

Cuatro grandes empresas controlan el 60% de los servicios de comedores escolares

- Los criterios de selección priman el precio del servicio y dificultan la entrada de pequeñas y medianas empresas, “pese a que apuestan por una alimentación más saludable y de proximidad”, según un informe de varias organizaciones
- Esto propicia, según los expertos consultados, que la calidad de los menús “no haya mejorado sustancialmente en los últimos años”
- El 36,4% de los centros escolares cuenta con cocina in situ frente al 63,6% que recurre a servicios externos

[David Noriega](#) 13/09/2018 - 20:53h

[Compartir en Facebook](#)

[Compartir en Twitter](#)



Un comedor escolar.

1

ETIQUETAS: [comedores escolares](#), [familias](#), [alimentación](#), [colegios](#)

Tan solo cuatro grandes empresas abastecen al 58% de los comedores escolares, por lo que se reparten unos 630 millones de euros al año. Un reparto que se ve favorecido por unos pliegos de condiciones que priman principalmente el precio del servicio y, en ocasiones, el gran volumen de los lotes, condiciones que dificultan la entrada de pequeñas y medianas empresas. Estas son algunas de las conclusiones que arroja el informe ‘Los comedores escolares en España’, elaborado a partir de solicitudes a través de la ley de transparencia a todas las comunidades autónomas, de las que solo facilitaron datos válidos nueve, referentes al curso 2015-2016.

Según los datos de Andalucía, Aragón, Baleares, Cantabria, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Galicia, Murcia y La Rioja, recabados y analizados por las organizaciones

‘Carro de Combate’ y ‘Del Campo al Cole’ y SEO/Birdlife, las principales empresas que se encargan de los servicios de catering externo son Serunion (con una cuota de mercado del 30%), Compass Group (17%), Aramark (13%) y Ausolan (10%). Estas cuotas no son, dice Andrés Muñoz Rico, coordinador del estudio, “fruto de la casualidad”.

“Existe un contexto europeo de cierta concentración de empresas de restauración colectiva”, explica, algo que en España responde a una administración pública que “entendemos que legisla en beneficio de estas empresas y no de las familias y los niños y niñas que utilizan el servicio” y que favorece a la oligopolización del sector.

“Estas empresas tienen gran capacidad y centrales de compra donde pueden presionar a los productores”, indica Muñoz, para ofrecer el precio más bajo, mientras los grandes lotes pueden “facilitar la gestión a la propia administración” o permitir que puedan ofrecerse precios aún más ajustados.

Esto, mientras pequeñas empresas no optan al concurso “pese a ser mucho más locales, más comprometidas y que apuestan por una alimentación más saludable, más de proximidad y un poco más cara, pero que los padres están dispuestos a pagar”, apunta la presidenta del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas Nutricionistas, Alma María Palau Ferré.

Lo cierto es que las empresas cumplen con los requisitos nutricionales establecidos pero, según Muñoz, lo hacen a la baja. Algo en lo que coincide Palau, que apunta a la falta de nutricionistas contratados por todas las comunidades para controlar los menús. De hecho, destaca que “los menús los hacen los nutricionistas de la empresa y el informe, también, por lo que tienes que confiar en la ética de este profesional”.

Además, las revisiones son “insuficientes” y basadas en “recomendaciones generales”. “Por ejemplo, en los pliegos se dice que podrá haber de dos a tres raciones de carne a la semana, pero no indican si esta carne tiene que ser procesada o no procesada; o que debe haber dos platos de pescado, pero una sopa puede contarse como tal. Así, los informes salen fabulosos porque el rasero es muy amplio”.

Cifras de oligopolio empresarial

Aunque Muñoz reconoce que “no ha habido evidencias de comisión de delito”, el coordinador de ‘Del Campo al Cole’ señala que “es evidente viendo las cifras que hay concentración empresarial” en el mercado de los servicios externos de catering. Precisamente, en 2016, la Autoridad Vasca de la Competencia impuso una multa de 18 millones de euros a ocho empresas por fijar los precios de los menús escolares. Entre ellas, varias pertenecían a Ausolan y Compass Group.

Pese a la sanción, la Fiscalía del País Vasco archivó el caso, lo que no evitó algunos cambios en las licitaciones, como la reducción del volumen de los lotes y el consiguiente aumento de los mismos. Que las empresas operen con otros nombres también es habitual: “Cuando entran en comunidades donde no están introducidas compran pequeñas y medianas empresas para crecer, pero mantienen el nombre original para aparentar una cierta diversidad”, explica el coordinador del informe.

Tan solo el 19% de los centros cuentan con una gestión directa de la administración sobre el servicio de comedor escolar, es decir, con personal laboral de las comunidades o ayuntamientos. Además, los centros que cuentan con cocina in situ son del 36,4%, frente al 63,6% que recurren a servicios externos.

Las adjudicaciones dependen de las comunidades autónomas. Por ejemplo, en Cataluña el modelo de gestión está descentralizado, con las competencias en contratación transferidas de la Generalitat a los consejos comarcales, lo que permite más flexibilidad a los centros. En la Comunidad de Madrid, “la regulación establece la obligación, salvo concierto con un ayuntamiento, de contratar el servicio con una empresa externa”, tanto para los servicios externos como en las cocinas de los colegios, detalla el informe. Mientras, en Galicia, donde el número de cocinas in situ prima sobre las externalizadas (333 frente a 103) conviven diferentes modelos de gestión: desde centros gestionados por la Xunta, hasta otros controlados por las propias AMPAS. En Castilla y León y País Vasco, la gestión es únicamente indirecta.

Una ventana a un modelo más social

En marzo de 2018 entró en vigor la Ley de Contratación Pública, una norma que permite a técnicos de las administraciones introducir nuevos criterios de adjudicación en las licitaciones. Además de dar más transparencia a los concursos, se establecen parámetros de relación calidad-precio, con lo que ya no primará tan solo el precio, y, “por primera vez”, explica Muñoz, se introducen criterios sociales y medioambientales. Por otro lado, se apuesta por lotes de menor tamaño, lo que “facilitará la introducción

de pequeñas y medianas empresas a los concursos” y, en caso de no ser así, las administraciones deberán justificar el motivo.

Los cambios no parece que se vayan a notar inmediatamente, ya que los contratos pueden otorgarse por uno o varios años, por lo que algunos pueden seguir en vigor más de un curso. “En los próximos dos o tres años podríamos empezar a ver cambios en la aplicación de la propia ley, pero sabemos que las leyes por si mismas no cambian nada. La ley es una nueva ventana, pero tenemos que concienciar a los técnicos para que tengan en cuenta estos criterios y a las familias para que los exijan”, demanda Muñoz. En total, un 36,4% de los alumnos de infantil y un 29,4% de primaria acuden al comedor según el informe.

https://www.eldiario.es/nidos/empresas-controlan-servicios-comedores-escolares_0_814019031.html

The screenshot shows a news article on the website eldiario.es. The page header includes the site logo, a menu icon, and buttons for 'INICIAR SESIÓN' and 'HAZTE SOCIO'. The article title is 'Cuatro grandes empresas controlan el 60% de los servicios de comedores escolares'. The author is David Noriega, and the date is 13/09/2018. The article contains three bullet points summarizing the findings of a report. To the right of the text is a photo of an elderly man, Antonio, holding a framed photograph of a young child. Below the photo is a caption in Spanish: 'Antonio tenía 3 años cuando mataron a su padre y a su madre. Hoy tiene 84 y sigue pidiendo justicia. Ayúdale a conseguirlo'. At the bottom of the page, there is a yellow banner with the text 'Tú puedes hacer posible nuestra independencia' and a right-pointing arrow.

eldiario.es

INICIAR SESIÓN HAZTE SOCIO

nidos nuevas familias, crianza, conciliación

Familia Igualdad LGTBI En primera persona

Nidos

Cuatro grandes empresas controlan el 60% de los servicios de comedores escolares

- Los criterios de selección priman el precio del servicio y dificultan la entrada de pequeñas y medianas empresas, “pese a que apuestan por una alimentación más saludable y de proximidad”, según un informe de varias organizaciones
- Esto propicia, según los expertos consultados, que la calidad de los menús “no haya mejorado sustancialmente en los últimos años”
- El 36,4% de los centros escolares cuenta con cocina in situ frente al 63,6% que recurre a servicios externos

David Noriega Seguir a @david_noriega

13/09/2018 - 20:53h

Tú puedes hacer posible nuestra independencia

Antonio tenía 3 años cuando mataron a su padre y a su madre. Hoy tiene 84 y sigue pidiendo justicia. Ayúdale a conseguirlo