

Diagnòstic dels menjadors escolars de les Illes Balears

Recomanacions per a una compra pública més justa i sostenible

ÍNDEX

01 – Context i objectius

02 – Metodologia

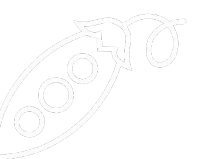
03 – Marc normatiu

04 – Model de gestió

05 – Organització dels menjadors escolars

06 – El menjador com espai educatiu i de salut

07 – Oportunitats per incrementar la producció local ecològica

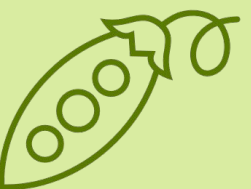


01 OBJECTIU

Caracteritzar el context
de la restauració col·lectiva

als menjadors escolars
de centres educatius públics

identificar les oportunitats de millora



02 METODOLOGIA

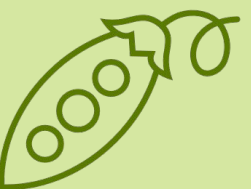
ANÀLISI DOCUMENTAL

- Normativa vigent
 - Informes tècnics
 - Dades oficials
-

ENQUESTES

I ENTREVISTES SEMI-ESTRUCTURADES

- CEIP – centres educatius (92 centres - 49%)
- AFA – associacions de famílies
- Concessionàries de menjador (4 - 22%)



03 MARC NORMATIU

COMPRA PÚBLICA

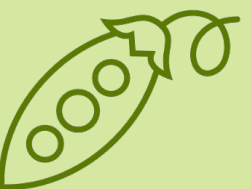
- ❑ Directrius per a la contractació pública IB, 2022
- ❑ Llei de contractes del sector públic, 2017
- ❑ Pla de Contractació Pública Ecològica, 2019

ALIMENTACIÓ I NUTRICIÓ

- ❑ Decret sobre promoció de la dieta mediterrània, 2019
- ❑ Llei de seguretat alimentària i nutrició, 2011

FUNCIONAMENT I ORGANITZACIÓ

- ❑ Resolucions anuals
- ❑ Plecs de prescripcions tècniques
- ❑ Plecs de clàusules administratives





04 MODEL DE GESTIÓ



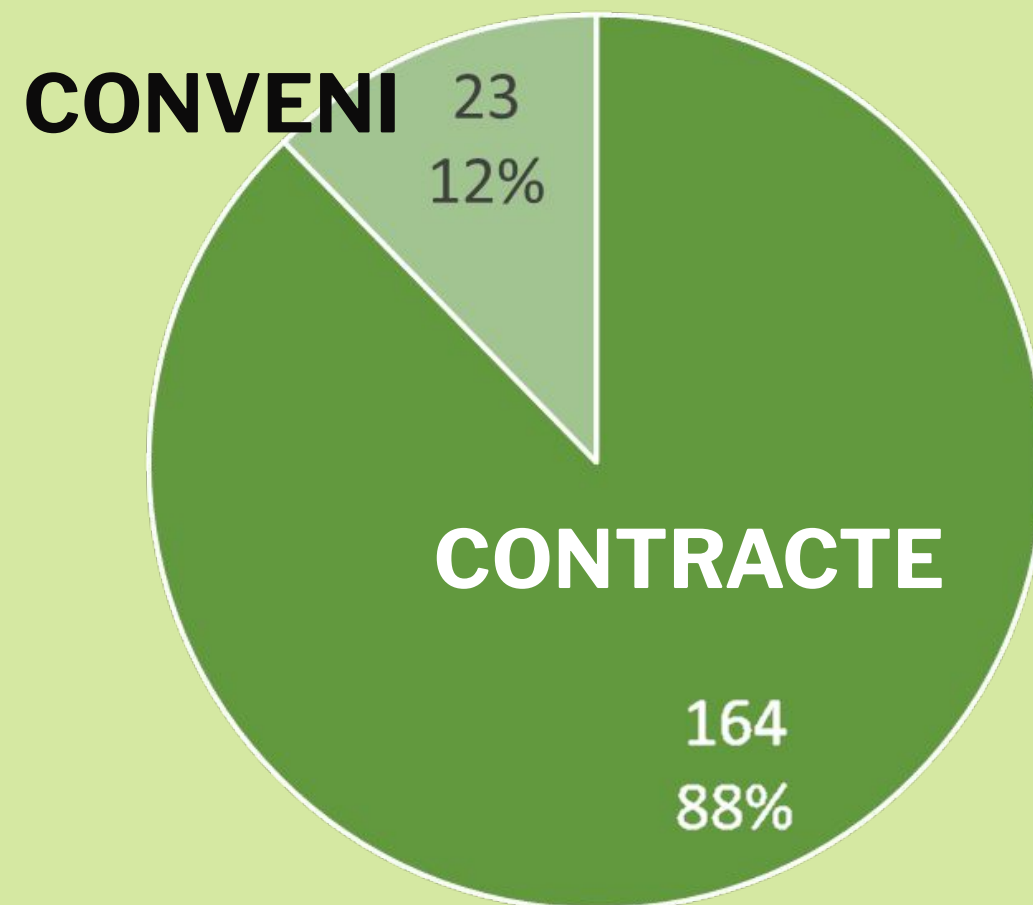
04 MODEL DE GESTIÓ

CONTRACTE AMB EMPRESSES DEL SECTOR

- ❑ Licitacions per lots de menjadors

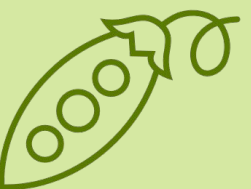
CONVENIS AMB ADMINISTRACIONS O ENTITATS

- ❑ Ajuntaments i associacions de famílies d'alumnes (AFA)



CONVENIS

- ❑ 15 AFA (13 Mallorca, 2 Menorca)
- ❑ 7 Ajuntaments (Mallorca)
- ❑ 1 Consell Insular (Formentera)

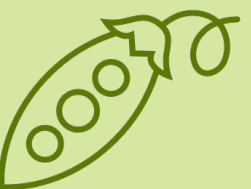


04 CRITERIS ADJUDICACIÓ

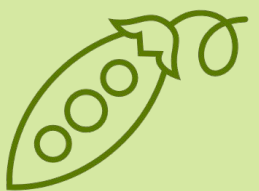
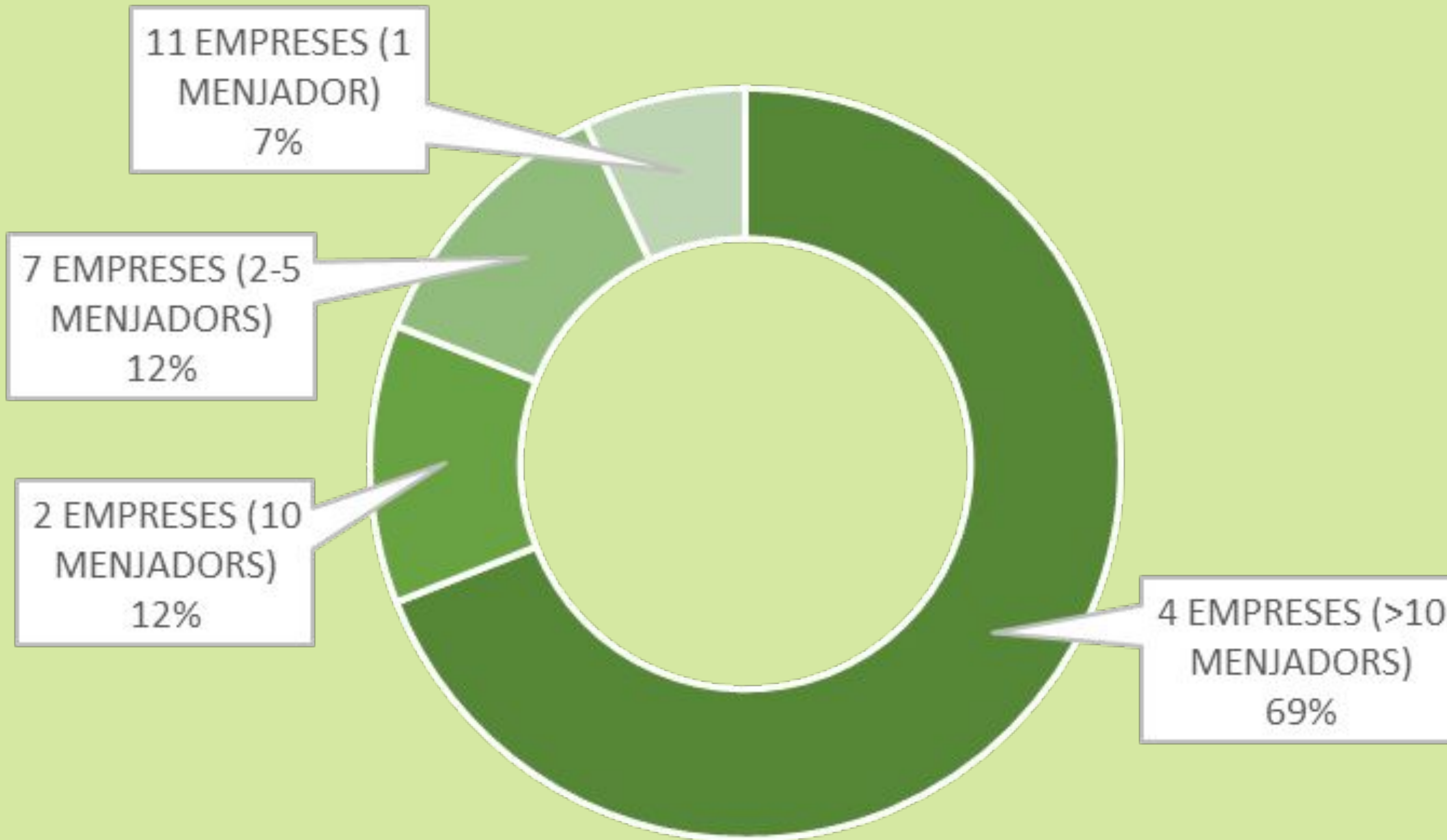
(*) PUNTS CRITERI

26 ↑	Oferta econòmica
12 ↓	Elaboració i programació de menús
10	Sostenibilitat ambiental i de benestar animal
10	Caràcter social
10	Ús de productes ecològics ↓ i saludables
10	Millora del sistema de gestió de seguretat alimentària
8	Projecte pedagògic. Educació transversal
8	App de menjadors escolars
3	Relació amb la comunitat educativa
3	Ús d'oli d'oliva verge extra

(*) Plecs de clàusules administratives 23-26



04 NÚMERO I DISTRIBUCIÓ DE CONCESSIONÀRIES



04 MODEL DE GESTIÓ - RECOMANACIONS

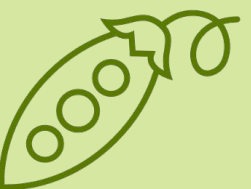
Facilitar l'accés a les licitacions de les petites empreses

Analitzar la distribució de les empreses concessionàries

Coordinació entre Conselleries d'Educació, d'Agricultura i de Salut

Actualitzar les obligacions vigents a les renovacions de contracte

Seguiment de l'execució del servei per part de l'Administració

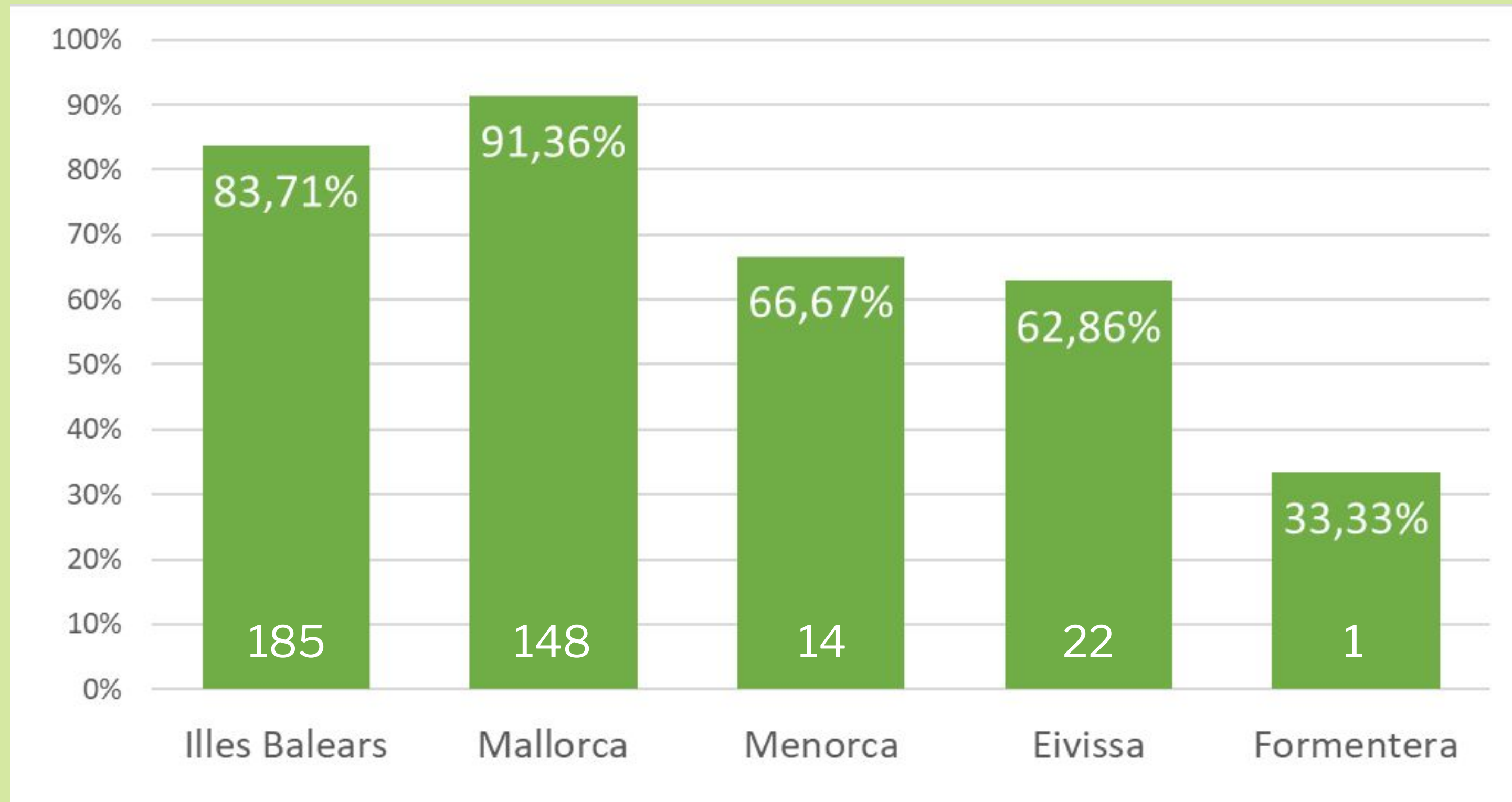




05 ORGANITZACIÓ MENJADORS ESCOLARS

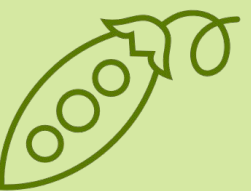


05 CENTRES EDUCATIUS AMB MENJADOR

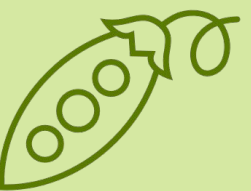
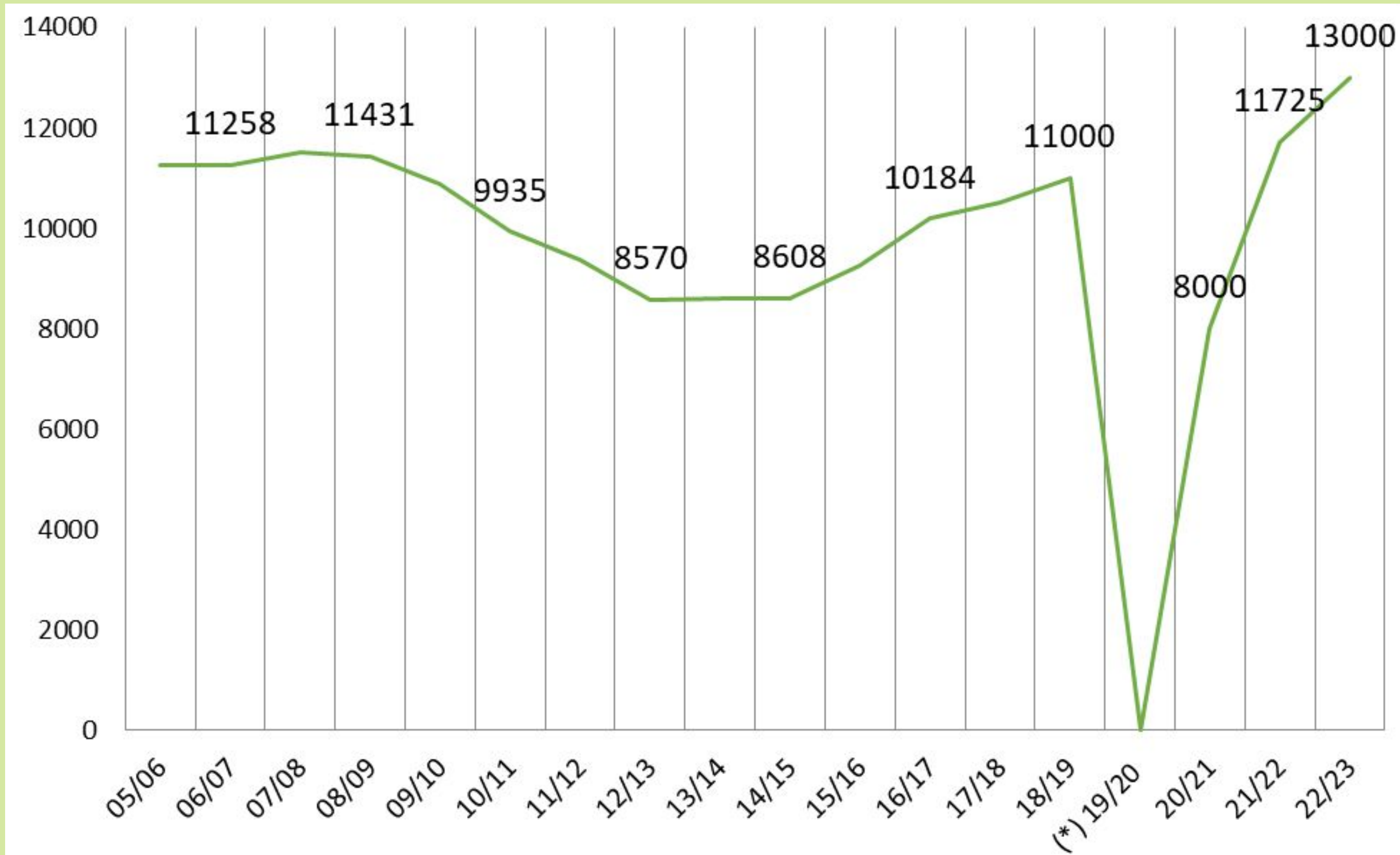


Percentatge de CEIP amb menjador escolar

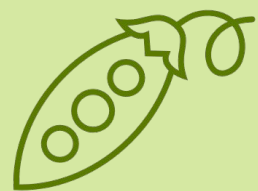
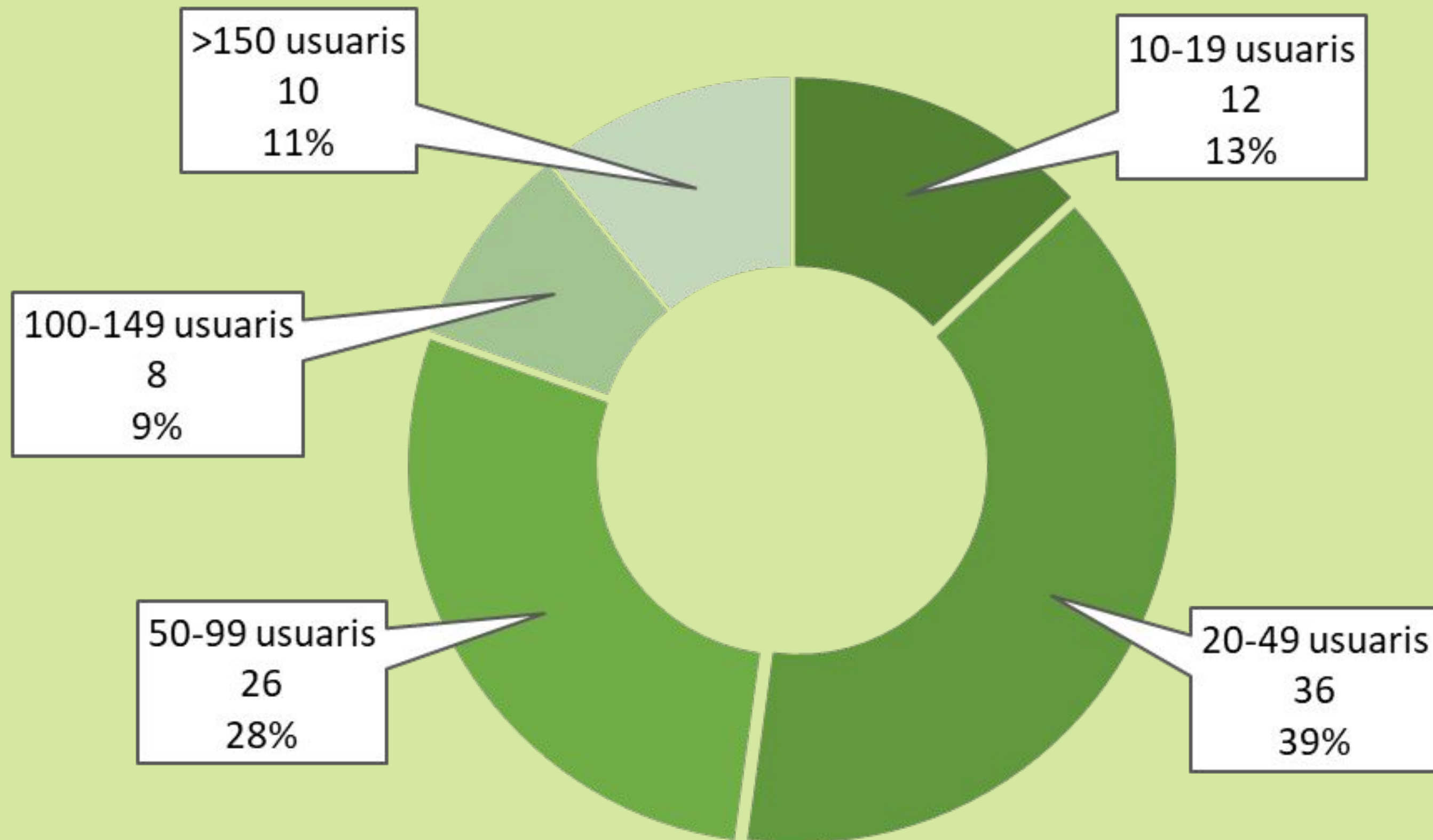
Diagnòstic menjadors escolars Illes Balears. 2023



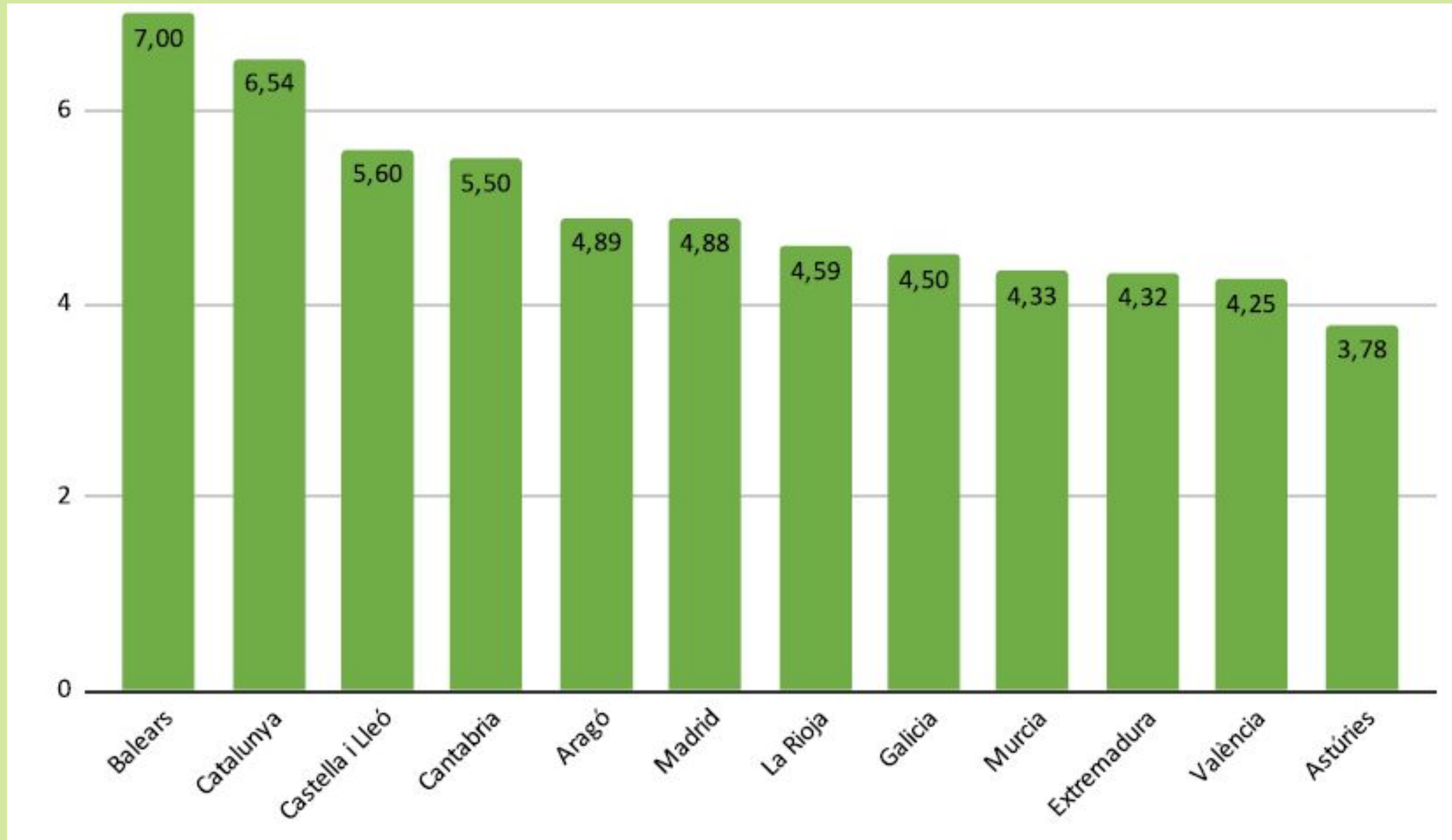
05 EVOLUCIÓ USUARIS 2005-2023



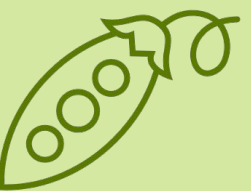
05 DISTRIBUCIÓ MENJADORS SEGONS MITJANA D'USUARIS



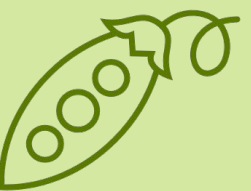
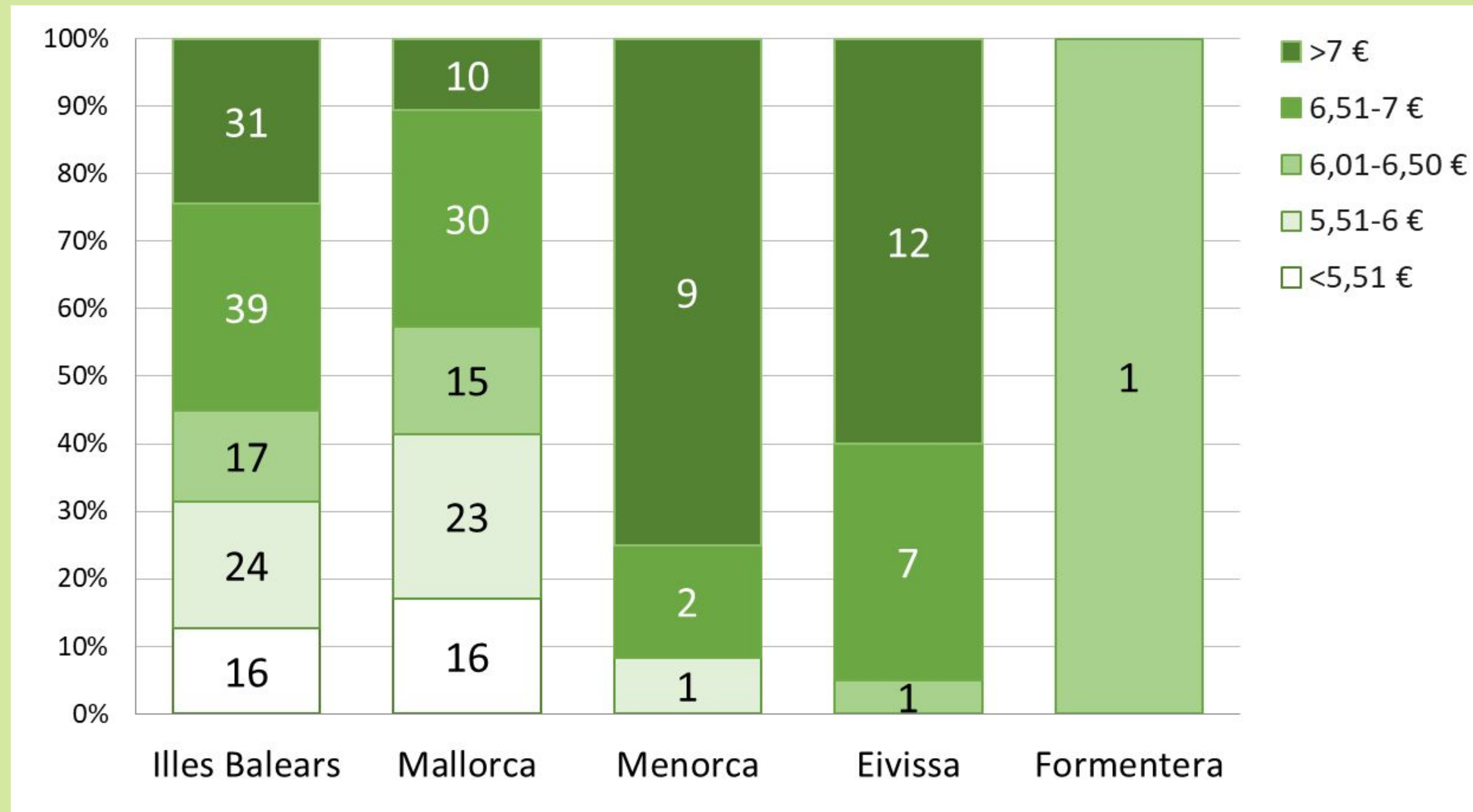
05 PREUS MITJANS PER COMUNITAT AUTÒNOMA



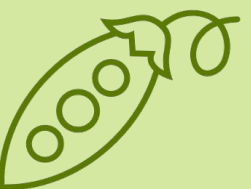
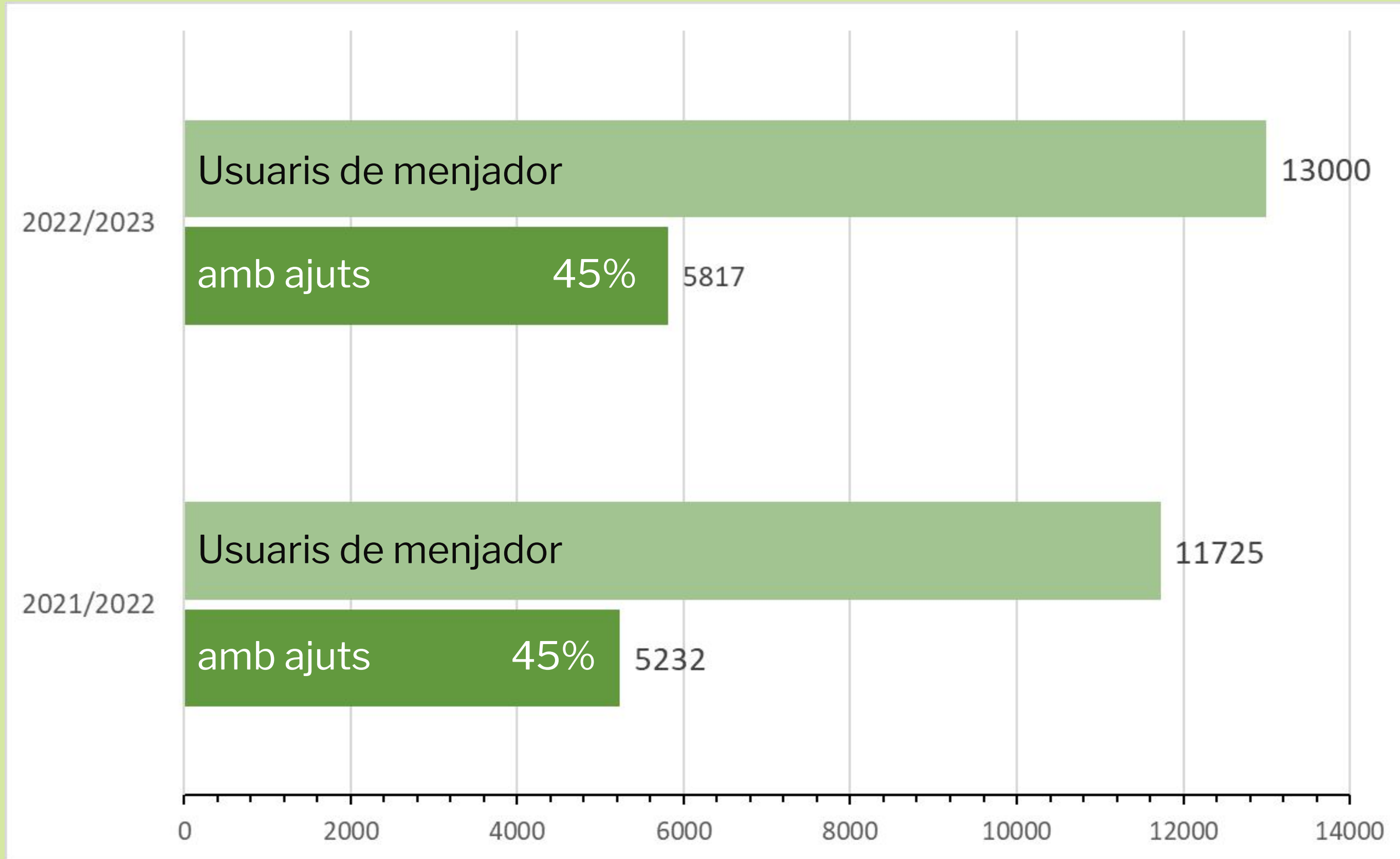
Diagnòstic menjadors escolars Illes Balears. 2023



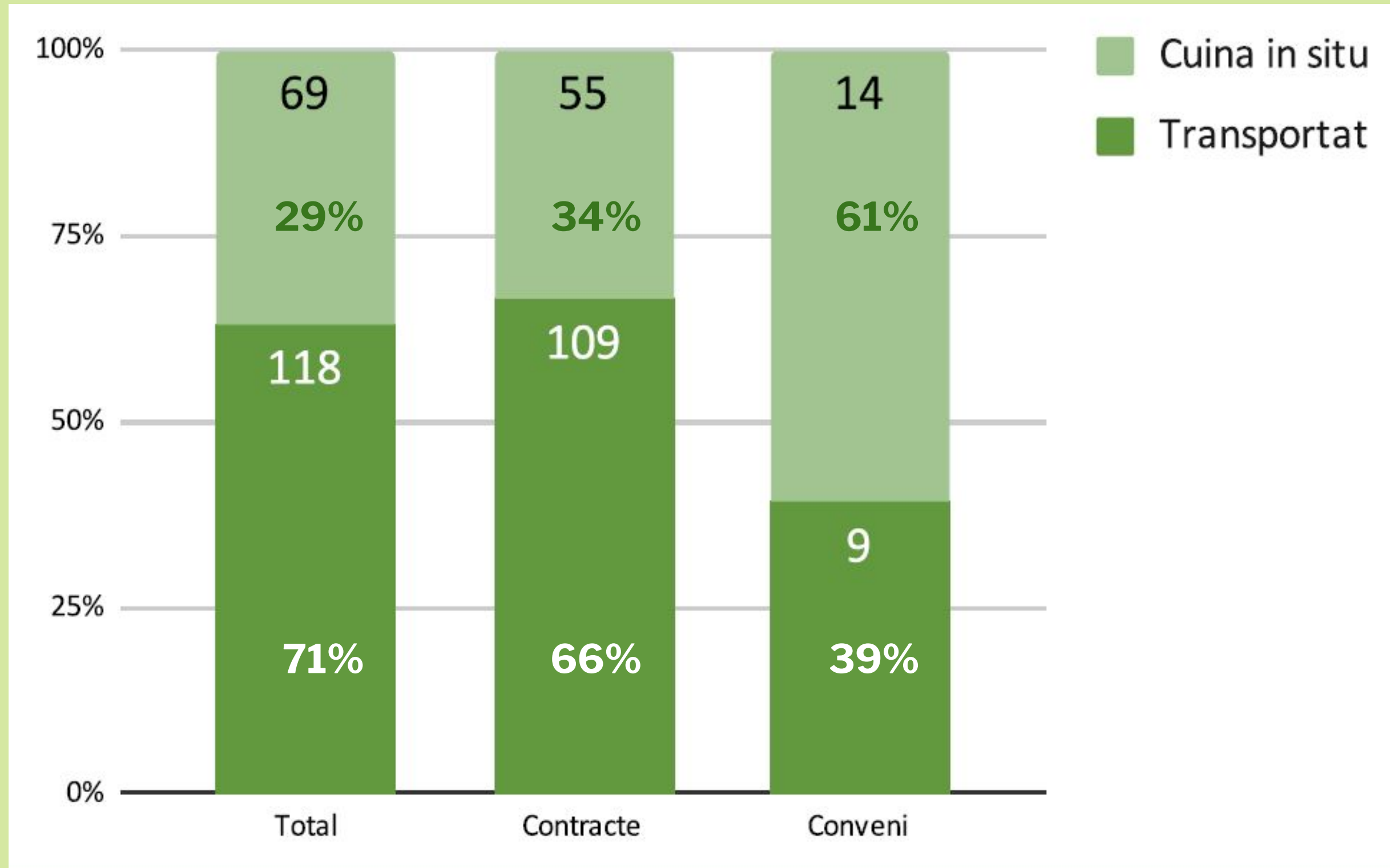
05 DISTRIBUCIÓ MENJADORS SEGONS PREU MENÚ HABITUAL



05 USUARIS AMB AJUTS DE MENJADOR



05 TIPUS SERVEI DE CUINA SEGONS MODEL DE GESTIÓ



TRANSPORTAT

- ▣ 91% Eivissa
- ▣ 64% Menorca
- ▣ 59% Mallorca



05 INFRAESTRUCTURES

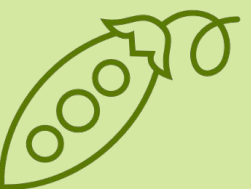
LA CUINA

- ❑ Instal·lacions adients, amb necessitat periòdiques de millora
- ❑ A nous centres, el criteri de partida és no construir cuina
- ❑ Centres construïts en els darrers deu anys no en tenen

LA SALA

Sala menjador deficient (34%) per:

- ❑ espai insuficient
- ❑ aules polivalents d'ús mixt
- ❑ sonorització deficient



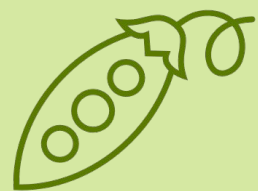
05 ORGANITZACIÓ - RECOMANACIONS

Planificar la cobertura del servei de menjador

Fomentar l'ús de cuina in situ

Millorar i adequar els espais de menjador

Explorar altres models de finançament dels preus





06 EL MENJADOR COM ESPAI EDUCATIU I DE SALUT



06 MENJADOR COM ESPAI EDUCATIU I DE SALUT

RESOLUCIÓ 9 DE SETEMBRE 2003

El menjador és un espai educatiu que forma part de l'horari escolar integrat dins el projecte educatiu (PEC)

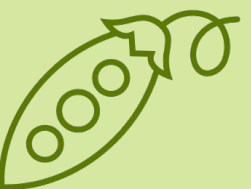
CENTRES AMB EL MENJADOR INTEGRAT AL PEC



PROJECTES ESPECÍFICS DE MILLORA

- ❑ 3 - Mallorca al Plat
- ❑ 2 - CEPS (*)
- ❑ 1 - Assoc. cuiners ecològics

(*) Centres Educatius Promotors de la Salut



06 ATENCIÓ A L'ALUMNAT

FORMACIÓ

NORMATIVA

- higiene alimentària
- català A2
- mestre o monitor
(temps lliure, tècnic superior Ed. infantil, animació sociocultural...)

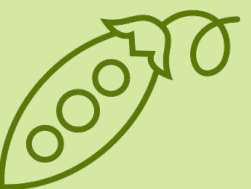
RESPOSTES

- l'atenció no està alineada amb la línia pedagògica del centre
- excessiva rotació de personal
- necessitat d'una formació específica per a l'espai del migdia

TASQUES

- durant vigilància i atenció:
activitats previstes a la programació general del centre
- activitats educatives i de temps lliure
- orientacions per a la salut i adquisició d'hàbits socials

- servir el menjar
- supervisar conducta i alimentació
- recollir i fer net la sala
- guarda i custòdia

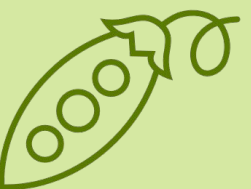


06 ATENCIÓ A L'ALUMNAT

RÀTIO DE PERSONAL ^(*)

- Ed. Infantil: 15 alumnes o fracció superior a 10
- Ed. Primària: 25 alumnes o fracció superior a 15

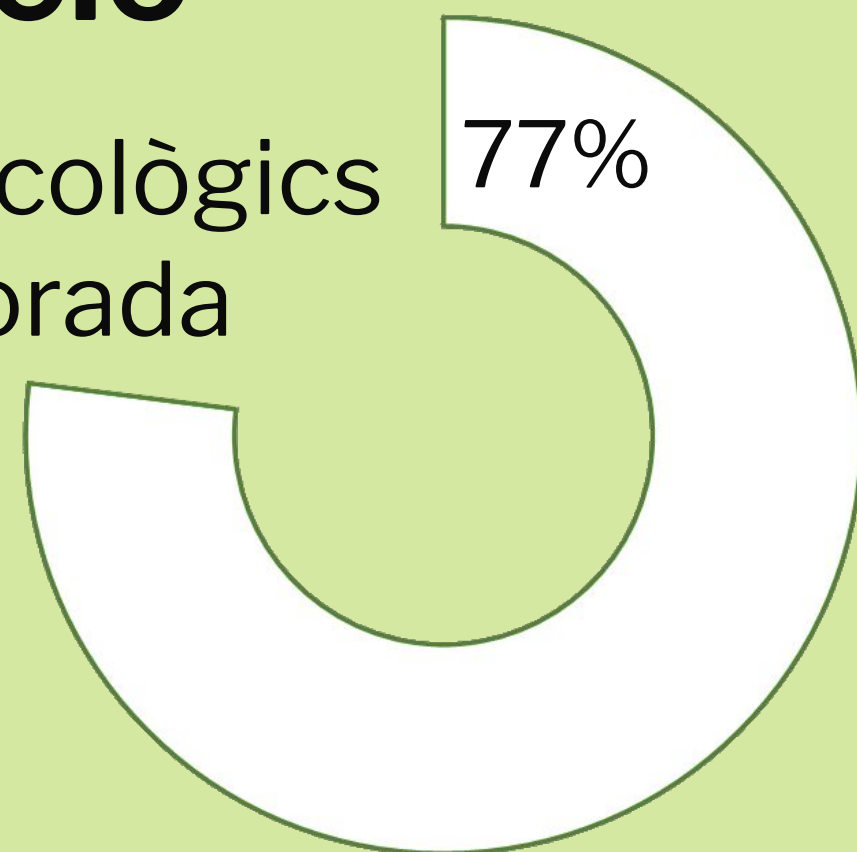
^(*) els darrers plecs tècnics baixen la ràtio a 10 i 20 alumnes, respectivament



06 INFORMACIÓ A LES FAMÍLIES

INFORMACIÓ

productes ecològics
i/o de temporada



ingredients, plats tradicionals,
oli verge, farines integrals,
origen d'alguns productes,
fruites i hortalisses del mes...

35%

CANALS

- web del centre/AFA
- web/app concessionària
- GESTIB
- xarxes socials
- taules d'anuncis

FAMÍLIES

Baixa conscienciació i
preocupació sobre
origen/tipus de producte



RESOLUCIÓ DE 26 DE JULIOL DE 2022


- Cal presentar ronda de menús anual (plecs administratius)
- Aprovat per professional acreditat en nutrició i dietètica
- D'acord amb el *Decret promoció de la dieta mediterrània*

CONEIXEMENT DELS CENTRES SOBRE QUI ELS DISSENYA

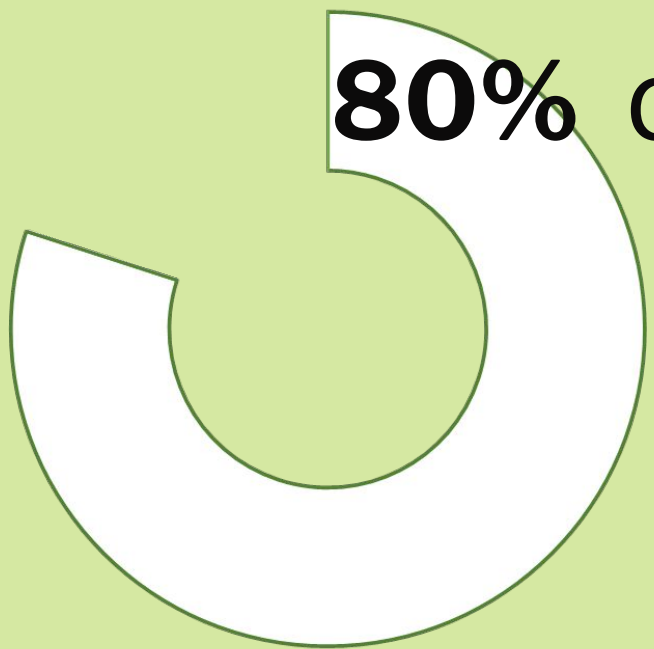
- 55% - el o la nutricionista
- 40% - l'empresa
- 7 centres indiquen altres: comissió de menjador o cuiners
- 4 centres: NS/NC



COMISSIÓ DE MENJADOR (Consell Escolar)



51% del total
de centres



80% dels centres
gestionats
per conveni

FUNCIONS

- ▣ seguiment i avaluació del menjador
- ▣ formular propostes de millora
- ▣ proposar menús
- ▣ elaborar un programa d'educació per a la salut, hàbits socials i temps lliure
- ▣ col·laborar en la gestió del fons del servei de menjador



06 PARTICIPACIÓ DE LA COMUNITAT EDUCATIVA

COMISSIÓ DE MENJADOR

3 tipus de funcionament (segons respostes rebudes):

- ❑ Coincident amb les reunions del Consell Escolar o quan sorgeix algun problema
- ❑ Periodicitat establerta de reunions, relació més estreta amb el menjador
- ❑ Relació constant amb el menjador, s'identifiquen temàtiques de treball

ALTRES CANALS

- ❑ Iniciatives puntuals, com enquestes de satisfacció
- ❑ Iniciatives aïllades, com projecte d'acompanyament de famílies al menjador
- ❑ Relació concessionària-direcció habitual i fluïda
- ❑ Relació famílies o AFA-concessionària poc desenvolupada



SEGUIMENT DEL CONSELL ESCOLAR

- Informe anual compliment dels criteris d'adjudicació
- Enquesta de satisfacció al Consell Escolar
- Enquesta valoració importància dels criteris
- Queixes o incidències, si escau

INSPECCIONS

- Servei de Seguretat Alimentària
- Àrea Sanitat, Ajuntament de Palma
- Servei de Promoció de la Salut, DG Salut Pública
(Decret promoció de la dieta mediterrània)



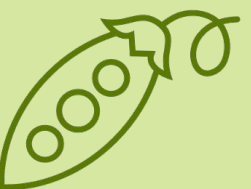
06 ESPAI EDUCATIU I DE SALUT - RECOMANACIONS

Fomentar que el menjador s'integri dins el centre com un espai educatiu i de salut

Redefinir i potenciar les funcions de la comissió de menjador

Millorar la informació a les famílies, com una eina per implicar-les en el projecte de menjador

Redefinir la formació específica del personal de menjador i millorar les seves condicions laborals





07 OPORTUNITATS PER INCREMENTAR LA PRODUCCIÓ LOCAL ECOLÒGICA



07 OPORTUNITATS PER A LA PRODUCCIÓ LOCAL ECOLÒGICA

ALGUNES DADES

- ❑ Producció en creixement:
Increment del 39% de la superfície cultivada ecològica en 10 anys
- ❑ Existeix un dèficit de la producció ecològica de fruita i verdura
- ❑ Un 62,4% dels productors ecològics volen créixer

REPTES PER A LA PARTICIPACIÓ DEL SECTOR

- ❑ Dèficit de producció d'alguns productes durant una temporada o tot l'any
- ❑ Inexistència de productes ecològics de 4a gamma → augment de càrrega de treball per a les cuines
- ❑ Introduir canvis sense repercussions sobre el preu del menú



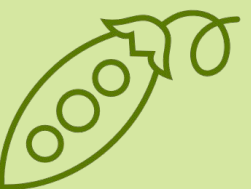
07 INCREMENTAR PRODUCCIÓ LOCAL ECOLÒGICA- RECOMANACIONS

Disseny del menú planificat entre sector productiu, concessionàries i administració per:

- ❑ augmentar els productes locals, ecològics i de temporada
- ❑ evitar increments de preus (proteïna vegetal)

Projectes de millora entre menjadors, concessionàries i productors ecològics per:

- ❑ introduir canvis en la producció i la postproducció
- ❑ cercar alternatives a productes de 4a gamma
- ❑ introduir canvis en el treball de cuina



ÀMBITS D'ACTUACIÓ

CONTRACTACIÓ I ORGANITZACIÓ

Licitacions i tamany empreses
Coordinació entre Administracions
Seguiment de l'execució del servei
per part de l'Administració

Cobertura del servei de menjador
Cuina in situ vs transportat
Cost del menú

ESPAI EDUCATIU I DE SALUT

Integració dins el PEC
Comissió de menjador

Formació i implicació de les famílies
Personal d'atenció alumnat

SECTOR PRODUCTIU I EMPRESARIAL

Coordinació de tots els sectors
Planificació producció

Disseny del menú
Organització del treball de cuina



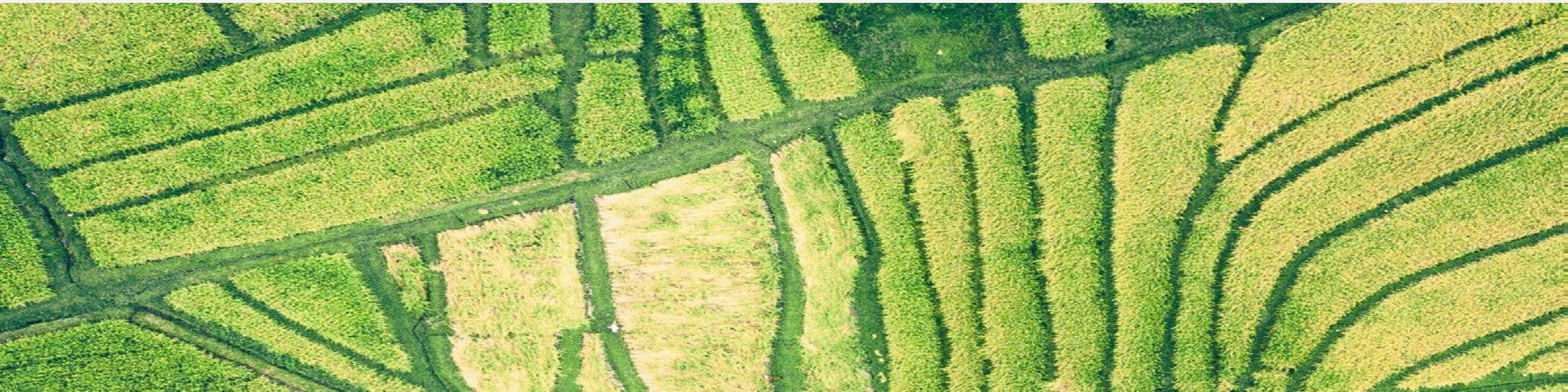


TORN DE PARAULA





ESCOLES QUE ALIMENTEN





EL VOSTRE TORN...



Diagnòstic dels menjadors escolars de les Illes Balears

moltes gràcies

