

Los comedores deberán ser más saludables y sostenibles

Educación saca a licitación los comedores comarcales y apuesta por cocinar 'in situ' y contratar más monitores

PAMPLONA – El Departamento de Educación ha sacado a licitación la contratación de los comedores escolares comarcales para el curso 2021-22, en la que demanda “un nuevo modelo de alimentación, más saludable y sostenible, haciendo hincapié en el producto fresco, local, saludable y sin azúcar”. La medida afectará a los 42 comedores comarcales gestionados por el Gobierno foral, que tienen 7.577 comensales, cifra ligeramente inferior a años anteriores. Las empresas interesadas disponen hasta el 29 de marzo para presentar las propuestas y la adjudicación será para un curso, prorrogable durante cuatro más.

Como novedades, en esta licitación será obligatorio servir todas las semanas verduras y hortalizas frescas. Además, toda la lechuga, escarola y patata que se sirva será fresca y sin procesar. Los menús deberán introducir cereales integrales mediante el pan, la pasta y el arroz, y los productos lácteos deberán ser siempre naturales y sin azúcar. Con el mismo objetivo de garantizar una alimentación más saludable, las bases de la licitación establecen que el menú escolar incluya sólo un plato procesado al mes y únicamente un plato frito a la semana. También se prohíben los pescados provenientes de largas distancias. Para potenciar el consumo de producto local, al menos dos veces al mes deberán servirse legumbres ecológicas y de proximidad.

COCINAR 'IN SITU' Y MAS MONITORES

Educación encargó en 2019 un estudio previo sobre la situación de los 42 comedores comarcales y en base a este informe se ha promovido la remodelación de cocinas en varios de ellos para poder cocinar *in situ*, en lugar de llevar la comida transportada desde las cocinas centrales. En 2020 se remodelaron cinco cocinas en los centros de Gares, Los Arcos, Vianna, Sangüesa y San Pedro de Mutilva y este año se reconvertirán a cocinas *in situ* las del Torre Monreal de Tudela, Ezcaba de Ansoáin y la del CP de Beriáin.

Junto con estos cambios en el cocinado *in situ* y en la estructura del menú, se han mejorado los ratios de monitores de comedor que serán necesarias en función del número de alumnado. En Infantil este ratio pasará de 20 a 15 escolares por monitor, de 3º a 6º de Primaria y en ESO, se reduce de 40 a 30. En 1º y 2º de Primaria se mantendrá en 20. – *Diario de Noticias*