn del que considerem que és una alimentació sana i sostenible incloent en el debat no només als responsables de la gestió (direcció, AFA, empresa gestora), sinó també convidar-hi l'equip de monitoratge i l'alumnat.

Per mitjà de la Comissió de Menjador també es pot realitzar el seguiment del compliment dels acords entre els diferents agents implicats per assegurar el compliment dels acords i poder fer propostes de millores, si s'escau.



Agents implicats

Consell comarcal, ajuntaments (si s'escau), AFA, empresa gestora o personal contractat i equip directiu



Referències

Guia de recomanacions per a la selecció d'empresa de menjador escolar. [Enllaç](#)

5.2. Recomanacions per a la transició cap a un menú de proximitat i ecològic

Recomanació 2A

Base de dades pública de productors/es i elaboradors/es locals i impuls de les xarxes d'articulació pagesa

Les bases de dades de productors/es i elaboradors/es locals són de gran utilitat pels responsables de cuina i encarregats de fer la compra d'aliments pels menús escolars. Aquestes bases de dades es poden desenvolupar a nivell comarcal i que resultin en l'elaboració d'un catàleg accessible i obert. A més, les xarxes locals de productors/es i elaboradors/es locals poden facilitar l'accés a producte local als menjadors escolars. Ara bé, calen polítiques públiques que impulsin i consolidin aquestes xarxes locals perquè serveixin com a plataformes per facilitar la distribució del producte local als menjadors.



Agents implicats

Consell comarcal, col·lectius i associacions d'empreses agroalimentàries de cada territori, dinamitzadors/es locals agroecològics.



Referències

Catàleg de la pagesia i artesania alimentària de la Conca de Barberà. [Enllaç](#)

Catàleg dels productors participants del projecte Mengem d'Aquí de la Cerdanya i l'Alt Urgell ([enllaç](#)), i d'Osona i Lluçanès ([enllaç](#))

Recull d'iniciatives de producció agroecològiques al mapa de Pam a Pam. [Enllaç](#)

Directori d'Abastiment agroecològic. [Enllaç](#)

Einateca: recurs per a les xarxes alimentàries locals de Catalunya. [Enllaç](#)

Directori de xarxes agroecològiques. [Enllaç](#)

Recomanació 2B

Elaboració d'un estudi comparatiu dels costos d'un menjador escolar agroecològic enfront d'un menjador escolar convencional

Elaboració d'un estudi on es recullen i es comparin els costos dels menjadors col·lectius convencionals i agroecològics per tal de valorar la creença que hi ha en relació al sobrecost associat als menjadors col·lectius agroecològics.



Agents implicats

Administració pública, entitats especialitzades en la dinamització local agroecològica



Referències

Mapatge sobre el preu i el valor dels aliments a Catalunya elaborat per la cooperativa El Pa Sencer. [Enllaç](#)

Recomanació 2C

Formació en l'àmbit de l'agroecologia adreçada als agents implicats en la gestió de les cuines dels menjadors escolars

Per tal de poder fer viable el trànsit cap a un model de menjador escolar més sostenible i de proximitat, es planteja la necessitat d'un programa d'assessorament de viabilitat econòmica per a poder fer compatible una major presència de producte local i de proximitat amb els preus ajustats amb que es mouen els menjadors escolars.

Es recomanaria que aquells centres educatius que hi estiguin interessats puguin comptar amb una assessoria tècnica especialitzada per a realitzar estudis adaptats al territori per a garantir la transformació de les cuines i menús convencionals a menús saludables i sostenibles que promoguin aliments de producció ecològica, local i de temporada, sense incrementar el preu actual del menú. En aquests estudis caldria tenir en compte el disseny de menús adaptats al potencial productiu del territori, anàlisi de costos del servei per a garantir preus justos en la producció (partida alimentària), ràtios i equips de cuina, configuració de les fitxes tècniques que conformen els menús, formació i assessoria al personal de cuina i gestió. Seguiment i suport tècnic en la implementació.

En concret, també seria recomanable oferir formacions especialitzades sobre la cuina de reaprofitament per evitar el malbaratament alimentari o sobre cuina de temporada per afavorir l'ús de producte local, entre d'altres.



Agents implicats

Administració pública, entitats especialitzades en la dinamització local agroecològica, empreses gestores de menjadors.



Referències

Assessorament en la transició a les cuines col·lectives per part de l'Associació de Menjadors Ecològics [Enllaç](#)

Publicació Menú 2030. Transformar el menú per a transformar el model alimentari. Guia pràctica realitzada per Menjadors ecològics amb el suport de la Fundació Daniel i Nina Carasso. [Enllaç](#)

Recomanació 2D

Desenvolupament de projectes pedagògics als menjadors escolars cap a la transició agroecològica

Si partim de la consideració que els menjadors escolars són espais educatius, el desenvolupament de projectes pedagògics que facilitin i acompanyin el procés de transició agroecològica dels menjadors escolars és essencial per a la seva transformació. En els projectes pedagògics dels menjadors agroecològics es poden implementar continguts d'educació agroambiental per tal d'apropar als infants a una alimentació sana i sostenible. En aquest sentit, es poden treballar continguts com ara el coneixement dels productors/es locals, prendre consciència del malbaratament alimentari, enfortir el vincle entre el menjador i l'hort escolar, la temporalitat dels aliments, etc. A més, és preferible si aquest projecte pedagògic està connectat i coordinat amb el projecte educatiu de centre.



Agents implicats

Administració pública, entitats especialitzades en la dinamització local agroecològica, equips directius dels centres educatius, empreses gestores



Referències

Alimentar otros modelos. Guía didáctica sobre alimentación sostenible. Editada per FUHEM. [Enllaç](#)

Panells informatius de l'exposició editada per FUHEM Alimentar el cambio [Enllaç](#)

Alimenta't amb seny: guia d'activitats i recursos per treballar l'alimentació sana, justa i sostenible als centres educatius. [Enllaç](#)

Alimentació. Guia informativa i proposta d'activitats per promoure l'alimentació agroecològica. Ajuntament de Barcelona, col·lecció Guies d'Escoles +Sostenibles. [Enllaç](#)

Recomanació 2E

Formació i sensibilització de les famílies i altres agents

La formació i la sensibilització dels agents implicats en la gestió del menjador i les famílies és un aspecte bàsic per assegurar la transició agroecològica. En concret, cal incidir en la desmitificació d'algunes creences com ara que el producte ecològic no és de qualitat i ve de lluny. En aquest sentit, és important la visibilització d'aquella pagesia local que segueix tècniques de producció ecològica i agroecològica. A més, també cal destacar com l'ús de productes de proximitat comporta beneficis per a l'economia local.



Agents implicats

Administració pública, entitats especialitzades en la dinamització local agroecològica, AFA



Referències

Programa "Al teu gust, aliments del Pallars" és un programa de dinamització i suport al sector agroalimentari al Pallars Jussà [Enllaç](#)

Projecte "El peix a l'escola" per sensibilitzar sobre el consum de peix a les escoles del Baix Empordà per afavorir el consum dels productes pesquers de proximitat, a través dels espais de menjador escolar i les famílies, donant valor al sector pesquer de la comarca. [Enllaç](#)

Projecte Mengem d'Aquí [Enllaç](#)

Recomanació 2F

Realitzar estudis sobre la petjada ecològica per comparar els menjadors escolars de proximitat amb els menjadors escolars convencionals

Analitzar l'impacte ambiental en relació a la distància de la procedència dels aliments emprats als menús dels menjadors establint uns llindars que per exemple en el concepte de proximitat o kmo s'establiria entorn dels 100km sempre que siguin productes que es puguin produir o elaborar en aquell territori. Aquells que per les condicions climàtiques i de sòl no es puguin obtenir de proximitat, caldria adquirir-los a proveïdors els més propers possibles (això sovint passa amb el peix en territoris d'interior i de muntanya i a l'inrevés). En aquest estudi es podria demanar a les empreses gestores la transparència suficient perquè informin a la comunitat educativa de l'escola on hi gestionen el menjador escolar quina part del preu del menú correspon al cost alimentari i quina al cost de monitoratge i a quins proveïdors concrets es compren els aliments.



Agents implicats

Generalitat de Catalunya, Consells Comarcals, ajuntaments, empreses gestores



Referències

Anàlisi dels impactes a l'exterior dels menjadors públics de Barcelona: centres d'educació infantil i primària. Martí et. al per encàrrec de l'Ajuntament de Barcelona. [Enllaç](#)

Recomanació 2G

Iniciativa per garantir la presència de producte de proximitat i ecològic als menjadors escolars. Prova pilot als micropobles

El procés de transició cap a menjadors ecològics i de proximitat als micropobles no és un camí fàcil pels diferents motius que s'han anat comentant al llarg d'aquest informe, tanmateix, és un objectiu desitjable per bona part dels agents entrevistats. Les diferents recomanacions que s'han inclòs en aquesta diagnosi van encaminades a donar eines per poder fer aquest recorregut, tanmateix, la capacitat de maniobra dels menjadors escolars dels micropobles és molt reduïda tant per sostenir la viabilitat econòmica del servei com per avançar en el model agroecològic.

Per aquest motiu, aquesta recomanació aniria orientada a demanar una implicació directa del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural per dissenyar un projecte en col·laboració amb el Departament d'Educació per tal de poder garantir el proveïment de producte de proximitat i ecològic als menjadors escolars assumint el sobrecost que suposaria aquesta transició. Es podria començar amb una prova pilot, precisament, amb els menjadors escolars dels micropobles que s'hi volguessin acollir a la iniciativa.

Al mateix temps, aquesta seria una mesura afavoridora per a les empreses agroalimentàries i pageses, ja que tenir un tracte comercial estable amb un menjador escolar garanteix unes vendes estables i una previsió del volum de les comandes que haurà de proveir i per tant, els hi facilita poder realitzar una planificació de la seva producció.



Agents implicats

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, Departament d'Educació



Referències

Mallorca al plat. Mallorca al plat neix amb l'objectiu de transformar els menjadors escolars cap a un model basat en el consum de productes ecològics i locals. [Enllaç](#)

El projecte és impulsat per la Direcció General de Sobirania Alimentària, amb el finançament de l'Impost de Turisme Sostenible. L'Associació de la Producció Agrària Ecològica de Mallorca (APAEMA) és l'encarregada de coordinar i liderar el projecte durant la seva execució, acompanyant els centres educatius participants en el procés pilot de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum d'un 50% de productes ecològics i locals.

6. Bibliografia

Agència de Salut Pública de Catalunya. Guia L'Alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020

Agència de Salut Pública de Catalunya. *Guia de Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius*.

Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius.

L'Era. Fitxa tècnica. *Menjadors escolars ecològics*, Núm 14. PAE

Ajuntament de Barcelona. Agència de Salut Pública de Barcelona. *Guia de transformació. Menjadors escolars sans i sostenibles*. 2021.

7. Legislació aplicable

Resolució EDU/1468/2022, de 17 de maig, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del preu màxim de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals. d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2022-2023.

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

: <https://documents.dadesobertes.gencat.cat/acordsgovern/docs/SIG22EMT0616.pdf>

Llei 3/2020, de l'11 de març, de la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari: <https://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/8084/1789127.pdf>

8. Annexes

8.1. Annex 1: Model d'enquesta

1. Dades personals:

- Nom micropoble
- Comarca
- Nombre d'habitants del micropoble
- Nom i cognom de la persona que respon en representació de l'ajuntament
- Correu electrònic
- Telèfon
- Quin és el teu vincle amb el micropoble?
- Quina és la situació del menjador escolar al teu micropoble?

2. Si l'escola té menjador escolar:

- Quin és el nom de l'escola del teu municipi?
- És una escola integrada en una ZER?
- Si està integrada en una ZER, indica quina.
- Quins són els agents implicats en la gestió del menjador escolar? (Comentaris a la pregunta 4)
- Quin és el model de gestió del menjador escolar? (Comentaris a la pregunta 5)
- Quina és la valoració del model de gestió del menjador escolar del teu poble?
- Es realitza algun suport o cofinançament per al funcionament del menjador escolar del teu poble? (Explicació de la resposta a la pregunta 7)
- Amb quina temporalitat es licita el menjador escolar?
- Quines clàusules socials es tenen en compte?
- En aquest concurs, hi ha alguna particularitat o esment especial en relació al tipus d'aliments (proximitat, ecològic, etc.)?
- Qui ha gestionat el menjador en els darrers deu anys?
- Tens constància de què s'ofereixin els següents productes: En cas que sí, indica quins
- Veus interessant avançar cap a un model de menjador escolar que incorpori més producte ecològic i de proximitat?
 - Quines oportunitats veus en la incorporació d'aquest tipus d'aliments?
 - I quines barreres o limitacions?
- Quina és la valoració global del menjador escolar al poble?
- Quins agents creus que seria interessant entrevistar de cara a tenir més informació sobre el funcionament del menjador escolar?
- Una altra informació addicional que consideris d'interès

3. Si l'escola no té menjador escolar:

- Quants alumnes hi ha hagut a la vostra escola al curs 2021-2022?
- Des de quan no hi ha menjador escolar a la vostra escola?
 - Si el menjador es va tancar per manca d'alumnes, quin any es va tancar?
- Hi ha hagut demandes per part de les famílies d'incorporar el servei de menjador a l'escola?
- Si s'ha intentat incorporar el menjador escolar com a servei en algun moment, quines dificultats us heu trobat?
- Quines opcions empren les famílies per compensar la manca de servei de menjador?
- Hi ha algun altre servei alternatiu al menjador escolar com ara un conveni amb el restaurant del poble? Com funciona?
- Considereu des de l'ajuntament que el fet que la vostra escola no disposi del servei de menjador escolar pot empènyer a algunes famílies a traslladar els seus fills/es a una altra escola propera amb aquest servei? (Explica la resposta a la pregunta 7)
- Teniu algun projecte futur des del vostre ajuntament o en col·laboració amb un ajuntament veí per poder oferir un servei de menjador escolar?
- Una altra informació addicional que consideris d'interès

4. Si el poble no té escola:

- Quants infants hi ha en el teu municipi en edat escolar?
- Els infants del poble a quina escola o escoles van?
- Els infants tenen la possibilitat de fer ús del servei de menjador escolar a l'escola on van?
- Aquest servei de menjador és gratuït?
- Teniu, com a Ajuntament, capacitat d'incidència en aquesta escola/es on van els infants del seu municipi? (Explica la resposta de la pregunta 5)
- Coneixes el funcionament del menjador escolar d'aquesta escola/es (si incorporen producte de proximitat, ecològic)?
- Teniu projecció d'obrir o reobrir l'escola en un futur? En cas que sí, preveieu que tingui servei de menjador escolar?
- Una altra informació addicional que consideris d'interès

8.2. Annex 2: Municipis de la mostra

Municipi	Comarca	Província	Enquesta
Abella de la Conca	Pallars Jussà	Lleida	Si
Aguilar de Segarra	Bages	Barcelona	Si
Alàs i Cerc	Alt Urgell	Lleida	Si
Albanyà	Alt Empordà	Girona	Si
Alcanó	Segrià	Lleida	No
Alfès	Segrià	Lleida	Si
Alió	Alt Camp	Tarragona	Si
Almatret	Segrià	Lleida	Si
Alpens	Osona	Barcelona	Si
Alt Àneu	Pallars Sobirà	Lleida	Si
Arbolí	Baix Camp	Tarragona	Si
Argelaguer	Garrotxa	Girona	Si
Argençola	Anoia	Barcelona	Si
Arnes	Terra Alta	Tarragona	Si
Aspa	Segrià	Lleida	Si
Bassella	Alt Urgell	Lleida	Si
Bellaguarda	Garrigues	LLeida	Si
Beuda	Garrotxa	Girona	Si
Biure	Alt Empordà	Girona	Si
Blancafort	Conca de Barberà	Tarragona	Si
Boadella d'Empordà	Alt Empordà	Girona	No
Bolvir	Cerdanya	Girona	Si
Borredà	Berguedà	Barcelona	Si
Bovera	Garrigues	LLeida	Si
Brunyola	Selva	Girona	Si
Cabanabona	Noguera	Lleida	Si
Cabanelles	Alt Empordà	Girona	Si
Calonge de Segarra	Anoia	Barcelona	Si
Campelles	Ripollès	Girona	Si
Campins	Vallès Oriental	Barcelona	Si
Canejan	Vall d'Aran	Lleida	Si
Cantallops	Alt Empordà	Girona	Si
Capafonts	Baix Camp	Tarragona	Si
Capçanes	Priorat	Tarragona	Si
Capolat	Berguedà	Barcelona	Si

Municipi	Comarca	Província	Enquesta
Caseres	Terra Alta	Tarragona	Si
Castellar de n'Hug	Berguedà	Barcelona	Si
Castellar del Riu	Berguedà	Barcelona	Si
Castellfollit de Riubregós	Anoia	Barcelona	Si
Castellfollit del Boix	Bages	Barcelona	Si
Castellolí	Anoia	Barcelona	Si
Cava	Alt Urgell	Lleida	Si
Cistella	Alt Empordà	Girona	Si
Ciutadilla	Urgell	Lleida	Si
Clariana de Cardener	Solsonès	Lleida	Si
Collejou	Baix Camp	Tarragona	Si
Collsuspina	Moianès	Barcelona	Si
Colomers	Baix Empordà	Girona	Si
Conca de Dalt	Pallars Jussà	Lleida	Si
Conesa	Conca de Barberà	Tarragona	Si
Copons	Anoia	Barcelona	Si
Cubells	Noguera	Lleida	Si
Das	Cerdanya	Girona	Si
Duesaigües	Baix Camp	Tarragona	Si
El Cogul	Garrigues	LLeida	Si
El Milà	Alt Camp	Tarragona	Si
El Pont de Bar	Alt Urgell	Lleida	Si
El Soleràs	Garrigues	LLeida	Si
El Vilosell	Garrigues	LLeida	Si
Els Guiamets	Priorat	Tarragona	No
Els Omellons	Garrigues	LLeida	Si
Els Torms	Garrigues	LLeida	Si
Espinelves	Osona	Barcelona	Si
Espolla	Alt Empordà	Girona	Si
Esponellà	Pla de l'Estany	Girona	Si
Estamariu	Alt Urgell	Lleida	Si
Estaràs	Segarra	Lleida	Si
Fígols	Berguedà	Barcelona	Si
Figuerola del Camp	Alt Camp	Tarragona	Si

Municipi	Comarca	Província	Enquesta
Fogars de Montclús	Vallès Oriental	Barcelona	Si
Foixà	Baix Empordà	Girona	Si
Foradada	Noguera	Lleida	Si
Freginals	Montsià	Tarragona	Si
Fulleda	Garrigues	LLeida	Si
Gaià	Bages	Barcelona	Si
Gallifa	Vallès Occidental	Barcelona	Si
Garrigàs	Alt Empordà	Girona	Si
Garrigoles	Baix Empordà	Girona	Si
Gombrèn	Ripollès	Girona	Si
Gósol	Berguedà	Barcelona	Si
Granera	Moianès	Barcelona	Si
Granyena de les Garrigues	Garrigues	LLeida	Si
Gualta	Baix Empordà	Girona	Si
Guixers	Solsonès	Lleida	Si
Jafre	Baix Empordà	Girona	Si
Josa i Tuixén	Alt Urgell	Lleida	Si
Juncosa	Garrigues	LLeida	Si
L'Albagès	Garrigues	LLeida	Si
L'Albiol	Baix Camp	Tarragona	Si
L'Espluga Calba	Garrigues	Lleida	Si
L'Estany	Moianès	Barcelona	Si
La Baronia de Rialb	Noguera	Lleida	Si
La Coma i la Pedra	Solsonès	Lleida	No
La Febró	Baix Camp	Tarragona	Si
La Masó	Alt Camp	Tarragona	No
La Molsosa	Solsonès	Lleida	Si
La Morera de Montsant	Priorat	Tarragona	Si
La Pera	Baix Empordà	Girona	Si
La Pobla de Cérvoles	Garrigues	LLeida	Si
La Selva de Mar	Alt Empordà	Girona	Si
La Sentiu	Noguera	Lleida	Si

Municipi	Comarca	Província	Enquesta
La Tallada d'Empordà	Baix Empordà	Girona	Si
La Torre de Fontaubella	Priorat	Tarragona	Si
La Vajol	Alt Empordà	Girona	No
La Vansa i Fòrnols	Alt Urgell	Lleida	Si
La Vilella Alta	Priorat	Tarragona	No
Les Avellanes i Santa Linya	Noguera	Lleida	Si
Les Llosses	Ripollès	Girona	Si
Les Oluges	Segarra	Lleida	Si
Les Piles	Conca de Barberà	Tarragona	Si
Les Valls d'Aguiar	Alt Urgell	Lleida	Si
Lladorre	Pallars Sobirà	Lleida	Si
Llardecans	Segrià	Lleida	Si
Llavorsí	Pallars Sobirà	Lleida	Si
Llimiana	Pallars Jussà	Lleida	Si
Llobera	Solsonès	Lleida	Si
Lluçà	Osona	Barcelona	Si
Madremanya	Gironès	Girona	Si
Maldà	Urgell	Lleida	Si
Marganell	Bages	Barcelona	Si
Masarac	Alt Empordà	Girona	Si
Mieres	Garrotxa	Girona	Si
Mollet de Peralada	Alt Empordà	Girona	Si
Mont-ral	Alt Camp	Tarragona	Si
Montclar	Berguedà	Barcelona	Si
Montmaneu	Anoia	Barcelona	Si
Montoliu de Lleida	Segrià	Lleida	Si
Montoliu de Segarra	Segarra	Lleida	Si
Montornès de Segarra	Segarra	Lleida	Si
Montseny	Vallès Oriental	Barcelona	Si
Mura	Bages	Barcelona	Si
Navès	Solsonès	Lleida	Si
Odèn	Solsonès	Lleida	Si
Ordis	Alt Empordà	Girona	Si

Municipi	Comarca	Província	Enquesta
Orpí	Anoia	Barcelona	Si
Osor	Selva	Girona	Si
Palau de Santa Eulàlia	Alt Empordà	Girona	Si
Palau-Sator	Baix Empordà	Girona	Si
Pardines	Ripollès	Girona	Si
Parlavà	Baix Empordà	Girona	Si
Passanant i Belltall	Conca de Barberà	Tarragona	Si
Pedret i Marzà	Alt Empordà	Girona	Si
Penelles	Noguera	Lleida	No
Peramola	Alt Urgell	Lleida	Si
Pinell De Solsonès	Solsonès	Lleida	Si
Pinós	Solsonès	Lleida	Si
Pira	Conca de Barberà	Tarragona	Si
Planoles	Ripollès	Girona	Si
Poboleda	Priorat	Tarragona	Si
Pontils	Conca de Barberà	Tarragona	Si
Pontós	Alt Empordà	Girona	Si
Porrera	Priorat	Tarragona	No
Pradell de la Teixeta	Priorat	Tarragona	Si
Prat del Comte	Terra Alta	Tarragona	Si
Preixens	Noguera	Lleida	Si
Pruit	Osona	Barcelona	Si
Puigverd d'Agramunt	Urgell	Lleida	Si
Pujalt	Anoia	Barcelona	Si
Queralbs	Ripollès	Girona	Si
Rabós	Alt Empordà	Girona	Si
Regencós	Baix Empordà	Girona	Si
Renau	Tarragonès	Tarragona	Si
Riner	Solsonès	Lleida	Si
Riudaura	Garrotxa	Girona	No
Riumors	Alt Empordà	Girona	Si
Rocafort de Queralt	Conca de Barberà	Tarragona	Si
Rubió	Anoia	Barcelona	Si

Municipi	Comarca	Província	Enquesta
Rupià	Baix Empordà	Girona	Si
Saldes	Berguedà	Barcelona	Si
Sales de Llierca	Garrotxa	Girona	Si
Sanaüja	Segarra	Lleida	Si
Sant Aniol de Finestres	Garrotxa	Girona	Si
Sant Esteve de la Sarga	Pallars Jussà	Lleida	Si
Sant Ferriol	Garrotxa	Girona	Si
Sant Guim de la Plana	Segarra	Lleida	Si
Sant Julià de Cerdanyola	Berguedà	Barcelona	Si
Sant Llorenç de la Muga	Alt Empordà	Girona	Si
Sant Martí Sesgueioles	Anoia	Barcelona	Si
Sant Martí Vell	Gironès	Girona	Si
Sant Mateu de Bages	Bages	Barcelona	Si
Sant Miquel de Campmajor	Pla de l'Estany	Girona	Si
Sant Mori	Alt Empordà	Girona	Si
Sant Sadurní de l'Heura	Baix Empordà	Girona	Si
Santa Fe del Penedès	Alt Penedès	Barcelona	Si
Santa Llogaia d'Àlguema	Alt Empordà	Girona	Si
Santa Maria de Miralles	Anoia	Barcelona	Si
Sarroca de Lleida	Segrià	Lleida	Si
Savallà del Comtat	Conca de Barberà	Tarragona	Si
Senan	Conca de Barberà	Tarragona	Si
Serra de Daró	Baix Empordà	Girona	Si
Setcases	Ripollès	Girona	Si
Siurana	Alt Empordà	Girona	Si
Sobremunt	Osona	Barcelona	Si
Soriguera	Pallars Sobirà	Lleida	Si
Sunyer	Segrià	Lleida	Si
Susqueda	Selva	Girona	Si

Municipi	Comarca	Província	Enquesta
Talamanca	Bages	Barcelona	Si
Talarn	Pallars Jussà	Lleida	Si
Talavera	Segarra	Lleida	Si
Tarrés	Garrigues	Lleida	Si
Terrades	Alt Empordà	Girona	Si
Tiurana	Noguera	Lleida	Si
Torre-Serona	Segrià	Lleida	Si
Torrebesses	Segrià	Lleida	Si
Toses	Ripollès	Girona	Si
Ulldemolins	Priorat	Tarragona	Si
Ultramort	Baix Empordà	Girona	Si
Vall de Cardòs	Pallars Sobirà	Lleida	Si
Vallbona de les Monges	Urgell	Lleida	Si
Vallcebre	Berguedà	Barcelona	Si
Vallclara	Conca de Barberà	Tarragona	Si
Vallfogona de Ripollès	Ripollès	Girona	No
Veciana	Anoia	Barcelona	Si
Ventalló	Alt Empordà	Girona	Si

Municipi	Comarca	Província	Enquesta
Vidrà	Osona	Barcelona	Si
Vilada	Berguedà	Barcelona	Si
Viladamat	Alt Empordà	Girona	Si
Vilademuls	Pla de l'Estany	Girona	No
Vilallonga de Ter	Ripollès	Girona	Si
Vilamacolum	Alt Empordà	Girona	Si
Vilamaniscle	Alt Empordà	Girona	Si
Vilanant	Alt Empordà	Girona	Si
Vilanova de Meià	Noguera	Lleida	Si
Vilanova de Prades	Conca de Barberà	Tarragona	Si
Vilaür	Alt Empordà	Girona	Si
Vinebre	La Ribera d'Ebre	Tarragona	Si
Viver i Serrateix	Berguedà	Barcelona	Si

8.3. Annex 3: Model d'entrevista

o. Informació prèvia:

- Nom i cognom de la persona de contacte:
- Nom del micropoble
- Comarca
- Nombre d'habitants
- Nom de l'escola:
- Total alumnes a l'escola:
- Alumnes que fan ús del servei de menjador:
- Preu del menjador:
- Equip de cuina (a omplir equip motor):
- Vincle amb el micropoble:
 1. Habitant
 2. Alcalde
 3. Altre càrrec polític diferent d'alcalde
 4. Integrant de la comunitat educativa (pare, mare, mestre/a, membre de l'AFA, director/a de l'escola, etc)
 5. Empresa contractada (cuina o monitoratge)
 6. Altres:
- Tipologia del micropoble en relació als menjadors escolars (a omplir equip motor):
 1. Poble amb escola i menjador escolar amb cuina
 2. Poble amb escola i menjador escolar sense cuina
- Model de gestió (a omplir equip motor):
 1. Consell Comarcal via concurs públic
 2. Consell Comarcal via ajuntament
 3. Consell Comarcal via AFA directa, contracta directament el personal que gestiona el menjador
 4. Consell Comarcal via AFA indirecta, a través de contractació d'una empresa externa

1. Des de quan hi ha aquest model de gestió? En el cas que s'hagi fet algun canvi, per què s'ha fet?

2. Quins són els agents implicats en la gestió del menjador?

- Consell Comarcal
- AFA
- Ajuntament
- Empresa externa (preguntar el nom de l'empresa externa)
- Altres:

3. Quin rol té cadascun dels agents? Han canviat al llarg del temps? Per què s'han produït aquests canvis? Valoració dels canvis.

4. Com es finança el menjador? I en quina proporció cada agent finança el menjador? Consell comarcal, ajuntament, AFA, famílies, altres. Canvis al llarg del temps

5.A. En el cas que el model passi per un concurs públic per a la *licitació de la gestió del menjador escolar*

- **5.A.1.** Amb quina temporalitat es licita el menjador escolar?

- **5.A.2.** Quines clàusules socials es tenen en compte?
- **5.A.3.** Hi ha alguna particularitat en relació al tipus de productes (proximitat, ecològic, etc.)
- **5.A.4.** Quin pes té el preu en aquests concursos?
- **5.A.5.** Quina és la teva valoració d'aquest procés per escollir l'empresa gestora? Saps que en pensen altres agents implicats com per exemple les famílies, etc.?

5.B. En el cas que hi hagi una empresa gestora que gestiona (ja sigui per contractació per part de l'ajuntament o per part de l'AFA):

- **5.B.1.** Com es decideix l'empresa que executarà la gestió del menjador?
- **5.B.2.** Quins agents estan implicats en aquesta decisió i què es té en compte?
- **5.B.3.** Es demana algun tipus de requisit a nivell social?
- **5.B.4.** I a nivell de la qualitat dels productes? (proximitat, ecològic, etc...)
- **5.B.5.** Quin pes té el preu en la decisió?
- **5.B.6.** Quina és la teva valoració d'aquest procés per escollir l'empresa gestora? Saps que en pensen altres agents implicats (per exemple les famílies, etc.)

5.C. En el cas que es faci contractació directa de monitoratge i equip de cuina (sense empresa gestora):

- **5.C.1.** Com es decideix la contractació del monitoratge i equip de cuina?
- **5.C.2.** Quins agents estan implicats en aquesta decisió i què es té en compte?
- **5.C.3.** Es demana algun tipus de requisits a nivell social?
- **5.C.4.** I a nivell de la qualitat dels productes? (proximitat, ecològic, etc.)
- **5.C.5.** Quin pes té el preu en la decisió?
- **5.C.6.** Quina és la teva valoració d'aquest procés per escollir els equips?

6. Sobre on es compren els aliments de manera habitual:

- **6.1.** Directes a pagès, al productor:
 - Cap aliment
 - Entre 1 i 5 aliments de manera habitual
 - Més de 5 aliments de manera habitual
- **6.2.** En un comerç local (forn de pa del poble, carnisseria del poble, botiga d'alimentació del poble):
 - Cap aliment
 - Entre 1 i 5 aliments de manera habitual
 - Més de 5 aliments de manera habitual
- **6.3.** A empreses distribuïdores:
 - Cap aliment
 - Entre 1 i 5 aliments de manera habitual
 - Més de 5 aliments de manera habitual

7. Sobre els aliments emprats al menú, com són aquests aliments?

7.1. De proximitat (entenent com a proximitat si han estat produïts/elaborats a menys de 100 km del menjador escolar). En cas que si, cada quan penses que n'hi ha?

- No
- Com a mínim 1 cop/dia
- Entre 1 cop/dia i 1 cop/setmana
- Menys 1 cop/setmana

7.2. Ecològics. En cas que si, cada quan penses que n'hi ha?

- No
- Com a mínim 1 cop/dia
- Entre 1 cop/dia i 1 cop/setmana
- Menys 1 cop/setmana

8. Pel que fa a la transició cap a un menjador escolar ecològic...

- **8.1.** Veieu interessant avançar cap a un model de menjador escolar que incorpori més producte ecològic i de proximitat? Per què? Hi ha demandes per part d'alguns agents per incorporar més producte de proximitat i ecològic?
- **8.2.** Quines limitacions destacades en relació a poder incorporar més producte ecològic i de proximitat? I quines són les oportunitats del moment actual?
- **8.3.** Creus que hi hauria alguns mecanismes o estratègies que podrien facilitar la transició cap als menjadors escolars ecològics?

9. Quina és la teva valoració del model del menjador escolar del vostre poble (Consell Comarcal via concurs públic, ajuntament AFA directa, AFA indirecta)? I la valoració en relació al servei (cuina i monitoratge)? Destaca els punts forts (a mode de bones pràctiques) i dèbils del model actual.

10. Hi ha algunes millores necessàries? Com es podrien encaminar per tal d'implementar-les?

11. Quin/s altres agent/s creus que seria interessant entrevistar de cara a tenir més informació sobre el funcionament del menjador escolar?

8.4. Annex 4: Distribució de pobles sense escola amb relació al nombre d'habitants

