



Te encuentras en Inicio / Sectores / Educativo /

Las escuelas infantiles de Barcelona servirán obligatoriamente alimentos ecológicos

©Fotolia.

Las escuelas infantiles de Barcelona servirán obligatoriamente alimentos ecológicos

Miércoles, 03 de abril 2019

Como firmante del Pacto de Milán desde 2015, Barcelona apuesta por una alimentación sostenible, sana y justa. En consecuencia con lo firmado, el ayuntamiento se decanta por el producto de proximidad y ecológico, para las escuelas infantiles. Las condiciones técnicas del pliego aprobado recientemente, contemplan la obligatoriedad de servir ciertos alimentos y fomenta el abastecimiento de productos desde la economía social por parte de centros especiales de trabajo o empresas de inserción laboral.

Las guarderías municipales de Barcelona empezarán a incluir obligatoriamente alimentos ecológicos en sus menús a partir de septiembre y, por primera vez, darán una alta prioridad a los alimentos de proximidad.

El Instituto Municipal de Educación de Barcelona (IMEB) ha introducido estas condiciones para la adjudicación de los servicios de comedor de las 68 escuelas infantiles municipales, que comenzará a implantarse en el mes de septiembre y que cuenta con un presupuesto de 15.775.766 euros. Las condiciones se incluirán también en el servicio de comedor del resto de guarderías municipales, que se adjudicará el próximo año (33 escuelas). Se da así un paso más en el fomento de los productos ecológicos y alimentación saludable que el IMEB impulsa desde hace años.

Así, el pliego de condiciones técnicas aprobado esta semana ha previsto que los siguientes alimentos deberán ser obligatoriamente de agricultura ecológica (se ha tenido en cuenta para qué productos era viable esta exigencia):

- Los cereales para el desayuno.
- De entre las verduras, serán obligatoriamente ecológicas durante todo el curso las siguientes: las cebollas, la zanahoria, los champiñones y el tomate sofrito.
- También serán obligatoriamente ecológicas las siguientes verduras en los periodos estacionales indicados: los puerros (de octubre a marzo), la calabaza (de octubre a febrero), las espinacas (de noviembre a febrero), el calabacín (en junio y julio) y el brócoli (de diciembre a febrero).

En el caso de otros alimentos, el hecho de que sean de agricultura ecológica no es un requisito, pero sí que supondrá un mérito a la hora de adjudicar el servicio a una u otra empresa. Estos otros alimentos son las patatas, pasta, arroz, garbanzos, lentejas, pan, manzana, pera, plátano, pollo, ternera y leche.

Priorizar decididamente los alimentos de proximidad

Con la voluntad de promover un modelo más sostenible y justo, favoreciendo la producción alimentaria local y la reducción de las emisiones de dióxido de carbono y de gases de efecto invernadero, las guarderías municipales priorizarán el consumo de productos de proximidad.

Con este criterio, se han seleccionado 14 productos entre verduras, féculas, legumbres y frutas y se ha establecido una puntuación proporcional a su volumen de consumo en los menús escolares. Los productos que se priorizará que sean de proximidad son las cebollas, la calabaza, la zanahoria, el tomate para ensalada, la judía verde, la lechuga, la patata, el arroz, los garbanzos, las lentejas, la naranja, la manzana, la pera y el plátano (cada uno de estos productos tiene una puntuación máxima por proximidad en función del peso y volumen de consumo).

Para cada uno de estos productos se otorgará la máxima puntuación al producto que menos distancia haya recorrido desde el punto de producción hasta nuestras escuelas, cero puntos al producto que venga de más lejos y al resto de forma proporcional. Para calcular esta distancia se considerará la distancia entre el código postal de la población de procedencia del producto hasta el código 08001 (centro de Barcelona) utilizando la ruta más corta que indique la guía Vía Michelin.

Otros requisitos para los comedores de las escuelas infantiles

Más allá de la obligación de alimentos ecológicos y de la apuesta clara por los productos de proximidad, los comedores de las escuelas infantiles municipales deben cumplir con otras obligaciones referidas a la calidad de los productos que ofrecen. Así, sólo se puede usar aceite de oliva virgen, la verdura se debe servir siempre fresca, el pan debe ser del día, los tomates y las naranjas deben estar certificados como alimentos procedentes de la producción integrada, el pescado debe ser obligatoriamente rape, merluza y bacalao congelado, siempre habrá a disposición palitos sin gluten y en todas las comidas se debe servir media ensalada.

Productos suministrados por centros especiales de trabajo o empresas de inserción social

Por primera vez, se fomenta también el abastecimiento de productos desde la economía social por parte de centros especiales de trabajo o empresas de inserción laboral. El licitador deberá determinar el producto o productos concretos ofrecidos (hasta un máximo de cuatro) de entre los alimentos que forman parte de los menús escolares, indicando la empresa proveedora y acreditando que esta empresa es un Centro Especial de Trabajo o una Empresa de Inserción.

Barcelona apuesta por la alimentación sostenible, sana y justa

Barcelona es firmante del Pacto de Milán desde 2015, un pacto internacional promovido por la FAO mediante el cual las ciudades participantes se comprometen a desarrollar modelos agroalimentarios sostenibles, justos y sanos. En este sentido, por primera vez se ha desarrollado una Estrategia de Impulso a la Política Alimentaria en la ciudad, que agrupa más de 60 medidas de doce departamentos municipales bajo el liderazgo del Comisionado de Economía Social, Desarrollo Local y Consumo, por promover un desarrollo del modelo alimentario en este sentido.

La priorización de los productos de proximidad o ecológicos en los comedores de las escuelas infantiles es una una de las 60 medidas contempladas. También se realizará un proyecto piloto similar de priorización de productos de proximidad en dos comedores sociales municipales. En el marco de esta Estrategia, se hace una apuesta especialmente significativa para los alimentos de proximidad y por modelos de producción sostenible, como la alimentación ecológica, así como las cadenas de valor que protegen los eslabones débiles de la cadena, particularmente los pequeños productores locales y el pequeño comercio de proximidad.

Entre otras medidas, la estrategia incluye medidas para mejorar las instalaciones de pequeños productores y cooperativas agrarias en Mercabarna; la aparición de nuevos mercados de campo regulares a Barcelona; o nuevas líneas de financiación para proyectos de entidades sociales entre otras iniciativas.

– Consulta todos los detalles de éste y otros concursos públicos en nuestra [sección de 'Licitaciones'](#).

Noticias Relacionadas

- [Los españoles gastamos, cada día, cinco millones de euros en alimentación ecológica](#)
- [Francia aprueba un proyecto de ley en favor de una alimentación más saludable para todos](#)
- ['Compras verdes': oportunidad de discutir un nuevo marco antes de la aplicación normativa](#)
- [El gobierno elaborará un plan para incorporar criterios ecológicos en la contratación pública](#)