



TEXTO QUE SE SOMETE AL TRÁMITE DE AUDIENCIA, INFORMACIÓN PÚBLICA E INFORMES

Proyecto de DECRETO XX/ 2022, de XX de XXXX, por el que se garantiza la oferta alimentaria saludable y sostenible, en centros docentes, sanitarios, sociales, sociosanitarios y dependencias del sector público radicado en Andalucía.

PREÁMBULO

CAPÍTULO I. Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto.

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. Criterios para la oferta alimentaria presente en cantinas, quioscos o similares, situados en el interior de los centros de educación secundaria y de formación profesional para el empleo.

Artículo 8. Alimentos y bebidas ofrecidas en celebraciones y actividades festivas desarrolladas en los centros de educación infantil, educación primaria y educación especial.

Artículo 9. Alimentos y bebidas ofertadas en cafeterías o similares de los centros no educativos ni de formación profesional para el empleo.

Artículo 10. Menús para las personas ingresadas, internadas o en régimen de estancia de día en centros sanitarios y sociales.

Artículo 11. Programas de ayuda alimentaria.

Artículo 12. Limitación del desperdicio alimentario.

Artículo 13. Favorecer el acceso al agua.

Artículo 14. Regulación de máquinas expendedoras.

Artículo 15. Fomento de la lactancia materna.

Artículo 16. Fomento de una alimentación saludable y sostenible.

CAPÍTULO III. Formación, publicidad y contratación.

Artículo 17. Formación sobre alimentación saludable y sostenible.





Artículo 18. Publicidad y campañas de promoción.

Artículo 19. Contratación.

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

Artículo 20. 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 21. Evaluación, vigilancia y control.

Artículo 22. 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. Criterios que deben cumplir los menús ofertados en los centros con servicio de comedor escolar.

Anexo II. Criterios nutricionales de los productos envasados ofertados en máquinas expendedoras, cantinas, quioscos o similares en los centros de educación secundaria y de formación profesional para el empleo.

Anexo III. Requisitos de la oferta alimentaria en las tiendas, cafeterías, quioscos o similares no ubicadas en centros de educación secundaria y de formación profesional para el empleo.



De conformidad con lo dispuesto en el artículo 43 de la Constitución en su apartado primero, se reconoce el derecho a la protección de la salud, estableciendo su apartado segundo 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 la ley establecerá los derechos y deberes de todos al respecto y su apartado tercero, que los poderes públicos fomentarán la educación sanitaria, la educación física y el deporte. Además, facilitarán la adecuada utilización del ocio. Asimismo, el artículo 149.1.16ª de la Constitución establece que el Estado tiene competencia exclusiva sobre las siguientes materias: Sanidad exterior, bases y coordinación general de la sanidad y legislación sobre productos farmacéuticos.

El artículo 55.1 del Estatuto de Autonomía establece que corresponde a la Comunidad Autónoma la competencia exclusiva sobre organización, funcionamiento interno, evaluación, inspección y control de centros, servicios y establecimientos sanitarios.

Por otro lado, el apartado segundo del citado artículo 55 afirma que corresponde a la Comunidad Autónoma de Andalucía la competencia compartida en materia de sanidad interior y, en particular y sin perjuicio de la competencia exclusiva que le atribuye el artículo 61, 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.

En el artículo 169 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea se establece que la Unión debe contribuir a lograr un alto nivel de protección de los consumidores y consumidoras mediante las medidas que adopte en virtud de su artículo 114.

La libre circulación de alimentos seguros y saludables es un aspecto esencial del mercado interior y contribuye significativamente a la salud y el bienestar de la ciudadanía, así como a sus intereses sociales y económicos.

Para lograr un alto nivel de protección de la salud de las personas consumidoras y garantizar su derecho a la información, se debe velar por que las mismas estén debidamente informadas respecto a los alimentos que consumen. Las decisiones de los consumidores y consumidoras pueden verse influidas, entre otras cosas, por factores sanitarios, económicos, medioambientales, sociales y éticos

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 Española 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 para Andalucía, 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. En el ejercicio de esta competencia, Andalucía aprobó la Ley 13/2003, de 17 de diciembre, de Consumidores y Usuarios de Andalucía.

De conformidad con el artículo 42.2.2º del Estatuto de Autonomía, 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 de estos aspectos competenciales, el Estatuto de Autonomía para Andalucía 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.

La Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, la cual de conformidad con lo dispuesto en su Disposición Final Primera tiene el carácter de normativa básica al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16ª de la Constitución, 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. Asimismo, establece en su artículo 1.2, entre sus fines, la fijación de las bases para la planificación, coordinación y desarrollo de las estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición y en especial la prevención de la obesidad. Asimismo, y en relación a esto, el artículo 2.1.c) de la citada Ley 17/2011, de 5 de julio, establece que el ámbito de aplicación de la Ley comprende las actividades de las personas físicas o jurídicas, de naturaleza pública o privada, en cuanto que tales actividades estén relacionadas directa o indirectamente con alguna de las finalidades de esta Ley.

El artículo 36 de dicha Ley 17/2011, de 5 de julio, en el marco de la Estrategia de la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad (NAOS), dispone que el Gobierno, en coordinación con las Comunidades Autónomas, la Administración Local y la participación de los operadores económicos y los agentes sociales, incrementará el desarrollo, intensificando el carácter interdepartamental e intersectorial de la Estrategia para fomentar una alimentación saludable y promover la práctica de actividad física, con el fin de invertir la tendencia ascendente de la



prevalencia de la obesidad y reducir así la morbilidad y mortalidad atribuibles a las enfermedades no transmisibles asociadas.

El apartado tercero del artículo 40 de la citada Ley 17/2011, de 5 de julio, dispone que las autoridades competentes velarán para que la comida que se sirve en las escuelas infantiles y centros escolares sea variada, equilibrada y esté adaptada a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad, y sea supervisada por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética. El apartado sexto de dicho artículo también establece que en las escuelas infantiles y en los centros escolares no se permitirá la venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares. Dichos contenidos se establecerán por reglamento.

Asimismo, el artículo 40.7 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, dispone que las escuelas infantiles y los centros escolares serán espacios protegidos de la publicidad. Por otra parte, prevé que las campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en los centros, así como el patrocinio de equipos y acontecimientos deportivos en el ámbito académico, deberán ser previamente autorizados por las autoridades educativas competentes, conforme a los criterios establecidos por las autoridades sanitarias que tengan por objeto promover hábitos nutricionales y deportivos saludables y prevenir la obesidad.

Del mismo modo, el artículo 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, prevé que cuando las administraciones públicas liciten las concesiones de los servicios de restauración introducirán en el pliego de prescripciones técnicas requisitos para que la alimentación que se sirva sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de las personas usuarias del servicio. Igualmente, supervisarán todo eso, teniendo en cuenta las guías y objetivos nutricionales que establezca el departamento competente en materia sanitaria. Estos requisitos serán objeto de especial consideración dentro de los criterios de adjudicación del contrato.

En la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transpone al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, se incluyen en los contratos públicos consideraciones de tipo social, medioambiental y de innovación y desarrollo. Estas consideraciones 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. En particular, en el caso de las condiciones especiales de ejecución, la Ley impone la obligación al órgano de contratación de establecer en el pliego al menos una de las condiciones especiales de ejecución de tipo medioambiental, social o relativas al empleo que se listan en el artículo 202.

Así pues, la nueva Ley 9/2017, de 8 de noviembre, pone de relieve que la compra pública tiene una gran capacidad para orientar los mercados hacia un modelo económico más justo y soste-



nible, 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.

Por otro lado, el artículo 16 de la Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, establece que la promoción de la salud incluirá acciones dirigidas a incrementar los conocimientos y capacidades de las personas, así como modificar las condiciones sociales, laborales, ambientales y económicas, con el fin de favorecer el impacto positivo en la salud individual y colectiva. Las actuaciones de promoción de la salud prestarán especial atención a los ámbitos educativo, sanitario, laboral, local y de instituciones cerradas, como hospitales o residencias.

El artículo 19 de la citada Ley 33/2011, de 4 de octubre, establece, en materia de prevención de problemas de salud, 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, desarrollarán programas de prevención dirigidos a todas las etapas de la vida de las personas, con especial énfasis en la infancia y la vejez.

En desarrollo de las competencias contenidas en el Estatuto de Autonomía, se dictaron la Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía, y la Ley 16/2011, de 23 de diciembre, de Salud Pública de Andalucía, que 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.

En concreto, el artículo 4. e) de la Ley 16/2011, de 23 de diciembre, establece que las actuaciones en salud pública se regirán por el principio de salud en todas las políticas, como estrategia de cooperación horizontal cuya finalidad es contribuir a la mejora de la salud de la población mediante la actuación en los determinantes de la salud a través de las políticas y acciones de todos los sectores de gobierno, con especial atención a los sectores distintos del de salud con capacidad de afectar a las condiciones sociales y económicas que se encuentran en la base del estado de salud de la población.

Además, el artículo 43 de la citada Ley 16/2011, de 23 de diciembre, establece como principios de la organización básica de la salud pública en la Junta de Andalucía, la integración y transversalidad de la salud pública, que el artículo 50 vuelve a reconocer, estableciendo en su apartado segundo que los poderes públicos potenciarán que la perspectiva de la salud pública esté presente en la elaboración, ejecución y seguimiento de las disposiciones normativas y de las políticas en todos los ámbitos de actuación, considerando sistemáticamente las prioridades y



necesidades propias de la salud colectiva, teniendo en cuenta su incidencia en la situación específica de las personas y grupos de población, al objeto de adaptarlas para mitigar los efectos discriminatorios y fomentar la equidad en salud. En su apartado tercero se establece que la transversalidad se ejercerá a través de la coordinación y cooperación intersectorial y multidisciplinaria, como elemento de cohesión de las políticas públicas de las entidades e instituciones con responsabilidades sobre la salud pública y en el apartado cuarto que se dará prioridad a la intersectorialidad en las áreas de educación, bienestar social, políticas de igualdad, medio ambiente, agricultura, consumo, empleo y vivienda.

En el ámbito de la promoción de la salud, se reconoce a la población de Andalucía, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley 16/2011, de 23 de diciembre, los siguientes derechos: b) a que las Administraciones Públicas competentes desarrollen estrategias educativas sobre la alimentación, la nutrición y hábitos saludables, en particular para los niños y niñas, c) 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. Asimismo, las Administraciones públicas de Andalucía promoverán la existencia de menús saludables en los establecimientos privados que sirvan comidas.

Por otro lado, en el artículo 27 apartado tercero se establece que la Administración de la Junta de Andalucía prestará especial atención a la educación en salud que corresponda en las diferentes etapas educativas, de manera que las Administraciones sanitaria y educativa de Andalucía colaborarán para ello.

En el artículo 33 se establece de igual forma que las Administraciones Públicas de Andalucía promoverán la responsabilidad social por la salud en el seno de las empresas, que comprenderá la asunción de buenas prácticas de gestión integrada en la empresa, en particular: c) El desarrollo de la promoción de la salud en el lugar de trabajo a través de la promoción de hábitos de vida y entornos favorables a la salud en relación con el área de trabajo de la empresa.

El artículo 68 de la citada Ley 16/2011, de 23 de diciembre, enumera las actuaciones de promoción de la salud, entre las que se encuentra que la alimentación pueda ser equilibrada y se fomente la lactancia materna y el artículo 70, las de prevención de la salud, entre las que se halla la prevención de la obesidad infantil y otros trastornos de la conducta alimentaria, estableciendo ambos artículos que las Administraciones Públicas de Andalucía prestarán especial atención a la promoción y a la prevención de los problemas de salud de todas las personas en Andalucía, dirigiéndose a todas las etapas de la vida de las personas –infancia, adolescencia, juventud, edad adulta y vejez–, así como que las acciones de promoción de salud y las actuaciones preventivas tendrán como escenario los diferentes ámbitos en los que se desenvuelve la vida en las diferentes edades: la familia, el ámbito educativo, el lugar de trabajo, los espacios de ocio, el sistema sanitario y la sociedad en su conjunto.



La reciente Ley 4/2021, de 27 de julio, de Infancia y Adolescencia de Andalucía recoge el mandato en virtud del cual las autoridades públicas deben velar por una alimentación saludable en la infancia y la adolescencia de Andalucía. En concreto en su artículo 49, apartado 1, dedicado al Derecho a la salud y a la atención sanitaria dispone que “Las administraciones públicas de Andalucía garantizarán el derecho a la salud de las niñas, niños y adolescentes, fomentando la educación para la salud, incluyendo el derecho al acceso a una correcta información a una vida saludable y a una alimentación equilibrada y nutricionalmente adecuada, y proporcionando la necesaria asistencia sanitaria”.

Por otra parte, el apartado 5 del artículo 74 de la citada Ley 4/2021, de 27 de julio, dedicado a la prevención en el ámbito de la salud, principalmente en las letras b) y d), regula que las intervenciones de prevención se centrarán, entre otras, en las siguientes áreas: prevención del sobrepeso y obesidad, a través de programas de alimentación saludable e información nutricional; consumo y ocio saludables de las niñas, niños y adolescentes; y protección frente a la publicidad de alimentos y bebidas de bajo valor nutritivo y de alto valor energético.

Finalmente, en su artículo 75, titulado Actuaciones en el ámbito educativo, recoge que se llevarán a cabo, entre otras, acciones que favorezcan la educación alimentaria y nutricional, como vías de desarrollo de competencia personales y sociales que mejoren el éxito educativo y la convivencia.

En este contexto normativo, 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.

Según la UNESCO, la Dieta Mediterránea se define como un estilo de vida y relación propios de determinadas comunidades de la ribera mediterránea, y desde el punto de vista alimentario se trata de un patrón general que se caracteriza por la abundancia de alimentos vegetales como verduras, hortalizas, legumbres, frutas, frutos secos, cereales y arroz, preferentemente integrales; el empleo del aceite de oliva como fuente principal de grasa; un consumo moderado de pescado, marisco, aves de corral, productos lácteos y huevos; y el consumo de pequeñas cantidades de carnes rojas. Esta dieta, considerada como uno de los patrones dietéticos más saludables, es una valiosa herencia cultural, equilibrada y variada, ligada a la gastronomía popular, basada en productos frescos, de temporada y locales, es decir, sostenible con el medio ambiente.

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 iguales o más graves, 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.

Andalucía tiene prevalencias de exceso de peso (sobrepeso más obesidad) en la población de 2 a 17 años más elevadas que el conjunto de España, según la información obtenida de las Encuestas Nacionales de Salud. En 2017, el sobrepeso y la obesidad infantil en España afectaba al 28,6% de la población mientras que en Andalucía la prevalencia era del 33,4%, es decir, cinco puntos porcentuales más. En cuanto a la población mayor de 17 años, las cifras también son mayores en Andalucía, con una diferencia de cuatro puntos (54,5% en España y 58,5% en Andalucía). Además, es necesario resaltar que las cifras de exceso de peso muestran un gradiente en relación con la clase social. Las clases más desfavorecidas presentan prevalencias más elevadas de obesidad.

En 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, se destaca la necesidad de que las políticas de nutrición promuevan una alimentación diversificada, equilibrada y saludable en todas las etapas de la vida. En particular, debería prestarse especial atención a los primeros mil días, esto es, desde el inicio del embarazo hasta los dos años de edad, a las mujeres embarazadas y lactantes, a las mujeres en edad reproductiva y las adolescentes, promoviendo y apoyando prácticas de cuidado y alimentación adecuadas, incluida la lactancia materna exclusiva durante los seis primeros meses y la lactancia materna continuada hasta los dos años de edad, y durante ese periodo con una alimentación complementaria apropiada. Debería fomentarse una alimentación saludable en los centros preescolares y escolares, las instituciones públicas, los lugares de trabajo y los hogares, así como una alimentación sana por parte de las familias.

Asimismo, en 2015, la ONU aprobó la Agenda 2030 sobre el Desarrollo Sostenible, una oportunidad para que todos los países y sus sociedades emprendan un nuevo camino con el que mejorar la vida de todos y todas, sin dejar a nadie atrás. La Agenda cuenta con 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), donde el bienestar, la salud y la reducción de desigualdades están presente de forma transversal. De entre sus objetivos, destacar el ODS 2 “Poner fin al hambre”, el ODS 3 “Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades” y el ODS 10 “Reducir la desigualdad en y entre los países”.

La Consejería de Salud y Familias ha venido desarrollando diferentes iniciativas para abordar esta situación, así pues, el IV Plan Andaluz de Salud establece entre sus metas conseguir ma-



yores niveles de salud con las acciones contempladas en los planes integrales y las estrategias de salud priorizadas en el Sistema Sanitario Público de Andalucía (SSPA); 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. Asimismo, han contribuido a estos objetivos el Plan para la Promoción de la Actividad Física y Alimentación Equilibrada (PAFAE) puesto en marcha en el año 2004 y el Plan Integral de Obesidad Infantil de Andalucía (PIOBIN) desde el 2007. 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 el Acuerdo de 8 de septiembre de 2015, del Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía, por el que se aprueba la formulación de la Estrategia de Seguridad Alimentaria para Andalucía 2016-2020, que tiene como objetivo general definir un sistema andaluz para la seguridad alimentaria en el que se integren todos los actores con responsabilidades en esta materia, incorporando entre sus líneas de acción la promoción de la calidad nutricional de los alimentos y el fomento de hábitos alimenticios saludables. Y más recientemente, con el Acuerdo de 12 de noviembre de 2019, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueba la formulación de la Estrategia de Promoción de una Vida Saludable en Andalucía, 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, de formación para el empleo, sanitarios y de servicios sociales, tanto públicos como privados, y otras dependencias del sector público radicados en Andalucía.

La infancia constituye la etapa fundamental para educar en estilos de vida saludables y los centros educativos desempeñan un papel primordial en la educación nutricional. Los comedores escolares representan una oportunidad de intervenir a gran escala para efectuar un cambio hacia comportamientos saludables y pueden convertirse en entornos de influencia mutua en apoyo a una alimentación más saludable. Así mismo, deben incluir una oferta alimentaria sostenible porque ello permitirá aunar la seguridad alimentaria y nutricional con un impacto ambiental reducido. El uso de productos de temporada, autóctonos y de proximidad, así como la introducción de alimentos que se han elaborado y producido siguiendo las normativas de la producción agraria ecológica vigente son parte importante de una alimentación sostenible.



En esta línea y dado que no se ha producido el desarrollo reglamentario previsto a este efecto en la Ley 17/2011, de 5 de julio, se han incorporado en el presente Decreto los requisitos y criterios recogidos en 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 sobre la alimentación saludable en los centros educativos, aprobado el 21 de julio de 2010 por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, basado en la evidencia científica y las recomendaciones de las instituciones internacionales.

El presente Decreto también incluye dentro de su ámbito de aplicación a los centros universitarios y de formación profesional para el empleo, ya que tienen como objetivo formar y concienciar a los futuros profesionales para que tomen decisiones, sean gestores y modelos o promotores de conductas saludables con sus familias, el entorno laboral y la sociedad en general.

Así mismo, se han incluido los centros sanitarios, puesto que son espacios relacionados directamente con la salud que deben desarrollar una función ejemplar de entorno alimentario saludable y ser lugares idóneos para llevar a cabo actividades que promuevan el bienestar y la salud, tanto de las personas usuarias como de las personas trabajadoras.

De manera similar se han tenido en cuenta los centros de servicios sociales, y otras dependencias del sector público radicadas en Andalucía, pues son también espacios donde se ha de garantizar una oferta alimentaria saludable y sostenible.

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 para los comedores colectivos, 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 fresca, 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.

Estas razones e intenciones, 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, 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 obe-



alidad, que constituye en sí misma una enfermedad y un factor de riesgo para otras enfermedades iguales o más graves, 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 las bases establecidas en la legislación estatal en materia de sanidad interior sobre la que la Comunidad Autónoma de Andalucía ostenta competencias compartidas y en materia de consumo, sobre las que posee competencias exclusivas, 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.

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 del Consejero de Salud y Familias, 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 2022.

DISPONGO

CAPÍTULO I. Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto.



Es objeto del presente Decreto:

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

2. 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.

3. Contribuir a la reducción del sobrepeso y obesidad de la población andaluza, en especial de la infantil y juvenil.

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) Cuando a lo largo de la presente norma se utiliza la terminología de educación secundaria, esta se refiere, de acuerdo con la mencionada Ley 2/2006, de 3 de mayo, tanto a la educación secundaria obligatoria como a la postobligatoria. Constituyen la educación secundaria postobligatoria el bachillerato, la formación profesional de grado medio, las enseñanzas profesionales de artes plásticas y diseño de grado medio y las enseñanzas deportivas de grado medio.

c) Centros de Educación Especial, definidos en la mencionada Ley 2/2006, de 3 de mayo.

d) Residencias Escolares y Escuelas-Hogar, reguladas en el Decreto 54/2012, de 6 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de las Residencias Escolares de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

e) Centros que ofertan formación profesional para el empleo, de acuerdo con la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional y 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.

f) Centros sanitarios, centros de servicios sociales destinados a menores, mayores y personas con discapacidad, y otros centros sociosanitarios con régimen de internado o estancia de día.

g) Otros centros y dependencias del sector público radicado en Andalucía.

Artículo 3. **Definiciones.**

A los efectos del presente Decreto se entiende por:



a) **Alimento envasado:** 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 recubre 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 envasen a solicitud de la persona consumidora en el lugar de la venta o se envasen para su venta inmediata.

b) **Alimentos de proximidad:** Producto agroalimentario procedente de la producción primaria de la tierra y de la ganadería, excluyendo la caza e incluyendo los resultantes de procesos de transformación, comprado directamente a la persona productora o recolectora, o bien a través de otras cadenas de distribución corta.

c) **Alimentos de temporada:** Frutas y hortalizas de cada temporada en nuestro país, según lo recogido en el calendario de frutas y hortalizas de temporada publicado por el Ministerio con competencias en agricultura (portal web <https://www.alimentosdespana.es>).

d) **Alimentos hipercalóricos:** Alimentos con un alto contenido calórico, superior o igual a 200 Kilocalorías por porción de 50 gramos para alimentos sólidos y 200 mililitros para bebidas. Se incluyen entre estos alimentos y por su especial relevancia:

1º **Golosinas:** Masas obtenidas por concentraciones o mezcla de azúcar en un porcentaje que oscila entre el 10 y el 80% sobre el producto final, a las que se les añaden o no otros ingredientes y/o aditivos autorizados, tales como caramelos, goma de mascar o chicles, confites, geles dulces, dulces de regaliz, merengues, fondants y golosinas líquidas para congelar.

2º **Bollería industrial:** Alimentos ricos en hidratos de carbono (entre el 49% y el 62%) y con alto contenido en grasas (entre el 16% y el 30%), pero pobres en proteínas (entre el 4% y el 8%), destacando su elevado aporte calórico (entre 400 y 500 calorías por cada 100 gramos).

3º **Aperitivos, snacks y similares:** Alimentos de forma variable de relativa baja densidad y pequeño peso por unidad, elaborados fundamentalmente a partir de almidón procedente de productos tales como patatas, maíz, arroz, trigo y otros vegetales, y otros ingredientes alimenticios, mediante la fritura con aceites o grasas comestibles, el secado o el horneado. También quedan incluidas las cortezas de cerdo y las pipas saladas.

4º **Bebidas hipercalóricas:** Bebidas con un alto contenido en azúcares sencillos, que aportan un alto valor calórico y un bajo valor nutricional, tales como bebidas refrescantes azucaradas y aromatizadas, zumos con azúcar añadido o batidos con alto contenido en azúcar añadido.

e) **Alimentación saludable y sostenible:** Patrón de alimentación basado en los principios de la dieta mediterránea, y que contempla los criterios de proximidad, el uso de alimentos de temporada, la priorización de la producción ecológica, la calidad alimentaria y la disminución del desperdicio alimentario.

f) **Bebidas energéticas:** Tipo de bebida refrescante dentro de la categoría “Otras bebidas refrescantes”, definida 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:** una cadena de distribución en la que interviene un número limitado de agentes económicos, dedicados a la cooperación, el desarrollo económico local y las relaciones geográficas y sociales de cercanía entre los productores, los transformadores y los consumidores.

h) **Calidad alimentaria:** Conjunto de propiedades y características de un producto alimenticio o alimento relativas a las materias primas o ingredientes utilizados en su elaboración, a su naturaleza, composición, pureza, identificación, origen, y trazabilidad, así como a los procesos de elaboración, almacenamiento, envasado y comercialización utilizados y a la presentación del producto final, incluyendo su contenido efectivo y la información al consumidor final especialmente el etiquetado.

i) **Desperdicio alimentario:** Alimentos apropiados para el consumo humano que son desechados por estar en mal estado o caducados, o por exceso de suministro o cantidad de comida servida a la que no se le da otro uso.

j) **Dieta Mediterránea:** Definida por la 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, cereales y arroz, preferentemente integrales; el empleo del aceite de oliva virgen, preferentemente extra, como fuente principal de grasa; un consumo moderado de pescado, marisco, aves de corral, productos lácteos y huevos; 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.

k) **Disruptores endocrinos:** Agentes químicos que interfieren con la síntesis, secreción, transporte, metabolismo, mecanismos de unión o eliminación de hormonas naturalmente presentes en el organismo, responsables del proceso de homeostasis, desarrollo y reproducción. Algunos de estos disruptores, por alterar los mecanismos de regulación energética del organismo, se han demostrado como obesogénicos.

l) **Máquinas expendedoras:** Máquina de venta automática que pone a disposición de las personas consumidoras productos alimentarios para que se adquieran mediante el accionamiento de cualquier tipo de mecanismo sin la intervención de la persona vendedora, previo pago del importe y cuya disponibilidad abarca las 24 horas del día.

m) **Planilla:** documento que recoge los menús previstos en el comedor escolar para cada periodo de cuatro semanas.

n) **Producción ecológica:** La producción ecológica, también llamada biológica u orgánica, es un sistema de gestión y producción agroalimentaria que combina las mejores prácticas ambientales junto con un elevado nivel de biodiversidad y de preservación de los recursos naturales, así como la aplicación de normas exigentes sobre bienestar animal, con la finalidad de obtener una producción conforme a las preferencias de determinadas personas consumidoras



por los productos obtenidos a partir de sustancias y procesos naturales. La producción ecológica se encuentra regulada por el Reglamento 2018/848/UE de 30 de mayo del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos.

ñ) **Productos primarios:** son los 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, de 29 de abril, por el que se regula la Higiene de los Productos Alimentarios.

o) **Producto procesado o transformado:** Aquellos productos alimenticios obtenidos de la transformación de productos sin transformar, los cuales pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas, permitiendo identificar una parte significativa o la totalidad del alimento principal.

p) **Producto ultra-procesado:** Aquellos productos alimenticios que 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.

q) **Zonas desfavorecidas:** Aquellos espacios urbanos claramente delimitados, en cuya población concurren situaciones estructurales de pobreza grave y marginación social, y en los que sean 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; significativas deficiencias higiénico sanitarias; 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, 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 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. 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 criterios:

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 productos 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.

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

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

f) La cantidad de comida disponible de cada plato debe ser suficiente para las personas comensales previstas.

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) No se permitirá que el alumnado repita plato, excepto en el caso de verdura cruda y fruta.

i) Todos los platos deben contener una cantidad proporcional de cada uno de los ingredientes visibles que los componen.

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 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 comedor cuando sean precisas.

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

a) Una vez mecanizada 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 se debe autoevaluar, debiendo conseguir el porcentaje óptimo establecido en la aplicación. En caso de no lograr dicho porcentaje deberá presentar una nueva programación.

b) El resultado de las autoevaluaciones así como de las evaluaciones será público.

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 correspon-



dientes 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. Los servicios de comedor deberán contar con los medios materiales adecuados para un correcto desarrollo del servicio, y particularmente dispondrán de los siguientes recursos:

a) Menús especiales: en los supuestos en los que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, 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, definiendo una planilla diferente para cada grupo. Cuando las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible, 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.

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

c) Los comedores escolares deben ser lugares confortables y adecuados para llevar a cabo una alimentación saludable: mobiliario, temperatura ambiente, espacios, calidad del aire y ausencia de ruidos.

d) Se establecerán turnos con una duración y horario que permita una alimentación saludable, adaptada a las necesidades del alumnado, con un tiempo mínimo de 30 minutos.

e) Deberán cumplirse los requisitos de seguridad alimentaria establecidos en la normativa en vigor.

2. El personal monitor de comedor deberá 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 impartan el segundo ciclo de educación infantil, educación primaria, educación especial y educación secundaria, y los establecidos en el Decreto 149/2009, de 12 de mayo, por el que se regulan los centros que impartan el primer ciclo de la educación infantil.

b) La formación de las personas monitoras será la adecuada en cada momento para que las prácticas en el comedor se ajusten a lo recogido en el presente Decreto, debiendo recogerse en un procedimiento documentado la formación inicial y continuada que recibirán.



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, etc. Asimismo, debe fomentar el consumo de cada plato por cada comensal.

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

a) Se facilitarán y promoverán modelos de gestión mediante convenios con administraciones y entidades locales, que apuesten por productos 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, se promoverá la gestión de este servicio a través de cooperativas.

b) Se fomentará que los centros docentes que ofertan el servicio de comedor escolar cuenten con cocina en el propio centro. 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 de elección del servicio de comedor será la de cocina in situ, salvo en los casos debidamente justificados en los que las circunstancias económicas u organizativas no lo permitan, en los que se podrá optar por la modalidad de cocina transportada en línea fría. En todos los casos, se cumplirán los criterios 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 le sean de aplicación. Se incluyen en este punto 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, proporcionarán a las personas menores de edad y 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), la programación, al menos mensual, de los menús, especificando claramente los alimentos que componen mayoritariamente cada plato o postre 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 el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y 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, los hábitos alimentarios e higiénicos.

4. Se promoverá la información a la familia del consumo de cada plato por cada comensal, quedando constancia del medio por el que la familia puede obtener dicha información.

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. Criterios para la oferta alimentaria presente en cantinas, quioscos o similares, situados en el interior de los centros de educación secundaria y de formación profesional para el empleo.

1. En los centros de educación secundaria y de formación profesional para el empleo se promocionarán alimentos saludables, y a este fin se asegurará que las cantinas, 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 higiénico saludables.

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, en consonancia con la Ley 4/2021, de 27 de julio, de Infancia y Adolescencia de Andalucía, se evitarán las bebidas con bajo valor nutritivo y de alto valor energético, entre las personas menores de edad. En el Anexo II se recogen los criterios nutricionales que debe cumplir cada porción envasada o comercializada de alimento incluido en este tipo de oferta alimentaria.

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 de 2011, sobre la información alimentaria facilitada a las personas consumidoras 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.

Artículo 8. Alimentos y bebidas ofrecidas en celebraciones y actividades festivas desarrolladas en los centros de educación infantil, educación primaria y educación especial.

En las celebraciones organizadas en los centros de educación infantil, educación primaria y educación especial (cumpleaños del alumnado, festividades, fiestas de fin de curso...) no se podrá ofrecer ningún tipo de alimento o bebida que no cumpla con los criterios para la oferta alimentaria presente en máquinas expendedoras, cantinas y quioscos de este Decreto.

Artículo 9. Alimentos y bebidas ofertados en las tiendas, cafeterías o similares de los centros no educativos ni de formación profesional para el empleo.

1. Los alimentos y bebidas disponibles en tiendas, cafeterías o similares de los centros y dependencias incluidos en este artículo destinados a la población menor de 18 años tendrán que cumplir los requisitos establecidos en el Anexo II.



2. Los alimentos y bebidas disponibles en tiendas, cafeterías o similares de los centros y dependencias distintos del apartado anterior tendrán que cumplir los requisitos establecidos en el Anexo III.

Artículo 10. Menús para las personas ingresadas, internadas o en régimen de estancia de día de centros sanitarios, sociales y sociosanitarios.

1. Se fomentará que el menú ofertado en estos centros se prepare en una cocina situada en el propio centro, siendo requisito prioritario en los de nueva creación.

2. Los menús para las personas menores edad ingresadas en un centro sanitario, o en régimen de residencia o estancia de día, deberán cumplir las condiciones establecidas en el Anexo I, teniendo en cuenta la proporcionalidad respecto al número de comidas realizadas en el centro, salvo en dietas especiales en las que no sea posible.

3. Los menús para las personas con edad igual o mayor de 18 años ingresadas en un centro sanitario, o en régimen de residencia o estancia de día, salvo los menús especiales para dietas específicas, deberán cumplir las condiciones establecidas en el Anexo III.

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, sin que ello suponga una alteración de la cantidad 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 en los centros de educación infantil, de educación primaria, de educación secundaria, y de formación profesional para el empleo, como primera medida de hidratación, así como la reducción de la ingesta de bebidas refrescantes hipercalóricas y energizantes.

2. En los centros regulados en el apartado anterior se favorecerá el acceso al agua mediante la implantación de fuentes de agua, adecuadamente señalizadas, que ofrezcan agua potable de forma gratuita, en espacios comunes y de recreo, durante toda la jornada escolar y extraescolar, incluyendo los periodos de almuerzo. 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 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano o normativa vigente para las aguas de consumo humano.

3. Si el suministro de agua en los centros regulados en el apartado 1 del presente artículo depende de dispensadores de agua embotellada a granel, estos deberán contar con un ade-



cuado sistema de mantenimiento, desinfectándose de manera rutinaria. Así mismo, en estos centros se permitirá que el alumnado traiga botellas recargables.

4. En las cafeterías o similares de los centros y dependencias regulados en este Decreto se ofrecerá a la clientela la posibilidad de un recipiente con agua fresca y los vasos para su consumo, de forma gratuita y complementaria a la oferta del propio establecimiento. Deberá disponer de soporte visual con la leyenda «El agua es la bebida más saludable y sostenible».

5. 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, instalarán y mantendrán operativa una fuente de agua potable y de acceso gratuito, ya sea integrada en la máquina distribuidora o a una distancia de hasta 2 metros de la misma. Las fuentes deben tener la leyenda «El agua es la bebida más saludable y sostenible».

Artículo 14. Regulación de máquinas expendedoras.

1. En los centros de educación infantil y de educación primaria no se permitirá la ubicación, instalación y funcionamiento de máquinas expendedoras de alimentos o bebidas. En los casos de centros en los que existan, además, otras etapas educativas, el alumnado de educación infantil y primaria no podrá tener acceso a las mismas.

2. En los centros de educación secundaria y de formación profesional para el empleo se permitirá la ubicación, instalación y funcionamiento de máquinas expendedoras de alimentos o bebidas que contengan únicamente productos envasados que cumplan los criterios establecidos en el artículo 7.

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, siempre que, al menos el 75% de sus productos cumplan los criterios nutricionales previstos en el Anexo II.

4. Las máquinas expendedoras estarán libres de publicidad y deberán mostrar, en lugar visible al público, la cantidad de calorías netas por porción envasada de los productos que se expendan en dicha máquina.

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 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 art. 50 de la Ley 4/2017 de derechos y atención a las personas con discapacidad de Andalucía.

Artículo 15. Fomento de la lactancia materna.

1. 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.



2. La Consejería competente en materia de salud fomentará la promoción de la lactancia materna en el marco del Plan para la Humanización de la Atención Perinatal en Andalucía, siguiendo las recomendaciones contempladas en el Programa de Salud Infantil y Adolescente de Andalucía.

3. En todos los centros y dependencias regulados en este Decreto se favorecerá la lactancia materna y la creación de espacios confortables reservados para ese fin.

Artículo 16. Fomento de una alimentación saludable y sostenible

1. Las Consejerías competentes en materia de educación y de formación profesional para el empleo promoverán la enseñanza y la sensibilización sobre una alimentación saludable y sostenible en los centros docentes de enseñanza no universitaria, y en los centros de formación profesional para el empleo, haciendo participe a toda la comunidad educativa (alumnado, profesorado, personal no docente y familias). En los centros con servicio de comedor escolar se incorporará dicho servicio al proyecto educativo del centro.

2. Las Universidades andaluzas, en el marco de la Red Andaluza de Universidades Promotoras de Salud (RAUS), promoverán actuaciones destinadas al fomento de una alimentación saludable y sostenible.

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, 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 padecerlo.

4. La Consejería competente en materia de infancia, personas mayores y personas con discapacidad, impulsará actuaciones destinadas al fomento de una alimentación saludable y sostenible.

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.

CAPÍTULO III. Formación, publicidad y contratación

Artículo 17. Formación sobre alimentación saludable y sostenible

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

Artículo 18. Publicidad y campañas de promoción

1. Los centros de educación infantil, de educación primaria, de educación secundaria junto con los centros de formación profesional para el empleo en Andalucía serán espacios protegidos de la publicidad.



2. 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 criterios 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.

3. Los centros, servicios y establecimientos sanitarios con atención a menores en edad pediátrica, así como los centros sociales y sociosanitarios destinados a menores, serán espacios libres de la promoción y publicidad de alimentos o bebidas que no estén de acuerdo con los criterios nutricionales establecidos en el presente Decreto.

4. 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.

5. 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 19. Contratación

1. En la contratación para la adquisición de alimentos y bebidas o para la adjudicación de los servicios de comedor, restauración o máquinas expendedoras en los centros 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, los cuales serán objeto de especial valoración dentro de los criterios de adjudicación del contrato. En todo caso, su cumplimiento deberá ser verificado 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 podrán 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 de 2014 (en adelante LCSP): Tales aspectos también podrán incluirse como condiciones especiales de ejecución, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 202 de la LCSP.

3. Los objetivos a conseguir con la introducción en los pliegos de los citados criterios de solvencia y adjudicación, prescripciones técnicas y condiciones especiales de ejecución son:

- a) Facilitar el acceso a cooperativas y otras empresas de economía local y social.
- b) Garantizar el cumplimiento de las condiciones laborales del personal de cocina o monitoreo y promover su mejora.



- c) Garantizar la igualdad entre mujeres y hombres.
- d) Promover medidas de gestión ambiental, como el uso de materiales y envases reutilizables y reciclables.
- e) Primar la política de compra de alimentos frescos, ecológicos, de proximidad y temporalizada.
- f) Priorizar una alimentación saludable y sostenible sobre criterios económicos en las ofertas.

4. En la contratación para adquirir alimentos y bebidas para comedores escolares, así como para la contratación del servicio de comedor escolar, se promoverá la introducción de los siguientes criterios y prescripciones técnicas:

- a) Priorizar el uso de la modalidad de cocina in situ.
- b) Cuando de manera excepcional se opte por la modalidad de cocina transportada en línea fría, priorizar la menor distancia entre la cocina central y los centros docentes cuyo comedor se gestiona.
- c) Garantizar la supervisión de los menús ofertados por una persona profesional con formación acreditada y específica en nutrición humana y dietética, tal y como establece el artículo 40.3 de la Ley 17/2011, de 5 julio, en relación con las comidas servidas en centros docentes.
- d) Responsabilizarse de la recogida y reciclaje de todos los envases entregados en los comedores.
- e) Establecer acciones educativas en el marco del servicio del comedor 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 competencias para valorar los aspectos regulados en este Decreto.

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

Artículo 20. 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 cuyo régimen jurídico se encuentra regulado en el artículo 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, así como en la sección 3ª, del Capítulo II, del Título Preliminar de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, del Régimen Jurídico del Sector Público, sin perjuicio de lo que establezca su norma de creación.



2. La Comisión tendrá como finalidad la información y asesoramiento 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, infancia, adolescencia, servicios sociales, formación profesional para el empleo, agricultura y universidades; de las Corporaciones Locales; de las Asociaciones de Padres y Madres; de las organizaciones de personas Consumidoras y Usuarías de Andalucía.

Cuando sea necesario, por la naturaleza de los temas a tratar, la Comisión incorporará de forma temporal a personas u organizaciones en representación de intereses legalmente reconocidos, o en calidad de profesionales expertos para aportar la mejor evidencia científica disponible.

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. Criterios para la designación de la presidencia y de los restantes miembros.

a) La persona titular del centro directivo con competencias en materia de salud pública 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.

b) La persona de mayor rango de la unidad perteneciente al centro directivo con competencias en materia de promoción y prevención de la salud ocupará la Vicepresidencia de la Comisión.

c) Una persona que preste servicios en el centro directivo competente en materia de promoción y prevención de la salud, con rango al menos de Jefatura de Servicio, ocupará la Secretaría de la Comisión, con voz, pero sin voto.

d) Las siguientes seis personas que actuarán como vocales, serán designadas por las personas titulares de las siguientes Consejerías:

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

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

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

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

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

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

e) Las siguientes cuatro personas que actuarán como vocales, serán designadas por las siguientes entidades:

1º Dos personas designadas por la Federación Andaluza de Municipios y Provincias.



2º Dos personas designadas por las entidades representantes de asociaciones de madres y padres del alumnado, con ámbito de actuación en toda Andalucía.

3º Dos personas designadas por las entidades de personas consumidoras y usuarias, con ámbito de actuación en toda Andalucía.

6. Los criterios básicos de su estructura interna y su funcionamiento se desarrollarán por este órgano colegiado, previa habilitación del mismo.

7. La Comisión estará adscrita a la Consejería competente en materia de salud.

8. Funciones:

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

b) Seguimiento de la ejecución de las medidas incluidas en este Decreto.

c) Evaluación del impacto de las medidas implantadas.

d) Colaboración y coordinación de las actuaciones desarrolladas por las distintas administraciones implicadas.

e) 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.

f) Aquellas otras que reglamentariamente se le asignen.

CAPÍTULO V. Evaluación, vigilancia y régimen sancionador

Artículo 21. 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.

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 criterios establecidos en el presente Decreto en cada oferta alimentaria de los centros.

3. Se promoverá la transparencia en los procesos de evaluación de los comedores objeto de este Decreto, haciendo partícipes, entre otros, a los representantes del alumnado y sus familias y a los órganos de control y gestión del centro.

Artículo 22. 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

Los 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 presente Decreto, para adaptar la oferta alimentaria a las previsiones de este, a excepción de lo establecido en el apartado 1.b del artículo 5, cuyo plazo será de dos años, sin menoscabo de que deban seguir cumpliendo los requisitos establecidos a la entrada en vigor de este.

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 todas las disposiciones que sean necesarias para el desarrollo del mismo.

En concreto, se faculta a la Consejería competente en materia de salud para modificar los criterios y límites establecidos en los anexos.

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.



Anexo I.

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

1. Energía y macronutrientes

Los criterios de energía y macronutrientes se establecen en la siguiente tabla para la media de los cinco menús de cada semana, con un margen de $\pm 10\%$:

Grupo escolar	Sexo	Energía (35% kcal/día)	Grasas (gr)	Proteínas (gr)	Hidratos de carbono (gr)
1º ciclo infantil (<1 año)		230 \pm 10%	5-9	7-9	26-35
1º ciclo infantil (1-2 años)		306 \pm 10%	7-12	9-12	34-46
2º ciclo infantil (3-6 años)		485 \pm 10%	11-19	15-18	55-73
Primaria (7-12 años)		697 \pm 10%	15-27	21-26	78-105
Secundaria (13-15 años)		921 \pm 10%	20-36	28-35	104-138
Bachiller (16-18 años)	Hombres	1.109 \pm 10%	25-43	33-42	125-166
	Mujeres	875 \pm 10%	19-34	26-33	98-131

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 para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía (EVACOLE), de la Consejería con competencias en materia de salud.

3. Requisitos nutricionales específicos

- Siempre se debe utilizar aceite de oliva virgen, preferiblemente extra, salvo en frituras en las que se puede utilizar aceite vegetal alto oleico ($\geq 75\%$).
- Se debe utilizar sal yodada no refinada y reducir el aporte de sal en general, según las recomendaciones sanitarias.
- Los platos del menú escolar no deben incluir azúcar añadido (o similar) o harinas refinadas de forma simultánea. Si se añade solo azúcar la cantidad debe ser como máximo el 7,5% del peso del plato.
- No se añadirán grasas trans. El plato solo puede tener las presentes de forma natural en las grasas de origen animal.
- Si el plato incluye almidones modificados, la cantidad debe ser menor del 10% del peso del plato.
- Los platos no deben incluir edulcorantes o colorantes artificiales, ni potenciadores del sabor.
- El pescado, en el periodo de cuatro semanas, debe ser azul al menos dos veces, y de ellas al menos una vez debe ser pescado fresco (no conserva).
- El pescado susceptible de tener un alto contenido en mercurio 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.



- Los productos derivados de los cereales (pan, pastas, arroz...) se presentarán preferiblemente en sus formas integrales.
- Se minimizará la presencia de productos procesados y se evitarán los ultra-procesados.
- 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.

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

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

- 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 siguiente tabla:

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

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.



Anexo II.

Criterios nutricionales de los productos envasados ofertados en máquinas expendedoras, cantinas, quioscos o similares en los centros de educación secundaria y de formación profesional para el empleo.

- Los productos tienen un valor energético inferior a 200 kilocalorías.
- El 35%, como máximo, de las kilocalorías proceden de la grasa. Este criterio no aplica a la leche entera, yogur ni frutos secos sin grasas añadidas.
- El 10%, como máximo, de las kilocalorías proceden de las grasas saturadas.
- Ausencia de grasas trans añadidas y, en caso de presencia, la cantidad debe estar dentro de los límites establecidos en la normativa vigente.
- El 30%, como máximo, de las kilocalorías proceden de los azúcares totales. Este criterio no aplica a frutas y hortalizas enteras o mínimamente procesadas, ni a zumos de frutas sin azúcares añadidos. Además, en la leche y productos lácteos la lactosa presente de forma natural no se contabiliza (aproximadamente 4,8g/100 ml).
- Contienen un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).
- No contienen edulcorantes artificiales.
- No contienen cafeína u otras sustancias estimulantes o energizantes, excepto las presentes de forma natural en el cacao.



Anexo III.

Requisitos de la oferta alimentaria en las tiendas, cafeterías, quioscos o similares no ubicadas en centros de educación secundaria y de formación profesional para el empleo.

1.- Menús o carta de menús

- Se requiere que esté disponible la fruta de temporada, entera y/o mínimamente manipulada.
- Se requieren ensaladas de hoja verde.
- Se requiere que al menos diariamente esté disponible una opción de verduras al vapor, al horno o a la plancha.
- En los primeros platos se ofertará alguna opción de legumbres, pasta, patatas o arroz.
- En los segundos platos se ofertará alguna opción de pescado, blanco o azul, y/o marisco, carnes magras, preferentemente de aves y conejo, o partes magras del cerdo, y huevos.
- Las guarniciones de los segundos platos serán por defecto a base de verduras crudas o cocidas.
- Existencia de algún postre con ≤ 200 kilocalorías por porción.
- Se ofrecerá la opción de medio menú.
- Se requiere que esté disponible agua sin coste adicional.
- Se requiere que al menos el 75% de todas las opciones de bebidas sean bebidas no hipercalóricas.

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

- Se ofrecerá la posibilidad de media ración.
- Se requiere que al menos una opción de los sándwiches o bocadillos ofertados sea con pan integral. Así mismo, se requiere que los sándwiches o bocadillos estén también disponibles en la mitad de su tamaño.
- Existencia de algún postre con ≤ 200 Kcalorías por porción.
- Se requiere que esté disponible agua sin coste adicional.
- Se requiere que al menos el 75% de todas las opciones de bebidas sean bebidas no hipercalóricas.
- Solo las opciones saludables disponibles estarán cerca de la entrada a la cafetería y de las cajas registradoras.

3.- Método de cocinar

- No se utilizarán aceites de fritura con ácidos grasos hidrogenados. Se utilizarán aceites con bajo contenido en grasas saturadas, como por ejemplo el aceite de oliva virgen y el aceite vegetal alto oleico ($\geq 75\%$).
- En la medida de las posibilidades se ofertarán opciones sin sal con condimentos alternativos (por ejemplo, con pimienta o hierbas aromáticas).

4. Alimentos destinados a personas con alergias o intolerancias alimentarias.



- Se dispondrá, en el marco de lo señalado en los apartados anteriores, de productos alimenticios destinados a personas con alergias o intolerancias a sustancias o productos que causen alergias recogidas en el Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.