

Comedores escolares en Nafarroa: pliegos agridulces

Está en marcha la licitación para los comedores escolares comarcales de Navarra; las nuevas adjudicaciones empezarán a funcionar el próximo curso.

Los pliegos que el departamento de Educación publicó al respecto contienen un condicionado que, sobre el papel, supone un avance indudable en relación a la situación anterior. Recogen unas condiciones para los menús que los harían más saludables: sin azúcar añadido, con más verdura y fruta, con menos proteína animal; comida fresca y de temporada, más ingredientes ecológicos e integrales... También más sostenibles: insisten en alimentos de producción local, ecológicos... Y, por ende, ayudarían al desarrollo de lo rural en nuestra comunidad: incrementar de modo significativo la demanda de alimento local y de calidad incide directamente en la posibilidad de que más personas productoras se animen a cubrirla con una oferta de tales características.

Mejoran, siquiera levemente, las ratios de personas cuidadoras, congeladas en las licitaciones anteriores (aunque podrían aumentar los horarios mínimos de contrato, en un sector femenino y precarizado).

Y se valora más la minimización de residuos y su tratamiento.

Hasta aquí la parte dulce (sin azúcares añadidos) de los nuevos pliegos. Sin ánimo de exhaustividad, expondremos otros ingredientes que los hacen más agrios (y que han supuesto que algunos sindicatos y APYMAAs hayan interpuesto recursos).

En el título de las bases reguladoras, figuran las palabras “Comedores *saludables y sostenibles*”. Está bien, de modo genérico, para indicar un objetivo, pero en ninguna parte se describe qué quieren decir en lo concreto (hay grandes empresas, absolutamente insostenibles, que utilizan esos adjetivos); ello dificulta inscribir estos pliegos en una estrategia de educación alimentaria, freno a la obesidad infantil, apoyo al sector primario local y de calidad, soberanía alimentaria, desarrollo rural...

En relación a las posibles empresas adjudicatarias no se pone límite de lotes (escuelas en este caso) a los que cada una puede acceder y se solicita solvencia en los últimos tres años en comedores saludables y sostenibles. Así se cierra la entrada a empresas nuevas que pudieran estar interesadas, especialmente si son pequeñas.

Las adjudicaciones son prorrogables de modo casi automático durante 4 años más el inicial. Un plazo amplísimo (5 años) que, en un proceso abierto y complejo hacia lo sostenible y saludable, dificulta ir introduciendo cambios paulatinos y el control por parte de los centros escolares.

Las ratios de personas cuidadoras habría que mejorarlas, en vez de puntuar una aportación extra de personal, diferenciar mejor por edades y ampliar el horario de los contratos.

El tribunal está compuesto sólo por personal de Educación. Parece difícil valorar desde ahí lo sostenible y saludable o el equilibrio nutricional.

El Consejo escolar de cada centro no puede valorar los menús, ni las características de los alimentos. Es una contradicción con la búsqueda de algo saludable y sostenible. ¿A quién le importa más la salud de las criaturas y el afianzamiento de un modelo de vida rural ligado a la producción de alimentos de calidad que a la comunidad escolar local?

En cuanto a la oferta económica, el sistema elegido resulta engañoso. Se rebaja hasta 15 puntos sobre 100 la importancia de la oferta en sí, pero a continuación la fórmula prima a las empresas que hagan las mayores rebajas, cuando los precios publicados ya son bajos. Esto solo puede ir en detrimento de la calidad alimentaria, del pago que se ofrece a la gente productora, de las condiciones laborales de las trabajadoras o de las ratios de cocina; de nuevo el dinero en el centro, en vez de la vida. Desde janGela siempre hemos insistido en que el precio no puede ser un factor preponderante.

Quedan de modo bastante indeterminado los diversos sistemas de control (quién los realiza y cómo): auditorías de calidad y cumplimiento de lo pactado por parte de las empresas, supervisión de menús...

La definición de alimento “de proximidad” utiliza los 200 Km como referencia (salvo para el pescado); parece una proximidad un tanto lejana. Y en cuanto a “de temporada”, el calendario de referencia es del Ministerio de agricultura, pesca y alimentación, basado más en cuándo se comercializa un alimento que en cuándo se cosecha (por ejemplo, tomate, pimiento y calabacín: todo el año); es decir, más ligado a la industria que a la agricultura local. Estando en Navarra, lugar de amplia producción agrícola, sería adecuada una referencia más cercana.

Sobre el precio máximo de licitación: es muy bajo, sin que se aporte un estudio que explique cómo se construye. Y, además, es diferente según centros (por ejemplo, dos con condiciones similares y geográficamente cercanos tienen 5,5 y 3,7 euros por comensal respectivamente); ¿por qué la diferencia?

Dicho precio incluye la partida alimentaria (compra de alimentos), el coste del personal de cocina y la gestión (beneficio industrial incluido); sería importante disponer de estudios que valoren cada uno de estos apartados, fijar un precio mínimo para la partida alimentaria (1,5 euros sin IVA) y mejorar las ratios de cocina para poder proveer alimentos de calidad.

En definitiva, es un paso adelante en los objetivos de una alimentación saludable para la parte más joven de nuestra sociedad, de un desarrollo más sostenible y de un afianzamiento de la vida rural. Pero al mismo tiempo, es un paso limitado por la falta de voluntad de destinar más dinero público a estos asuntos, que en nuestra opinión deberían ser prioritarios; dinero que se puede obtener eliminando o relegando gastos de mucho menos interés social y realizando una profunda reforma fiscal dirigida a recolectar más dinero público procedente de aquellas entidades y personas que más tienen.

Gurutze Santxo Gaskue, Maje Villava Rípodas y Xabier Barber del Río

En nombre de janGela (Mesa de APYMAS de Navarra por unos comedores
escolares sostenibles y saludables)

Iruñea, 2021/4/15