



SESIÓN DE LA COMISIÓN DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

(Comienza la sesión a las diez horas y tres minutos)

EL SR. PRESIDENTE (Fernández García): (Desconexión de micrófonos)... Comisión de Educación, Cultura y Deporte, día 17 de diciembre de 2013, con un único punto en el orden del día.

Sra. Secretaria.

Único. Debate y votación de la proposición no de ley N.º 186, relativa a garantía en los pliegos de contratación pública de los comedores escolares de un umbral mínimo de calidad alimentaria, presentada por el Grupo Parlamentario Regionalista. [8L/4300-0186]

LA SRA. RUIZ GARCÍA: Buenos días.

Punto único. Debate y votación de la proposición no de ley número 186, relativa a la garantía en los pliegos de contratación pública de los comedores escolares de un umbral mínimo de calidad alimentaria, presentada por el Grupo Parlamentario Regionalista.

EL SR. PRESIDENTE (Fernández García): Para su defensa, tiene la palabra, el Grupo Regionalista, en concreto, su diputada Concepción Solanas, por un tiempo de diez minutos.

LA SRA. SOLANAS GUERRERO: Bien. Muchas gracias, Sr. Presidente y buenos días, señoras y señores diputados.

Vamos a presentar una proposición no de ley en relación a los comedores escolares y que parte, bueno, de una mesa redonda que hubo en el Parlamento de Cantabria y en la que participó o participaron las federaciones de asociaciones de padres de alumnos, el pasado 26 de junio y con motivo de unas jornadas de compra pública de proximidad.

En esas jornadas se puso de manifiesto la importancia que tiene una alimentación de calidad en el desarrollo futuro de los niños.

Estas federaciones de asociaciones de padres manifestaron también que en los últimos años ha crecido su preocupación por la calidad de los menús escolares, considerando oportuno establecer mejoras en la prestación de estos servicios. Para lo cual consideraron una necesidad el poder mejorar los pliegos de contratación en las adjudicaciones del servicio de catering en los comedores escolares.

Desde nuestro Grupo, el Grupo Parlamentario Regionalista, compartimos esta necesidad. Entendemos que ahora más que nunca debemos garantizar un umbral mínimo de calidad en la contratación pública. Es decir, una puntuación mínima a partir de la cual se empiecen a contabilizar el precio en los procedimientos de adjudicación de los servicios de catering.

En estos días se está poniendo, bueno, de actualidad o estamos conociendo algunos casos en los medios de comunicación, que relacionan de alguna manera la alimentación, lo que comemos, con la salud de las personas. Pero bueno, no vamos a entrar en ello, porque no es objeto de esta proposición no de ley.

Pero sí decir que nuestra Comunidad Autónoma, la Comunidad Autónoma de Cantabria tiene una tasa de envejecimiento del 18,7 por ciento y apunta de cara al futuro, a una población más envejecida que la del conjunto del país. En este contexto se hace muy necesario el cuidado de la salud de nuestros niños. Es evidente que son el futuro de nuestra Comunidad Autónoma, necesitamos, por tanto, que el catering en que se suministran los colegios, tenga calidad y que sea de calidad.

Nos debe preocupar la calidad del menú que toman nuestros niños y voy a citar un ejemplo. No sería muy lógico que nuestros niños tomasen, por ejemplo, panga del Nilo, que todos sabemos los problemas que ha ocasionado en algunos casos y, sin embargo, no tomasen los pescados que tenemos de temporada en nuestra Comunidad Autónoma y que tienen una extraordinaria calidad desde el punto de vista de la nutrición. Y por tanto, de la salud que conlleva el tomar una alimentación saludable.

La inmensa mayoría de la población manifiesta su preferencia por los alimentos conocidos, por los alimentos cercanos y por los alimentos ecológicos. Éstos, además, son cada vez más difíciles de encontrar. Los mercados alimentarios de proximidad están sufriendo una erosión constante en todos los niveles, con consecuencias desastrosas no



únicamente en el sector agrario, sino también en el conjunto de las economías locales, así como para el medio ambiente y para la riqueza cultural.

Cada día es más difícil conocer el origen de los alimentos que consumimos y responder a preguntas tan sencillas como quién produce la comida que se sirve a nuestros hijos e hijas en los comedores escolares.

La revitalización de los mercados alimentarios locales es la única alternativa a un sistema alimentario globalizado que genera hambre en unas latitudes y obesidad en otras, despilfarra energía y está destruyendo la economía de las zonas rurales.

Los sistemas alimentarios locales ponen en marcha la economía local de nuestras zonas rurales. Impulsando la creación de puestos de trabajo, a la vez que garantizan a la población, tanto rural como urbana, el acceso a alimentos sanos, alimentos de temporada y alimentos que se producen en nuestra Comunidad Autónoma.

Por otro lado, fomenta métodos de producción más respetuosos con el entorno y con el medio ambiente. Además de fortalecer las relaciones territoriales y comunitarias, acercando a los consumidores y a los productores.

Las Administraciones, en este caso el Gobierno de Cantabria a través de la Consejería de Educación, y los poderes públicos, tienen un rol determinante a la hora de impulsar estos mercados alimentarios locales. No solo por su acción legislativa y presupuestaria, sino también como consumidores y como compradores de alimentos.

Conviene recordar que las Administraciones Públicas destinan entre 2.000 y 3.000 millones de euros al año, en comprar alimentos para centros educativos, para centros sanitarios y para centros penitenciarios.

Lo que les pedimos en esta proposición no de ley es la elaboración de pliegos de contratación pública con criterios de calidad para los menús escolares. Y cláusulas sociales que promocionen el consumo y la compra de proximidad. Con el objeto de promover la salud y el desarrollo integral de los niños de Cantabria y la economía de nuestra Comunidad.

El consumo de alimentos de proximidad tiene muchos beneficios: fortalece la economía local, preserva el medio ambiente al reducir la contaminación producida por el transporte. Y se trata de productos más frescos y que conservan más intactas sus propiedades originales, sobre todo desde el punto de vista nutritivo.

Con el consumo de alimentos de proximidad, evitaremos lo que les comentaba hace un momento. Que nuestros niños tomen panga del Nilo, que en algunos casos se ha demostrado que contiene restos de pesticida y de mercurio, cuando tenemos productos de enorme calidad en nuestra Comunidad y que pueden ser aprovechados.

Y éste es el motivo por el cual presentamos esta propuesta de resolución. Y pedimos al Parlamento de Cantabria que inste al Gobierno a garantizar en los pliegos de contratación pública de los comedores escolares, un umbral mínimo de calidad alimentaria, así como a introducir cláusulas sociales que faciliten la compra de proximidad para conseguir una alimentación sana, una alimentación cercana y una alimentación justa para los niños de Cantabria.

Y eso es todo.

EL SR. PRESIDENTE (Fernández García): Muchas gracias, Sra. Diputada.

Dentro del turno de fijación de posiciones, tiene ahora la palabra el Grupo Socialista. Su Diputada, Rosa Eva Díaz Tezanos, Por un tiempo de cinco minutos.

LA SRA. DÍAZ TEZANOS: Gracias, Presidente.

En primer lugar, manifestar que el Grupo Socialista apoyará esta iniciativa referente a los comedores escolares. Y hacer algunas consideraciones.

La primera, decir que la calidad de un sistema educativo no se puede identificar como pretende el Partido Popular siempre, o sólo con los resultados académicos. Para nosotros, el concepto de calidad es mucho más amplio, e incluye todo el conjunto de factores y de servicios que se prestan al alumnado en los centros educativos.

Por supuesto que el logro de los aprendizajes es básico y esencial. Pero también la convivencia, la relación entre iguales, la relación entre alumnos y profesores, las oportunidades de ocio creativo y la función que debe cumplir el servicio de comedor escolar.

Desde mi Grupo, consideramos que la calidad del sistema educativo está relacionada también con la calidad de la alimentación que se presta en los comedores. Y la razón es obvia. El servicio de comedor es entendido, por parte de



educadores, de familias y por supuesto por mi Grupo como una oportunidad para el aprendizaje, como una oportunidad para educar en la salud y en la buena alimentación de nuestros niños y niñas.

Parece que la Consejería de Educación en estos momentos no lo entiende así, pues abandona su responsabilidad al mercado. Saca a concurso sin requerir unos mínimos de calidad y lo adjudica a la oferta más baja.

Algo a lo que nos tiene acostumbrados el Gobierno del Partido Popular y especialmente la Consejería de Educación, porque lo ha hecho ya con otros programas de esta Consejería. Lo ha hecho con los profesores que el Gobierno del Partido Popular y especialmente la Consejería de Educación, porque lo ha hecho ya con otros programas de esta Consejería, lo ha hecho con los profesores que atienden los programas de refuerzo educativo o con los administrativos de los centros.

Y la denuncia de la baja calidad y del nulo seguimiento del contrato, no es que lo digamos solo desde el Grupo Socialista, sino que lo dicen los directores, las familias, que han presentado protestas y quejas a la Consejería para que las empresas adjudicatarias, cumplan con un umbral mínimo de calidad, cumplan con el compromiso de servir un tanto por ciento de alimentos frescos, porque la mayor parte es comida prefabricada que incluso viene de otras regiones, de otras empresas que lo traen fuera de nuestra región.

Por otro lado, decir también que la calidad de los escolares, de los comedores escolares es también una cuestión no solo de salud, sino también de justicia social y digo de justicia social, porque en este momento de una crisis económica tan dura agravada por los recortes del Partido Popular, para miles de familias es difícil dar una alimentación adecuada y equilibrada a sus hijos e hijas y la comida en un centro educativo en el centro educativo al que ya se ha convertido en la única oportunidad para comer sano y equilibrado. Recordar simplemente que hoy 70.000 familias de Cantabria están al borde de la pobreza y de la exclusión social y el Partido Popular ante esta realidad está haciendo lo contrario que requiere una situación como la que viven diariamente familias de Cantabria.

No lo hace, por su brutal recorte en becas, y también por su dejación en los pliegos de contratación, y les decía que además de ser un problema de justicia social, es un problema de salud, porque todos los aquí presentes conocemos y sabemos que una alimentación inadecuada crea problemas de obesidad y otros problemas asociados, y los crea además especialmente en las familias con menor poder adquisitivo.

También quisiera destacar con respecto al asunto que hoy debatimos la incongruencia del Partido Popular, la falsedad de su discurso, porque siempre las palabras van por un lado y los hechos por otro y la desconsideración hacia el profesorado de Cantabria, más comprometido.

La razón, pues se la voy a explicar. Hoy en nuestra región, es una realidad que muchos centros y profesores llevan años trabajando el problema de la alimentación en la infancia en sus aulas, luchando contra hábitos erróneos e incorrectos, y proponiendo actividades como los desayunos saludables, el objetivo es obvio y es concienciar al alumnado y posibilitar un cambio en sus modos de alimentación y crear actitudes de respeto también hacia su propio cuerpo.

Y nos preguntamos qué pensará el profesorado de nuestra región cuando comprueban que su trabajo se viene abajo con el servicio alimenticio que se desarrolla en su propio centro, en sus propios comedores escolares auspiciados por la Consejería, pero aún es mayor el desespero cuando se ve al Consejero entregando diplomas a centros promotores de salud y es él el responsable de que se produzca una situación de baja calidad en los comedores escolares y del incumplimiento de los pliegos.

El invento del Consejero de los centros promotores de salud solo busca fotos y parafernalia que choca frontalmente con lo que realmente está ocurriendo en los comedores escolares de Cantabria.

Evidentemente pasa del problema al igual que pasa de todos los problemas, pero hoy los directores, profesores y familias no pasan de este problema, saben que es un problema educacional, tan importante como el aprendizaje de una materia.

Y acabo diciendo que desde mi Grupo consideramos que una administración responsable lo que haría sería dar autonomía a los centros, para que a través de sus consejos escolares, elijan a la empresa que se comprometa a dar una comida de calidad con alimentos frescos y naturales, esto ya se empezó a hacer hace dos años y medio y sobre todo incrementar las becas de comedor.

Un Gobierno responsable en un momento de crisis y de aumento de necesidades sociales no rebaja las becas, sino que las incrementa, las incrementa para que los más necesitados tengan al menos una comida de calidad al día, el Gobierno a preguntas de mi Grupo, sobre las becas de este curso y las del año pasado, no ha contestado aún, éste es el Gobierno de la transparencia y de la información que no tiene a bien contestar a las preguntas del Grupo Socialista hechas ya hace meses sobre este tema tan importante.



Nada más y muchas gracias.

EL SR. PRESIDENTE (Fernández García): Muchas gracias.

Por un tiempo de cinco minutos tiene la palabra a continuación el Grupo Popular, su Diputado, Pedro Luis Gutiérrez.

EL SR. GUTIÉRREZ GONZÁLEZ: Buenos días, Sr. Presidente, Señorías.

¡Hombre! aprovechar una proposición no de ley para vestirla con lo que sea, creo que no es lo más acertado.

El Partido Regionalista había presentado esta proposición no de ley y se la había dirigido a la Comisión de Sanidad, que nosotros entendemos que igual era el marco y el foro adecuado para debatir esta iniciativa. No obstante, se la han pasado a Educación,

Pero la Portavoz del Partido Socialista ha aprovechado que el Pisuerga pasa por Valladolid para hacer una crítica al Gobierno en materia de educación, cuando ella como es responsable de estos temas conoce que no, vamos, lo conoce bien y sabe que no es así.

Yo esta mañana antes de llegar, pasé por el colegio y cogí las cartas de los menús que se entregan a las familias, que luego voy a comentar un poco para que todos puedan estar tranquilos.

Por supuesto que con muchas de las cosas estamos de acuerdo que tiene que garantizar un umbral mínimo, que la alimentación tiene que ser saludable, que la calidad del catering, los alimentos cercanos, etc. Pero como antes decía, leo de algo que se manda a los padres de Cantabria y dice: "Los ingredientes de nuestros platos, como base fundamental del proyecto Alimentos Cercanos para un menú más ecológico, el catering -que no lo voy a decir para no hacerle publicidad- propone una serie de menús basados en potenciar la proximidad de los alimentos y en la introducción de productos ecológicos como valor añadido, teniendo siempre en cuenta los criterios de alimentación saludable".

Y añado "Toda la pasta que compone el menú es ecológica, procedente de trigo duro con alto nivel de proteínas. Las lentejas -que a muchos no les gustan- son ecológicas -seguramente que son más sabrosas-"

Es decir, en estos menús se les manda una vez al mes a los padres y se habla de la energía que tienen cada semana, de las proteínas, de los hidratos de carbono, de la fibra, etc. Y el menú de cada día con lo que comen para que los padres en las casas, en las familias complementen un poco este menú que comentábamos.

Entonces ¿esto es por casualidad? No, es porque la Consejería de Sanidad se encarga de que esos menús cumplan con esa legislación y cumplan con unos pliegos de condiciones que probablemente ustedes conocen, en los cuales se describe de qué forma y qué es lo que tienen que cumplir.

Esos pliegos de cláusulas técnicas por las que se han de regir los contratos de comedores y residencias de escolares, no sé si lo conocen sus Señorías, pero habla de las modalidades. Es decir el comedor o la comida se puede servir bien elaborándola en el propio centro, o bien mediante catering, es decir de una central se la van sirviendo a los colegios.

¿Quién controla, quién supervisa todo esto? Las autoridades de Sanidad y ojo, y muy importante, los directores de los centros velan para que eso se cumpla y las familias rápidamente iban a protestar, sino cumplen con esos requisitos mínimos.

Y lo que les puedo decir es que un porcentaje elevadísimo están muy de acuerdo con la comida que se da en los comedores escolares de Cantabria, porque parece que desde aquí desde el Parlamento queremos alarmar a las familias. Qué va, tienen que estar muy tranquilas, porque son productos ecológicos, productos de cercanía y se cuidan.

Y ya digo que el Consejo Escolar todos los meses tiene que aprobar esos menús. Entonces esa parte sí es pedagógica y sí es de educación, pero el resto ya digo que es de Sanidad.

En esas modalidades hablan de los requisitos que tienen que tener las empresas, es más, algunas empresas pequeñas de municipios, como ha sucedido en Reinosa, no han sido capaces de cumplir con estos digamos, con esta base del pliego de condiciones y han tenido que dejar de suministrar comida que era muy sabrosa para esos colegios cercanos y sin embargo a veces es curioso cómo de los catering ubicados en Santander se sirve a la comarca de Campoo, la que mejor yo conozco.

Bien, entonces sí se elabora en los propios centros, lo conocen bien sus Señorías, pues tienen que tener las cocinas unas autorizaciones, el personal que allí está tiene que tener el carné de manipuladores de alimentos, si es por catering los vehículos tienen que ser vehículos especiales, esos vehículos tienen que tener unos recipientes térmicos y



Sanidad todas las semanas va a los comedores escolares, toma la temperatura de cada alimento y tiene que coger muestras, etc..., luego todos tienen que estar más que tranquilos de que hay una calidad en los alimentos y que se cumple con toda la normativa, es más, toquemos madera no se conocen casos ni de intoxicaciones ni de problemas en Cantabria afortunadamente.

Luego será porque el Gobierno de Cantabria lo está haciendo muy bien, la Consejería, el catering, los profesores y todos, que es para felicitarles.

Luego habla de cómo tienen que ser las materias primas, que antes decíamos. La materia prima tiene que tener sus registros de Sanidad; cómo tienen que fomentar esos hábitos saludables. Se siguen haciendo los desayunos saludables en los centros, en colaboración con los farmacéuticos. Y ya digo que es una iniciativa muy interesante. Y los profesores de Naturales, pues hacemos hincapié en todo lo que es una alimentación saludable, etc. etc.

Los requisitos nutricionales que hablábamos antes...

EL SR. PRESIDENTE (Fernández García): Sr. Diputado, ha agotado el tiempo.

EL SR. GUTIÉRREZ GONZÁLEZ: Sí.

Así podíamos hacer un largo resumen de esta base de contratación, que está a disposición de todos ustedes.

Finalizo diciendo que los requisitos nutricionales tienen que ser del 30-35 por ciento de la energía total.

Y que la portavoz del Partido Socialista comentaba que era bueno que se dejara más autonomía a los centros. Ahí sí les puedo adelantar que la LOMCE, en su artículo 4, se refiere a la participación, autonomía y gobierno de los centros. Y es intención del Gobierno de Cantabria, tras un proceso de homologación, dejar esa libertad a los centros para que ellos puedan elegir el catering que más les interese. Luego, pueden estar tranquilos porque ya digo que la LOMCE, en su artículo 4, recoge que precisamente queremos dar más autonomía a los centros y que van a ser los protagonistas, los centros escolares, con sus directores y con su Consejo Escolar a la cabeza.

EL SR. PRESIDENTE (Fernández García): Sr. Diputado, ha terminado ya.

EL SR. GUTIÉRREZ GONZÁLEZ: Y finalizo diciendo que nos vamos a oponer a esa proposición no de ley, porque entendemos que ya se cumple en Cantabria y/o queremos tampoco alarmar a la población.

Muchas gracias.

EL SR. PRESIDENTE (Fernández García): Muchas gracias.

Para la conclusión del debate tiene la palabra la diputada Concepción Solanas, por un tiempo de tres minutos.

LA SRA. SOLANAS GUERRERO: Bueno, nosotros desde luego a la hora de presentar esta proposición no de ley tampoco pretendíamos alarmar a la población, sino establecer una serie de mejoras en algo que entendemos que es fundamental para el cuidado de la salud de los niños de Cantabria como es la mejora en la contratación del catering escolar.

Nos parece positivo que no se conozcan casos de intoxicaciones, evidentemente nos parece muy positivo. Pero también nos parece muy positivo, garantizar que se cumple la calidad de los menús. Y desde luego todas las prescripciones técnicas que conllevan los pliegos de contratación e incluso que se mejore. Nos parece muy importante garantizar el cumplimiento de esas prescripciones técnicas, que se incluyen en los pliegos y poder establecer mejoras, poder establecer mejoras, porque desde luego, la salud de la población escolar en cierta medida, pues también depende de la calidad de estos menús.

Hoy vemos un dato en los medios de comunicación, un dato que a mí me gustaría comentar aquí, y es la tasa de mortalidad infantil de nuestra Comunidad del año 2012. Tristemente, esta tasa de mortalidad ha aumentado, ha aumentado en relación al año anterior; se ha incrementado medio punto. Hemos pasado de 1,8 fallecidos en 2011 a 2,37 por mil en el año 2012.

Por tanto, un poco todo lo que podamos hacer para reducir esta tasa de mortalidad será positivo. Y entre otras cosas, se puede mejorar mucho lo que es sobre todo el cumplimiento.

Porque nos comenta el diputado del Partido Popular que se utilizan alimentos ecológicos, que se utilizan alimentos de cercanía, que se cuida la calidad y el cumplimiento de todas las prescripciones técnicas, de los pliegos de contratación.



Pero yo puedo presentarle informes de centros escolares, en los cuales se indica que esto no es así. Tenemos aquí informes de cumplimientos de las empresas que tienen contratado el catering o adjudicado el servicio de catering y esto no es así. Cuando los directores de los centros les piden facturas o albaranes que demuestren que el pescado es fresco, que la verdura también es fresca; estas facturas, estos albaranes no se aportan.

Tampoco se indica el origen de los escalopes o de distintos alimentos que se incluyen en los pliegos y esto es fundamental, porque, ¡claro!, no es lo mismo tomar un escalope que no sabemos cuál es su procedencia, que un escalope de una vaca, por ejemplo nuestra de Cantabria, que paca en nuestros maravillosos campos.

Por tanto, yo creo que lo que se debe es garantizar, o sea, es muy importante que existan unos pliegos y unas prescripciones técnicas y que de palabra se indique que los alimentos...

EL SR. PRESIDENTE (Fernández García): Sra. Diputada, concluyó su tiempo.

LA SRA. SOLANAS GUERRERO: ...que los alimentos son ecológicos. Pero es que en realidad deben ser ecológicos y se debe garantizar este cumplimiento.

Y si hay inspecciones o esto se supervisa por parte de Sanidad, se debe supervisar mucho más y es lo que queremos poner de manifiesto, que no solamente se debe incluir en los pliegos esto, sino que además se debe garantizar el cumplimiento.

EL SR. PRESIDENTE (Fernández García): Sra. Diputada...

LA SRA. SOLANAS GUERRERO: Y eso es lo que pedimos en esta proposición no de Ley, para garantizar la calidad de los menús que toman nuestros escolares.

Y por tanto el cuidado de su salud.

EL SR. PRESIDENTE (Fernández García): Muchas gracias.

Procedemos a la votación.

¿Votos a favor?, ¿votos en contra?

Sra. Secretaria.

LA SRA. RUIZ GARCÍA: Votos a favor, tres; votos en contra, cuatro.

EL SR. PRESIDENTE (Fernández García): Por tanto, la proposición no de Ley del Grupo Regionalista queda desestimada.

No hay más asuntos que tratar, por tanto, se levanta la sesión, siendo las diez horas y veintinueve minutos.

(Finaliza la sesión a las diez horas y veintinueve minutos)