

El Ayuntamiento de Pamplona va a renovar los menús de las escuelas infantiles municipales. Unos menús elaborados con productos locales, frescos, ecológicos y producidos de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente



Tres niñas comen el plato de arroz y pan en el comedor de la escuela infantil Buztintxuri.

JESÚS CASO

Menús, de la granja a la escuela

I.R. Pamplona

ECOLÓGICO, fresco, de temporada, de cercanía y sin intermediarios. Son las características que describen a los alimentos que, en breve, se van a incluir en los menús de las escuelas infantiles municipales. El Ayuntamiento de Pamplona ultima estos días la contratación y el suministro de los productos.

Las albóndigas en salsa, las acelgas con patatas, la crema de verduras, los garbanzos, las pechugas de pollo o la merluza empanada, que se incluyen en los menús, tendrán algo en común: que serán productos 'De aquí'. Son lo que los responsables de las Escuelas Infantiles han llamado los menús 'Hemengoak'.

Se apostará por el producto local y producido dentro de un proceso respetuoso con el medio ambiente y cerca de mil niños usuarios de los comedores infantiles se beneficiarán de este proyecto, con menús más saludables y sostenibles.

El curso pasado el Ayuntamiento de Pamplona inició el proyecto 'Hemengoak/ De aquí' en los comedores de las escuelas infantiles Donibane y Hello Buztintxuri. Todas las escuelas del Ayuntamiento disponen de cocina y la elaboración de los menús ya se lleva a cabo en los mismos centros.

El pacto de Milán

El proyecto 'Hemengoak' surge a raíz de la adhesión del Ayuntamiento de Pamplona al Pacto de Política Alimentaria Urbana, también conocido como 'Pacto de Milán'.

En dicho acuerdo se establece



El cocinero saluda a varios niños que han acudido a la cocina acompañados de una educadora.

JESÚS CASO

el papel estratégico de las ciudades para el desarrollo de los sistemas alimentarios sostenibles y la promoción de dietas saludables; y el papel fundamental que juegan las empresas agrícolas familiares y los pequeños productores en el abastecimiento de alimentos a los núcleos urbanos.

En el pacto se establece que los regidores de las ciudades deben trabajar para desarrollar sistemas alimentarios sostenibles y garantizar una comida sana accesible a toda la ciudadanía.

Y en otro apartado dicta que "se deben promover dietas sostenibles (saludables, seguras, culturalmente adecuadas, ambientalmente sostenibles y fundadas en los derechos) a través de programas de educación, especialmente en las escuelas".

4.500 kilos de yogur y 38.220 huevos

La compra de alimentos para las escuelas infantiles se cuentan por kilos. ¿Cuánto consumen los pequeños al año? Por ejemplo, 4.586 kilos de yogur, 573 kilos de ternera para hamburguesas, 4.000 kilos de carne de pollo, 1.170 kilos de distintos tipos de pescado, 442 kilos de alubia verde, 1.184 kilos de pasta o 5.259 kilos de plátanos. Los huevos, se compran por bandejas de 30, y suman 38.220.

El Ayuntamiento de Pamplona ha tomado nota y ha puesto en marcha este proyecto por el que se van a renovar todos los menús de las escuelas infantiles, a ser posible, antes de acabar este curso. 'Hemengoak' incluye además un proceso de formación teórico para el personal de cocina, personal educador, de limpieza y para las familias sobre el conocimiento del producto y la promoción e impulso de una agricultura sostenible.

El Ayuntamiento ha elaborado el condicionado que regulará la compra y el suministro de ese producto local. El pliego se ha estructurado en trece lotes (doce, de alimentación y otro de logística). El presupuesto total estimado asciende a unos 712.000 euros hasta el 31 de marzo de 2021.

LA LISTA DE LA COMPRA

Estos son los alimentos necesarios para los menús infantiles. En todos los lotes, el 50% del producto procederá de ganadería ecológica; el 100% será fresco y no estará procesado ni congelado.

LOTE 1. CARNE DE TERNERA

Incluye picadillo, ternera para hamburguesas, para albóndigas y carne para guisar. Presupuesto: 59.338 euros(*)

LOTE 2. CARNE DE POLLO

Incluye carne en octavos y pollo deshuesado. Presupuesto 118.905 euros

LOTE 3. HUEVOS

Presupuesto 22.718 euros

LOTE 4. PESCADO

Incluye Cazón, merluza, maruca, palometa, agrafín, palo, bertorella, abadejo, jurela, caballa y bacaladitos. Presupuesto: 62.977 euros

LOTE 5. YOGUR

Presupuesto: 27.406 euros

LOTE 6. VERDURAS

Incluye acelga, achicoria, apio, ajo, alcahofa, berenjena, boniato, borraja, brócoli, calabacín, calabaza variedad cacahuete, cardo, cebolla, col rizada, col lombarda, coles de Bruselas, coliflor, chirivía, espinacas, escarola, hinojo, judía verde, kale, lechuga, mizuma, melón, nabo, patata, pepino, perejil, puerro, rábano, remolacha, romanescu, sandía, tomate y zanahoria. Presupuesto 99.096 euros

LOTE 7. CEREALES Y LEGUMBRES

Incluye Avena en grano, arroz integral, arroz blanco, garbanzo y lenteja. Presupuesto. 26.330 euros

LOTE 8. PASTA

Incluye espirales y macarones. Presupuesto 11.007 euros

LOTE 9. PAN

Pan blanco e integral. Presupuesto. 13.636 euros

LOTE 10. ACEITE

100% oliva virgen extra. Presupuesto 13.212 euros

LOTE 11. CONSERVA DE TOMATE

Presupuesto 7.911 euros

LOTE 12. ALIMENTOS VARIOS

Alga kombu, sal, manzana, pera, plátano, naranja, mandarina, melocotón, harina de arroz, macarrones de arroz, espirales de arroz, alubia blanca, alubia pinta, trigo sarraceno, lenteja roja, mijo, tahín y vinagre. Presupuesto 100.153 euros

(*) El presupuesto corresponde a toda la vigencia del contrato hasta marzo de 2021, según se establece en el pliego de condiciones