



## Oviedo multiplica por tres las empresas licitadoras de sus comedores escolares

25-04-2018

**La mesa de contratación de los comedores escolares de Oviedo ha confirmado la recepción de diez ofertas presentadas y admitidas para el servicio del curso 2018/2019. Los nuevos pliegos, no sólo han previsto un aumento del presupuesto por alumno, sino que tienen en cuenta la calidad de los productos (que sean de temporada y de proximidad), los métodos de preparación y que los menús se sirvan como máximo cada dos días.**

Empresas radicadas en Zaragoza, Madrid, Sevilla, Mataró o Barcelona se encuentran entre las diez ofertas presentadas y admitidas al nuevo contrato de concesión (\*) del servicio de comedores escolares para los centros educativos públicos de Oviedo, cuyo incremento del presupuesto ha multiplicado por tres el número de licitadoras. En el año 2012, con el actual contrato, tan solo se presentaron dos empresas locales de catering, Alprinsa y Cook -actual contratista del servicio-, y el grupo Clece.

Según informa 'El Comercio', el pasado martes 24 de abril, la mesa de contratación constató que el trabajo para valorar las ofertas se ha multiplicado este año. A las asturianas Alprinsa y Cook, se suman firmas de media España como Comer Bien, Cocina Leonesa, Gastronomía Vasca, Mediterránea de Catering, Endemar, Serunión, Sehrs Food Area y la UTE Asturservicios-La Productora Sal- Comedores Colectivos. El inusitado interés está estrechamente ligado al aumento del presupuesto del contrato. En 2012, se licitó el servicio por precio estimado de 5,15 millones de euros para los cuatro años; el nuevo pliego prevé un gasto de 11,6 millones de euros en el mismo plazo.

En este caso no vale decir que el aumento del gasto estimado es más del doble, ya que juegan otros factores. El aumento del número de becas ha disparado la demanda, con más de 3.200 usuarios diarios, un millar más que hace cuatro años. Además hay que sumar los servicios que ha añadido este equipo de gobierno. Es el caso del comedor durante la apertura de los colegios en las vacaciones de Navidad (ocho días), Semana Santa (cuatro días) y verano (cincuenta y seis días), que suman otros 935 menús. O el servicio de atención temprana y desayuno del que se benefician 402 alumnos cada mañana.

El aumento del gasto municipal en el servicio, en cualquier caso, se concentra en mejorar la calidad de los menús y las ratios de cuidadores. Cada día del calendario escolar, el ayuntamiento sirve una media de 3.225 almuerzos. Es un esfuerzo gigantesco, que

implica nutricionistas equilibrando los menús, estrictos controles de calidad y asepsia extrema (nadie quiere una intoxicación alimentaria en un colegio), pero también a más de doscientos cuidadores, responsables y auxiliares de comedor. Todo con un precio ajustado, muy ajustado. Según un estudio de costes, cada escolar ovetense come un menú cuya materia prima apenas cuesta 1,1 euros o desayuna por 37 céntimos.

### El criterio económico no será determinante

El nuevo contrato pretende ser una revolución con un menú más sano, con productos de cercanía, de temporada y una mejora en el servicio de cuidadores. El coste final dependerá de la oferta que resulte ganadora, pero los pliegos prevén considerar baja temeraria las propuestas que ofrezcan un precio inferior a los 4,3 euros por menú de almuerzo. Como referencia, tras la última revisión de precios del vigente contrato, aprobada en mayo del año pasado, el coste del almuerzo es de 3,17 euros. No es la única novedad. El anterior contrato fijaba como tipo máximo por almuerzo los 3,25 euros, mientras que en el nuevo pliego el precio máximo admitido es de 4,73 euros, un 45% más.

Según la concejala **Mercedes González**, *“el criterio económico no será tan determinante para la adjudicación del contrato, porque supondrá una tercera parte de la puntuación total. Para otorgar el resto se tendrá en cuenta la calidad de los productos, que sean de temporada y de proximidad, que los métodos de preparación sean sanos y que los menús se sirvan como máximo cada dos días. También se valorará la atención a los niños durante las horas de comedor y el número de cuidadores que los atenderán”*.

### Otras mejoras

Los pliegos no solo prevén un aumento del presupuesto por alumno, también premiarán a las empresas que elaboren y sirvan la comida a diario frente a las que lo hagan en días alternos. También otorga puntos que los proveedores de alimentos, pan, lácteos y verduras sean de municipios cercanos a Oviedo. Y para que no caiga en saco roto el esfuerzo, las empresas deberán presentar un plan de actividades educativas ligadas al proyecto para que los niños conozcan los productos regionales, nacionales e internacionales, la producción ecológica y nociones de educación ambiental e higiene.

Además, Educación quiere ampliar el número de centros escolares que puedan acogerse al contrato, premiando a las ofertas que reduzcan el umbral mínimo de alumnos para la prestación del servicio con hasta 5 puntos.

Se trata de invertir la tendencia actual. La concesionaria Cook se ha visto atrapada en la deflación de estos años, los 3,17 euros que cobra por cada menú que sirve este curso escolar es exactamente lo mismo que percibía cuando empezó a prestar el servicio hace seis años. Todas las mejoras deberán notarse en septiembre cuando arranque el nuevo curso. También en el precio.

La ordenanza fiscal establece que el precio que pagan las familias se revisará de acuerdo con la nueva adjudicación del contrato prevista, una cuestión que puede afectar a las becas también.

Fuente: **Gonzalo Díaz Rubín** / [www.elcomercio.es](http://www.elcomercio.es)

(\*) Tenéis **información sobre concursos públicos** de servicios de colectividades, convocados en toda España, en nuestra sección de 'Licitaciones'. Os podéis suscribir a la newsletter; la mandamos todos los viernes, con la actualización de la sección.

### Noticias Relacionadas

- El servicio de los colegios de Cangas, desierto porque las empresas ven inviábiles los pliegos
- El gobierno de La Rioja licita el contrato de los comedores escolares por 6,3 millones de euros
- Madrid exige un profesional con formación en nutrición para supervisar los menús escolares
- Santiago de Compostela sube el precio de adjudicación de los comedores escolares