# REUNIÓ CALM   3 D’OCTUBRE DE 2017

# Grup Compra Pública

# Assistents



# 2. Reflexions del grup de treball.

* Es va començar el treball grupal compartint la informació arreplegada en el marc d’una jornada sobre alimentació sostenible i saludable organitzada per la Confederació d’AMPES Gonzalo Anaya i Justícia Alimentaria-VSF. En aquestes jornades vam tindre una representant de la DG de Salut Publica i es van presentar els principals resultats del Programa d’avaluació i foment de la qualitat nutricional de la oferta alimentaria en centres escolars promogut per la DG de Salut Publica. Va semblar un bon punt de partida per compartir informació actualitzada al voltant de la situació dels menjadors escolars. Algunes dades que es van debatre van ser:

* + El percentatge d’usuaris de menjador escolar de 2001 a 2016 ha augmentat d’un 16% a un 41%, però cal apuntar que el major creixement ha tingut lloc en els darrers 4 anys.
  + Tan sols el 9,6% d’escoles avaluades compleixen les recomanacions de cereals que es donen a la guia de menjadors escolars de la CV (s’utilitzen freqüències per damunt de les recomanacions), com també passa en el excessiu consum de carn (sols el 13,1% de les escoles segueixen les recomanacions de la guia)
  + Contràriament, el consum de llegums i peix està per sota de les recomanacions (sols el 39,2% i el 46,2% d’escoles estudiades compleixen les recomanacions de la guia)
  + I una dada molt significativa es que la gran majoria dels menjadors no utilitzen producte de proximitat (84,9%), amb el matís de que si incorporaven al menys un producte al mes ja s’incloïen dins de l’altre grup (15,1%). Això vol dir que la presencia del producte de proximitat en els menjadors escolars estudiats es pràcticament irrisòria.
* Ull amb les dietes veganes perquè poden produir l’efecte contrari. Una dieta molt allunyada del dia a dia de les famílies pot generar rebuig, i no estar ben balançades nutricionalment

**PLECS I MARC LEGAL**

* **Respecte al sistema de “lotes” en la restauració col·lectiva**. Existeix una por consolidada entre les empreses de restauració a arribar al sistema per “lotes” d’altres comunitats autònomes i des de la Regidoria d’Educació posen l’exemple que es durà a terme a partir de 2018 de 3 col·legis, 3 lots diferents. Tanmateix es posa en evidència que aquest sistema és impossible de dur a terme en els col·legis de Conselleria (actualment hi han 1.456 col·legis amb menjador escolar) pel fet de que esdevindria una tasca burocràtica inassumible.

**GUIA MENJADORS ESCOLARS CONSELLERIA SANITAT**

* **Respecte a la Guia de Menús.** Necessitat d’abordar la guia amb criteris de sostenibilitat i no sols nutricionals. Cóm abordem el tema de les recomanacions?

Es necessari incorporar aquests criteris ara que es va a fer una revisió de la guia. Es proposa com a possible línia de treball d’aquest grup fer un seguiment i consensuar propostes a la elaboració de la guia de menús (demanar participació activa) per part del grup

**ALTRES**

* **Respecte a la problemàtica del menjador a l’estiu.** Fampa posa sobre la taula com es pot abordar eixe assumpte.

**COORDINACIÓ**

* **Respecte fer esforços en cadascuna de les competències:** es fa patent la necessitat de que hi hagen reunions de coordinació amb les diferents conselleries (Sanitat, Educació, Agricultura). De moment, els informes i estudis els està fent Salut Pública, però la competència li correspon més a Educació. Considerem de vital importància que s’impliquen i que agafen com a seues les propostes i el discurs de l’alimentació sostenible en les escoles.
* **Respecte als criteris als plecs**. Les empreses de restauració escolar es pregunten com poden ser competitives les empreses menudes respecte a una gran empresa que acompleix tots els criteris. El concurs públic pot afavorir a les grans empreses, com ha passat en altres autonomies. Una proposta que es fa es que en les exigències a les empreses se li fique més pes als serveis extra que ofereixen, més que al preu baix.
* **Respecte a les dificultats i oportunitats que presenten els menjadors sostenibles**: es proposa elaborar un DAFO amb les diferents visions des de les administracions. I en aquest espai que s’aborde la definició de “menjador sostenible” per a que tothom tinga clar des de on partim. La finalitat és redistribuir feines.
* **Respecte a la llei de contractació pública**: s’assenyala que els vertaders entrebancs estan ací. ¿com resoldre-ho?
* **Respecte als espais interns en cada escola prenent el menjador com a espai educatiu**: es planteja el model de “Consell Alimentari Escolar” utilitzat en La Sostenibilitat al Plat (sempre després de la formació als diferents agents escolars) com a espai on es posa sobre la taula la quotidianitat del menjador i com millorar-la. És un espai participatiu on l’alumnat té una representació.

Es proposa elaborar un DAFO per a ordenar i prioritzar les dificultats i oportunitats que presenten els menjadors sostenibles, amb les diferents visions des de les empreses, societat civil i administracions. I en aquest espai que s’aborde la definició de “menjador sostenible” per a que tothom tinga clar des d’on partim i a on volem anar. La finalitat és establir un full de ruta del treball d’incidència del grup dins dels processos oberts actualment, principalment: modificació guia menjadors des de sanitat elaboració de plecs des d’educació possible campanya conjunta de sensibilització social?

* **Respecte a on mirar els exemples de plecs**: es proposa estudiar el model de Plecs de Compra Pública Verda de la U.E.

# 3. Proposta de treball. ( Febrer-Juny 2018) : Tres tallers per a crear el full de ruta del grup de compra pública.

**Objectius:**

1. Conèixer, classificar i debatre les accions en marxa en alimentació sostenible de dalt a baix (Marc regulatori de la compra pública) i d'a baix a dalt (col·legis).

2. Identificar oportunitats i amenaces de la situació actual.

3. Proposar accions que pot desenvolupar el grup concretament en:

* + Plecs menjadors escolars i hospitals (Conselleria Educació, Regidoria Educació ayto valència, Conselleria Sanitat).
  + Guia menjadors escolars (Conselleria Salut).
  + Processos de canvi en col·legis (Justícia Alimentària, AMPAS, Cuinatur, CERAI).

4. Integrar les línies d'acció en l'estratègia alimentària que està elaborant l'ajuntament, amb l'objectiu de permetre una acció conjunta i aconseguir finançament.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CALENDARI DE TREBALL 2018** | | |
| 1 reunió | 01-feb | PER A AQUESTA SESSIÓ ÉS IMPORTANT QUE CADA REPRESENTANT D'UNA INSTITUCIÓ QUE ESTIGA REALITZANT ACCIONS PORTE UNA XICOTETA PRESENTACIÓ PER A COMPARTIR[[1]](#footnote-1) |
| 2 reunió | 01- Març | per concretar [[2]](#footnote-2) |
| 3 reunió | 03- Maig | per concretar |

1. Per exemple, en Justícia Alimentària tenim una recerca sobre compra pública en la qual fem recomanacions concretes de clàusules per a menjadors escolars sostenibles. Portarem un resum de clàusules que podrem discutir en la sessió. [↑](#footnote-ref-1)
2. Al llarg de la setmana, des del grup impulsor d'aquest espai de treball, s'enviarà una proposta més detallada amb el conjunt d'objectius i continguts per a les tallers proposats al març i Maig [↑](#footnote-ref-2)