

Por qué no hace falta ir a Filadelfia para gestionar un comedor en Torrecaballeros

La gestión local de los comedores mejoraría la calidad de la comida y generaría empleo local

Vivimos en una tierra rica en productos gastronómicos y repleta de profesionales de la hostelería. Sin embargo, docenas de comedores escolares están gestionados por una multinacional con sede en Filadelfia que opera en cuatro continentes. Es sólo un ejemplo; el cuidado y la alimentación de los niños están quedando, más y más, a cargo de grandes corporaciones. La calidad de la comida se resiente, así como las oportunidades de generar empleo local. Buscamos apoyo político para cambiar un modelo que prima la reducción de costes frente a cualquier otro aspecto. Estas preocupaciones no son exclusivas de Castilla y León. En Aragón, Andalucía o El País Vasco existen las mismas reivindicaciones.

El PSOE pedirá en las Cortes [que en tres años todos los comedores tengan cocina 'in situ'](#). Por fin una buena noticia relacionada con los comedores escolares de Castilla y León. Pero eso no es suficiente. Que la cocina 'in situ' es mejor que la línea fría lo entendemos todos. Queremos lo mejor para nuestros hijos, aunque cueste un poco más. ¿A qué esperar? Adelante con la cocina 'in situ'. Pero aún hay más.

¿Quién gestiona estos comedores?

Hablemos, por ejemplo, del comedor de Torrecaballeros, un pueblo de Segovia de unos 1.300 habitantes cuyo comedor está gestionado por la empresa Aramark.

Aramak dirige muchos comedores más en nuestra Comunidad (y en el mundo). Es una multinacional con sede central en Filadelfia y presidida por Eric J. Foss, quien también fue, entre otras cosas, [director ejecutivo de Pepsico](#), una de las [10 de las empresas de alimentación y bebidas más poderosas](#) del mundo. La empresa opera en 4 continentes y 22 países y [tiene más de 255 mil empleados](#). Aramak es una de las compañías privadas más grandes de Estados Unidos (nada menos que el número [18 en el Ranking Forbes del año 2011](#)).

¿Por qué gestiona Aramak ese comedor? Antes estaba a cargo de Serunion, pero [la Junta de Castilla y León rescindió el contrato](#) con esta empresa por unos hechos que consideró una «perturbación grave y no reparable con grave riesgo para la salud». Pero no vayamos a pensar que Serunion es una pequeña empresa familiar con sede en Valladolid.

Serunion ofrece servicios de comedor para empresas, industrias e instituciones, eventos y reuniones en toda España. La compañía pertenece, desde hace 15 años, al [Grupo Elior](#),

líder mundial en restauración, servicios y concesiones, que opera en 13 países. Según reza la web de Serunion, "106.000 empleados del grupo Elior trabajan cada día para 3,8 millones de clientes en 13 países con un propósito común: la creación de un mundo de servicios". Y esa es la empresa que gestionaba el comedor del colegio de Torrecaballeros hasta que la sustituyó Aramark.

Y todo esto, en una Comunidad repleta de hosteleros, y en un país rebotante de huertas y alimentos de calidad.

¿Cómo es posible?

Lo que hace posible esta situación es el [Decreto 20/2008, de 13 de marzo](#), que regula el servicio público de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León. Este Decreto establece que el servicio público de comedor escolar se debe gestionar a través de alguna de las siguientes modalidades:

- Mediante la contratación del servicio a través de un contrato de gestión de servicio público.
- Mediante convenio de colaboración con entidades públicas o privadas sin ánimo de lucro.
- Mediante contratos de servicios con los establecimientos abiertos al público idóneos para su prestación.

En el caso del colegio de Torrecaballeros, como en el de la inmensa mayoría de los colegios de nuestra Comunidad, nos encontramos ante la primera de las modalidades citadas: un contrato de servicio público bajo la modalidad de concesión.

La división por lotes

El objeto del contrato es la prestación de la gestión del servicio de comedor escolar, pero (y aquí empiezan los problemas), este contrato está dividido por lotes. Eso quiere decir que los interesados no pueden optar a la gestión del comedor de un centro, sino que deben optar a la gestión del comedor de todos los centros de un mismo lote. Esto, como es lógico, limita el acceso a la licitación. Y ese es el principal impedimento para que las pequeñas y medianas empresas puedan acceder a la gestión de nuestros comedores: no son lo suficientemente grandes.

Algunas cifras

Sigamos con el ejemplo de Torrecaballeros, ese pueblo segoviano de unos 1.300 habitantes, famoso por sus restaurantes, cuyo comedor está gestionado por una de las compañías más grandes de Estados Unidos.

Su comedor se encuentra dentro del lote número 1 de la provincia de Segovia, formado por 19 centros. El lote número 2 es aún más grande: 22 colegios. Entre los dos lotes suman unos 3.000 comensales diarios. Eso justifica el valor estimado del contrato que encontramos en el anuncio de la licitación para los cursos del 2014 al 2017: más de 9 millones de euros. Mucho dinero, a dividir en dos lotes.

Está pasando ahora

Aramark ha gestionado durante meses, y pese a no haber ganado la licitación anterior, el lote número 1 (19 colegios). Ahora la Junta por fin ha anunciado la licitación del contrato.

El precio máximo diario del menú escolar en los comedores objeto del nuevo contrato es de 4,38 €. El número de comensales diarios, unos 1.500. Veremos quién se lleva el gato al agua. Serunion seguirá gestionando el lote número 2.

Cambiar de modelo de gestión

Queremos un comedor gestionado por una empresa local o por sus propios trabajadores, o incluso que la Consejería de Educación vuelva a encargarse de la gestión de los comedores escolares.

La gestión del servicio que promueve la Administración prima la reducción de costes frente a otros aspectos como la generación de empleo a nivel local o el consumo de productos de cercanía. Para conseguir los comedores que queremos es imprescindible favorecer otras modalidades de gestión. Vivimos en una tierra rica en productos gastronómicos y repleta de profesionales de la hostelería. Lograr el cambio es sólo cuestión de voluntad política.

Comedores ecológicos: Un paso más allá

España es el mayor productor ecológico de la Unión Europea. Frente a una agricultura industrial, contaminante y globalizada, existe una respetuosa con el medio ambiente y cercana.

La Comisión Europea publicó en el año 2005 el informe «[Adquisiciones ecológicas: Manual sobre contratación pública ecológica](#)» que tiene por objeto ayudar a que los poderes públicos pongan en marcha una política de compras ecológica. En él se explican de forma práctica las posibilidades que ofrece el derecho comunitario europeo y presenta soluciones simples y eficaces que se pueden emplear en los procedimientos de contratación pública.

Estos criterios deberían tenerse en cuenta en la compra de alimentos subvencionada con fondos públicos, especialmente en el caso de los centros escolares. La oferta de alimentos ecológicos y de proximidad debería valorarse de manera positiva en las licitaciones.

Queremos comida sana, con alimentos locales y ecológicos. Algunos centros ya lo han conseguido, y no por mucho más de lo que nos cuesta un menú de Aramark o Serunion. En manos de nuestros políticos está conseguirlo. En las nuestras, exigirlo.