

## ACTA d'ASSEMBLEA

<b>Dia i hora</b>	09 de juny de 2015, 17:45h en primera convocatòria i 18:00 en segona.
<b>Assistents</b>	De les 176 famílies sòcies de l'AFA, han participat a l'assemblea 65 famílies.
<b>Ordre del dia</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Aprovació de l'acta anterior</li><li>2. Petits canvis en la normativa d'extraescolars</li><li>3. Estat de comptes del menjador</li><li>4. Presentació de les propostes de cuina</li><li>5. Torn obert de paraula</li></ol>

### 1. **Aprovació de l'acta anterior**

S'aprova l'acta per unanimitat de vots

### 2. **Petits canvis en la normativa d'extraescolars**

Tots els vots a favor

Cap abstenció

Cap vot en contra

### 3. **Estat de comptes del menjador**

Es farà arribar un informe a finals de juny a través del butlletí quan els pagaments pendents es facin i l'estat de comptes sigui real.

De cara al curs vinent cal tenir en compte:

- Recàlcul de la quota dels habituals
- Necessitat de baixar la quota dels esporàdics
- Despeses de gestió administrativa
- Recàlcul de la quota per qui no fa ús del servei el mes de juny
- Reinversió de romanents (cal decidir-ho en assemblea el curs vinent)

### 4. **Presentació de les propostes de cuina**


- Constitució del grup de Treball on hi han participat de manera activa 8 pares i mares de l'escola (només 1 que no forma part ni de la Junta ni de la Comissió d'Espai del migdia)
- S'han rebut 10 propostes
- D'aquestes 10 se n'han descartat directament dues per no aportar cap mena d'informació
- Se n'han descartat dues més que, tot i haver-se puntuat, s'allunyen molt de la filosofia de cuina que demanàvem en el Plec (Serunió i Aramark)

- De les 6 restants se n'ha fet una valoració exhaustiva i n'hi ha dues que han quedat finalistes amb una puntuació molt semblant.

Valoració final de les propostes:

VALORACIÓ FINAL			115 PUNTS									
			1. ARAMARK	2. FUNDACIO FUTUR	3. DOVELLA	4. FRESCOOP	5. SERUNION	6. CUINA JUSTA	7. CASOLEM	8. CIBUS	9. JR SALVADÓ	10. RC SERVICIOS
BLOCA	MEMÒRIA DE L'EMPRESA	10 punts	6,7	7,0	7,4	8,0	6,7	5,0	8,0	7,8	0,0	0,8
BLOC B	OFERTA ECONÒMICA	30 punts	30,0	24,9	18,1	25,1	25,3	21,4	18,1	24,8	0,0	s.d.
	ASPECTES TÈCNICS en l'elaboració dels menús	60 punts	29,4	45,9	52,0	50,5	27,8	20,1	43,1	54,8	0,0	0,0
	Productes ecològics	25 punts	22,0	18,5	21,8	21,8	12,8	9,3	20,6	23,8	0,0	0,0
	Verdura i Fruita de procedència ecològica (80%)	8 punts	7,0	6,8	8,0	5,0	3,8	3,8	7,5	7,8	0,0	0,0
	Cereals de producció ecològica (80%)	5 punts	4,5	4,8	5,0	5,0	5,0	3,0	5,0	5,0	0,0	0,0
	Llegums de producció ecològica (80%)	4 punts	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	2,0	4,0	4,0	0,0	0,0
	Yogurts de procedència ecològica	2 punts	1,8	1,5	1,0	1,8	0,0	0,3	0,9	2,0	0,0	0,0
	Ous de procedència ecològica	2 punts	1,8	0,5	1,5	2,0	0,0	0,0	0,8	2,0	0,0	0,0
	Carn vermella i/o blanca ecològica (80%)	4 punts	3,0	1,0	2,3	4,0	0,0	0,3	2,5	3,0	0,0	0,0
	Productes de proximitat	10 punts	0,7	10,0	9,3	9,8	8,8	5,0	10,0	10,0	0,0	0,0
	90- 100 % Productes de proximitat	10 punts	0,0	9,3	6,8	9,8	5,0	0,0	10,0	10,0	0,0	0,0
	75-50% Productes de proximitat	5 punts	0,0	0,0	2,5	0,0	3,8	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	< 50% productes de proximitat	2 punts	0,7	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	No utilització de productes de proximitat	0 punts	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Utilització d'oli d'oliva o de gira-sol de producció ecològica	5 punts	4,3	5,0	2,5	3,0	0,0	0,0	0,0	2,3	0,0	0,0
	No presència d'aliments precuinats	5 punts	0,0	1,7	4,5	5,0	1,7	0,0	5,0	4,3	0,0	0,0
	Proposta de menús i aspectes nutricionals	10 punts	2,5	6,5	9,3	6,5	3,7	4,3	6,0	9,5	0,0	0,0
	Altres millores (Assessorament pedagògic, aigua de boca, etc.)	5 punts	0,0	4,3	4,8	4,5	1,0	1,5	1,5	5,0	0,0	0,0
	Aspectes Tècnics de Gestió	15 punts	15,0	9,7	8,3	11,3	15,0	5,8	10,7	8,8	0,0	0,0
	<b>TOTAL</b>	<b>115 punts</b>	<b>81,08</b>	<b>87,46</b>	<b>85,90</b>	<b>94,90</b>	<b>74,80</b>	<b>52,27</b>	<b>79,94</b>	<b>96,19</b>	<b>0,00</b>	<b>s.d.</b>

PROS



PROJECTE ESCOLA DELS ENCANTS

**Projecte**

- Són famílies de l'escola
- Il·lusió

**Experiència**

- Experiència de cuina de col·lectivitat in situ
- Experiència a la nostra escola

**Equip i RRHH**

- Millor proposta de RRHH (més personal)
- Inclouen la figura d'un coordinador

**Altres aspectes**

- Formació específica en temes d'al·lèrgies.
- Tenen cuina propera a l'escola que podria donar suport en cas de necessitat
- Traspàs més ràpid i fàcil

FREESCOOP

**Projecte**

- Il·lusió i sensibles al tarannà de l'escola
- Són una cooperativa i també proveïdors.

**Experiència**

- Experiència àmplia en menjadors escolars.

**Equip i RRHH**


- Fan contracte estable als treballadors.
- Proposta clara d'equip integrat i solidesa empresarial

**Matèries primeres i menús**

- Indiquen que no utilitzaran pre cuinats.
- Hort propi amb certificació eco
- Experiència amb un gran ventall de proveïdors.

**Altres aspectes**

- Proposta de gestió de cobraments
- Tenen cuina propera a l'escola

	
CONTRES	
PROJECTE ESCOLA DELS ENCANTS	FREESCOOP
<p><b>Projecte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Són famílies de l'escola</li> </ul> <p><b>Experiència</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Empresa de nova creació, no tenen experiència en cuina in situ escolar.</li> </ul> <p><b>Equip i RRHH</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El contracte del personal addicional és F-D</li> </ul> <p><b>Matèries primeres</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>En la proposta indiquen que utilitzaran alguns productes precuinats</li> </ul> <p><b>Altres aspectes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menys solidesa econòmica</li> <li>La justificació econòmica del preu del menú no és concreta</li> </ul>	<p><b>Projecte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Proposta més estàndard i menys adaptada als Encants.</li> </ul> <p><b>Equip i RRHH</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Proposta de menys recursos humans</li> </ul> <p><b>Matèries primeres i menús</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Els menús s'hauran de tornar a el-laborar i adaptar des de la comissió de migdia</li> </ul> <p><b>Altres aspectes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Transició més difícil</li> <li>Protocol d'al·lèrgies no és clar.</li> </ul>

### Votació:

**Vots Projecte Escola dels Encants (Cibus): 42**

**Vots Frescoop: 19**

**Abstencions: 3**

### 5. Torn obert de paraula

Pel que fa al protocol d'al·lèrgies, el projecte dels Encants el té molt clar i ho sabem perquè el coneixem. En l'altra proposta no el sabem perquè no s'ha demanat a cap empresa. Això no vol dir que no el tinguin.

Es demana si realment són menys recursos humans a Frescoop, si tenen experiència i fan contractes fixes. Es contesta que hi ha més hores dedicades a a cuina "in situ".

Es pregunta si Frescoop tindrà figura de coordinador. No la tenen tan definida com l'altra proposta, però es farà i està per concretar com. Serà amb algú que no estarà a la cuina.

Es demana si hi haurà alguna sanció al contracte quan no es compleixin les condicions. Des del grup de treball es demana alguna persona amb experiència que pugui ajudar en l'elaboració d'aquest contracte. Al plec de treball s'especificava que la comissió pot demanar certificats per demostrar que el que s'ha demanat s'està complint. També es pot aprofitar el contracte que tenim amb l'actual empresa.

Es demana si se'ls demanava tenir assegurança en cas d'intoxicació, per exemple. Al plec es demanava. L'AFA no es faria càrrec. Al plec també es demanava està al

corrent de pagaments, no tenir deutes... De fet, el plec va ser revisat per l'Associació de Menjadors Ecològics, que van reforçar especialment els aspectes legals.

Proves diagnòstiques a 3r de primària: es demana informació sobre les accions al respecte des de l'AFA per tal que les famílies puguem decidir.

Des de l'AFA aquesta tasca la fa la comissió d'Externes, que té poca gent i que està fent de manera discontinua. Des de la junta s'ha reflexionat sobre com es pot reactivar això. Però costa perquè cada vegada hi ha poca participació a les comissions.

Cal establir clars els criteris per de quines informacions apareixen al butlletí, per tal de cobrir totes les informacions que ens arriben.

Des de la Junta de l'AFA ens apuntem aquesta reflexió i admetem que no s'ha tractat aquest tema, però també és veritat que a la Junta som pocs i no podem arribar a tot.

Cal deixar de dedicar temps a la gestió i poder entomar temes de reflexió de fons importants.

Cal un debat sobre las prioritats de l'AFA. Tenint en compte de la gent que hi col·labora.

Alguns pares i mares tenen dificultats en els horaris de les reunions de les comissions.

Es pregunta com estan les subvencions que es van demanar a l'ajuntament. S'ha donat la subvenció de menjador.

La tesorera adverteix que cal demanar subvencions per allò que realment portarem a terme, sinó cal tornar els diners. És el cas de la passada subvenció a la comissió d'obres que al final no es va fer i s'han hagut de tornar els diners.

Està bé fer crida a la participació, però també ens hem de felicitar perquè en molts aspectes, com tot el procés de l'elecció de la nova empresa de menjador, hi ha una gran participació en alguns casos, sobretot respecte amb altres escoles.

Es reclama més participació en activitats del barri, com la festa major.

Signat,

Signat,

La Secretària

La Presidenta