

**TEXTO PARA INFORME DEL CONSEJO ECONÓMICO Y SOCIAL**
10/07/2024

Proyecto de DECRETO XX/2024, de XX de XXXX, por el que se garantiza la oferta alimentaria saludable y sostenible, en centros docentes, sanitarios, sociales y dependencias del sector público radicado en Andalucía.

PREÁMBULO**CAPÍTULO I. Disposiciones generales**

Artículo 1. Objeto y fines.

Artículo 2. Ámbito de aplicación.

Artículo 3. Definiciones.

CAPÍTULO II. Medidas para promover la alimentación saludable y sostenible en los centros y dependencias regulados en esta norma.

Artículo 4. Programación, implantación y evaluación del servicio de comedor escolar.

Artículo 5. Recursos, personal monitor y gestión del servicio de comedor escolar.

Artículo 6. Información a las familias usuarias del servicio de comedor escolar.

Artículo 7. Menús para las personas usuarias de centros sanitarios, centros de servicios sociales u otros centros, en régimen residencial o de día.

Artículo 8. Parámetros y requisitos para la oferta alimentaria presente en cafeterías, cantinas, tiendas, quioscos o similares, situados en el interior de los centros establecidos en este Decreto.

Artículo 9. Regulación de máquinas expendedoras.

Artículo 10. Alimentos y bebidas ofrecidas en celebraciones y actividades festivas desarrolladas en los centros docentes y centros que imparten acciones de formación profesional para el empleo, con presencia de menores.

Artículo 11. Programas de ayuda alimentaria.

Artículo 12. Limitación del desperdicio alimentario.

Artículo 13. Favorecer el acceso al agua.

Artículo 14. Fomento de la lactancia materna.

Artículo 15. Fomento de una alimentación saludable y sostenible.

CAPÍTULO III. Formación, publicidad y contratación.

Artículo 16. Formación sobre alimentación saludable y sostenible.

Artículo 17. Publicidad y campañas de promoción.

Artículo 18. Contratación en los centros de titularidad pública.

CAPÍTULO IV. Comisión Conjunta para el fomento de la alimentación saludable y sostenible y la prevención y lucha contra la obesidad.

Artículo 19. Comisión Conjunta para el fomento de la alimentación saludable y sostenible y la prevención y lucha contra la obesidad.

CAPÍTULO V. Evaluación, vigilancia y régimen sancionador

Artículo 20. Evaluación, vigilancia y control.

Artículo 21. Régimen sancionador.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA ÚNICA. Adaptación a la oferta alimentaria saludable y sostenible.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA ÚNICA. Derogación normativa.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA. Habilitación normativa.

DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA. Entrada en vigor.

Anexo I. Parámetros que deben cumplir los menús ofertados en los centros con servicio de comedor escolar.

Anexo II. Parámetros que deben cumplir los menús basales ofertados a personas usuarias de centros sanitarios, centros de servicios sociales u otros centros, en régimen residencial o de día.

Anexo III. Parámetros nutricionales de los productos ofertados en máquinas expendedoras, cafeterías, cantinas, tiendas, quioscos o similares en los centros establecidos en este Decreto que atienden de manera mayoritaria a personas menores de edad o con presencia mayoritaria de estas.

Anexo IV. Requisitos de la oferta alimentaria en máquinas expendedoras, cafeterías, cantinas, tiendas, quioscos o similares de los centros establecidos en este Decreto que atienden de manera mayoritaria a personas mayores de edad o con presencia mayoritaria de estas.

El artículo 43 de la Constitución reconoce el derecho a la protección de la salud, estableciendo que compete a los poderes públicos organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios y que los poderes públicos fomentarán la educación sanitaria, la educación física y el deporte, disponiendo su artículo 149.1.16ª que el Estado tiene competencia exclusiva sobre la sanidad exterior, bases y coordinación general de la sanidad y legislación sobre productos farmacéuticos.

Por otra parte, la Constitución recoge en su artículo 14 que los españoles son iguales ante la ley, sin que pueda prevalecer discriminación alguna por razón de nacimiento, raza, sexo, religión, opinión o cualquier otra condición o circunstancia personal o social. Asimismo, la defensa y protección de las personas consumidoras y usuarias es una pieza clave del Estado social y democrático de Derecho que consagra la Constitución en su artículo 51, reconociendo esta importancia, encomendando a los poderes públicos garantizar su defensa, protegiendo, mediante procedimientos eficaces, la seguridad, la salud y los legítimos intereses de las mismas.

El Estatuto de Autonomía determina las competencias que corresponden a la Comunidad Autónoma de Andalucía, abordando en su artículo 55 las competencias compartidas en sanidad interior, encontrándose entre ellas la ordenación, planificación, determinación, regulación y ejecución de los servicios y prestaciones sanitarias, sociosanitarias y de salud mental de carácter público en todos los niveles y para toda la población, la ordenación y la ejecución de las medidas destinadas a preservar, proteger y promover la salud pública en todos los ámbitos. Por otro lado, en su artículo 58.2.4º atribuye a nuestra Comunidad Autónoma la competencia exclusiva en materia de defensa de los derechos de las personas consumidoras, la regulación de los procedimientos de mediación, información y educación en el consumo y la aplicación de reclamaciones.

Asimismo, de conformidad con su artículo 42.2.2º, las competencias compartidas que la Comunidad Autónoma de Andalucía asume mediante el Estatuto, comprenden la potestad legislativa, la potestad reglamentaria y la función ejecutiva en el marco de las bases que fije el Estado en normas con rango de ley, excepto en los supuestos que se determinen de acuerdo con la Constitución. En el ejercicio de estas competencias, la Comunidad Autónoma puede establecer políticas propias. Además, su artículo 47.1 considera de competencia exclusiva de la Comunidad Autónoma de Andalucía la estructura y regulación de los órganos administrativos públicos de Andalucía y de sus organismos autónomos.

Además de estos aspectos competenciales, el Estatuto de Autonomía reconoce en el artículo 10.3.14.º que la Comunidad Autónoma, en defensa del interés general, ejercerá sus poderes con el objetivo básico, entre otros, de la cohesión social, mediante un eficaz sistema de bienestar público, con especial atención a los colectivos y zonas más desfavorecidos social y económicamente, para facilitar su integración plena en la sociedad andaluza, propiciando así la superación de la exclusión social.

En cuanto a la normativa nacional vigente relativa al ámbito objetivo al que se refiere el presente Decreto, destaca la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición y la Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública.

La Ley 17/2011, de 5 de julio establece normas en materia de seguridad alimentaria como un aspecto fundamental de la salud pública, en orden a asegurar un nivel elevado de protección de la salud de las personas en relación con los alimentos, así como a establecer las bases para fomentar hábitos saludables que permitan luchar contra la obesidad. Esto se plasma en la regulación de sus fines en su artículo 1.2 y el ámbito de aplicación que figura en su artículo 2.1.c), siendo de especial relevancia lo dispuesto en sus artículos 36, 40 y 41, al tratarse de los preceptos de carácter básico que el presente Decreto desarrolla.

En los citados artículos se aborda la necesaria coordinación entre las Administraciones públicas y la participación de los operadores económicos y los agentes sociales, para invertir la tendencia ascendente de obesidad; la vigilancia por parte de las autoridades competentes para que la oferta alimentaria en las escuelas infantiles y centros escolares sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad y que estos centros sean espacios protegidos de la publicidad; y la inclusión de pliego de prescripciones técnicas por parte de las administraciones públicas que liciten las concesiones de los servicios de restauración, con la finalidad de garantizar que la alimentación que se sirva sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de las personas usuarias del servicio.

Asimismo, la Ley 33/2011, de 4 de octubre establece en sus artículos 16 y 19 que que la actuaciones de promoción de la salud prestarán especial atención a los ámbitos educativo, sanitario, laboral, local y de instituciones cerradas, como hospitales o residencias, y que las administraciones públicas, en el ámbito de sus respectivas competencias, dirigirán las acciones y políticas preventivas sobre los determinantes de la salud, entendiendo por dichos determinantes los factores sociales, económicos, laborales, culturales, alimenticios, biológicos y ambientales que influyen en la salud de las personas.

En cuanto a la normativa andaluza vigente, el presente Decreto se enmarca dentro de lo dispuesto en la Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía, la Ley 16/2011, de 23 de diciembre, de Salud Pública de Andalucía, la Ley 4/2021, de 27 de julio, de Infancia y Adolescencia de Andalucía, la Ley 9/2016, de 27 de diciembre, de Servicios Sociales de Andalucía, la Ley 3/2023, de 30 de marzo, de Economía Circular de Andalucía, y el Decreto 57/2021, de 28 de marzo, de desarrollo de los derechos y responsabilidades de la ciudadanía en relación con la salud pública.

Tanto la Ley 2/1998, de 15 de junio como la Ley 16/2011, de 23 de diciembre como el Decreto 57/2021, de 28 de marzo, contemplan la salud como un objetivo de bienestar colectivo y plenitud personal, siendo el cometido de la salud pública contribuir a generar en la sociedad las condiciones de vida más favorecedoras para la salud de la población, promover conductas y estilos de vida más saludables, proteger la salud ante las amenazas y los riesgos, y no solo luchar contra las enfermedades, y minimizar la pérdida de la salud, cabiendo destacar lo

dispuesto en los artículos 3, 4, 12, 27, 33.c), 43, 50, 68,70, 78 y 90 de la Ley 16/2011 que indiquen en el derecho a que la oferta alimentaria en centros escolares, sanitarios y asistenciales sea equilibrada nutricionalmente, atendiendo a la demanda de dietas específicas adecuadamente indicadas por motivos de salud, y que por tal razón las Administraciones públicas de Andalucía promoverán la existencia de menús saludables en los establecimientos privados que sirvan comidas.

La Ley 4/2021, de 27 de julio, también recoge el mandato en virtud del cual las autoridades públicas deben velar por una alimentación saludable en la infancia y la adolescencia de Andalucía, así como la protección frente a la publicidad de alimentos y bebidas de bajo valor nutritivo, de alto valor energético, con alcohol u otras sustancias tóxicas psicoactivas o adictivas dirigida a las personas menores de edad, lo que se plasma en sus artículos 49.1, 66.1, 74.5 y 75.

Finalmente, la Ley 9/2016, de 27 de diciembre, señala en su artículo 25 que las actuaciones del Sistema Público de Servicios Sociales de Andalucía se regirán por el principio de la intersectorialidad, como estrategia de cooperación horizontal mediante la actuación conjunta de los sectores con capacidad de afectar a las condiciones sociales y económicas que determinan la calidad de vida y el bienestar de las personas. Y la Ley 3/2023, de 30 de marzo, dispone entre otros extremos que los órganos de contratación de las entidades del sector público promoverán la adquisición de productos frescos, de temporada o con un ciclo corto de distribución, en los contratos de suministros de carácter alimentario de determinados centros como los educativos, sociosanitarios y de salud.

La nutrición correcta se ha convertido en una creciente preocupación de las autoridades sanitarias por la ascendente evolución de la prevalencia de la obesidad, que constituye en sí misma una enfermedad y un factor de riesgo para otras enfermedades, como las cardiovasculares, la diabetes y el cáncer. La obesidad infantil es un problema de salud que afecta a un número creciente de niños y niñas en muchas regiones del mundo. Supone, por sus repercusiones sanitarias, sociales y económicas, un importante desafío para la sociedad contemporánea.

La pandemia de obesidad, junto con la de malnutrición y del cambio climático forma parte de lo que ahora se llama una sindemia global; la sinergia entre estas epidemias, pues ocurren en los mismos lugares y al mismo tiempo, interaccionan unas con otras produciendo complejas secuelas y comparten un sistema causal común. Además, según los estudios realizados, las prevalencias de exceso de peso son mayores en Andalucía que en el conjunto de España, a lo que se une un gradiente en relación con la clase social, con mayor prevalencia en las clases más desfavorecidas.

Este problema de salud pública ha llevado a organismos internacionales, europeos, nacionales y autonómicos a afrontarla, proponiendo políticas que promuevan una alimentación saludable y sostenible. Pudiendo citarse, como hitos, la declaración final de la Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición organizada conjuntamente por la FAO y la

OMS en el mes de noviembre de 2014 o la Agenda 2030 sobre el Desarrollo Sostenible aprobada por la ONU.

En este contexto, la evidencia científica y las recomendaciones de organismos internacionales han puesto de manifiesto que un estilo de vida basado en el patrón de Dieta Mediterránea es beneficioso para la salud y el bienestar de las personas y que, además, contribuye al mantenimiento de una agricultura y una ganadería sostenible en la protección del medio ambiente. Siendo en 2010 cuando la UNESCO proclamó la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a petición de varios países, incluida España.

Por otro lado, la Unión Europea también se ha hecho eco de estas preocupaciones, destacando la Estrategia “de la Granja a la Mesa” o el Plan de acción para la promoción de producción ecológica de la Comisión. Cabe resaltar también el pronunciamiento de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria, en relación con la ingesta diaria de agua y sus beneficios para la salud.

En cuanto a España, cabe mencionar la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS), el Plan Estratégico Nacional para la Reducción de la Obesidad Infantil, el documento de consenso sobre la alimentación saludable en los centros educativos aprobado por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA), que incluye el Programa 16 orientado al control oficial de la oferta alimentaria en centros escolares (menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías), o la guía de orientaciones para la elaboración de menús saludables y medioambientalmente sostenibles en centros residenciales y centros de día para personas mayores, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

En nuestra Comunidad Autónoma, el IV Plan Andaluz de Salud estableció entre sus metas conseguir mayores niveles de salud con las acciones contempladas en los planes integrales y las estrategias de salud; potenciar la acción social e intersectorial en el abordaje de las condiciones de vida y los determinantes de salud de mayor impacto en la esperanza de vida en buena salud de la población; promover hábitos y entornos de vida saludable; e identificar y desarrollar los activos que promueven salud y generan bienestar en la población andaluza. A estos objetivos han contribuido el Plan para la Promoción de la Actividad Física y Alimentación Equilibrada (PAFAE) puesto en marcha en el año 2004, el Plan Integral de Obesidad Infantil de Andalucía (PIOBIN) desde el año 2007 o el Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en los Centros Escolares de Andalucía (Plan EVACOLE), basados en las recomendaciones previstas en el Documento de consenso y el Programa 16 del PNCOCA, referidos con anterioridad.

Asimismo, otra iniciativa a destacar fue la creación en 2003 del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (IEAMED), el Programa de fomento del consumo social de productos ecológicos andaluces puesto en marcha en 2005, el Programa de consumo de frutas y hortalizas en las escuelas iniciado en 2009 o la introducción de los alimentos ecológicos en los menús escolares desde 2010.

No obstante, esos esfuerzos no han sido suficientes para obtener los resultados deseados, por lo que se precisa seguir avanzando en estas líneas de trabajo, impulsando nuevas acciones intersectoriales y medidas que incidan en los elementos más estructurales relacionados con el sobrepeso y la obesidad. Así, nos encontramos con los Acuerdos del Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía de 18 de septiembre de 2018 por el que se aprueba la Estrategia de Seguridad Alimentaria para Andalucía 2018-2022, que incorpora entre sus líneas de acción la promoción de la calidad nutricional de los alimentos y el fomento de hábitos alimenticios saludables, o el Acuerdo de 2 de abril de 2024, por el que se aprueba la Estrategia de Promoción de una Vida Saludable en Andalucía 2024-2030, cuya finalidad es mejorar la salud y el bienestar de la población andaluza, mediante la articulación de medidas intersectoriales en todos los entornos de vida para favorecer la adquisición y mantenimiento de hábitos saludables en las diferentes edades, siendo la alimentación saludable y sostenible uno de sus retos principales.

Por todo lo expuesto, se establece la presente normativa, con la finalidad de garantizar el acceso a una alimentación saludable y sostenible en centros docentes, que imparten acciones de formación para el empleo, sanitarios y de servicios sociales, tanto públicos como privados, y otras dependencias del sector público radicados en Andalucía.

El presente Decreto incluye dentro de su ámbito de aplicación a los centros educativos, a los centros universitarios y a los centros que imparten acciones de formación profesional para el empleo. Asimismo, se han incluido los centros sanitarios, los centros de servicios sociales y otras dependencias del sector público radicadas en Andalucía, incluyendo a aquellas de otras entidades públicas pertenecientes a la Administración del estado o local que tengan sus sedes abiertas en Andalucía.

Por otro lado, dada la relación directa entre clase social y estilos de vida, este Decreto presta una atención especial a las clases sociales más desfavorecidas, incorporando medidas de discriminación positiva en varios de sus apartados.

La presente norma también incide en los concursos y licitaciones públicas, en la medida que la compra por parte de las entidades que integran el Sector Público de alimentos locales saludables y sostenibles, es un instrumento determinante para impulsar la producción local y su comercialización en circuitos de proximidad, revitalizando con ello el mundo rural. Los alimentos locales proporcionan una dieta con alimentos frescos de temporada, elaborada con recursos naturales de la zona y por personas que viven en la región. Además, suponen menos transporte, procesado, manipulación y embalaje.

En este sentido, en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, incluye en los mismos consideraciones de tipo social, medioambiental y de innovación y desarrollo, las cuales podrán incluirse tanto al diseñarse los criterios de adjudicación, como criterios cualitativos para evaluar la mejor relación calidad-precio, o como condiciones especiales de ejecución, si bien su introducción está supeditada a que se relacionen con el objeto del contrato a celebrar. Esta norma pone de relieve que la compra pública tiene una gran

capacidad para orientar los mercados hacia un modelo económico más justo y sostenible, debido al gran poder de compra del Sector Público, enfatizando los aspectos sociales y medioambientales, tales como la promoción de las PYMES y de las empresas de economía social, y primando los procedimientos y métodos de producción ecológicos y la política de compras de alimentos frescos, ecológicos, de proximidad y temporada.

Las razones e intenciones anteriormente expuestas, junto con los principios de buena regulación establecidos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, así como en el artículo 7 del Decreto 622/2019, de 27 de diciembre, de administración electrónica, simplificación de procedimientos y racionalización organizativa de la Junta de Andalucía, fundamentan esta disposición.

Así pues, en la elaboración y tramitación de este Decreto se han observado los principios de necesidad y eficacia, ya que el mismo responde a una razón de interés general como es la magnitud de la salud pública, y entre cuyos fines se encuentran el fomento de una alimentación saludable y sostenible, para invertir la tendencia ascendente de la prevalencia de la obesidad, que constituye en sí misma una enfermedad y un factor de riesgo para otras enfermedades, como las cardiovasculares, la diabetes y el cáncer, incorporando iniciativas basadas en el conocimiento científico actual y en recomendaciones de organismos internacionales. Para ello, se fomentará una política de compras en el Sector Público y un consumo, de alimentos frescos, ecológicos, de proximidad y temporada.

Responde asimismo a los principios de necesidad y eficacia junto con el de proporcionalidad porque mediante este Decreto se están desarrollando reglamentariamente tanto las bases establecidas en la legislación estatal en materia de sanidad interior, sobre la que la Comunidad Autónoma de Andalucía ostenta competencias compartidas, como la legislación autonómica en materia de sanidad y salud pública, todo ello sin perjuicio de la referencia a la legislación en materia de consumo, conteniendo la regulación imprescindible para atender la necesidad a cubrir con la norma, tras haber constatado que no existen otras medidas menos restrictivas de derechos o que impongan menos obligaciones a las personas destinatarias de la norma.

Por otro lado, el decreto garantiza el principio de seguridad jurídica, ya que se desarrolla de manera coherente con el resto del ordenamiento jurídico nacional y comunitario, lo que facilita la actuación y toma de decisiones.

En la tramitación se ha observado el principio de transparencia, definiéndose en el preámbulo los objetivos de la norma y su justificación, posibilitando que las potenciales personas destinatarias tengan una participación activa en la elaboración de la norma al amparo del artículo 133 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre. Asimismo, durante su tramitación se ha posibilitado el acceso a los documentos propios de su proceso de elaboración, en los términos establecidos en el artículo 13 de la Ley 1/2014, de 24 de junio, de Transparencia Pública de Andalucía.

Asimismo, tanto en la elaboración como en la ejecución y seguimiento de las disposiciones normativas, se ha seguido lo establecido en el artículo 5 de la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía.

Por último, responde al principio de eficiencia, ya que evita cargas administrativas innecesarias o accesorias, genera sinergias entre los diferentes órganos, entidades y Administraciones intervinientes y racionaliza la gestión de los recursos públicos.

En su virtud, a propuesta de la persona titular de la Consejería de Salud y Consumo, conforme a los artículos 21.3, 27.9 y 44 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, de acuerdo con el Consejo Consultivo de Andalucía y previa deliberación del Consejo de Gobierno, en su reunión del día ----- de ----- de 2024.

DISPONGO

CAPÍTULO I. Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto y fines.

1. Es objeto del presente Decreto regular y garantizar la oferta alimentaria saludable y sostenible en los centros públicos, privados y privados concertados incluidos en su ámbito de aplicación.

2. A tal efecto, el presente Decreto persigue los siguientes fines:

a) Garantizar una alimentación saludable y sostenible en los centros establecidos en esta norma, siguiendo los principios básicos del patrón de dieta mediterránea, favoreciendo la oferta de alimentos y bebidas saludables, y evitando el suministro de alimentos y bebidas no saludables, de manera que se desarrollen entornos e instalaciones que faciliten una alimentación sana y equilibrada.

b) Garantizar que las medidas a seguir en los centros objeto de este Decreto incidan favorablemente en las zonas desfavorecidas, mediante actuaciones de discriminación positiva en los centros situados en las mismas.

c) Contribuir a la reducción del sobrepeso y obesidad de la población andaluza, en especial de la infantil y juvenil, así como a la prevención de enfermedades cardiovasculares, diabetes y cáncer, entre otras.

Artículo 2. Ámbito de aplicación.

El presente Decreto será de aplicación a los centros públicos, privados y privados concertados siguientes:

a) Centros docentes que imparten las enseñanzas del sistema educativo, recogidas en el artículo 3 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación: Educación infantil, Educación primaria, Educación secundaria obligatoria, Bachillerato, Formación profesional,

Enseñanzas de idiomas, Enseñanzas artísticas, Enseñanzas deportivas, Educación de personas adultas y Enseñanza universitaria.

b) Residencias Escolares y Escuelas-Hogar, reguladas en la Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía y demás normativa vigente.

c) Centros que imparten acciones de formación profesional para el empleo autorizadas o financiadas por la Consejería competente en la materia, de acuerdo con lo previsto en la Ley 30/2015, de 9 de septiembre, por la que se regula el Sistema de Formación Profesional para el empleo en el ámbito laboral y su normativa de desarrollo.

d) Centros sanitarios establecidos en el Anexo I del Decreto 69/2008, de 26 de febrero, por el que se establecen los procedimientos de las autorizaciones sanitarias y se crea el Registro Andaluz de Centros, Servicios y Establecimientos Sanitarios.

e) Centros de servicios sociales establecidos en la Orden de 5 de abril de 2019, por la que se regula y aprueba el Mapa de Servicios Sociales de Andalucía.

f) Otros centros y dependencias del sector público radicados en Andalucía, incluyendo a los centros y dependencias de otras entidades públicas pertenecientes a la Administración del estado o local que tengan sus sedes abiertas en Andalucía.

Artículo 3. Definiciones.

1. A los efectos del presente Decreto serán de aplicación las definiciones contempladas en la legislación comunitaria, nacional y autonómica.

2. Asimismo, se entenderá por:

a) Alimentación saludable y sostenible: según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), es aquella que sigue patrones alimentarios que promueven todas las dimensiones de la salud y el bienestar de las personas; tienen una baja presión e impacto ambiental; son accesibles, asequibles, seguras y equitativas; y son culturalmente aceptables. En el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía se concreta en un patrón de alimentación basado en los principios de la dieta mediterránea, y que contempla los criterios de proximidad, uso de alimentos de temporada, priorización de sistemas de producción ecológica local y otras producciones agrarias y pesqueras sostenibles, y disminución del desperdicio alimentario (estos principios y criterios se definen en los siguientes puntos).

b) Alimento envasado: según el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, es cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación a la persona consumidora final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase. La definición de «alimento envasado» no incluye los alimentos que se envasan a solicitud de la persona consumidora en el lugar de la venta o se envasan para su venta inmediata.

c) Alimentos de proximidad o mercado local: en base al Programa de Desarrollo Rural de Andalucía y el Reglamento Comunitario (UE) 807/2021 de la Política Agraria Común, son los alimentos que se producen en un radio kilométrico no superior a los 100 Km del lugar en el que se realizan las actividades de transformación y venta al consumidor final o del

consumo del producto, en el caso de los servicios de restauración colectiva, siendo su recorrido a través de la cadena de distribución más corta posible.

d) Azúcares añadidos, libres y totales: según la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), los azúcares añadidos son azúcares refinados que se utilizan en la preparación de los alimentos y como azúcar de mesa. En los azúcares libres se incluyen los azúcares añadidos y aquellos presentes naturalmente en la miel y el almíbar, así como en los zumos de frutas y verduras y los concentrados de zumo. Los azúcares totales son todos los azúcares presentes en la dieta, incluidos los presentes naturalmente en las frutas, las verduras y la leche.

e) Bebidas azucaradas: en base al Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025, son bebidas con un alto contenido en azúcares añadidos, que aportan un alto valor calórico y un bajo valor nutricional, siendo el porcentaje de kilocalorías procedentes de los azúcares añadidos o libres superior al 10% y el contenido de estos azúcares superior a cinco gramos por envase de 200 ml. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa).

f) Bebidas energéticas: tipo de bebida refrescante dentro de la categoría “Otras bebidas refrescantes”, catalogada por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Se incluyen en este grupo las bebidas funcionales no alcohólicas que, generalmente, contienen cafeína y otros ingredientes como vitaminas y taurina. Existen evidencias sobre los riesgos para la salud asociados al consumo excesivo de bebidas energéticas, considerando a niños, niñas y adolescentes como los grupos de edad de mayor riesgo.

g) Cadena de distribución corta: modalidad de distribución comercial de los productos agroalimentarios que se caracteriza por la cercanía entre los productores, los transformadores y las personas consumidoras, y por la presencia de un número limitado de intermediarios.

h) Cocina central: cocina ubicada fuera del centro, que puede ofrecer servicios de catering a uno o varios centros.

i) Cocina in situ: cocina ubicada en el propio centro, pudiendo ser el proceso de elaboración completa del menú (toda la elaboración se lleva a cabo en las instalaciones ubicadas en el propio centro) o parcial (parte de la elaboración se lleva a cabo en una cocina central y el resto de la elaboración o terminación se realiza en el propio centro)

j) Desperdicio alimentario: de conformidad con lo dispuesto en el artículo 3.f) de la Ley 3/2023, de 30 de marzo, de Economía Circular de Andalucía, se define como el conjunto de alimentos destinados al consumo humano, en un estado apto para ser ingeridos o no, que se retiran de la cadena de producción o de suministro para ser descartados en las fases de la producción primaria, transformación, fabricación, transporte, almacenamiento, distribución y consumo final, con la excepción de las pérdidas de la producción primaria.

k) Dieta Mediterránea: avalada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) como un estilo de vida y relación propias de determinadas comunidades de la ribera mediterránea, desde el punto de vista alimentario se trata de un patrón general, de uso cotidiano en estas comunidades, que se caracteriza por la abundancia de alimentos vegetales como verduras, hortalizas, legumbres, frutas,

frutos secos y cereales, preferentemente integrales; el empleo del aceite de oliva virgen extra (AOVE), como fuente principal de grasa; un consumo moderado de pescado, marisco, carnes blancas, productos lácteos y huevos; y el consumo de pequeñas cantidades de carnes rojas. Se trata de un patrón alimentario que combina la agricultura de proximidad, las recetas y las formas de cocinar propias de estas comunidades y que, desde el punto de vista nutricional, se ha demostrado equilibrado y con un aporte adecuado de nutrientes.

l) Disruptores endocrinos: según la Agencia Europea de Sustancias y Mezclas Químicas (ECHA), son sustancias químicas que pueden interferir con el sistema hormonal y, por lo tanto, producir efectos nocivos en la salud. Algunos de estos disruptores, por alterar los mecanismos de regulación energética del organismo, se han demostrado como obesogénicos.

m) Frutas y hortalizas de temporada: frutas y hortalizas de cada temporada en nuestro país, en función de su ciclo natural, de conformidad con el calendario de siembra, recolección y comercialización elaborado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en colaboración con las Comunidades Autónomas.

n) Máquinas expendedoras: es la máquina de venta automática, siendo esta, según la Ley 7/1996, de 15 de enero, de ordenación del comercio minorista, la forma de distribución detallista, en la cual se pone a disposición de la persona consumidora el producto o servicio para que esta lo adquiera mediante el accionamiento de cualquier tipo de mecanismo y previo pago de su importe.

ñ) Otras producciones agrarias y pesqueras sostenibles: sistemas agrícolas, ganaderos y pesqueros que se establezcan reglamentariamente y certificados de acuerdo a lo dispuesto en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, que optimicen al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales y aseguran a largo plazo una agricultura, ganadería y pesca sostenibles, introduciendo técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la productividad agraria y pesquera, mejorando la huella medioambiental, contribuyendo a la mitigación y adaptación al cambio climático.

o) Producción ecológica: de acuerdo con el Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos, se define como el uso, también durante el período de conversión a que se refiere el artículo 10 de dicho Reglamento, de métodos de producción que cumplan lo dispuesto en el mismo, en todas las etapas de la producción, preparación y distribución.

p) Producción ecológica local: producción ecológica de productos certificados como producción ecológica obtenidos o elaborados en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

q) Productos primarios: productos de producción primaria, incluidos los de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca de conformidad con el artículo 2.b) del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

r) Productos sin transformar: según el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, son los productos alimenticios que no hayan sido sometidos a una transformación, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado,

limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.

s) Productos transformados: según el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, son los productos alimenticios obtenidos de la transformación de productos sin transformar. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas.

t) Sistema NOVA: referenciado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), como un sistema de clasificación de alimentos en función del grado de procesado, en el que se establecen cuatro grupos:

1.º Alimentos naturales y mínimamente procesados. Alimentos de origen vegetal o animal consumidos en crudo o sometidos a un procesado mínimo (inclusión de ingredientes o eliminación de partes de los mismos) que no altera ni modifica las características iniciales del alimento.

2.º Ingredientes culinarios procesados. Esta categoría hace referencia a productos alimenticios extraídos y purificados industrialmente a partir de alimentos como el aceite u obtenidos de manera natural, como la sal. Se contempla también el uso de aditivos que ayuden a la estabilidad del ingrediente culinario procesado.

3.º Alimentos procesados. Para la elaboración de estos alimentos se requiere la adición de otras sustancias como aceite/grasas, azúcar o sal para mejorar la estabilidad y palatabilidad del producto. En esta categoría, el procesamiento aplicado aun permite identificar una parte significativa o la totalidad del alimento principal.

4.º Alimentos y bebidas ultraprocesadas. Estos alimentos han sido elaborados a partir de muy diversos constituyentes de los alimentos, incluso aditivos (naturales y de síntesis), con el objetivo de extender su vida útil, incrementar enormemente su palatabilidad y la aceptabilidad de consumo. Son alimentos que difícilmente pueden ser reconocidos en su estado originario.

u) Zonas desfavorecidas: en base a la Estrategia Regional Andaluza para la Cohesión e Inclusión Social (ERACIS), son espacios geográficamente delimitados en los municipios donde se registran procesos graves de exclusión social, pobreza y/o donde existen factores de riesgo de que se produzcan. Estos espacios están relacionados con la concentración de población en situación vulnerable, con existencia de barreras físicas, así como tendencias segregacionistas de la sociedad que generan procesos de exclusión institucional y social, siendo significativamente apreciables problemas en las siguientes materias: vivienda, deterioro urbanístico y déficit de infraestructura, equipamiento y servicios públicos; elevados índices de absentismo y fracaso escolar; altas tasas de desempleo junto a graves carencias formativas profesionales; deficiencias higiénico-sanitarias y desigualdades en salud; y fenómenos de desintegración social.

CAPÍTULO II. Medidas para promover la alimentación saludable y sostenible en los centros y dependencias regulados en esta norma.

Artículo 4. Programación, implantación y evaluación del servicio de comedor escolar

1. Los centros docentes, directamente o a través de las empresas que presten el servicio de comedor escolar, programarán los menús en base a las siguientes indicaciones:

a) Programación para periodos de cuatro semanas, debiendo estar definidos con carácter previo al periodo al que corresponda.

b) Se definirá una programación, en cada periodo de cuatro semanas, para cada grupo de personas comensales que tenga necesidades o circunstancias nutricionales diferentes.

c) Si en el periodo de cuatro semanas hay algún día festivo, se entenderá que el menú de ese día es una recomendación para que la comida en casa sea complementaria.

d) Esta programación se registrará en la aplicación informática que la Consejería competente en materia de salud pondrá a disposición de las personas responsables del servicio de comedor escolar.

e) Si hay alguna modificación sobre el menú programado, se debe dejar constancia escrita y las causas que lo justifiquen, así como notificarlo a la familia. Esta modificación en ningún caso puede empeorar la calidad nutricional del menú previsto.

2. Los menús escolares se implantarán en base a los siguientes requisitos y parámetros:

a) Las comidas y menús servidos se ajustarán a lo dispuesto en el artículo 40 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición y su desarrollo reglamentario.

b) En la oferta de los menús se tendrán en cuenta las características gastronómicas de la zona y los alimentos de proximidad, temporada y ecológicos, tomando como referencia la dieta mediterránea.

c) En la oferta de los menús se utilizarán, de forma equilibrada, procedimientos variados de preparación, conservación y distribución de alimentos que salvaguarden el valor nutricional de los productos, y prevengan eficazmente la aparición de disruptores endocrinos, especialmente en la población de 0 a 3 años. Para ello, siempre que sea posible se evitará el uso de plásticos en contacto con los alimentos, especialmente en alimentos calientes. En caso de utilizar envases de plásticos, cuando el alimento deba ser recalentado, se garantizará un método seguro que combine tiempo y temperatura adecuada, pasando el producto calentado a un recipiente no plástico para el servicio en el comedor escolar.

d) Para lograr una alimentación variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales, los menús escolares se confeccionarán siguiendo los parámetros establecidos en el Anexo I, con la supervisión de profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

e) El menú servido deberá coincidir con el programado, salvo las situaciones previstas en el apartado 1.c).

f) La cantidad de comida ofertada se adecuará a las necesidades de las personas usuarias presentes en el comedor escolar, fomentándose una gestión eficiente para ajustar, en la medida de lo posible, la relación entre los comensales previstos y los presentes.

g) El tamaño de las raciones servidas debe ser el adecuado a las necesidades nutricionales del alumnado. Para su cálculo, se debe contar con un procedimiento documentado y para servirlo será necesario un mecanismo de medición.

h) Con el objetivo de mantener el balance nutricional del menú servido, únicamente se permitirá repetir plato si se ha consumido el menú completo, priorizando las frutas, las verduras o las legumbres.

i) Todos los platos deben contener una cantidad proporcional de cada uno de los ingredientes visibles que los componen, indicados en su ficha técnica o receta.

j) Si un plato requiere regeneración térmica antes de ser servido, debe quedar documentado el procedimiento a seguir, incluyendo como mínimo: el método, la temperatura y el tiempo de regeneración.

k) En el comedor escolar debe existir un plan documentado de control y seguimiento sobre aceptación o rechazo de cada plato, que contemple la adopción de medidas correctoras respecto al menú o a la organización del servicio de comedor escolar, cuando sean precisas.

3. La evaluación del menú escolar se realizará en base a las siguientes indicaciones:

a) Una vez informatizada la programación de los menús para las cuatro semanas de acuerdo con lo establecido en el apartado 1.d), y toda la información necesaria en relación con los requisitos establecidos en el presente Decreto, la persona responsable de la elaboración de los menús efectuará una autoevaluación, en la que deberá obtener un resultado que alcance, al menos, la puntuación mínima establecida en la mencionada aplicación para ser considerada conforme. En caso de no lograr dicho resultado deberá presentar una nueva programación de planilla de menús.

b) El resultado de las autoevaluaciones, así como de las evaluaciones contempladas en el artículo 20.2, será accesible para los organismos, instituciones o personas interesadas, previa solicitud a la administración competente en materia de salud, y analizado en el marco de la comisión técnica que se cree, según se establece en el artículo 19.3.

4. La Consejería competente en materia de salud establecerá cada año, con al menos dos meses de antelación al inicio del curso escolar, los periodos de cuatro semanas correspondientes al curso escolar, a efectos de lo previsto en el apartado 1 y podrá evaluar las programaciones realizadas del menú escolar, a efectos del apartado 3.

Artículo 5. Recursos, personal monitor y gestión del servicio de comedor escolar

1. El servicio de comedor escolar deberá contar con los medios materiales adecuados para un correcto desarrollo del servicio, y particularmente dispondrá de los siguientes recursos:

a) Los centros docentes con alumnado con alergias o intolerancias alimentarias diagnosticadas por especialistas y que, mediante el correspondiente certificado médico, acrediten la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudican su salud, elaborarán menús especiales adaptados a esas alergias o intolerancias si no se dispone de ninguna opción compatible con sus necesidades en el menú ofertado, definiendo una planilla para cada periodo de cuatro semanas, diferente para cada grupo.

En los pliegos de prescripciones técnicas quedarán recogidas las condiciones organizativas y las instalaciones, de manera que permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales.

De manera excepcional y debidamente justificado, cuando no se puedan cumplir estas garantías, se facilitará al alumnado los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia. El contenido de este menú se adecuará, en la medida de lo posible, a los requerimientos establecidos en la presente norma.

b) En el supuesto de que se demanden menús específicos por motivos culturales, éticos o religiosos y, siempre que el menú ofertado no ofrezca ninguna opción compatible con los mismos, la gestión de dicha situación se realizará teniendo de conformidad con lo dispuesto en la normativa vigente y en su defecto, teniendo en cuenta las posibilidades de cada centro educativo y los requerimientos de esta norma.

c) La vajilla debe cumplir con la normativa de materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos en platos. Asimismo, dicha vajilla debe estar en perfectas condiciones de mantenimiento y ser adecuada a la edad de las personas comensales.

d) Los comedores escolares deben ajustarse a la normativa vigente al objeto de favorecer una alimentación saludable: mobiliario, temperatura ambiente, espacios, calidad del aire, acústica del espacio y ausencia de ruidos.

e) Se establecerán turnos con una duración mínima de 30 minutos y un horario adaptados a las necesidades del alumnado.

f) Los comedores escolares deben ajustarse a la normativa vigente al objeto de favorecer la convivencia, el compañerismo, el respeto mutuo y la tolerancia. Asimismo, se promoverá la responsabilidad entre el alumnado, participando de forma activa, en función de su edad y nivel educativo, en las tareas e intervenciones que se hagan, siempre bajo la supervisión de personal monitor.

2. El personal monitor de los comedores escolares deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) El número de personas monitoras y su tiempo de dedicación debe ser adecuado para el correcto funcionamiento del comedor escolar. Para ello, al menos debe cumplir la ratio establecida en la Orden de 17 de abril de 2017 de la Consejería de Educación, por la que se regulan, entre otros aspectos, la organización y el funcionamiento de los servicios de comedor escolar en los centros que imparten el segundo ciclo de educación infantil, educación primaria, educación especial, educación secundaria y formación profesional básica, y los establecidos en el Decreto 149/2009, de 12 de mayo, por el que se regulan los centros que imparten el primer ciclo de la educación infantil.

b) La formación de las personas monitoras será conforme a lo establecido en la normativa vigente y a lo dispuesto en el artículo 16.

c) El personal monitor desarrollará actividades de promoción de hábitos saludables, como puede ser el lavado de manos antes de comer, el lavado de dientes al terminar, la postura o el comportamiento durante la comida. Asimismo, el citado personal debe fomentar el consumo de cada plato por cada comensal, teniendo en cuenta las necesidades de cada persona menor, mediante medidas de refuerzo positivo.

3. El servicio de comedor escolar se gestionará siguiendo las siguientes indicaciones:

a) Se facilitarán y promoverán modelos de gestión que apuesten por alimentos de proximidad, ecológicos y de temporada propios de la Dieta Mediterránea, y por una reducción de los envases y el transporte. De acuerdo con la Ley 14/2011, de 23 de diciembre, de Sociedades Cooperativas Andaluzas y la Ley 43/2015, de 9 de octubre, del Tercer Sector de Acción Social, se promoverá la participación de cooperativas y entidades del Tercer Sector de Acción Social.

b) Se garantizará que los centros docentes de nueva creación que ofertan el servicio de comedor escolar cumplan con los requerimientos previstos en el apartado 1.d) y cuenten

con cocina in situ. En el caso de centros que ya han sido construidos sin ellas, se debe fomentar su construcción o la adaptación de un espacio para esta finalidad.

c) La modalidad del servicio de comedor escolar será la de cocina in situ con un proceso de elaboración completa del menú, salvo en los casos debidamente justificados en los que las circunstancias económicas u organizativas no lo permitan, en los que la modalidad podrá ser la cocina central, primándose la menor distancia entre esta y el centro educativo y el proceso de elaboración parcial del menú. En todos los casos, se cumplirán los parámetros y requisitos de este Decreto que le sean de aplicación.

d) Cuando se proporcione algún otro tipo de comida en centros docentes, directamente o a través de empresas que presten el servicio, como los desayunos y meriendas, esta comida deberá cumplir los requisitos establecidos en este Decreto que les sean de aplicación. Se incluyen en este párrafo las medidas destinadas a cubrir las necesidades alimentarias del alumnado socialmente desfavorecido o residente en zonas desfavorecidas.

Artículo 6. Información a las familias usuarias del servicio de comedor escolar

1. Los centros docentes, directamente o a través de las empresas que presten el servicio de comedor escolar, proporcionarán a las personas menores de edad y a sus familias, personas tutoras o responsables de todas las personas comensales, incluido el alumnado con necesidades nutricionales especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), o en su caso, alumnado con menús específicos por motivos culturales, éticos o religiosos, la programación, al menos mensual, de los menús, especificando claramente los alimentos que componen mayoritariamente cada plato o postre, los alérgenos y sustancias que provocan intolerancias existentes y el proceso culinario al que se someten, y orientarán con menús adecuados para que la merienda y la cena sean complementarias con el menú del mediodía.

2. La puesta a disposición de la información nutricional del menú se realizará de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y en el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por la que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor o normativa vigente en la materia.

3. La información nutricional prevista en el apartado anterior incluirá consejos relacionados con la promoción de la actividad física y los hábitos alimentarios e higiénicos.

4. Se promoverá la información a la familia del consumo de los menús por comensal. Las vías de comunicación se adaptarán a las características de las familias usuarias.

5. La información facilitada a las familias ha de ser accesible, valiéndose de herramientas como el lenguaje sencillo, la lectura fácil o la comunicación aumentativa.

Artículo 7. Menús para las personas usuarias de centros sanitarios, centros de servicios sociales y otros centros, en régimen residencial o de día.

1. El menú ofertado en estos centros se preparará, preferentemente, en una cocina in situ. Cuando las circunstancias económicas u organizativas no lo permitan, la modalidad podrá ser la de cocina central, primándose la menor distancia entre esta y el centro. En todos los casos, se cumplirán los parámetros y requisitos de este Decreto que le sean de aplicación.

2. Los menús para las personas usuarias de centros sanitarios, centros de servicios sociales u otros centros, en régimen residencial o de día, deberán cumplir las condiciones establecidas en el Anexo II, salvo en dietas terapéuticas, de diagnóstico, progresivas y requerimientos especiales en las que no sea posible.

3. Se garantizará una alimentación segura de las personas con alergias e intolerancia a alimentos, preparando la comida específicamente para ellas de forma que esté exenta de los que causan la alergia e intolerancia y de la posibilidad de contaminación cruzada, y facilitando la información de todos los ingredientes a las personas usuarias, usando para ello cualquier vía, incluyendo la telemática.

4. El centro tendrá a disposición pública las fichas técnicas de los platos, los cuales contemplarán al menos:

a) Ingredientes usados en la preparación.

b) Alérgenos presentes según Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre.

c) Posibles trazas de alérgenos debido a contaminaciones cruzadas en su elaboración.

5. Con respecto a las preferencias de alimentos distintas a las motivadas por alergias e intolerancias, se ofrecerá a las personas una alternativa, lo más equilibrada posible.

Artículo 8. Parámetros y requisitos para la oferta alimentaria presente en cafeterías, cantinas, tiendas, quioscos o similares, situados en el interior de los centros establecidos en este Decreto

1. En estos centros se promocionarán alimentos saludables, y a este fin se asegurará que las cafeterías, cantinas, tiendas, quioscos o similares situados en el interior de estos centros incluyan en su oferta alimentos propios de la dieta mediterránea, así como de proximidad, temporada y ecológicos, y que dispongan de soportes visuales para promocionar hábitos alimentarios e higiénicos saludables. La consejería con competencias en materia de salud establecerá los contenidos mínimos y posibles formatos de los soportes visuales.

2. De acuerdo con lo establecido en el artículo 40.6 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, se prohíbe la venta en los centros docentes de Andalucía de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal o azúcares. Asimismo, la Ley 4/2021, de 27 de julio, de Infancia y Adolescencia de Andalucía establece que las administraciones públicas de Andalucía velarán por el cumplimiento de lo establecido en la normativa vigente relativa al acceso de las personas menores de edad a las bebidas alcohólicas y otras sustancias tóxicas psicoactivas o adictivas.

3. Se debe suministrar la información nutricional y la información en materia de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias, que establecen el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, y el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, o normativa vigente en la materia. Esta información debe ser visible antes de hacer la compra.

4. En el Anexo III se recogen los parámetros nutricionales que debe cumplir cada porción de alimento envasado o comercializado y bebidas ofertadas en cafeterías, cantinas, tiendas, quioscos o similares en los siguientes centros:

a) Centros docentes, exceptuando los centros que impartan las enseñanzas que constituyen la educación superior.

b) Residencias escolares y Escuelas-hogar

c) Centros que imparten acciones de Formación Profesional para el Empleo

d) Centros sanitarios, centros de servicios sociales y otros centros recogidos en la presente norma que atienden de manera mayoritaria a personas menores de edad o con presencia mayoritaria de estas.

5. En el Anexo IV se recogen los requisitos para la oferta alimentaria en cafeterías, cantinas, tiendas, quioscos o similares de los siguientes centros:

a) Centros docentes que impartan las enseñanzas que constituyen la educación superior.

b) Centros sanitarios, centros de servicios sociales y otros centros recogidos en la presente norma que atienden de manera mayoritaria a personas mayores de edad o con presencia mayoritaria de estas. Cuando en estos centros existan dependencias específicas destinadas a población menor de edad y en ellas exista cualquier tipo de oferta alimentaria regulada en este artículo, esta tendrá que cumplir los parámetros establecidos en el Anexo III.

Artículo 9. Regulación de máquinas expendedoras.

1. En los centros docentes que impartan las enseñanzas de educación infantil y de educación primaria no se permitirá la ubicación, instalación y funcionamiento de máquinas expendedoras de alimentos o bebidas, excepto en aquellas dependencias dedicadas al personal del centro, donde sí se permitirán siguiendo los parámetros establecidos en el apartado 2.

En los casos de centros en los que se impartan además las enseñanzas que constituyen la educación secundaria, el alumnado con edades correspondientes a las etapas de educación infantil y primaria no podrá tener acceso a las máquinas expendedoras.

2. En los centros docentes que imparten las enseñanzas que constituyen la educación secundaria, residencias escolares, escuelas-hogar y centros que imparten acciones de formación profesional para el empleo, así como en los centros sanitarios, centros de servicios sociales y otros centros recogidos en la presente norma que atienden de manera mayoritaria a personas menores de edad o con presencia mayoritaria de estas, se permitirá la ubicación, instalación y funcionamiento de máquinas expendedoras, primando los alimentos y bebidas saludables y la oferta de alimentos propios de la dieta mediterránea, y debiendo cumplir los productos envasados los parámetros establecidos en el Anexo III.

3. En el resto de los centros y dependencias regulados en este Decreto se permitirá la ubicación, instalación y funcionamiento de máquinas expendedoras de alimentos o bebidas, primando los productos saludables y la oferta de alimentos propios de la dieta mediterránea, y siempre que, al menos el 75% de sus productos cumplan los parámetros nutricionales previstos en el apartado 3 del Anexo IV.

4. En materia de publicidad, las máquinas expendedoras deberán cumplir lo establecido en el artículo 17 de este Decreto.

5. Las máquinas expendedoras podrán dispensar botellas aptas para entrar en contacto con alimentos y bebidas, conforme a la normativa vigente, para ser usadas como recipientes de agua.

6. Las empresas responsables de la instalación o mantenimiento de máquinas expendedoras de alimentos envasados y bebidas, si las hubiera en los centros y dependencias regulados en este Decreto, incluirán de forma mayoritaria el agua entre su oferta. Las máquinas deben tener la leyenda «El agua es la bebida más saludable».

7. Las máquinas expendedoras o suministradoras automáticas deberán poder ser utilizables por las personas con discapacidad en condiciones de plena accesibilidad, autonomía, seguridad y comodidad, conforme al artículo 50 de la Ley 4/2017, de 25 de septiembre, de los Derechos y la Atención a las Personas con Discapacidad en Andalucía.

8. Se fomentará el proceso de retirada de plásticos de los envases, o cuanto menos el uso de envases reutilizables o de múltiples usos, de acuerdo con la normativa vigente.

Artículo 10. Alimentos y bebidas ofrecidas en celebraciones y actividades festivas desarrolladas en los centros docentes y centros que imparten acciones de formación profesional para el empleo, con presencia mayoritaria de menores

1. En las celebraciones organizadas en estos centros (cumpleaños del alumnado, festividades, fiestas de fin de curso...) se procederá según lo dispuesto en la normativa vigente, cumpliendo los parámetros establecidos en el Anexo III de este Decreto.

2. Todos los productos ofertados deberán cumplir con los criterios de seguridad alimentaria establecidos en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios y en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Artículo 11. Programas de ayuda alimentaria.

La ayuda alimentaria proporcionada desde los centros incluidos en el ámbito de aplicación de este Decreto deberá cumplir los requisitos establecidos en el mismo.

Artículo 12. Limitación del desperdicio alimentario.

Los centros incluidos en el ámbito de aplicación de este Decreto deberán establecer medidas encaminadas a limitar el desperdicio alimentario, en base a la normativa vigente al respecto, sin que ello suponga una alteración de la cantidad o la calidad de alimento ofertado en función de las necesidades de cada persona.

Artículo 13. Favorecer el acceso al agua

1. Las Consejerías con competencias en materia de educación y de formación profesional para el empleo, en coordinación con la Administración Local, fomentarán el consumo gratuito de agua potable procedente de la red de abastecimiento, en los centros que impartan las enseñanzas que constituyen la educación básica y la secundaria, y la formación profesional

para el empleo, como primera medida de hidratación, así como la reducción de la ingesta de bebidas azucaradas y energéticas. En estos centros se permitirá que el alumnado traiga botellas recargables.

2. En todos los centros objeto de este Decreto se garantizará el acceso al agua mediante la implantación de fuentes, adecuadamente señalizadas, que ofrezcan agua potable de forma gratuita, en espacios comunes o de recreo, durante toda la jornada. Las fuentes deben tener la leyenda «El agua potable procedente de la red de abastecimiento es saludable y sostenible». El agua ofertada deberá cumplir las características de claridad, limpieza, suministro real en cantidad suficiente, temperatura adecuada a las condiciones ambientales y presión suficiente, así como las establecidas en el Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

3. En las cafeterías o similares de los centros y dependencias objeto de este Decreto se ofrecerá, a requerimiento de la clientela, agua no envasada en recipientes o vasos reutilizables, de forma gratuita y complementaria a la oferta del propio establecimiento. Deberá disponer de soporte visual con la leyenda «El agua potable procedente de la red de abastecimiento es saludable y sostenible».

4. Las instalaciones que proporcionen agua potable deberán poder ser utilizables por las personas con discapacidad en condiciones de plena accesibilidad, autonomía, seguridad y comodidad.

Artículo 14. Fomento de la lactancia materna.

1. La Consejería competente en materia de salud fomentará la promoción de la lactancia materna, en el marco de la planificación estratégica en materia de promoción de hábitos de vida saludable.

2. La Consejería competente en materia de salud impulsará la extensión y organización de una Red de Bancos de Leche Materna en Andalucía, que pueda atender todas las necesidades de uso de este alimento en personas recién nacidas en los centros hospitalarios de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

3. En todos los centros y dependencias regulados en este Decreto se favorecerá la lactancia materna, habilitando medios adecuados y espacios confortables reservados para ese fin.

Artículo 15. Fomento de una alimentación saludable y sostenible

1. La Consejería competente en materia de educación promoverá, en el marco de la planificación estratégica en materia de promoción de hábitos de vida saludable, la enseñanza y la sensibilización sobre una alimentación saludable y sostenible, junto a otros hábitos saludables, en los centros docentes de enseñanza no universitaria, haciendo partícipe a toda la comunidad educativa. En los centros con servicio de comedor escolar se incorporará dicho servicio al proyecto educativo del centro.

2. Las Universidades andaluzas promoverán, en el marco de la planificación estratégica en materia de promoción de hábitos de vida saludable, actuaciones destinadas al fomento de una alimentación saludable y sostenible, junto a otros hábitos saludables.

3. En todos los centros del Sistema Sanitario Público de Andalucía, y especialmente en el ámbito de la Atención Primaria de Salud, se garantizará el asesoramiento y el consejo para una alimentación saludable y sostenible, junto a otros hábitos saludables, por parte del personal

de salud a todas las personas usuarias y especialmente a las personas en situaciones de sobrepeso y de obesidad o en riesgo de padecerlos, así como en aquellas personas con otros factores de riesgo elevados para enfermedades crónicas.

4. La Consejería competente en materia de servicios sociales, impulsará, en el marco de la planificación estratégica en materia de promoción de hábitos de vida saludable, actuaciones destinadas al fomento de una alimentación saludable y sostenible, junto a otros hábitos saludables, teniendo en cuenta las peculiaridades de cada etapa vital.

5. Para el desarrollo de las actuaciones recogidas en los apartados anteriores se podrá contar con el apoyo de profesionales del Sistema Sanitario Público de Andalucía. Asimismo, se favorecerá la firma de convenios con colegios profesionales y sociedades científicas del ámbito de este Decreto.

CAPÍTULO III. Formación, publicidad y contratación

Artículo 16. Formación sobre alimentación saludable y sostenible

Las personas responsables de la oferta alimentaria de los centros y dependencias establecidos en este Decreto garantizarán que el personal implicado en la prestación de ese servicio reciba formación periódica sobre alimentación saludable y sostenible, y dieta mediterránea, incidiendo en los beneficios que reporta sobre la salud.

Asimismo, esta formación incluirá contenidos sobre hábitos de higiene, alergias alimentarias, habilidades para la gestión de la convivencia en los servicios de comedor escolar y herramientas de trabajo con niños y niñas con discapacidad.

Para la elaboración de estos contenidos se podrá contar con el asesoramiento de personas expertas, en el marco de la Comisión Conjunta prevista en el artículo 19, para aportar la mejor evidencia científica disponible.

Artículo 17. Publicidad y campañas de promoción

1. Los centros que impartan las enseñanzas que constituyen la educación básica y la educación secundaria de conformidad con la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, las residencias escolares y las escuelas hogar, junto con los centros que imparten acciones de formación profesional para el empleo en Andalucía, serán espacios protegidos de la publicidad.

Las campañas de promoción alimentaria, educación nutricional, promoción y patrocinio de actividades y eventos en los centros docentes deberán ser previamente autorizadas por la Consejería competente en materia de educación, de acuerdo con los parámetros establecidos en este Decreto y los que pudiera establecer la Consejería competente en materia de salud y adaptarse a las características de las diferentes etapas del desarrollo infantil.

2. Los centros sanitarios, centros de servicios sociales u otros centros que atiendan de manera mayoritaria a personas menores de edad o con presencia mayoritaria de estas, serán espacios libres de la promoción y publicidad de alimentos o bebidas que no estén de acuerdo con los parámetros nutricionales establecidos en el presente Decreto.

3. En el resto de centros y dependencias regulados en este Decreto se fomentará la difusión de hábitos alimentarios saludables, evitando específicamente campañas de publicidad de bebidas o de alimentos de alto contenido en ácidos grasos saturados, grasas trans, sal o

azúcar, y muy especialmente en instalaciones deportivas o de ocio y tiempo libre a las que acudan menores.

4. Se procurará que los contenidos de las campañas de alimentación saludable y sostenible sean accesibles, valiéndose de herramientas como el lenguaje sencillo, la lectura fácil o la comunicación aumentativa. Asimismo, se procurará que estos contenidos sean accesibles para las familias, dando continuidad a la promoción de una alimentación saludable y sostenible en el contexto familiar.

Artículo 18. Contratación en los centros de titularidad pública

1. En la contratación para la adquisición de alimentos y bebidas o para la adjudicación de los servicios de comedor escolar u otros servicios de restauración o máquinas expendedoras en los centros de titularidad pública objeto de este Decreto, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, los pliegos de prescripciones técnicas incluirán requisitos para garantizar una alimentación saludable y sostenible, y en su caso, adaptada a las necesidades nutricionales de las personas usuarias del servicio. Las ofertas presentadas que no se ajusten a estos requisitos no serán aceptadas. En la elaboración de los pliegos se garantizará la participación de una persona profesional del ámbito de la salud, que en el caso del ámbito hospitalario será una persona miembro de las unidades con competencias en Nutrición Clínica y Dietética. En todo caso, su cumplimiento deberá ser supervisado por la autoridad contratante atendiendo a las guías y objetivos nutricionales, establecidos por la Consejería competente en materia de salud.

2. En la citada contratación pública se deberán introducir criterios cualitativos para evaluar la mejor relación calidad precio, que contemplarán aspectos sociales y de sostenibilidad ambiental vinculados al objeto del contrato, en los términos establecidos en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de contratos del sector público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero (en adelante LCSP). Tales aspectos también deberán incluirse como condiciones especiales de ejecución, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 202 de la LCSP.

3. Los requisitos exigibles a contemplar en los pliegos de prescripciones técnicas u otros instrumentos que determinen la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en los centros objeto de este Decreto, son además de los que se exigen en la LCSP y normativa laboral, los siguientes:

a) Priorizarán una alimentación saludable y sostenible sobre criterios económicos en las ofertas.

b) Se responsabilizarán de la recogida y clasificación de todos los envases y utensilios desechables entregados.

c) Establecerán medidas de disminución del desperdicio alimentario.

d) Garantizarán el cumplimiento de los parámetros nutricionales específicos para cada modalidad de centro recogidos en los siguientes anexos:

1.º Anexo I, en base a lo establecido en el artículo 4.2.d).

2.º Anexo II, en base a lo establecido en el artículo 7.2.

3.º Anexo III, en base a lo establecido en el artículo 8.4.

4.º Anexo IV, en base a lo establecido en el artículo 8.5.

e) De conformidad con lo dispuesto en el artículo 5.1.a), en los pliegos de prescripciones técnicas para la contratación del servicio de comedor escolar quedarán recogidas las condiciones organizativas y las instalaciones, de manera que permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales.

4. Además de los requisitos obligatorios de los apartados anteriores, se establecen una serie de parámetros de mejora que contribuirán a aumentar la puntuación de la oferta:

a) Promover medidas de gestión ambiental, aumentando la puntuación conforme se incluyan las siguientes medidas:

1.º Sustitución de materiales y recipientes desechables por materiales y recipientes reutilizables, en base a la normativa vigente.

2.º Cuando se utilicen materiales y recipientes desechables, uso de recipientes a partir de materiales reciclados y alternativos al plástico, o con una reducción significativa del componente plástico; uso de recipientes elaborados a base de material 100% orgánico y compostable; y disposición de un servicio de depósito y recogida de recipientes.

3.º Suministro de productos a granel en envases retornables.

4.º Medidas para favorecer el reciclado de la materia orgánica de forma separada de la fracción resto.

b) Primar la política de compra de alimentos frescos, ecológicos y sostenibles, de proximidad, de cadena de distribución corta y de temporada, así como de comercio justo, aumentando la puntuación conforme se incremente el porcentaje de:

1.º Productos certificados como ecológicos, obtenidos o elaborados en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

2.º Frutas y hortalizas de proximidad, otorgando más puntos según tramos de distancia origen de los productos ofertados.

3.º Frutas y hortalizas de temporada.

c) En relación con la contratación del servicio de comedor escolar o de preparación y distribución de comidas a personas ingresadas en centros sanitarios o usuarias de centros residenciales o de día, se aumentará la puntuación conforme se incluyan las siguientes medidas:

1.º Uso de la modalidad de cocina in situ, con un proceso de elaboración completa del menú.

2.º Cuando se opte por la modalidad de cocina central, se antepone la menor distancia entre esta y los centros, se evitan los embalajes de plástico, y en el caso concreto del servicio de comedor escolar, se prioriza el proceso de elaboración parcial del menú.

3.º Mecanismos de participación de las personas usuarias del servicio.

4.º Acciones educativas o de sensibilización en torno a la alimentación saludable y sostenible.

5. En las mesas de contratación que se constituyan para la valoración de las ofertas de los procesos de licitación se facilitará la participación de una persona profesional del ámbito de la salud con formación en materia de alimentación saludable y sostenible.

CAPÍTULO IV. Comisión Conjunta para el fomento de la alimentación saludable y sostenible y la prevención y lucha contra la obesidad.

Artículo 19. Comisión Conjunta para el fomento de la alimentación saludable y sostenible y la prevención y lucha contra la obesidad.

1. Se crea la Comisión Conjunta, en adelante la Comisión, para el seguimiento de los aspectos regulados en este Decreto, como un órgano colegiado de participación administrativa o social, adscrito a la Consejería competente en materia de salud, cuyo régimen jurídico se encuentra regulado en los artículos 19 y 20 y en la sección 1ª del Capítulo II, del Título IV de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de Administración de la Junta de Andalucía, en la subsección 1ª, de la sección 3ª, del Capítulo II, del Título Preliminar de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, del Régimen Jurídico del Sector Público, en esta disposición normativa y en las que se dicten como desarrollo de la misma, así como en otras que pueda establecer la propia Comisión.

2. La Comisión tendrá como finalidad la de informar y asesorar a la Administración de la Junta de Andalucía sobre las políticas dirigidas al fomento de la alimentación saludable y sostenible y la prevención y lucha contra el sobrepeso y la obesidad.

3. La Comisión estará integrada por representantes de la Administración de la Junta de Andalucía de las Consejerías competentes en materia de salud, educación, servicios sociales, formación profesional para el empleo, agricultura y economía social; de las Universidades públicas andaluzas; de las Corporaciones Locales; de las Asociaciones de Padres y Madres; y de las organizaciones de personas Consumidoras y Usuarías de Andalucía.

Cuando sea necesario, por la naturaleza de los temas a tratar, la Comisión podrá invitar a personas u organizaciones en representación de intereses legalmente reconocidos, o en calidad de profesionales expertos para aportar la mejor evidencia científica disponible, sin que adquieran por ello la condición de miembros.

4. La Comisión, respetará el principio de representación equilibrada de mujeres y hombres, de conformidad con los artículos 18.2 y 19.2 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre.

5. La Comisión estará compuesta por:

a) La persona titular del órgano directivo central con competencias en materia de salud pública de la Consejería, que ejercerá la presidencia. En caso de vacante, ausencia, enfermedad u otra causa legal, será sustituida por la persona titular de la Vicepresidencia de la Comisión. En defecto de la persona titular de la Vicepresidencia, la sustitución corresponderá a la persona miembro del órgano colegiado que, perteneciendo a la Administración de la Junta de Andalucía o, en su caso, a cualquier otra Administración, tenga mayor jerarquía, antigüedad en el órgano y edad, por este orden, de entre sus componentes, de conformidad con el artículo 93.2 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre.

b) La persona que ocupe el puesto de mayor nivel de la unidad perteneciente al órgano directivo central con competencias en materia de promoción y prevención de la salud de la Consejería, ocupará la Vicepresidencia de la Comisión.

c) Una persona que preste servicios en el órgano directivo central competente en materia de promoción y prevención de la salud de la Consejería, con nivel al menos de Jefatura de Servicio, ocupará la Secretaría de la Comisión, con voz y voto. En el supuesto de

que deba ser sustituida, deberá realizarse por una persona que reúna los mismos requisitos exigidos a la persona titular.

d) Las siguientes seis personas que actuarán como vocales, en condición de titulares, requiriéndose un perfil técnico con formación o experiencia en materia de oferta alimentaria o promoción de hábitos saludables y sostenibles relacionados con la alimentación, serán designadas por las personas titulares de las siguientes Consejerías:

1.º Una persona designada por la persona titular de la Consejería con competencias en materia de salud.

2.º Una persona designada por la persona titular de la Consejería con competencias en materia de educación.

3.º Una persona designada por la persona titular de la Consejería con competencias en materia de servicios sociales.

4.º Una persona designada por la persona titular de la Consejería con competencias en materia de formación profesional para el empleo.

5.º Una persona designada por la persona titular de la Consejería con competencias en materia de agricultura.

6.º Una persona designada por la persona titular de la Consejería con competencias en materia de economía social.

En caso de vacante, ausencia o enfermedad, las personas que sean vocales titulares del órgano colegiado serán sustituidas por otras personas que reúnan los mismos requisitos exigidos a las personas titulares a las que sustituyan.

e) Las siguientes seis personas que actuarán como vocales, en condición de titulares, serán designadas por las siguientes entidades:

1.º Una persona en representación de las Universidades públicas andaluzas, designada por el Consejo Andaluz de Universidades.

2.º Una persona designada por la Federación Andaluza de Municipios y Provincias.

3.º Una persona designada por la entidad representante de asociaciones de madres y padres del alumnado de escuelas públicas, con ámbito de actuación en toda Andalucía.

4.º Una persona designada por la entidad representante de asociaciones de madres y padres del alumnado de escuelas concertadas, con ámbito de actuación en toda Andalucía.

5.º Una persona designada por la entidad representante de asociaciones de madres y padres del alumnado de escuelas privadas no concertadas, con ámbito de actuación en toda Andalucía.

6.º Una persona designada por el Consejo de Personas Consumidoras y Usuarías de Andalucía.

En caso de vacante, ausencia o enfermedad, las organizaciones y entidades representadas podrán sustituir a sus vocales por otros, acreditándolo previamente ante la secretaría.

6. La concurrencia efectiva a las reuniones de las personas ajenas a la Administración, formen o no parte de la Comisión, no generará derecho al abono de indemnizaciones, de conformidad con lo dispuesto en la disposición adicional sexta del Decreto 54/1989, de 21 de marzo, por el que se regulan las Indemnizaciones por razón del servicio.

7. La Comisión se reunirá, preferentemente por medios telemáticos, dos veces al año con carácter ordinario y con carácter extraordinario cuando lo convoque la Presidencia por propia iniciativa o a solicitud de un tercio de sus miembros.

8. Funciones:

a) Ofrecer apoyo y asesoramiento a los centros y dependencias establecidas en el ámbito de aplicación para facilitar la implantación de las medidas incluidas en este Decreto.

b) Elaborar informes sobre los parámetros mínimos que han de recoger los pliegos de prescripciones técnicas.

c) Colaborar en el seguimiento de la ejecución de las medidas incluidas en este Decreto.

d) Asesorar y colaborar en la evaluación del impacto de las medidas implantadas.

e) Colaborar en la coordinación de las actuaciones desarrolladas por las distintas administraciones implicadas.

f) Asesorar en la elaboración de campañas de sensibilización, orientaciones y recomendaciones a la ciudadanía, a las empresas y a la sociedad en su conjunto sobre el fomento de la alimentación saludable y sostenible y la lucha contra el sobrepeso y la obesidad.

g) Proponer el establecimiento de convenios con colegios profesionales y sociedades científicas relacionadas con el ámbito de este Decreto.

h) Colaborar en el diseño de las encuestas de satisfacción que se trasladarán de forma periódica en los centros docentes al alumnado y a sus familias, para detectar oportunidades de mejora en diferentes aspectos de la alimentación saludable y sostenible, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 20.4.

i) Aquellas otras que normativamente se le asignen.

CAPÍTULO V. Evaluación, vigilancia y régimen sancionador

Artículo 20. Evaluación, vigilancia y control.

1. Corresponde a la autoridad competente en materia de salud verificar el cumplimiento del presente Decreto y realizar las inspecciones a las ofertas alimentarias de los centros incluidos en su ámbito de aplicación, en el marco de los Planes Nacionales de Control Oficial de la Cadena alimentaria.

2. Los Agentes de Salud Pública, que se acrediten conforme a lo establecido en la Orden de 10 de junio de 2015, por la que se regula la acreditación de la identidad de los Agentes de Salud Pública de la Junta de Andalucía, realizarán evaluaciones sobre el cumplimiento de los parámetros establecidos en el presente Decreto en cada oferta alimentaria de los centros, siguiendo los procedimientos establecidos por la autoridad competente.

3. Se promoverá la transparencia en los procesos de evaluación de los comedores escolares, siendo la consejería competente en materia de educación la encargada de velar por su cumplimiento, haciendo partícipes, entre otros, a las personas representantes del alumnado y sus familias y a los órganos de control y gestión del centro.

4. Los centros docentes trasladarán encuestas de satisfacción de forma periódica al alumnado y sus familias, que permitan recoger oportunidades de mejora en diferentes aspectos de la alimentación saludable y sostenible, así como del servicio de comedor escolar.

El resultado de estas encuestas se trasladará al consejo escolar del centro, a las familias y a los proveedores del servicio de comedor escolar.

Artículo 21. Régimen sancionador.

1. Sin perjuicio de las responsabilidades civiles, penales o de otro orden que puedan producirse, el incumplimiento de las obligaciones contempladas en este Decreto podrá constituir infracción administrativa, de conformidad con los artículos 32 a 37 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, general de sanidad, los artículos 50 a 53 de la Ley 17/2011, de 5 de julio y los artículos 103 a 111 de la Ley 16/2011, de 23 de diciembre, de Salud Pública de Andalucía.

2. La competencia para iniciar el procedimiento sancionador, así como para imponer sanciones, corresponderá al órgano competente en materia de salud o consumo, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 103/2004, de 16 de marzo, de atribución de competencias sancionadoras en materia de consumo y en el Decreto 20/2005, de 25 de enero, por el que se desconcentran las competencias sancionadoras y se regulan determinados aspectos del procedimiento sancionador en materia de salud, salvo en aquello que pueda ser de aplicación el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria o normativa vigente en la materia.

Disposición Transitoria Única. Adaptación a la oferta alimentaria saludable y sostenible

Las personas responsables de las actuaciones incluidas en este Decreto dispondrán de un plazo de un año, a contar desde el día siguiente a la entrada en vigor del mismo, para adaptar la oferta alimentaria a sus previsiones, exceptuándose aquellos servicios que ya estuvieran contratados.

Disposición Derogatoria Única. Derogación normativa

Quedan derogadas todas las disposiciones de igual o inferior rango que se opongan a lo establecido en el presente Decreto.

Disposición Final Primera. Habilitación normativa

Se autoriza a las Consejerías responsables de los centros contemplados en este Decreto, para dictar las disposiciones que resulten necesarias para el desarrollo y ejecución del mismo.

En concreto, se faculta a la Consejería competente en materia de salud para modificar los parámetros y límites establecidos en los anexos, en base a la evidencia científica y a las recomendaciones de organismos internacionales.

Disposición Final Segunda. Entrada en vigor

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

BORRADOR

Anexo I.

Parámetros que deben cumplir los menús ofertados en los centros con servicio de comedor escolar.

1. Energía y macronutrientes

Se ofertará una alimentación acorde a la edad y que cubra las necesidades nutricionales en cada uno de los menús planificados.

Los parámetros de energía y macronutrientes según los grupos de edad, serán los establecidos en los planes y programas para la Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía (EVACOLE), de la Consejería con competencias en materia de salud.

2. Frecuencia de consumo semanal

La frecuencia de consumo semanal, así como el gramaje de referencia para calcular el número de raciones de la parte comestible de cada grupo de alimentos, serán los establecidos en los planes y programas EVACOLE.

3. Requisitos nutricionales

- a) Siempre se deberá utilizar aceite de oliva virgen, preferiblemente extra, salvo en frituras en las que se puede utilizar aceite de orujo, de oliva o girasol alto oleico ($\geq 75\%$). Por motivos medioambientales, el aceite culinario sobrante debe depositarse en los circuitos de reciclado.
- b) Se deberá utilizar sal yodada y reducir el aporte de sal en general, según las recomendaciones sanitarias, incrementándose el uso de especias como alternativa.
- c) Se evitará en las elaboraciones el uso de concentrados de caldo u otros potenciadores del sabor, y en el caso de usarse se utilizarán las opciones existentes en el mercado con un 30 % reducido en sal.
- d) Se asegurará la presencia de agua potable procedente de la red de abastecimiento como única bebida, disponiéndose jarras de agua en las mesas, salvo que no sea posible debido a las condiciones del suministro.
- e) Se incrementará el consumo de proteína vegetal frente a la animal.
- f) Los alimentos que se utilicen para elaborar los platos del menú escolar no deberán incluir azúcar añadido (o similar) ni almidones modificados entre sus ingredientes. En caso de ser necesaria su utilización, la cantidad máxima no podrá sobrepasar el 7,5% del peso del plato en el caso de la azúcar y el 10% en el caso de los almidones modificados.
- g) No se añadirán grasas trans. El plato solo puede tener las presentes de forma natural en las grasas de origen animal.
- h) Los platos no deberán incluir edulcorantes o colorantes artificiales, ni potenciadores del sabor.
- i) El pescado, en el periodo de cuatro semanas, deberá ser azul al menos dos veces, y de ellas al menos una vez deberá ser producto no transformado (fresco o congelado)

j) El pescado susceptible de tener un alto contenido en mercurio tales como pez espada/emperador, atún rojo (*thunnus thynnus*), tiburón (cazón, marrajo, mielgas, pintarroja y tintorera) y lucio, no se puede incluir en el menú de comensales de hasta 10 años de edad. En mayores de esa edad, en el periodo de cuatro semanas se puede incluir una ración como máximo.

k) En el caso de conservas de pescado se dará prioridad a aquellas que estén envasadas al natural o en aceite de oliva virgen/virgen extra, y a ser posible con contenido reducido en sal.

l) Los productos derivados de los cereales (pan, pastas, arroz...) se presentarán preferiblemente en sus formas integrales, y en el caso concreto del pan, se elaborará, a ser posible, con masa madre y fermentación lenta.

m) Se podrán ofertar alimentos procesados siempre y cuando cumplan con los requisitos nutricionales establecidos en esta norma.

n) Se evitará la presencia de alimentos y bebidas ultraprocesadas.

o) Para los diferentes grupos de alimentos, cada receta en el periodo de 20 días se puede repetir como máximo 2 veces. Se considera una receta diferente cuando cambia el proceso culinario y/o alguno de los dos ingredientes de mayor peso.

p) Para los grupos de alimento que se especifican, debe haber rotación de alimentos. El número de alimentos distintos mínimo es el de la tabla I:

Tabla I. Rotación mínima de alimentos

Grupo de alimentos	Números de alimentos distintos
Verduras crudas	Mínimo 8 diferentes
Verduras cocinadas	Mínimo 10 diferentes
Legumbres	Mínimo 3 diferentes
Carne	Mínimo 3 diferentes
Pescado	Mínimo 6 diferentes
Fruta	Mínimo 5 diferentes

q) Para los grupos de alimentos que se especifican a continuación, se deben utilizar técnicas culinarias diferentes, siendo el número mínimo de técnicas el especificado en la tabla II:

Tabla II. Rotación mínima de técnicas culinarias

Grupo de alimentos	Técnicas culinarias diferentes
Verduras y hortalizas	Mínimo 5
Carne	Mínimo 3
Pescado	Mínimo 3
Huevos	Mínimo 2

Se dará prioridad a utilizar técnicas culinarias más saludables como horno, vapor, hervido y plancha, frente a otras como frituras, rebozados, sofritos y preparaciones con salsas.

Como estrategia eficaz para incrementar el consumo del grupo de alimentos de verduras y hortalizas, se recomienda la incorporación de alimentos saludables en las propuestas culinarias basadas en verduras crudas, en pequeñas cantidades, de tal forma que no modifiquen sustancialmente la caracterización original del plato. Entre los alimentos saludables se destacan los frutos secos, queso, fruta, huevo cocido, cereales, pescados en conserva, y cualquier otro ingrediente que siendo saludable contribuya a incrementar la apetencia del producto.

4. Requisitos nutricionales específicos para el primer ciclo de educación infantil

a) Los centros docentes que impartan el primer ciclo de educación infantil, dentro de sus posibilidades, proporcionarán espacios en los que las madres y trabajadoras del centro puedan amamantar cómodamente y con intimidad a sus hijos e hijas.

b) En el caso de administrarse leche materna previamente extraída, deben seguirse una serie de recomendaciones tanto para preservar las condiciones de higiene y valores de la leche, como para asegurarse de que cada bebé sólo es alimentado con leche de su propia madre.

c) Mientras el bebé solo toma leche materna (o adaptada) a demanda no necesita beber agua. A partir del sexto mes, sí que se recomienda ofrecer agua al menor y que este beba según su sensación de sed. Durante la infancia, el agua tiene que ser la bebida principal.

d) En los alimentos para lactantes y menores de 3 años no se debe añadir azúcar, miel ni edulcorantes.

e) Para minimizar la pérdida de nutrientes en la cocción de verduras y hortalizas se recomienda cocer al vapor o hervir con una cantidad mínima de agua, así como procurar que la cocción sea rápida, tapando el recipiente.

f) Los alimentos con gluten se pueden ofrecer, como el resto de alimentos, a partir de los 6 meses.

g) Se puede ofrecer el pan, la pasta y el arroz integrales, ya que son más ricos en nutrientes y fibras.

h) Se puede ofrecer yogur natural o queso desde los 9 meses y leche de vaca entera a partir de los 12 meses.

i) Se debe limitar el consumo de vegetales de hoja verde (acelgas y espinacas) durante el primer año de vida, y limitar a 45g/día como máximo en población infantil de 1-3 años de edad. Del mismo modo, se recomienda no incluir la borraja hasta los 3 años de edad.

j) En la merienda y/o desayuno de media mañana, se dará preferencia a la fruta fresca, el yogur natural y el pan (pan con aceite de oliva, pan con tomate y aceite de oliva, bocadillos pequeños de queso, etc.), junto con el agua.

k) Es aconsejable incorporar preparaciones diferentes de los triturados. Ofrecer los alimentos enteros (o en trocitos, según el tipo de alimento) permite que el niño o niña pueda comer de forma autónoma y que disfrute de los diferentes sabores, texturas, olores y colores de los alimentos.

l) Se evitará el consumo de frutos secos, debido al riesgo de asfixia por atragantamiento en estas edades.

BORRADOR

Anexo II.

Parámetros que deben cumplir los menús basales ofertados a personas usuarias de centros sanitarios, centros de servicios sociales u otros centros, en régimen residencial o de día.

1. Energía y macronutrientes

Se ofertará una alimentación acorde a la edad y que cubra las necesidades nutricionales, conforme a la tabla I.

Tabla I, Aporte calórico diario de las dietas basales y proporción de macronutrientes, según edad.

Edad	Calorías (kcal/día)	Proteínas (%)	Hidratos de carbono (%)	Lípidos (%)	Fibra (g/día)
Personas usuarias de centros sanitarios, centros de servicios sociales u otros centros, en régimen residencial					
6-12 meses	750	20	40-50	30-40	5
1 año	1050	20	45-60	35-40	10
2-4 años	1600	18-20	45-60	30-35	10-15
5-13 años	2200	18-20	45-60	30-35	15-20
A partir de 14 años	2500	18-20	45-60	30-35	25-30
Personas usuarias de centros sanitarios, centros de servicios sociales u otros centros, en régimen de día					
Desayuno para personas menores de edad	525-775	15-20	45-60	30-35	5
Desayuno para personas mayores de edad	525-625	15-20	45-60	30-35	5
Almuerzo para personas menores de edad	875-1100	15-20	45-60	30-35	10
Almuerzo para personas mayores de edad	725-875	15-20	45-60	30-35	10

2. Frecuencia de consumo diaria o semanal

Para garantizar una dieta equilibrada, se incorporarán a los menús ingredientes de todos los grupos de alimentos, conforme a la frecuencia de la tabla II.

Tabla II. Cantidad y frecuencia de consumo de alimentos por grupos

Gramos	Grupo de alimentos	Frecuencia
400-500	Lácteos	Diario
400-500	Fruta	Diario
300-400	Vegetales y verduras	Diario
	De las cuales, frescas 60%	Diario
100-150	Carne magra	De tres a cinco veces por semana
	De la cual, carne de rumiantes	No más de dos veces por semana
60-120	Huevos	De tres a cuatro veces por semana
125-150	Pescado	De tres a cinco veces por semana
	Del cual, Pescado azul	Una vez en semana
	Del cual, Pescado fresco preferentemente	Una vez en semana
200-250	Cereales (pan, pasta, arroz, y otros cereales procesados)	Diario
200-250	Patatas y tubérculos	De dos a tres veces por semana
40-50	Aceite oliva virgen	Diario
60-80	Legumbres variadas	De tres a cuatro veces por semana
30 g	Frutos secos	De tres a cuatro veces por semana

3. Rotación de alimentos y menús

Habrá una rotaci3n de menús con variabilidad suficiente para garantizar una alimentaci3n equilibrada y de forma que el número mínimo de alimentos por grupo se acoja a la tabla III.

El ciclo de los menús será de al menos catorce días y habrá una oferta de menú estacional, verano e invierno.

Tabla III. Rotaci3n mínima de alimentos

Grupo de alimentos	Número mínimo de alimentos distintos al mes
Verduras crudas	6
Verduras cocinadas	10
Legumbres	3
Carne	4
Pescado	6
Fruta	6

4. Requisitos nutricionales y alimentarios

a) Requisitos nutricionales y alimentarios comunes:

1.  Todas las dietas deberán de estar valoradas en calorías, hidratos de carbono y azúcares, lípidos totales, ácidos grasos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados, proteínas, fibra y sal.

2.  Siempre se deberá de utilizar aceite de oliva virgen, preferiblemente extra, salvo en frituras en las que se puede utilizar aceite de orujo, de oliva o girasol alto oleico ($\geq 75\%$). Por motivos medioambientales, el aceite culinario sobrante debe depositarse en los circuitos de reciclado.

3.  El aporte de sal, del total de la dieta, no debe superar los 5 g y la usada será sal yodada.

4.  El grupo de alimentos de los cereales ofertados será al menos el 50% de origen integral.

5.  Salvo la mantequilla para untar el pan de desayuno y nata para cocinar, excluyendo requerimiento específico de la dieta, no se a adir  ninguna grasa animal ni hidrogenada en la elaboraci3n de los platos.

6.  El pescado congelado no llevará fosfatos como estabilizador.

7.  Cuando se usen conservas de pescado para la elaboraci3n de los platos hay que considerar la cantidad de sal y aceite que incorpora a la dieta, siendo preferible el uso de conservas al natural o en aceite de oliva virgen/virgen extra y con contenido reducido en sal.

8.  Cuando se usen conservas vegetales se considerará el aporte de sal a la totalidad de la dieta.

9.  Se reducir  el consumo de carne procesada a uso ocasional, siendo estos derivados cárnicos de piezas identificadas anatomicamente y serán bajos en grasas, sal y sin fosfatos añadidos.

10.º En los derivados cárnicos de origen animal se tendrá en cuenta que solo pueden tener como ingrediente cárnico la pieza entera que da nombre al producto y serán bajos en grasas, sal y sin fosfatos añadidos.

11.º No se ofertarán alimentos cocinados o precocinados envasados que tengan más de 5 g de grasa saturada ni 0.5 g de sal por ración; en cualquier caso, la dieta total no pasará de las ingestas de referencia de 20 g de grasas saturadas y 5 g de sal. En ningún caso, podrán contener ácidos grasos trans que no procedan de forma natural de la carne o los productos lácteos.

12.º Se podrán ofertar alimentos procesados siempre y cuando cumplan con los requisitos nutricionales establecidos en esta norma.

13.º Se dispondrá de agua potable procedente de la red de abastecimiento, con punto de toma accesible a todas las personas usuarias de centros sanitarios, centros de servicios sociales u otros centros, en régimen residencial o de día, así como a sus acompañantes.

14.º La alimentación ofertada en estos centros no podrá contener aditivos de tipo colorantes azoicos ni potenciadores del sabor y se evitará el uso de edulcorantes cuando no sea necesario por razones clínicas.

15.º La ingesta de azúcares añadidos y libres debe ser lo más baja posible y no debe superar más del 10% de la ingesta calórica total.

16.º Las preparaciones culinarias a usar serán preferentemente hervidos, planchas, hornos, sofritos, cocidos, guisos y solo ocasionalmente fritos y empanados para las dietas compatibles. Estas preparaciones tendrán en cuenta los gustos gastronómicos de la población dónde está situado el centro.

17.º Las dietas ofertadas tendrán la posibilidad, cuando sea necesario, de estar adaptadas en textura.

18.º Para favorecer la ingesta de alimentos con dieta basal, se ofertará, a ser posible, varios platos a elegir.

19.º Se adoptarán las medidas de economía circular de conformidad con la normativa vigente.

b) Requisitos nutricionales y alimentarios específicos para menores

1.º Para la alimentación de menores de cuatro años, los platos preparados no pueden contener nitratos ni nitritos añadidos como aditivos.

2.º Hasta los doce años el pescado fresco, congelado o sus conservas no puede pertenecer al grupo de pescados susceptibles de contener alto contenido en mercurio.

c) Requisitos nutricionales y alimentarios específicos para mujeres embarazadas y lactantes

Los platos preparados para mujeres embarazadas y lactantes:

1.º No contendrán los aditivos de tipo nitratos ni nitritos.

2.º No incluirán pescado susceptible de tener un alto contenido en mercurio.

3.º No contendrán alimentos frescos o en semiconservas con probabilidad de crecimiento de *Listeria monocytogenes*, como quesos elaborados con leche cruda, de superficie mohosa o de pasta blanda o embutidos loncheados envasados.

4.º No contendrán alimentos que puedan albergar parásitos del género *Toxoplasma*.

d) Requisitos nutricionales y alimentarios específicos para personas de avanzada edad

En la documentación sobre las dietas se contemplará las distintas modificaciones en textura y la posibilidad de suplementos enriquecedores de la dieta hasta cubrir las necesidades nutricionales diarias.

BORRADOR

Anexo III.

Parámetros nutricionales de los productos ofertados en máquinas expendedoras, cafeterías, cantinas, tiendas, quioscos o similares en los centros establecidos en este Decreto que atienden de manera mayoritaria a personas menores de edad o con presencia mayoritaria de estas.

A efectos de este Anexo, se entiende por porción de alimento envasado los envases o porciones de 50 g para alimentos sólidos y de 200 ml para bebidas.

1. La porción de alimento envasado no contendrá más de 200 kilocalorías.

2. El 35%, como máximo, de las kilocalorías procederán de la grasa, esto equivale a un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas totales por porción de alimento envasado. Este criterio no se aplica a la leche entera, yogures ni frutos secos sin grasas añadidas.

3. El 10%, como máximo, de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas, con un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas por porción de alimento envasado. Este límite no se aplica a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.

4. No contendrán ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos y, en cualquier caso, la cantidad debe estar dentro de los límites establecidos en la normativa vigente.

5. El 10 % como máximo de las kilocalorías procederán de los azúcares añadidos o libres, con un contenido máximo de 5 g de azúcares añadidos o libres por porción de alimento envasado. Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas que no contengan azúcares añadidos. En la leche y productos lácteos no se contabiliza, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.

6. Contendrán un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio) por porción de alimento envasado.

7. Los envases mono-dosis de sal, azúcar y otras salsas, contendrán como máximo las siguientes cantidades: 3 g para el azúcar, 0,5 g para la sal y 10 g para otras salsas.

8. No contendrán alcohol.

9. No contendrán edulcorantes artificiales. En el yogur no se aplica esta limitación.

10. Las bebidas refrescantes no tendrán un contenido de cafeína superior a los 15 miligramos por 100 mililitros.

11. La oferta de productos procesados no envasados se ajustará a los parámetros nutricionales contemplados en este Anexo.

Anexo IV.

Requisitos de la oferta alimentaria en las máquinas expendedoras, cafeterías, cantinas, tiendas, quioscos o similares de los centros establecidos en este Decreto que atienden de manera mayoritaria a personas mayores de edad o con presencia mayoritaria de estas.

1. Menús o carta de menús

Se requiere que diariamente exista la opción de, al menos, un menú saludable:

a) Dicho menú saludable debe cumplir con una distribución equilibrada de nutrientes: una ración de verduras, una ración de proteínas y una ración de alimentos ricos en hidratos de carbono. En el caso de las legumbres, al ser alimentos ricos en hidratos de carbono y proteínas, este día será suficiente con ofertar una ración de legumbre y una ración de verdura, siendo opcional la adición de un cuarto de ración de proteínas para complementar el aporte proteico.

b) Se ofrecerá la opción de un menú reducido, que mantenga las proporciones establecidas en el punto anterior.

c) El menú saludable debe de incluir agua potable procedente de la red de abastecimiento como bebida y un postre saludable, preferentemente fruta de temporada.

2. Alimentos y bebidas ofertadas que no formen parte del menú o carta de alimentos

a) Se ofrecerá la posibilidad de media ración.

b) Se requerirá que al menos una opción de los alimentos ofertados sea vegetariana.

c) Se requerirá que al menos una opción de los sándwiches o bocadillos ofertados sea con pan integral. Las características del pan integral serán las establecidas en la normativa vigente. Asimismo, se requiere que los sándwiches o bocadillos estén también disponibles en la mitad de su tamaño.

d) Existirá algún postre con ≤ 200 Kilocalorías por porción.

e) Se requerirá que esté disponible el agua procedente de la red de abastecimiento, sin coste adicional.

f) Se asegurará, dentro de la oferta de bebidas, que existan opciones saludables, que no sean hipercalóricas, ni contengan alcohol o estimulantes.

g) Solo las opciones saludables disponibles estarán cerca de la entrada a la cafetería y de las cajas registradoras.

3. Máquinas expendedoras

a) Al menos el 75% de los productos envasados ofertados (a efectos de este apartado, se entiende por porción de alimento envasado los envases o porciones de 50 g para alimentos sólidos y de 200 ml para bebidas) tienen que cumplir los siguientes parámetros nutricionales y situarse en las baldas superiores de las máquinas expendedoras:

1.º La porción de alimento envasado no contendrá más de 200 kilocalorías.

2.º El 35%, como máximo, de las kilocalorías procederán de la grasa, esto equivale a un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas totales por porción de alimento envasado. Este criterio no se aplica a la leche entera, yogures ni frutos secos sin grasas añadidas.

3.º El 10%, como máximo, de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas, con un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas por porción de alimento envasado. Este límite no se aplica a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.

4.º No contendrán ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.

5.º El 10 % como máximo de las kilocalorías procederán de los azúcares añadidos o libres, con un contenido máximo de 5 g de azúcares añadidos o libres por porción de alimento envasado. Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas que no contengan azúcares añadidos. En la leche y productos lácteos no se contabiliza, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.

6.º Contendrán un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio) por porción de alimento envasado.

7.º No contendrán edulcorantes artificiales. En el yogur no se aplica esta limitación.

b) El 100% de los productos ofertados cumplirán los siguientes parámetros nutricionales:

1.º No contendrán alcohol.

2.º Las bebidas refrescantes no tendrán un contenido de cafeína superior a los 15 miligramos por 100 mililitros.

4. Método de cocinar

a) No se utilizarán aceites de fritura con ácidos grasos hidrogenados. Se utilizarán aceites con bajo contenido en grasas saturadas y presencia de ácido oleico, como por ejemplo el aceite de oliva virgen / virgen extra y el aceite vegetal alto oleico.

b) En la medida de las posibilidades se ofertarán opciones sin sal con condimentos alternativos (por ejemplo, con pimienta o hierbas aromáticas).

c) En el caso de ofertar sal, ésta debe de ser yodada, con el fin de asegurar los requerimientos nutricionales de los comensales.