



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio /

20 comedores escolares de Burgos sustituyen la cocina in situ por la línea fría

20 comedores escolares de Burgos sustituyen la cocina *in situ* por la línea fría

Miércoles, 23 de julio 2014

La Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León ha decidido ir traspasando las cocinas *in situ* de los comedores escolares al catering en línea fría. En Burgos, de los 71 comedores escolares de la provincia, 39 tuvieron hasta el año pasado servicio de cocina *in situ* y de éstos, 20 se cambiarán a un catering en línea fría este año. La Junta justifica el cambio por razones, fundamentalmente, de seguridad alimentaria.

Según informaciones de 'El Correo de Burgos', los comedores de una veintena de centros escolares de toda la provincia pasarán del sistema de cocina *in situ* al de catering durante el próximo curso 2014/2015. La Consejería de Educación va transformando poco a poco el tipo de servicio con la finalidad de que en un futuro próximo todos los centros con comedor se acojan al funcionamiento en línea fría. Así lo recoge el nuevo concurso para la adjudicación del servicio público de comedor escolar en los centros dependientes de la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León.

En el caso de la provincia de Burgos, la empresa que se haga con la concesión deberá atender a un total de 71 comedores durante los próximos tres años académicos. El servicio comenzará en 2014/2015 y se prolongará hasta 2016/2017 con un máximo de cinco prórrogas a partir de ese último curso.

Durante 2013/2014 de los 71 comedores, 39 de ellos tenían cocina *in situ* ahora la empresa que entre deberá cambiar a catering 20 de ellos que ya están seleccionados. Al finalizar el próximo curso, quedarán 19 con cocina *in situ* que se irán transformando en los siguientes años, según explican desde la Dirección Provincial de Educación.

El tipo de servicio que se presta en los comedores se ha ido adaptando al paso de los años, cada vez se mide más la calidad de los menús escolares y la seguridad alimentaria ya sea con cocina dentro del centro como a través del catering. Hace unos años se repartía la comida en caliente y ahora se ha optado por la línea en frío por razones de conservación de las propiedades de los alimentos y de seguridad alimentaria.

Los 20 centros escolares de la provincia de Burgos que pasarán de cocina *in situ* a catering durante el próximo curso tendrán que dotarse tanto de cámaras de frío como de horno regenerador de calor. El concurso público ya recoge esta particularidad y está previsto que la concesionaria se haga cargo de este gasto ya que está incluido en el presupuesto que la Junta destina a los comedores.

2,6 millones por año

La Junta ha hecho coincidir la licitación de los comedores públicos en todas las provincias de la Comunidad Autónoma y aplica los mismos criterios en todas ellas. En el caso de la provincia de Burgos, el presupuesto base de licitación por cada curso es de 2.687.458,24 euros; a lo largo de los tres cursos el servicio tendrá un coste de algo más de ocho millones de euros con el IVA incluido. Hace cuatro años que no salía a concurso el servicio de comedor en la provincia de Burgos, en aquel curso fue adjudicatario una empresa por tres años y sólo se ha prorrogado una anualidad más.

Los comedores de la provincia de Burgos están divididos en dos lotes, en uno de ellos figuran una parte de los centros de la capital y el norte de la provincia de Burgos y, en otro, la otra parte de la capital y la zona sur de la provincia. La resolución del concurso se conocerá en la tercera semana del mes de agosto, según figura en el pliego de condiciones.

Fuente: 'El Correo de Burgos'