



## **ACORD DE COL·LABORACIÓ ENTRE AJUNTAMENT DE SANT JUST DESVERN, 7 I TRIA, ISS ACTIVA EDUCACIONAL I UTE SERVEI DE CUINA DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL MARRECS**

“Sant Just Desvern, ... 2016

### **REUNITS**

D'una part, el Sr. Francesc Canals Casas amb DNI 37670567V, com a Gerent i representant Legal de **7 i Tria, SA**, amb NIF A-61046017 i amb domicili social a C/ Carretera de Barcelona, 83, de Sant Andreu de la Barca.

D'altra part, Maria Teresa Arnó Escribano, amb DNI 43392884A, en representació de l'empresa **ISS Activa Educativa SL**, en la seva qualitat de Gerent de la mateixa, amb CIF B64084338 i amb domicili social al carrer Jesús Serra Santamans núm. 7 de Sant Cugat del Vallès.

D'altra part, el Sr. Pere Prim Canals, amb DNI 46.562.754J, en nom i representació de **UTE Servei de Cuina de l'Escola Bressol Pública Municipal Marrecs**, amb NIF U66673278 i amb domicili social al carrer Estació, 22 1r. Esquerra de Castellbisbal.

I de l'altra, el Sr. Joan Basagañas i Camps, President de l'Àrea de Política Territorial, Habitatge i Medi Ambient, i el Sr. Sergi Seguí i Esteve, President de l'Àrea de Serveis a la Persona, que actuen en nom i representació de l'Ajuntament de Sant Just Desvern, en ús de les funcions que els atribueix el decret d'Alcaldia de 20 de juliol de 2015.

Totes les parts es reconeixen mútuament capacitat jurídica per a subscriure el present conveni de col·laboració i a tal efecte.

### **EXPOSEN**

I.- Que l'empresa 7 i tria SA, és l'empresa de catèring que gestiona els menjadors escolars de les escoles Montseny i Canigó i les empreses ISS Activa Educativa SL i UTE Servei de Cuina de l'Escola Bressol Pública Municipal Marrecs, són les empreses de catèring que gestionen els menjadors escolars de les escoles Montserrat i Marrecs, respectivament.

II.- Que l'Ajuntament de Sant Just Desvern, en col·laboració amb alguna d'aquestes empreses, van realitzar, durant una setmana del mes de novembre de 2014, una prova pilot del projecte “**A Sant Just, l'escola, cuina, menja, aprofita**” amb l'objectiu general de reduir el malbaratament alimentari i amb l'objectiu específic d'aprofitar el menjar cuinat excedent del menjador de l'escola per subministrar a les persones en situació de risc social.



III.- Que donada la bona acollida de la prova pilot, es va consolidar el projecte i en conseqüència es va subscriure un conveni de col·laboració durant l'any 2015, per reprendre la iniciativa i mantenir-la durant tot l'any.

IV.- Que havent constatat els bons resultats de les dues iniciatives, desitgen formalitzar el present acord per tal de seguir col·laborant en els propers anys.

D'aquesta manera formalitzen el present document tenint en compte els següents

## **PACTES:**

### **PRIMER.- OBJECTE DE L'ACORD DE COL·LABORACIÓ**

L'objecte d'aquest Acord de Col·laboració entre l'Ajuntament de Sant Just Desvern i les empreses 7 i tria SA, ISS Activa Educacional SL i UTE Servei de Cuina de l'Escola Bressol Pública Municipal Marrecs, és aprofitar el menjar sobrant dels menjadors de les escoles Montseny, Canigó, Montserrat i Marrecs, i fer-lo arribar a famílies amb dificultats econòmiques o en situació de dependència del municipi, en els termes que s'estableixen a l'Annex I d'aquest Conveni.

### **SEGON.- COMPROMISOS DE LES PARTS**

L'Ajuntament de Sant Just es compromet a:

- Proporcionar a les escoles els recipients individuals necessaris per poder dur endavant el projecte. Aquests recipients seran reutilitzables, aptes pel seu ús al microones, congelador i rentavaixelles. Són resistents a temperatures 130°C i fins a - 20°C.
- Contractar un servei de transport i lliurament dels excedents alimentaris a famílies amb necessitats. Aquest servei inclourà la neteja dels recipients usats i l'entrega a les escoles d'aquests, en estat apte pel seu nou ús.

Les empreses 7 i tria SA, ISS Activa Educacional SL i UTE Servei de Cuina de l'Escola Bressol Pública Municipal Marrecs, manifesten complir amb la normativa vigent en matèria d'innocuitat i seguretat alimentària dels aliments, i assumeixen els compromisos següents:

- Congelar els aliments sobrants, no repartits a les safates, i que siguin excedents de la seva tasca habitual, els dies que hi ha servei de menjador a l'escola. La congelació es farà en els envasos proporcionats per l'Ajuntament de Sant Just Desvern.
- Etiquetar els aliments congelats amb la següent informació:
  - nom escola
  - nom del plat (macarrons, verdura, escalopa, etc.)



- data de congelació

Les etiquetes les subministrarà l'Ajuntament de Sant Just Desvern.

- Entregar gratuïtament els aliments degudament congelats i etiquetats, els dies que l'empresa contractada per l'Ajuntament fagi les recollides.
- Lliurar i signar l'albarà corresponent a cada entrega, on s'indicarà els productes entregats, la temperatura de congelació i el dia i hora de recollida. Els albarans seran proporcionats per l'Ajuntament de Sant Just Desvern.

El present Acord de Col·laboració no comporta cap despesa econòmica per part de les empreses 7 i tria SA, ISS Activa Educacional SL i UTE Servei de Cuina de l'Escola Bressol Pública Municipal Marrecs, i les eximeix de responsabilitat sobre l'ús es pugui fer dels aliments un cop lliurats. No obstant, sí que seran responsables de l'estat dels aliments que entreguin, i a aquest efecte, guardaran una mostra degudament congelada de l'aliment entregat.

### **TERCER.- INTERCANVI D'INFORMACIÓ I CONFIDENCIALITAT**

Les parts qualifiquen d'informació reservada l'obtinguda en l'aplicació d'aquest Acord, quan permeti la identificació concreta d'alguna de les persones receptores del menjar, pel que assumeixen de bona fe el tractament de restricció en la utilització d'aquesta.

### **QUART.- DURADA**

El present Acord de Col·laboració produirà efectes a partir de la seva signatura per les parts, i mantindrà la seva vigència durant el termini de dos anys. Es podrà prorrogar la vigència del contracte anualment fins a dos anys més.

El servei restarà interromput durant els períodes que coincideixin amb les vacances escolars, i que s'estimen en els següents:

- Vacances de Setmana Santa (1 setmana).
- Vacances d'estiu (12 setmanes).
- Vacances de Nadal (2 setmanes).

### **CINQUÈ.- ADHESIONS**

Les parts preveuen la possibilitat que nous col·laboradors puguin adherir-se al present acord. En aquests casos, les noves entitats interessades hauran de comunicar-ho a l'Ajuntament, per tal de formalitzar l'adhesió al present conveni de Col·laboració. Aquesta adhesió no requerirà la conformitat de cap de les altres parts.



Ajuntament de  
Sant Just Desvern

I, en prova de conformitat i perquè consti tot el convingut, totes les parts firmen el present Acord de Col·laboració, per quintuplicat i en tots els seus fulls, en el seu lloc i data al principi ressenyats.

7 I TRIA

ISS ACTIVA EDUCACIONAL SL

Càrrec: Gerent  
Sr. Francesc Canals Casas

Càrrec: Gerent  
Sra. Maria Teresa Arnó Escribano

UTE SERVEI DE CUINA  
DE L'ESCOLA BRESSOL  
PÚBLICA MUNICIPAL MARRECS

AJUNTAMENT DE SANT JUST  
DESVERN

Càrrec: Gerent  
Sr. Pere Prim Canals

Càrrec: President de l'Àrea de Política  
Territorial, Habitatge i Medi Ambient  
Sr. Joan Basagañas Camps

AJUNTAMENT DE SANT JUST  
DESVERN

Càrrec: President de l'Àrea de Serveis  
a la Persona  
Sr. Sergi Seguí Esteve



## ANNEX 1

### PROJECTE DE REDUCCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI A MENJADORS ESCOLARS DE SANT JUST DESVERN

#### Justificació del projecte

#### Per què un projecte sobre malbaratament d'aliments? La problemàtica ambiental i social del malbaratament alimentari

Segons la FAO, un terç del menjar produït al món es perd o es malbarata. Cada un de nosaltres llencem 35 kg l'any de menjar en bon estat. Aquesta dada equival a llençar el menjar consumit durant uns 25 dies o a alimentar mig milió de persones.

El malbaratament d'aliments té **conseqüències econòmiques a nivell domèstic**, ja que implica comprar més menjar del que realment es necessita. S'estima que el cost de malbaratar aliments és de més de 100€per persona i any.

Només a Catalunya, anualment es malbaraten més de 260.000 tones d'aliments, que corresponen al 7% del que adquireixen les famílies, els comerços i els restaurants.

Molt important també és considerar les **conseqüències ambientals**, ja que amb cada kg de menjar que llencem, estem malbaratant els recursos naturals que han estat necessaris per produir-lo i transportar-lo (aigua, energia, sòl...), sense oblidar les emissions i residus que s'han generat al llarg del procés.

De les conseqüències del malbaratament d'aliments, sens dubte la que més escandalitza, és que alhora que es destrueix menjar, hi ha famílies que passen gana.

Quan parlem d'evitar el malbaratament alimentari domèstic ens referim, dit de forma senzilla, al fet de no llençar menjar. És a dir, evitar llençar aliments que són aptes per al consum humà. No es considera malbaratament llençar restes com ara els ossos de la carn o les espines de peix, les closques, les peles de les verdures, ni tots aquells residus orgànics no aprofitables després d'haver-ne fet un ús responsable. A nivell global, malbaratar aliments té implicacions sobre la pobresa a escala mundial, ja que l'augment de la demanda d'aliments als països en desenvolupament provoca l'increment dels preus dels aliments.

Ens cal conscienciar la ciutadania sobre el consum responsable dels aliments i evitar així una pèrdua elevada d'aliments.

#### Objectius del projecte

- Generar consciència a la comunitat educativa sobre les conseqüències que comporta el malbaratament alimentari en relació amb la pobresa i el medi ambient.
- Treballar el problema del malbaratament alimentari a diversos nivells (global, a casa, a l'escola, al barri, a la ciutat...).
- Fomentar una alimentació més saludable i de proximitat, establint les relacions del model d'alimentació amb el malbaratament.
- Oferir les alternatives de compra, consum i conservació que permeten una alimentació més responsable.



- Donar sortida als excedents alimentaris que es generen a l'escola.
- Implicar les famílies i treure el projecte al poble.

### **Àmbits d'actuació**

Es proposa un projecte transversal que involucri tota la comunitat escolar: l'alumnat d'educació infantil i de primària, el professorat, les AMPES, les famílies dels nens i nenes, les empreses que gestionen el menjador i el barri en conjunt.

Mitjançant la col·laboració de l'escola, canalitzar alguns aliments procedents d'excedents dels menús del menjador escolar.

### **Actuació**

Es planteja una campanya de reducció del malbaratament alimentari als menjadors de l'escola Montseny, l'escola Canigó, l'escola Montserrat i escola bressol Marrecs.

El Projecte "**A Sant Just Desvern, l'escola, cuina, menja, aprofita**" impulsat pel Servei de Medi Ambient de l'Ajuntament de Sant Just Desvern, consisteix a recuperar la cultura del "menjar no es llença", recollir els aliments excedents de la cuina de l'escola i repartir-los com a "àpats solidaris" a famílies amb menys recursos o en situació de dependència.

En què consisteix i com ?

Els excedents de menjar no poden sortir de la cuina, és a dir no es tracta d'allò que els nens deixen al seu plat, sinó del que queda sense repartir a les safates.

El menjar excedent es congela en tappers individuals reutilitzables amb una etiqueta on s'indica quin aliment és, la data de congelació i el nom de l'escola on s'ha envasat.

Un cop congelat, un vehicle de l'empresa que presta el servei passa a buscar-ho amb caixes especials, per tal que no es perdi la cadena del fred i es reparteix directament als domicilis de famílies que estan al Programa d'aliments.

Les actuacions tenen un doble benefici: evitar el malbaratament dels aliments i oferir ajuda a persones amb dificultats econòmiques.