



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

PROYECTO DE REAL DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS DE DESARROLLO DE LOS ARTÍCULOS 40 Y 41 DE LA LEY 17/2011, DE 5 DE JULIO, DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN, PARA EL FOMENTO DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN CENTROS EDUCATIVOS

VERSIÓN

2 de septiembre de 2022

INDICE

Capítulo I. Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto

Artículo 2. Ámbito de aplicación

Artículo 3. Definiciones

Capítulo II. Criterios nutricionales y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros educativos

Artículo 4. Criterios generales de calidad nutricional y de sostenibilidad, a contemplar en los pliegos de prescripciones técnicas, que orientan la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en comedores escolares

Artículo 5. Prohibición de ventas de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares en centros educativos

Artículo 6. Prohibición de venta de bebidas refrescantes con un alto contenido en cafeína en centros educativos

Artículo 7. Requisitos adicionales a la oferta alimentaria en máquinas expendedoras de centros educativos

Capítulo III. Medidas especiales dirigidas a la programación de los menús escolares

Artículo 8. Requisitos y criterios para la programación de los menús escolares

Artículo 9. Información de los menús al entorno familiar

Capítulo IV. Control y régimen sancionador

Artículo 10. Control

Artículo 11. Régimen sancionador

Disposición derogatoria única. Derogación normativa

Disposición final primera. Título competencial

Disposición final segunda. Habilitación normativa

Disposición final tercera. Entrada en vigor



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

La malnutrición en todas sus formas afecta en la actualidad a todos los países y su abordaje con un carácter global es imprescindible para alcanzar el Objetivo de Desarrollo Sostenible número 2 de hambre cero, contemplado en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, aprobada por la Asamblea General de Naciones Unidas en septiembre de 2015.

Bajo el marco de la Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (OMS-FAO, Roma, 2014) y la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, se proclamó el Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición 2016-2025, revitalizándose el impulso mundial en pro de la mejora de la nutrición y de la importancia de los sistemas alimentarios sostenibles para el fomento de una alimentación saludable.

Todo ser humano tiene derecho a una alimentación adecuada en todas las etapas de la vida. Sin embargo, este derecho no se hará realidad si no se promueven sistemas alimentarios más sostenibles, que garanticen el acceso a una dieta saludable, con especial atención a las personas y poblaciones más vulnerables.

Orientar las decisiones de las personas que intervienen a lo largo de la cadena de suministro de alimentos, intervenir en el entorno alimentario o contexto físico, económico, político y sociocultural que enmarca la interacción de las personas consumidoras con dicha cadena y promover comportamientos y hábitos saludables de vida en las personas consumidoras son claves para la salud humana, la salud animal y la salud del planeta, dentro del enfoque de una sola salud.

Desde hace más de dos décadas, tanto en España como en el resto de Europa, la obesidad supone un serio problema de salud y un verdadero reto de salud pública. Según datos del año 2020, más de la mitad de la población adulta española presenta exceso de peso, de la cual un 16% padece obesidad (16,5% hombres y 15,5% mujeres) y un 37,6% sobrepeso (44,9% de los hombres y 30,6% de las mujeres) (ENS, 2020). El problema presenta una mayor magnitud en la población infantil, con un 17,3% de niños y niñas de 6 a 9 años con obesidad (15% niñas y 19,4% niños), un 4,2% de los escolares con obesidad severa (6% niños y 2,4% niñas) y un 40,6% con exceso de peso (sobrepeso y obesidad) (39,7% niñas y 41,3% niños), según el estudio Aladino 2019. Ello se asocia a graves consecuencias para la salud, tanto a corto como a largo plazo, afecta a la calidad de vida de estos escolares, y se relaciona con baja autoestima, con las consecuencias que genera de rechazo, fracaso escolar y exclusión. Además, y según la Organización Mundial de la Salud, alrededor del 60% de la población infantil con exceso de peso arrastrará esta circunstancia a la vida adulta.

Los problemas de malnutrición, al igual que otros problemas de salud, se ven influidos por los determinantes sociales de la salud, afectando principalmente a los grupos más desfavorecidos. En España, según se recoge en un informe del Alto Comisionado para la Lucha contra la Pobreza Infantil sobre Obesidad Infantil y Desigualdad de Renta (septiembre 2019), el consumo de alimentos saludables es más frecuente en las familias con mayor nivel de ingresos, con un 67% de menores que realizan un consumo diario de frutas, frente al 51% de los menores en familias en el tramo de ingresos más bajo.



Finalmente, el consumo de bebidas azucaradas (tres o más veces a la semana) es de un 18,7 % en los menores que viven en familias con ingresos más bajos, frente al 3,8 % en menores que viven en familias con ingresos más altos. Asimismo, según el informe “Obesidad y Pobreza Infantil. Radiografía de una doble desigualdad” (AESAN-Alto Comisionado para la lucha contra la pobreza infantil), la prevalencia de la obesidad entre las niñas en hogares con menos ingresos es 2,3 veces superior que entre las que viven en hogares con más ingresos (20,4% frente a 8,7%), mientras que en el caso de los niños esta diferencia es de 2,2 veces (26,8% frente a 12,1%).

A su vez, es importante tener en cuenta que una alimentación saludable reduce también el riesgo de enfermedades no transmisibles, como varios tipos de cáncer, enfermedades cardiovasculares y diabetes tipo 2.

Por otro lado, la demanda de comedores escolares sostenibles y saludables se perfila como una realidad emergente, que se conecta con la creciente preocupación social por las implicaciones del sistema alimentario en la salud, la economía y el medio ambiente y que cada vez está más presente, especialmente tras la firma en 2015 del Pacto de Política Alimentaria Urbana (Pacto de Milán) que aspira a implantar un sistema más equitativo, saludable y sostenible.

Dada la cantidad de tiempo que los niños y niñas pasan en la escuela, así como el hecho de que muchos escolares consumen al menos una comida principal diaria allí, generalmente la comida del mediodía, la cual debe proporcionar entre el 30-35 % de la energía diaria requerida, el entorno escolar es clave para estimular comportamientos y patrones alimentarios saludables en todas las clases sociales, comportamientos que pueden mantenerse hasta la edad adulta. El comedor escolar es, hoy en día, un servicio que atiende a la educación para la salud, alimentación e higiene y, asimismo, educa para la responsabilidad, el ocio y la convivencia, además de contribuir a disminuir las desigualdades socioeconómicas, ofreciendo a los escolares de familias más vulnerables la oportunidad de acceder a una alimentación saludable desde edades tempranas.

El objetivo de garantizar el acceso a una alimentación y nutrición de calidad que persigue este Real Decreto se encuentra asimismo alineado con el Plan de Acción del Gobierno para la implementación de la Recomendación (UE) del Consejo de 14 de junio de 2021 por la que se establece una Garantía Infantil Europea, el II Plan de Derechos Humanos del Gobierno de España y el Plan Estratégico Nacional para la Reducción de la Obesidad Infantil (2022-2030), coordinado por el Alto Comisionado contra la Pobreza Infantil del Gobierno de España, que tiene como objetivo la reducción de la obesidad y el sobrepeso infantil de forma intersectorial.

El artículo 43 de la Constitución Española de 1978 encomienda a los poderes públicos organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios.

La Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, dispone en su artículo 6 que las actuaciones de las administraciones públicas sanitarias tienen que estar orientadas a la promoción de la salud y en su artículo 18 determina la necesidad de adoptar acciones



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

orientadas a la prevención de los riesgos para la salud derivados de los productos alimenticios, incluyendo la mejora de sus cualidades nutritivas.

La Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, establece el marco normativo básico en el ámbito de la nutrición, dedicando su capítulo VII al desarrollo de medidas orientadas al fomento de la alimentación saludable, la actividad física y la prevención de la obesidad. Dicho capítulo contempla en su artículo 40 un conjunto relevante de medidas especiales dirigidas al ámbito escolar.

Asimismo, el artículo 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición prevé que, cuando las Administraciones públicas liciten las concesiones de los servicios de restauración, tienen que introducir en el pliego de prescripciones técnicas requisitos para que la alimentación que se sirve sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio. Igualmente, tienen que supervisarlos, teniendo en cuenta las guías y los objetivos nutricionales que establezca el departamento competente en materia sanitaria. Estos requisitos tienen que ser objeto de consideración especial dentro de los criterios de adjudicación del contrato.

A su vez el artículo 16 de la Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, establece que las actuaciones de promoción de la salud tienen que prestar atención especial al ámbito educativo, entre otros.

Puesto que los poderes públicos realizan un gasto anual en alimentos y bebidas de gran magnitud, es clave que dicho gasto público se realice atendiendo a los más altos estándares sobre la base de criterios nutricionales y de sostenibilidad orientados al fomento de una alimentación saludable y sostenible.

En este sentido, la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de contratos del sector público, que transpone las Directivas 2014/24/UE, sobre contratación pública, y 2014/23/UE, sobre adjudicación de contratación de concesión, prioriza la mejor relación calidad-precio de cara a lograr objetivos de tipo social, medio-ambiental, de innovación y de defensa de la competencia y permitiendo que se emplee la contratación en apoyo de objetivos sociales comunes.

También el Real Decreto 6/2018, de 12 de enero, por el que se crea la Comisión Interministerial para la incorporación de criterios ecológicos en la contratación pública, subraya la importancia de los mismos como herramienta para el logro de las políticas medioambientales relacionadas con el cambio climático, la mejor utilización de los recursos y la producción y el consumo sostenibles.

Asimismo, la Ley 7/2021, de 20 de mayo, de cambio climático y transición energética, realiza en sus artículos 22 y 31 una mención explícita a la relación entre alimentación y cambio climático.



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Por otro lado, la Comisión Europea ha adoptado la Estrategia «De la granja a la mesa» en pro de un sistema alimentario equitativo, saludable y respetuoso con el medio ambiente. Esta Estrategia reconoce los vínculos existentes entre personas sanas, sociedades sanas y un planeta sostenible y propone medidas para mejorar la disponibilidad y promover dietas saludables y sostenibles en los servicios de restauración institucional, con criterios mínimos obligatorios en la adquisición de alimentos y contribuyendo, así como al aprovisionamiento de alimentos sostenibles para las escuelas y otras instituciones públicas.

Por todo lo señalado, se estima de suma importancia incluir en los contratos públicos consideraciones de tipo social, medioambiental y de innovación y desarrollo. Estos argumentos pueden incluirse tanto al diseñar los criterios de adjudicación, como al establecer criterios cualitativos para evaluar la mejor relación calidad-precio, o como condiciones especiales de ejecución, si bien su introducción estará siempre supeditada a que se relacionen con el objeto del contrato a celebrar, en la convicción de que su inclusión proporciona una mejor relación calidad-precio en la prestación contractual, así como una mayor y mejor eficiencia en la utilización de los fondos públicos.

A partir de de este contexto normativo, es evidente que la oferta y la calidad alimentaria para niños y niñas en las escuelas debe tener una importancia capital, siendo vital sentar los cimientos para el bienestar de los menores de edad en esta edad formativa. Por ello, tanto el Plan de Acción Europeo sobre Alimentación y Nutrición 2015-2020 de la Oficina Regional para Europa de la Organización Mundial de la Salud, como el Plan de Acción para prevenir la obesidad en niños 2014-2020 de la Unión Europea, consideraban el entorno escolar como un entorno esencial en la prevención de la obesidad infantil. Este aspecto también se ha abordado en la Cumbre de Naciones Unidas sobre los sistemas alimentarios de 2021, donde se ha puesto de manifiesto la importancia del comedor escolar como una de las estrategias para garantizar el acceso de los ciudadanos a alimentos seguros, saludables y sostenibles.

La importancia de este tema es ampliamente contemplada en el artículo 40 sobre medidas especiales en el ámbito escolar de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición. El punto 6 de dicho artículo 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, azúcares y sal, añadiendo que dichos contenidos se establecerán reglamentariamente.

En julio de 2010, el Pleno del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud aprobó el Documento de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos. Las recomendaciones contenidas en dicho documento, a lo largo de sus 12 años de vida, han inspirado la contratación pública en el ámbito educativo, a través de su inclusión en mayor o menor medida en los pliegos de prescripciones técnicas para dicha contratación. Si bien los criterios establecidos para la oferta alimentaria de máquinas expendedoras, cantinas y quioscos en centros educativos recogidos en dicho documento de consenso han sido contemplados íntegramente en diferentes textos



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

normativos de algunas Comunidades Autónomas, se observa la necesidad de revisarlos y articular los mecanismos necesarios que garanticen su utilización plena por todas las Administraciones Públicas competentes en este ámbito.

Posteriormente, en diciembre de 2020, la Comisión Institucional de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición aprobó el cuarto Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA 2021-2025), que incluye el Programa 16 orientado al control oficial de la oferta alimentaria en centros escolares (menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías). En el contexto de dicho programa, en marzo de 2022, la Comisión institucional consensuó un protocolo de criterios mínimos comunes para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares (menús escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías), siendo oportuna una base legal que respalde a nivel nacional dichos criterios.

Por todo lo señalado, este real decreto se fundamenta en los principios de necesidad y eficacia con el objetivo de garantizar un elevado nivel de protección de la salud de nuestros escolares, promoviendo una alimentación saludable y sostenible a través de la inclusión de criterios nutricionales y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros educativos, establecidos en el contexto de la Estrategia NAOS sobre Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad, de la AESAN OA.

Se ha tenido en cuenta el principio de proporcionalidad, ya que se recoge las disposiciones necesarias e imprescindibles para la mejora de la nutrición y se ha garantizado el principio de seguridad jurídica, ya que esta norma es coherente con el marco jurídico, tanto con la legislación estatal y autonómica vigente, como con las directivas del Parlamento Europeo y las recomendaciones de organizaciones internacionales en materia de salud.

Se ha observado el principio de transparencia, definiendo claramente en este preámbulo los objetivos y justificación de la norma y possibilitado el acceso a los documentos durante el proceso de elaboración de la misma, de conformidad con la Ley 19/2013, de 9 de diciembre de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno.

En el proceso de elaboración de esta norma se ha consultado a las comunidades autónomas y a las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Este Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1. 16ª de la Constitución, que reserva al Estado la competencia exclusiva, en materia de bases y coordinación general de la sanidad.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Consumo, de Sanidad y de Educación y Formación Profesional y de Derechos Sociales y Agenda 2030, con la aprobación previa



de la Ministra de Hacienda y Función Pública, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día ... de ... de 2021,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto

Este real decreto tiene por objeto:

- a) desarrollar las medidas dirigidas al ámbito escolar para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos, establecidas en el artículo 40 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, y
- b) establecer criterios mínimos de calidad nutricional y de sostenibilidad en los pliegos de prescripciones técnicas que orienten la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros educativos, en consonancia con lo establecido en el artículo 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Artículo 2. Ámbito de aplicación

Lo dispuesto en este real decreto es de aplicación en los centros educativos, públicos, privados y concertados, que imparten educación infantil (2º ciclo), primaria, educación especial, educación secundaria obligatoria, bachillerato o ciclos formativos de grado básico o medio.

Artículo 3. Definiciones

1. A los efectos de este real decreto serán de aplicación las definiciones contempladas en la legislación comunitaria, nacional y autonómica en materia de nutrición, seguridad alimentaria y sostenibilidad.
2. A los efectos de lo establecido en el artículo 1.b se entiende por *azúcares añadidos* la definición adoptada en el Anexo II del Marco Europeo para Iniciativas nacionales sobre nutrientes seleccionados de la Comisión Europea: azúcares que se añaden a los alimentos durante su elaboración, preparación o cocinado, así como los presentes de forma natural en miel, jarabes, zumos y concentrados de frutas.



3. A los efectos de lo establecido en el artículo 1.b se entiende por *grasas trans* la definición adoptada en el Marco Europeo para iniciativas nacionales de reformulación de nutrientes seleccionados: ácidos grasos con al menos un doble enlace carbono-carbono no conjugado (es decir, interrumpido por al menos un grupo metileno) en configuración trans.
4. A los efectos de lo establecido en el artículo 1.b se entiende por *grasas saturadas* la definición adoptada en el Anexo I del Reglamento de la Unión Europea 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor: todos los ácidos grasos que no presenten doble enlace.
5. La denominación de los centros educativos en los que es aplicable el presente real decreto será la contenida en lo previsto en los artículos 111, 114 y 116 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, modificados parcialmente por la Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre:
 - a) Escuelas Infantiles: centros públicos que ofrecen educación infantil.
 - b) Colegios de Educación Primaria: centros públicos que ofrecen educación primaria.
 - c) Colegios de Educación Infantil y Primaria: centros públicos que ofrecen educación infantil y educación primaria.
 - d) Institutos de Educación Secundaria: centros públicos que ofrecen educación secundaria obligatoria, bachillerato y ciclo formativo de grado básico o medio.
 - e) Centros privados que imparten educación infantil, educación primaria, educación secundaria obligatoria, bachillerato y/o formación profesional, independientemente de su denominación.
 - f) Centros de Educación Especial.
6. A los efectos de lo establecido en el artículo 4.4 se entiende por *producción integrada* la definición adoptada en el Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas: *los sistemas agrícolas de obtención de vegetales que utilizan al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales y aseguran a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos y químicos de control, y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales acogidos al sistema.*
7. A los efectos de lo establecido en el artículo 4.4 se entiende por *bienestar animal* la definición contemplada en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal: *designa el estado físico y mental de un animal en relación con las condiciones en las que vive y muere. Un animal está en buenas condiciones de bienestar si está sano, cómodo, bien alimentado, en seguridad, puede expresar formas innatas de comportamiento y si no padece sensaciones desagradables de dolor, miedo o desasosiego.*



CAPÍTULO II

Criterios nutricionales y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros educativos

Artículo 4. *Criterios generales de calidad nutricional y de sostenibilidad, a contemplar en los pliegos de prescripciones técnicas u otros instrumentos que determinen la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en comedores escolares*

1. La oferta de alimentos y bebidas en centros educativos estará compuesta fundamentalmente por alimentos frescos, de temporada y de proximidad, característicos de la dieta mediterránea, como hortalizas, legumbres, cereales preferiblemente integrales, frutas, frutos secos y aceite de oliva.
2. Al menos el 45% de las frutas y hortalizas que se oferten serán de temporada y de proximidad.
3. Al menos el 5% del total de alimentos ofertados serán de producción ecológica. Tras estudios posteriores, dicho porcentaje podrá ser incrementado en esta norma, a medida que se eleve el número de hectáreas dedicadas a la producción ecológica y el número de operadores ecológicos en España.
4. Se priorizará la compra de alimentos en cuya producción se hayan respetado las normas de producción integrada y de bienestar animal y la de los productos alimenticios marinos y de la acuicultura más respetuosos con el medioambiente.
5. Se introducirán elementos orientados a la reducción al mínimo de los residuos y el desperdicio alimentario, así como a su recogida selectiva y al menor impacto ambiental a lo largo del ciclo de vida del producto o servicio.
6. Se tendrán siempre en cuenta las necesidades de las personas con diagnóstico médico de alergias o intolerancias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan, disponiendo de menús especiales, si no se dispone de ninguna opción compatible con sus necesidades en el menú ofertado. Alternativamente, se facilitarán los medios de conservación y calentamiento adecuados 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.
7. Se tendrán siempre en cuenta la disponibilidad de menús especiales por motivos culturales, éticos o religiosos, si no se dispone de ninguna opción compatible con sus necesidades en el menú ofertado. Alternativamente, se facilitarán los medios de conservación y calentamiento adecuados 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.
8. 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.
9. El aceite utilizado para aliñar las ensaladas será siempre aceite de oliva virgen y para cocinar y freír se utilizará aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico. Por motivos



medioambientales, el aceite culinario sobrante debe depositarse en los circuitos de reciclado.

10. Se utilizará sal yodada y se reducirá la cantidad añadida en las preparaciones, sustituyéndose por el uso de especias como alternativa.
11. Se reducirá 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.
12. Se dispondrá de jarras de agua potable, del grifo, en las mesas, salvo que no sea posible debido a las condiciones del suministro, en cuyo caso se priorizarán envases grandes reutilizables.
13. Los envases mono-dosis de sal, azúcar, aceite de oliva virgen, vinagre y otras salsas contendrán como máximo las siguientes cantidades: 3 g para el azúcar, 0,8 g para la sal, 10 ml para el aceite de oliva virgen, 8 ml para el vinagre y 10 g para otras salsas.
14. Los pliegos de prescripciones técnicas incorporarán asimismo criterios sociales y medioambientales de conformidad con lo establecido 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.

Artículo 5. Prohibición de venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares en centros educativos

1. En los centros educativos no se permitirá la venta de alimentos y bebidas con un contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares, que superen los criterios nutricionales establecidos en el apartado 2 de este artículo.
2. La oferta de productos envasados en los centros educativos en máquinas expendedoras de alimentos y bebidas se ajustará a los siguientes criterios nutricionales por porción envasada:
 - a) La porción envasada no contendrá más de 200 kilocalorías.
 - b) 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 envasada. Este límite no se aplicará a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.
 - c) 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 envasada. Este límite no se aplicará a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.
 - d) No contendrá ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
 - e) 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 envasada. Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas que no contengan azúcares añadidos. En la leche y productos lácteos no se



- contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.
- f) Contendrá un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio) por porción envasada.
3. Los valores anteriormente referidos por envase o porción se refieren a envases o porciones de 50 gramos para alimentos sólidos y de 200 ml en caso de líquidos.
4. Los criterios contemplados en el apartado 2 y 3 de este artículo son de aplicación a los productos envasados, ya sea individualmente o en cajas, que se dispensen en cafeterías.

Artículo 6. *Prohibición de venta de bebidas refrescantes con un alto contenido en cafeína en centros educativos.*

En los centros educativos no se permitirá la venta de bebidas refrescantes con un contenido de cafeína superior a los 15 miligramos por 100 mililitros.

Artículo 7. *Requisitos adicionales a la oferta alimentaria en máquinas expendedoras de centros educativos.*

- 1.- Las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas no se localizarán en zonas a las que pueda acceder el alumnado de infantil y primaria.
- 2.- Las máquinas expendedores de alimentos y bebidas no dispondrán de publicidad de ningún alimento y bebida ni de cualquier otro producto.

CAPÍTULO III

Medidas dirigidas a la programación de los menús escolares

Artículo 8. *Requisitos y criterios para la programación de los menús escolares*

1. Las comidas servidas en los centros educativos deberán ser equilibradas y adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad. Para ello, deberán ser supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.
2. Los menús escolares, servidos de lunes a viernes, se confeccionarán teniendo en cuenta las siguientes frecuencias de consumo recomendadas para los diferentes grupos de alimentos, sobre la base de la estructura tradicional de los componentes de la comida del mediodía en nuestra cultura:
- a) Primeros platos:
- Arroz: una ración por semana.
 - Pasta: una ración por semana.
 - Legumbres: de una a dos raciones por semana.



- Hortalizas: de una a dos raciones por semana.
 - b) Segundos platos:
 - Carnes: máximo tres raciones a la semana.
 - De una a tres raciones semanales de carne blanca.
 - Máximo una ración de carne roja o procesada a la semana.
 - Máximo dos raciones de carne procesada al mes.
 - Pescados: de una a tres raciones por semana.
 - Huevos: de una a dos raciones por semana.
 - Platos cuya base sean alimentos que aporten proteína de origen vegetal: de cero a cinco raciones por semana.
 - c) Guarniciones:
 - Ensaladas variadas: de tres a cuatro raciones por semana.
 - Otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres): de una a dos raciones por semana.
 - d) Postres:
 - Frutas frescas: de cuatro a cinco raciones por semana.
 - Otros postres, preferentemente yogur y cuajada sin azúcar añadido, queso fresco: máximo una vez a la semana.
 - e) Otros requisitos:
 - Agua como única bebida. Se garantizará la presencia de agua corriente como única bebida, salvo que no sea posible debido a las condiciones del suministro.
 - Al menos una vez a la semana se ofrecerá pan integral.
 - Al menos una vez a la semana el arroz o la pasta será integral.
 - Se alternará pescado blanco y azul.
 - En relación con la recomendación sobre consumo de pescado, deben evitarse las especies de pescado con alto contenido de mercurio tales como el pez espada/emperador, atún rojo (*thunnus thynnus*), tiburón (cazón, marrajo, mielgas, pintarroja y tintorera) y lucio.
 - Las frituras se limitarán como máximo a dos raciones por semana.
 - El uso de platos precocinados como pizzas, canelones, croquetas, empanadillas, pescados o carnes rebozadas, entre otros, se limitará como máximo a tres raciones al mes.
 - Utilización de sal yodada de forma reducida en las preparaciones culinarias.
3. En los centros con alumnado con diagnóstico médico de alergias o intolerancias alimentarias u otras enfermedades, que mediante el correspondiente certificado médico acredite la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudican su salud, y en el supuesto de que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, se elaborarán menús especiales adaptados a esas alergias o



intolerancias. Si las condiciones de las instalaciones donde se preparen y almacenen los menús no permiten cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los mismos, se facilitarán los medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por el entorno familiar, sin peligro para la salud del alumnado afectado.

4. Se dispondrá de menús especiales para el alumnado que lo requiera, por motivos culturales, éticos o religiosos, o, en su caso, se dispondrá de los medios de conservación y calentamiento específicos para estos menús.

Artículo 9. Información de los menús al entorno familiar

1. Los centros informarán a las familias, tutores o personas responsables del alumnado de la planificación mensual de los menús que se servirán en los centros docentes de forma clara y detallada y les orientarán con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.
2. En los casos de los menús elaborados expresamente para el alumnado con necesidades especiales, como algún tipo de intolerancia o alergia alimentaria, se proporcionará también a los progenitores, tutores o responsables la información del párrafo anterior.
3. La información incluirá el nombre de los platos, los ingredientes utilizados, el proceso culinario de elaboración, los tipos de salsas y guarniciones. En los postres se especificará la variedad en el caso de las frutas o el tipo de postre lácteo que se sirva. Se detallará el listado de alérgenos que contengan los platos que integren los menús.
4. Toda la información anterior estará disponible en los tablones de anuncios, en las páginas web de los centros docentes o en cualquier otro medio de fácil acceso para todas las familias, tutores o responsables del alumnado que haga uso del servicio del comedor escolar, ya sea de forma permanente o de forma ocasional. Esta información será también accesible a personas con cualquier tipo de discapacidad.

CAPÍTULO IV

Control y régimen sancionador

Artículo 10. Control

Las autoridades competentes llevarán a cabo controles oficiales, en la forma y con la frecuencia que estas dispongan, en el marco de los Planes Nacionales de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, sobre el cumplimiento de lo previsto en este real decreto.

Artículo 11. Régimen sancionador

El incumplimiento de lo establecido en esta norma podrá ser objeto de sanción por parte de la Administración competente, previa la instrucción del oportuno expediente



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

administrativo, de conformidad con lo previsto en el artículo 50.2.c) de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa

Quedan derogadas cuantas normas con igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente real decreto.

Disposición final primera. Título competencial

Este real decreto se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.16ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad.

Disposición final segunda. Habilitación normativa.

Se autoriza a la persona titular del Ministerio de Consumo para dictar las disposiciones necesarias de aplicación y desarrollo del presente real decreto, y, en particular, para actualizar, sobre la base de la evidencia científica, los criterios y requisitos establecidos en los artículos 4, 5 y 7 contenidos en esta norma.

Disposición final tercera. Entrada en vigor

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».



MEMORIA DEL ANÁLISIS DE IMPACTO NORMATIVO DEL PROYECTO DE REAL DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS DE DESARROLLO DE LOS ARTÍCULOS 40 Y 41 DE LA LEY 17/2011, DE 5 DE JULIO, DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN, PARA EL FOMENTO DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN CENTROS EDUCATIVOS.

**FICHA DEL RESUMEN
EJECUTIVO**

Ministerio/Órgano proponente	Ministerio de Consumo/Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).	Fecha	2 de septiembre de 2022
Título de la norma	Proyecto de real decreto por el que se establecen normas de desarrollo de los artículos 40 y 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.		
Tipo de Memoria	Normal <input checked="" type="checkbox"/> Abreviada <input type="checkbox"/>		
OPORTUNIDAD DE LA PROPUESTA			
Situación que se regula	La presente norma establece criterios mínimos de calidad nutricional y de sostenibilidad para orientar la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en comedores, máquinas expendedoras y cafeterías de centros escolares, contribuyendo a fomentar modelos de alimentación saludables y sostenibles.		
Objetivos que se persiguen	<p>Promover que el entorno escolar sea una herramienta clave para estimular y fomentar comportamientos y patrones alimentarios saludables y sostenibles, alcanzando a todos los niveles socioeconómicos y de esta manera contribuyendo a reducir las desigualdades en salud, y garantizando una alimentación variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio.</p> <p>Establecer criterios mínimos para la adquisición de alimentos saludables, nutritivos y sostenibles en centros educativos.</p>		



Principales alternativas consideradas	<p>No se han considerado alternativas no reglamentarias.</p> <p>Las elevadas tasas de obesidad infantil motivan que se descarte la opción de no llevar a cabo ninguna medida normativa que pueda contribuir a la disminución de dichas tasas.</p>
CONTENIDO, ANÁLISIS JURÍDICO Y TRAMITACIÓN	
Tipo de norma	Real Decreto
Estructura de la Norma	Un preámbulo, cuatro capítulos, once artículos, una disposición derogatoria y tres disposiciones finales.
Informes a recabar	<p>En la tramitación del proyecto se ha de dar cumplimiento a los siguientes trámites:</p> <p>Informe de las Secretarías Generales Técnicas de los Ministerios proponentes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 26.5 párrafo cuarto de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno. Así, de los Ministerios de Consumo, de Sanidad, de Educación y Formación Profesional y de Derechos Sociales y Agenda 2030.</p> <p>Informe de las Secretarías Generales Técnicas de los Ministerios que resultan afectados, de acuerdo con lo previsto en el artículo 26.5 párrafo primero de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno. Así, de los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación, Transición Ecológica y Reto Demográfico, Asuntos Económicos y Transformación Digital, Ciencia e Innovación, Industria, Comercio y Turismo.</p> <p>Asimismo, ha de recabarse el informe del Ministerio de Política Territorial, acerca de la adecuación del proyecto al orden constitucional de distribución de competencias entre el Estado y las Comunidades Autónomas, de conformidad con el artículo 26.5, párrafo sexto de la citada Ley 50/2007, de 27 de noviembre, así como la autorización previa por parte del Ministerio de Hacienda y Función Pública, en cumplimiento del art. 26.5 párrafo quinto de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno.</p>



	<p>Se ha de someter a Informe de la Oficina de Coordinación y de Calidad Normativa del Ministerio de Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática, en cumplimiento del artículo 26.9 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre.</p> <p>Se consultará a las comunidades autónomas y las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla.</p> <p>Se consultará al Consejo de Consumidores y Usuarios</p> <p>Asimismo, se someterá a informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.</p> <p>Por último, se recabará el dictamen del Consejo de Estado, en cumplimiento de lo previsto en el artículo 22.3 de la Ley Orgánica 3/1980, de 22 de abril, del Consejo de Estado.</p>	
<p>Trámite de audiencia</p>	<p>En virtud de lo previsto en el artículo 26.2 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, se ha llevado a cabo el trámite de consulta pública previa, durante el período comprendido entre los días 28 de abril y 12 de mayo de 2022.</p> <p>El trámite de audiencia e información pública se ha sustanciado en cumplimiento de lo establecido en el artículo 26.6 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, durante el período comprendido entre el y el de 2022.</p>	
<p>Adecuación al orden de competencias</p>	<p>Este real decreto se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.16ª. de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad.</p>	
<p>ANÁLISIS DE IMPACTO</p>		
<p>Impacto económico y presupuestario</p>	<p>Efectos sobre la economía en general.</p>	<p>Positivo</p>
	<p>En relación con la competencia</p>	<p><input type="checkbox"/> la norma no tiene efectos significativos sobre la competencia.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> la norma tiene efecto positivo sobre la competencia</p> <p><input type="checkbox"/> la norma tiene efectos negativos sobre la competencia.</p>



	Desde el punto de vista de las cargas administrativas	<input type="checkbox"/> supone una reducción de cargas administrativas. Cuantificación estimada: _____ € <input type="checkbox"/> Incorpora nuevas cargas administrativas. Cuantificación estimada: <input checked="" type="checkbox"/> no afecta a las cargas administrativas.
	Desde el punto de vista de los presupuestos, la norma <input type="checkbox"/> Afecta algo a los presupuestos de la AGE. <input type="checkbox"/> Afecta a los presupuestos de otras Administraciones Territoriales <input checked="" type="checkbox"/> No tiene impacto presupuestario	<input type="checkbox"/> implica un gasto: Cuantificación estimada: _____ <input type="checkbox"/> implica un ingreso: Cuantificación estimada: _____
Efectos en la competencia en el mercado	En la elaboración de esta norma se han tenido en cuenta los principios contenidos en la Ley 20/2013, de 9 de diciembre, de garantía de la unidad de mercado, entre ellos, la necesidad y proporcionalidad de la regulación, no conteniendo previsiones que pudieran considerarse contrarias a la misma.	
Impacto de género	La norma tiene un impacto	Negativo <input type="checkbox"/> Nulo <input type="checkbox"/> Positivo <input checked="" type="checkbox"/>
OTROS IMPACTOS CONSIDERADOS.	Impacto en la infancia y la adolescencia: positivo Impactos en la familia: positivo Impacto en materia de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad: nulo. Impacto sobre el medio ambiente y en materia de cambio climático:	



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

	positivo. Otros impactos: No se han previsto
Otras consideraciones	No se considera necesario realizar consideraciones adicionales.



A) OPORTUNIDAD DE LA PROPUESTA

1.- MOTIVACIÓN

Desde hace más de dos décadas en España, como en el resto de Europa, las cifras de la obesidad suponen un serio problema de salud y un verdadero reto de salud pública. Según datos del 2020, más de la mitad de la población adulta española presenta exceso de peso, de los cuales un 16 % padece obesidad y un 37,6% sobrepeso. El problema es más grave en la población infantil, con un 17,3 % de niños y niñas de 6 a 9 años con obesidad, un 4,2 % de los escolares con obesidad severa y un 40,6 % con exceso de peso (sobrepeso y obesidad), según datos de 2019, lo que se asocia a graves consecuencias para la salud, tanto a corto como a largo plazo, afecta a la calidad de vida de estos escolares, y se relaciona con baja autoestima, con las consecuencias que esto genera de rechazo, fracaso escolar y exclusión. Además, y según la Organización Mundial de la Salud alrededor del 60 % de la población infantil con exceso de peso arrastrará esta circunstancia a la vida adulta.

Es necesario también tomar en consideración la cantidad de tiempo que los niños y niñas pasan en la escuela, así como el hecho de que muchos escolares consumen al menos una comida principal diaria en este tipo de establecimientos, generalmente la comida del mediodía. El entorno escolar resulta por tanto clave para estimular patrones alimentarios saludables en todas las clases sociales, y promover comportamientos que pueden mantenerse hasta la edad adulta, constituyendo por tanto un servicio que no se limita exclusivamente a proporcionar alimentos, sino que atiende también a la educación para la salud y la higiene, al tiempo que educa en valores como la responsabilidad y la convivencia, contribuyendo a disminuir las desigualdades socioeconómicas al ofrecer a los escolares de familias más vulnerables la oportunidad de acceder a una alimentación saludable, desde edades tempranas.

Es evidente que el bienestar nutricional de los niños y niñas en las escuelas tiene una importancia capital, siendo vital sentar los cimientos para el bienestar de los menores en esta edad formativa. Una dieta apropiada en la infancia es fundamental para un crecimiento y desarrollo adecuados, pero también para la prevención del desarrollo de enfermedades no transmisibles. Por ello, tanto el Plan de Acción Europeo sobre Alimentación y Nutrición 2015-2020 de la Oficina Regional para Europa de la Organización Mundial de la Salud, como el Plan de Acción para prevenir la obesidad en niños 2014-2020 de la Unión Europea, consideraban el entorno escolar como un entorno esencial en la prevención de la obesidad infantil. Este aspecto también se ha abordado en la Cumbre de Naciones Unidas sobre los sistemas alimentarios de 2021, donde se ha puesto de manifiesto la importancia del comedor escolar como una de las soluciones para garantizar el acceso de los ciudadanos a alimentos seguros, saludables y sostenibles.

A nivel nacional, el Pleno del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud aprobó en julio de 2010, el Documento de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos. Las recomendaciones contenidas en dicho documento, a lo largo de estos 12 años de vida, han inspirado la contratación pública en el ámbito educativo, a través de su inclusión en mayor o



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

menor medida en los pliegos de prescripciones técnicas para dicha contratación. Asimismo, los criterios para orientar la oferta alimentaria de máquinas expendedoras, cantinas y kioscos de centros educativos han sido ya incorporados reglamentariamente por algunas comunidades autónomas.

Desde un punto de vista normativo, corresponde a los poderes públicos, de conformidad con lo establecido en el artículo 43 de la Constitución Española, organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios. Adicionalmente, la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, dispone en su artículo 6 que las actuaciones de las administraciones públicas sanitarias tienen que estar orientadas a la promoción de la salud y en su artículo 18 determina la necesidad de adoptar acciones orientadas a la prevención de los riesgos para la salud derivados de los productos alimenticios, incluyendo la mejora de sus cualidades nutritivas.

Más concretamente, la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, establece el marco normativo básico en el ámbito de la nutrición, dedicando su capítulo VII al desarrollo de medidas orientadas al fomento de la alimentación saludable, la actividad física y la prevención de la obesidad. Dicho capítulo contempla en su artículo 40 un conjunto relevante de medidas especiales dirigidas al ámbito escolar. El artículo 41 de esta misma ley prevé que, cuando las Administraciones públicas liciten las concesiones de los servicios de restauración, tienen que introducir en el pliego de prescripciones técnicas requisitos para que la alimentación que se sirve sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio.

Por otra parte, la demanda de comedores escolares sostenibles y saludables se perfila como una realidad emergente, conectada con la creciente preocupación social por las implicaciones del sistema alimentario en la salud, la economía y el medio ambiente y que cada vez está más presente en nuestras sociedades, especialmente tras la firma en 2015 del Pacto de Milán, Pacto de Política Alimentaria Urbana que aspira a implantar un sistema más equitativo, saludable y sostenible.

También la Comisión Europea en su Estrategia «de la granja a la mesa» en pro de un sistema alimentario equitativo, saludable y respetuoso con el medio ambiente, adoptada en 2020, reconoce los vínculos existentes entre personas sanas, sociedades sanas y un planeta sostenible y propone una serie de medidas para mejorar la disponibilidad y promover dietas saludables y sostenibles en los servicios de restauración institucional, mediante el establecimiento de criterios mínimos obligatorios en la adquisición de alimentos y contribuyendo, así, al aprovisionamiento de alimentos sostenibles para las escuelas y otras instituciones públicas.

La Directiva 2014/24/EU del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre contratación pública y por la que se deroga la Directiva 2004/18/CE resalta el enorme potencial de la compra pública alimentaria como herramienta para fomentar buenos hábitos alimentarios, apoyar al empleo local, reducir los impactos ambientales negativos de la producción agroalimentaria y fomentar la innovación social.

En el contexto nacional, el 4 de febrero de 2019 se publicó la Orden de Presidencia PCI/86/2019, de 31 de enero, por la que se publica el Acuerdo del Consejo de Ministros de 7 de diciembre de 2018, por el que se aprueba el Plan de Contratación Pública Ecológica de la



Administración General del Estado, sus organismos autónomos y las entidades gestoras de la Seguridad Social, que establece, entre otros objetivos, promover la adquisición por parte de la administración pública de bienes, obras y servicios con el menor impacto medioambiental posible, y la inclusión de cláusulas medioambientales en la contratación pública.

El Plan, que incluye la compra de alimentos y los servicios de restauración entre los grupos considerados prioritarios, persigue que las administraciones, en el desarrollo de su actividad, puedan fomentar y contribuir a los objetivos de sostenibilidad económica y medioambiental.

El derecho al acceso a una alimentación y nutrición de calidad que persigue garantizar este Real Decreto, se encuentra alineado con el Plan de Acción del Gobierno para la implementación de la Recomendación (UE) del Consejo de 14 de junio de 2021 por la que se establece una Garantía Infantil Europea, el II Plan de Derechos Humanos del Gobierno y el Plan Estratégico Nacional para la Reducción de la Obesidad Infantil (2022-2030), coordinado por el Alto Comisionado contra la Pobreza Infantil del Gobierno de España, que tiene como objetivo la reducción de la obesidad y el sobrepeso infantil de forma intersectorial.

Procede por tanto revisar trabajos previos ya realizados en el ámbito de la nutrición escolar a la luz de las últimas recomendaciones científicas, e introducir criterios de sostenibilidad medioambiental en el diseño de los menús escolares de forma que se garantice su utilización plena por todas las Administraciones Públicas competentes en este ámbito.

2.- OBJETIVOS

Este real decreto tiene como objetivo que los centros escolares sean entornos que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante desarrollo de medidas dirigidas a orientar el diseño de los menús escolares y a conformar la oferta de los alimentos y bebidas suministrados en máquinas expendedoras y cafeterías.

Se establece para ello una serie de criterios mínimos de calidad nutricional y de sostenibilidad que orienten la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros escolares, en consonancia con lo establecido en los artículos 40 y 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

El presente real decreto dotará asimismo de respaldo legal a las actuaciones de control oficial, que llevan a cabo las comunidades autónomas al evaluar la oferta alimentaria siguiendo los criterios comunes para la evaluación en centros escolares, de acuerdo al protocolo de criterios mínimos del Programa 16 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.

Se persigue asimismo promover la contratación pública como herramienta para el logro de las políticas medioambientales relacionadas con el cambio climático, la mejor utilización de los recursos y la producción y el consumo sostenibles.

3.- ADECUACIÓN A LOS PRINCIPIOS DE BUENA REGULACIÓN

Este real decreto se ajusta a los principios de buena regulación a los que se refiere el artículo 129.1 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Administraciones Públicas, en particular, a los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia.

Así, este real decreto, atendiendo a los principios de necesidad y eficacia, persigue un interés general como es el de garantizar un elevado nivel de protección de la salud de nuestros escolares, promoviendo una alimentación saludable y medioambientalmente sostenible mediante el establecimiento de criterios mínimos de calidad nutricional y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros educativos.

Además, se adecua al principio de proporcionalidad, ya que la norma establece las disposiciones necesarias e imprescindibles para alcanzar los objetivos descritos. Igualmente, su adopción contribuirá de manera importante a la seguridad jurídica del ámbito regulado, al dotar de respaldo legal el control de los menús ofertados en los establecimientos incluidos en su ámbito de aplicación, siendo la norma coherente con el marco jurídico vigente, tanto a nivel estatal como autonómico, y las recomendaciones de organizaciones internacionales en materia de salud.

Asimismo, la norma se adecúa al principio de transparencia ya que, durante el procedimiento de su elaboración, se favorecerá la participación activa de los potenciales destinatarios de la misma a través del trámite de consulta pública previsto en el artículo 26.2 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno y del trámite de audiencia e información pública previsto en el artículo 26.6 de la mencionada ley. Finalmente, en aplicación del principio de eficiencia, la norma no supone más cargas administrativas de las estrictamente necesarias evitando cargas administrativas innecesarias o accesorias.

4.- ALTERNATIVAS

Pese a que se han adoptado en el pasado medidas no reglamentarias para orientar la calidad nutricional de los alimentos y bebidas facilitados en centros escolares -como por ejemplo el documento de consenso sobre la alimentación en centros educativos (CISNS, 2010)- se ha constatado tras 12 años de vigencia del citado documento, la necesidad no sólo de su revisión sino también de su articulación a través de una medida reglamentaria que recoja los requerimientos mínimos necesarios, que garanticen su utilización plena por todas las Administraciones Públicas competentes y que dé cobertura legal a las actividades de control oficial de la oferta alimentaria en centros escolares.

Por otra parte, la instrumentación a través de real decreto es una condición de jerarquía normativa mínima a través de la cual articular las medidas contenidas en el proyecto.

Finalmente, se ha descartado la opción de no adoptar ninguna medida dadas las



elevadas tasas de obesidad infantil, cuya disminución es imprescindible para mejorar la salud de la población infantil afectada y para reducir el impacto de estas elevadas tasas en la sostenibilidad del Sistema Nacional de Salud.

5.- PLAN ANUAL NORMATIVO

El presente proyecto está incluido en el Plan Anual Normativo 2022, aprobado por el Consejo de Ministros de 11 de enero de 2022.

B) CONTENIDO

El proyecto de real decreto consta de un preámbulo, cuatro capítulos, once artículos, una disposición derogatoria y tres disposiciones finales.

En el preámbulo se señalan los objetivos y el contenido principal del proyecto, así como su adecuación a los principios de buena regulación y los principales trámites evacuados. Se incluye, asimismo, una referencia a los títulos competenciales que habilitan al Estado para dictar la norma proyectada y a la habilitación legal del proyecto.

El articulado del proyecto se concreta de la siguiente manera:

CAPÍTULO I. Disposiciones generales

Artículo 1. Establece el objeto del proyecto.

Artículo 2. Determina su ámbito de aplicación.

Artículo 3. Establece las definiciones aplicables a efectos de la norma

CAPÍTULO II. Criterios nutricionales y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros educativos

Artículo 4. Establece los criterios generales de calidad nutricional y de sostenibilidad que deben contemplar los pliegos de prescripciones técnicas, para orientar la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en comedores escolares.

Artículo 5. Prohíbe la venta de determinados tipos de alimentos y bebidas en centros educativos en base a su composición y calidad nutricional.

Artículo 6. Prohibición de venta de bebidas refrescantes con un alto contenido en cafeína en centros educativos.

Artículo 7. Requisitos adicionales a la oferta alimentaria en máquinas expendedoras de centros educativos.

Capítulo III. Medidas especiales dirigidas a la programación de los menús escolares

Artículo 8. Requisitos y criterios para la programación de los menús escolares

Artículo 9. Información de los menús al entorno familiar



Capítulo IV. Control y régimen sancionador

Artículo 10. Control

Artículo 11. Régimen sancionador

Disposición derogatoria única. Derogación normativa

Disposición final primera. Título competencial

Disposición final segunda. Habilitación normativa

Disposición final tercera. Entrada en vigor

C) ANÁLISIS JURÍDICO

a) Base jurídica y rango de la norma.

El proyecto de real decreto se dicta al amparo del artículo 149.1.16ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad, sin perjuicio de las competencias para su desarrollo por parte de las comunidades autónomas, a quienes corresponde además el ejercicio de las competencias de control y sanción.

En cuanto a la base legal del presente proyecto, se encuentra recogida en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, que establece el marco normativo básico en el ámbito de la nutrición. Esta ley dedica su capítulo VII al desarrollo de medidas orientadas al fomento de la alimentación saludable, la actividad física y la prevención de la obesidad. Dicho capítulo contempla en su artículo 40, un conjunto relevante de medidas especiales dirigidas al ámbito escolar.

Adicionalmente, el artículo 41 de la citada ley prevé que, cuando las Administraciones públicas liciten las concesiones de los servicios de restauración, tienen que introducir en el pliego de prescripciones técnicas requisitos para que la alimentación que se sirve sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio. Tales requisitos deben ser objeto de consideración especial dentro de los criterios de adjudicación del contrato.

La disposición final quinta de la Ley 17/2011, de 5 de julio, habilita al Gobierno para que, en el ámbito de sus competencias, dicte las disposiciones reglamentarias para el desarrollo y aplicación de esta Ley.

Se considera por tanto adecuado el rango reglamentario de la norma.

b) Coherencia con el resto del ordenamiento jurídico.

Este proyecto desarrolla las previsiones de los artículos 40 y 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, previamente citada.

Es además plenamente coherente con el resto del ordenamiento jurídico vigente y en particular:



- Con la Constitución Española de 1978 que encomienda a los poderes públicos en su artículo 43 organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios.
 - La Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, que dispone en su artículo 6 que las actuaciones de las administraciones públicas sanitarias tienen que estar orientadas a la promoción de la salud y en su artículo 18 la necesidad de adoptar acciones orientadas a la prevención de los riesgos para la salud derivados de los productos alimenticios, incluyendo la mejora de sus cualidades nutritivas.
 - La Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, que establece en su artículo 16 que las actuaciones de promoción de la salud tienen que prestar atención especial al ámbito educativo.
 - La Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, que prevé la posibilidad de que se incluyan en los contratos públicos consideraciones de tipo social, medioambiental y de innovación y desarrollo, tanto al diseñarse los criterios de adjudicación, como criterios cualitativos para evaluar la mejor relación calidad- precio, o como condiciones especiales de ejecución, debiendo su introducción estar supeditada a que se relacionen con el objeto del contrato a celebrar.
- c) Derogación normativa.

No se produce la derogación expresa de ninguna norma.

- d) Entrada en vigor.

La disposición final segunda establece que la norma entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial del Estado. En este sentido no se aprecia que concurran las circunstancias establecidas en el artículo 23 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, ya que no se imponen nuevas obligaciones a las personas físicas o jurídicas que desempeñen una actividad económica o profesional como consecuencia del ejercicio de ésta.

D) TRAMITACIÓN

Se ha recibido la conformidad del Ministerio de Educación y Formación Profesional, del Ministerio de Sanidad y del Ministerio de Derechos Sociales y Agenda 2030 como coproponentes de este proyecto normativo de forma previa a su tramitación oficial.

En la tramitación del proyecto se ha realizado la consulta pública previa a la elaboración del texto, iniciada el 28 de abril y finalizada el 12 de mayo de 2022, ambos inclusive, de acuerdo al artículo 26.2 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno.

Se han recibido un total de 46 observaciones, tres de ellas fuera de plazo. En síntesis, los **principales comentarios** recibidos, se centran en los siguientes asuntos:

- Garantizar el cumplimiento de la Ley 9/2017 de contratos del sector



público e incluir una referencia a los artículos 22 y 31 de la Ley 7/2021, de 20 de mayo, de cambio climático y transición energética, que hacen mención explícita a la alimentación y el cambio climático, de cara a establecer una serie de criterios mínimos de calidad nutricional y de sostenibilidad que orienten la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros educativos, y ayuden a garantizar la unidad del mercado. Se ha incluido esta referencia en el proyecto de real decreto.

- Introducir una referencia a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en relación con la importancia que concede a la promoción de sistemas alimentarios saludables y sostenibles. Se ha incluido una referencia en el proyecto de real decreto.
- Incluir unos requisitos mínimos obligatorios en lo referente a productos ecológicos, productos frescos, de temporada y locales o de proximidad, de cara a avanzar en la dinamización rural, la diversidad e inclusión en el medio rural, la incentivación de los canales cortos de comercialización, y la transformación hacia unos sistemas alimentarios más saludables y sostenibles, solicitándose que, como mínimo, se contemplen los requisitos exigidos en el Protocolo consensuado en marzo de 2022, en el marco del Programa 16 del PNCOCA 2021-2025. Se trata de aspectos que aparecen incorporados en el proyecto de real decreto.
- Extender el ámbito de aplicación de la norma a los centros públicos, privados y concertados, y defender el patrón de dieta mediterránea, al que cada vez es menos adherente la población española. Se trata de aspectos que aparecen incorporados en el proyecto de real decreto.
- Modificar las frecuencias de consumo de determinados alimentos, contempladas tanto en el Documento de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos, aprobado en 2010 por el pleno del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, como en diferentes Guías y Recomendaciones Autonómicas, en lo referente a modificar la recomendación de que se consuma en el postre de la comida del mediodía, de cuatro a cinco raciones por semana de fruta fresca en los menús escolares. Se propone también que al menos un día a la semana y con carácter obligatorio se sustituya la fruta entera por un zumo 100% fruta; asimismo se propone que haya un día a la semana en el que, con carácter obligatorio, el postre sea yogur, hecho que con las recomendaciones actuales es opcional. No se han tenido en cuenta estas sugerencias por entenderse primordial de cara al fomento de una alimentación saludable estimular el consumo de fruta entera, fresca y de temporada en los menús escolares, dado que sólo el 2,9% de los menores de 18 años (el 3,3% de las niñas y el 2,5% de los niños) cumple con la recomendación de consumo de 5 raciones de frutas y verduras al día, indicador que continua evolucionando desfavorablemente, según la información aportada por las Encuestas Nacionales de Salud. Por otro lado, en el entorno educativo existen otras ocasiones de consumo, para estimular el consumo de yogures y zumos 100% frutas, como son los desayunos y meriendas.
- Fomentar una adecuada hidratación a través del agua mineral natural



en los centros educativos. Este aspecto sólo se contempla para las máquinas de distribución automática, puesto que, en los comedores escolares, dada la calidad y seguridad del agua de consumo público en España y por motivos de sostenibilidad, se prioriza el consumo de agua del grifo, corriente, preferentemente en jarras de agua, salvo cuando no sea posible debido a las condiciones de suministro.

- Respetar la diversidad ética, cultural o religiosa del alumnado. Se ha incluido este aspecto en el proyecto de real decreto, en consonancia con el protocolo de criterios mínimos en el marco del programa 16 del PNCOCA 2021-2025.
- Posibilitar opciones basadas en productos vegetales en los comedores escolares, que pudieran facilitar la posibilidad de poder optar por menús vegetarianos o veganos, si así lo estimara oportuno el centro educativo, así como la necesidad de incrementar la frecuencia de consumo de cereales integrales, y de más proteína vegetal y menos de origen animal. Todos estos aspectos se contemplan en el proyecto de real decreto.
- Complementar la previsión dada al artículo 40.3 de la Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, relativa a la obligación de que los menús escolares sean supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética, solicitando que se introduzca una referencia explícita a que dichos profesionales sean los graduados en Nutrición Humana y Dietética. Se ha mantenido la previsión dada en el artículo 40.3. de la Ley 17/2011, porque la aportación trasladada compete a otros departamentos ministeriales y excede del alcance de este proyecto.
- Ampliar el objeto de la norma a toda la contratación pública, dado su papel clave en la transformación económica, social y ambiental, subrayándose la importancia de introducir criterios de adjudicación específicos en los pliegos de prescripciones técnicas y favoreciendo la compra de alimentos con indicación geográfica protegida y denominación de origen protegida. Todo ello excede el alcance de este proyecto centrado en la oferta alimentaria en el entorno educativo. No obstante, este tema está previsto ser abordado a corto-medio plazo por este Departamento.
- Prohibir la venta de alimentos con alto contenido en nutrientes críticos (azúcar, grasas, sal) en las máquinas de distribución automática y cafeterías. Se ha contemplado este aspecto en el proyecto de real decreto.
- Priorizar el modelo de cocinas in situ frente a los sistemas de catering, garantizar la cocina propia en los colegios de nueva construcción, asegurar la presencia de comedores escolares en todos los niveles educativos, con especial atención a la educación secundaria obligatoria y establecer líneas específicas de financiación. No se han contemplado estas sugerencias por exceder el alcance del proyecto y el ámbito competencial de este Departamento.
- Trabajar por la alfabetización alimentaria y nutricional, incorporando la enseñanza de la nutrición y alimentación saludable y sostenible en el proyecto educativo del centro, la educación de los sentidos,



fomentando la participación de toda la comunidad educativa, realizando talleres formativos, previendo la figura del dietista-nutricionista como figura representativa en dicha enseñanza en los centros educativos y ampliando las actividades al aire libre. Aspectos no contemplados en la norma dado que va más allá del ámbito del real decreto, que es regular la oferta alimentaria en los centros educativos.

- Incluir medidas concretas que frenen el desperdicio alimentario y los residuos. Aspecto introducido en este proyecto de real decreto.
- Velar por la calidad nutricional de los desayunos y meriendas, en el caso de que se sirvan por el centro educativo. Se trata de un aspecto cubierto por el proyecto que de real decreto que contempla criterios nutricionales y de sostenibilidad para toda la oferta alimentaria en centros educativos.
- Garantizar que los alumnos de infantil y primaria no puedan acceder a las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas e incorporar medidas orientadas a la protección de los centros educativos de la publicidad de alimentos y bebidas, en desarrollo del artículo 40.7 de la Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Se trata de aspectos incorporados parcialmente en el proyecto de real decreto, dado que el objeto de esta norma es regular la oferta alimentaria en centros educativos, dando soporte legal a los criterios mínimos consensuados, con carácter obligatorio, con las Comunidades Autónomas en el ámbito del Control Oficial.

Asimismo, el proyecto se someterá al trámite de audiencia e información pública en cumplimiento de lo establecido en el artículo 26.6 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre.

Se someterá a informe de los siguientes departamentos ministeriales:

Informe de las Secretarías Generales Técnicas de los Ministerios proponentes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 26.5 párrafo cuarto de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno:

- Ministerios de Consumo
- Ministerio de Derechos Sociales y Agenda 2030
- Ministerio de Sanidad
- Ministerio de Educación y Formación Profesional

Informe de las Secretarías Generales Técnicas de los Ministerios que resultan afectados, de acuerdo con lo previsto en el artículo 26.5 párrafo primero de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno:

- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- Ministerio de Transición Ecológica y Reto Demográfico
- Ministerio de Asuntos Económicos y Transformación Digital
- Ministerio de Ciencia e Innovación
- Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

Asimismo, ha de recabarse el informe del Ministerio de Política Territorial, acerca de la adecuación del proyecto al orden constitucional de distribución de competencias entre el Estado y las Comunidades Autónomas, de conformidad con el artículo 26.5, párrafo sexto de la citada Ley 50/2007, de 27 de noviembre, así como la autorización previa por parte del Ministerio de Hacienda y Función Pública, en cumplimiento del art. 26.5 párrafo



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

quinto de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno.

Se ha de someter a Informe de la Oficina de Coordinación y de Calidad Normativa del Ministerio de Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática, en cumplimiento del artículo 26.9 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre.

Se consultará a las comunidades autónomas y las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla

Se consultará al Consejo de Consumidores y Usuarios, de acuerdo con el artículo 39.2 del texto refundido de la Ley General de Defensa de los Consumidores y Usuarios, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre

Asimismo, se someterá a informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Finalmente, se someterá a dictamen del Consejo de Estado, en cumplimiento de lo previsto en el artículo 22.3 de la Ley Orgánica 3/1980, de 22 de abril, del Consejo de Estado.

E) ADECUACIÓN DE LA NORMA AL ORDEN DE DISTRIBUCIÓN DE COMPETENCIAS.

El proyecto de Real Decreto constituye legislación básica y se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.16.^a de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad, sin perjuicio de las competencias para su desarrollo por parte de las comunidades autónomas, a quienes corresponde además el ejercicio de las competencias de control y sanción. El carácter básico de este real decreto se justifica por la necesidad de establecer unos criterios mínimos homogéneos en todo el territorio español para evitar que se generen distorsiones que afecten al mercado interior.

F) ANÁLISIS DE IMPACTOS

1.- IMPACTO ECONÓMICO Y PRESUPUESTARIO.

1.1.- IMPACTO ECONÓMICO

De acuerdo con datos facilitados por el Ministerio de Educación y Formación Profesional para el curso 2018-2019 (Las cifras de la educación en España. Curso 2018-2019. Edición 2021), el 63,2 % de los centros escolares, un total 17.067, ofrecieron servicio de comedor (56,9 % de los centros públicos y 76,4 % de los privados), ascendiendo el alumnado usuario de este servicio a un total de 2.219.893 usuarios (27,7 % sobre los matriculados), de los que 1.227.257 correspondían a centros públicos y 992.636 a centros privados, cifras que evidencian la importancia de los programas de alimentación escolar como marco estratégico para fomentar cambios en los patrones dietéticos de la población infanto-juvenil. Este porcentaje se eleva a un 82,9 % cuando hablamos de



centros que imparten educación primaria y ESO (68,7 % en el caso de los centros públicos y 87,5 % en el caso de los centros privados).

Aunque los patrones alimentarios y la obesidad son fenómenos complejos, es innegable el papel de los comedores escolares para incidir en la mejora de la alimentación de la población infantil. La obesidad infantil es uno de los principales problemas de salud pública en Europa y se asocia, junto con el sobrepeso, a numerosas complicaciones de salud en la edad adulta, como la diabetes y las cardiopatías. Según datos del estudio ALADINO, el 23,3% de los escolares entre 6 y 9 años presenta sobrepeso, y el 17,3% obesidad. Asimismo, la frecuencia de obesidad es significativamente mayor en los escolares de entornos familiares con ingresos inferiores a 18.000€/anuales respecto a los de rentas superiores. Por otra parte, y según datos del Estudio sobre las conductas saludables de jóvenes escolarizados, de 11 a 18 años, de 2018, el porcentaje de adolescentes con exceso de peso es del 17,5 %, mayor en chicos (20,5 %) que en chicas (14,4 %), afectando también principalmente a los grupos más desfavorecidos. Existe por tanto una clara relación entre obesidad y desigualdad social, desigualdades que deben tenerse en cuenta a la hora de hacer frente a las causas subyacentes de la obesidad.

De acuerdo con el informe "La pesada carga de la obesidad", publicado por la OCDE en octubre de 2019, el sobrepeso y la obesidad no sólo perjudican la salud sino también la riqueza y el bienestar, disminuyendo el rendimiento escolar de niños y niñas e incrementando el riesgo de desempleo, a la vez que se reduce la esperanza de vida. Según este mismo informe, estas niñas y niños con sobrepeso tienen un menor rendimiento escolar, obtienen notas más bajas y son más propensos a faltar a la escuela que los que tienen un peso saludable. Asimismo, tienen un 13 % menos de probabilidades de obtener buenos resultados escolares y, cuando crecen, tienen menos probabilidades de completar la educación superior, siendo también más probable que sufran acoso escolar.

En relación con los datos relativos a España, las enfermedades relacionadas con el sobrepeso suponen 417 millones de Euros de gasto sanitario anual (lo que implica el 10 % del total sobre el gasto sanitario nacional), un porcentaje superior al 8,4 % de la media de la OCDE. La obesidad reduce asimismo la tasa de empleo y aumenta la jubilación anticipada, calculándose su impacto en el Producto Interior Bruto (PIB) español en un 2,9 %, lo que equivale a 35.000 millones de euros. Además, y según este mismo estudio, los individuos con niveles más bajos de ingresos tienen más probabilidades de desarrollar sobrepeso u obesidad que las personas con ingresos más altos.

Más recientemente, un estudio piloto coordinado por la World Obesity Federation y publicado en 2021, eleva hasta los 25.136 millones de euros los costes relacionados directa (atención médica, desplazamientos a centros sanitarios) o indirectamente (mortalidad prematura, absentismo laboral) con la obesidad y el sobrepeso en 2019, lo que supone un 2,1 % del PIB y un gasto per cápita del 537 euros durante 2019. Este estudio estima que en el año 2060 los gastos globales aumenten hasta un total de 52.900 millones de euros, lo que supondría un coste per cápita de 1.289 euros y el 2,4 % del PIB. De acuerdo con los autores del estudio, mantener o reducir la prevalencia del sobrepeso y la obesidad puede reducir los impactos económicos en el futuro.

Se considera que los criterios de calidad nutricional incluidos en la propuesta contribuirán a disminuir el gasto sanitario asociado al sobrepeso y obesidad y patología asociadas.



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Además de criterios de calidad nutricional, la propuesta incluye criterios mínimos de sostenibilidad en relación con la presencia en menús escolares de un contenido mínimo de frutas y hortalizas de temporada y proximidad y alimentos de producción ecológica.

La inclusión de criterios de compra que estimulen formas de producción y comercialización de alimentos ambientalmente más sostenibles y socialmente más justos, puede ayudar a minimizar el impacto negativo que el actual sistema alimentario tiene en la salud y en el entorno ambiental, social y económico. De hecho, la Organización de las Naciones Unidas insta a los países a fomentar sistemas alimentarios más sostenibles, que permitan satisfacer las necesidades de las presentes generaciones sin comprometer las futuras (crecimiento económico, cuidado ambiental y bienestar social). Esta demanda queda manifiesta en los objetivos para el desarrollo sostenible, en los que, además de contemplar la disminución de la pobreza y las desigualdades, se hace referencia a la preservación de la biodiversidad, la creación de comunidades sostenibles y el fomento de la producción y del consumo responsables entre la población.

Existen también evidencias de que la inclusión de criterios de sostenibilidad repercute no solo en la oferta de alimentos saludables en las instituciones públicas, sino también en la economía y en la agricultura de la región. Según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España ocupa el primer lugar en superficie de agricultura ecológica de la UE y está entre los tres primeros del mundo. La inclusión de este tipo de productos en los menús escolares se espera que contribuya al impulso y potenciación del sector de la producción ecológica de España, con los efectos positivos que esto puede conllevar sobre el empleo y la sostenibilidad del medio rural, especialmente en relación con reducción del despoblamiento. Así, y según datos del Informe sobre evaluación y caracterización del potencial de contribución de la producción ecológica a la sostenibilidad del medio rural español publicado en 2019 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el número de operadores en este sector se elevó hasta los 46.460 operadores en 2018 frente a los 43.780 existentes en 2017 (indicando un crecimiento del 6,12% en el año), lo que supuso también una importante creación de empleo en el sector de la producción ecológica alcanzándose la cifra de 92,33 miles de empleos en el sector (un incremento del 9,32% respecto al empleo sectorial en 2017).

Iniciativas locales ya implantadas en este sentido, como la realizada en Navarra dirigida a la introducción de criterios ambientales en la contratación de comedores escolares comarcales para el curso 2021-2022, estiman un retorno económico al sector ecológico de 450.000 euros en un solo curso escolar.

Por otra parte, la inclusión de criterios de ecológicos y de sostenibilidad en los comedores escolares no deben suponer un aumento en el precio que las familias pagan por este servicio, tal y como pone de manifiesto la reciente actualización de la normativa sobre comedores escolares de la Comunidad de Madrid.

En relación con el impacto sobre la pequeña y mediana empresa, la presente norma promueve el consumo de productos de temporada y de proximidad, contribuyendo así a preservar tradiciones, la diversidad biológica y los productos regionales, favoreciendo la viabilidad, la competitividad y la subsistencia de los pequeños productores de alimentos y evitando la despoblación del medio rural.



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Los alimentos ecológicos, locales, frescos y de temporada, provenientes del sector primario, son la herramienta para redirigir los hábitos alimentarios, respetar el medio ambiente e incidir positivamente en el desarrollo rural. Una mayor demanda de estos alimentos impulsa la estructuración y profesionalización del sector primario, lo que retorna económicamente de forma positiva, apoya producciones sostenibles y locales y abre nuevos canales de comercialización.

Se considera por todo lo anteriormente indicado que la propuesta tiene un impacto positivo sobre la economía.

1.2.- IMPACTO PRESUPUESTARIO

El presente real decreto no implica mayores gastos en recurso humanos ni materiales, ni modifica los procedimientos de gestión de los servicios de comedor actualmente vigentes, por lo que su impacto presupuestario se considera nulo.

2.- EFECTOS EN LA COMPETENCIA EN EL MERCADO.

Según el informe “Los comedores escolares en España: del diagnóstico a las propuestas de mejora”, más de un 80% de los comedores escolares están gestionados por empresas de restauración, existiendo además una notable concentración en pocas empresas dado que solo cuatro gestionan el 58% de los comedores escolares del país.

Predomina también en España una tendencia hacia modelos de subcontratación a través de cocinas centrales que elaboran y distribuyen los menús. Así, y según datos del informe anteriormente mencionado relativo a nueve CCAA, un 63.6% de los centros utilizan servicios externos de catering, mientras que sólo un sólo un 36,4% tienen cocinas in situ. Este proceso va al mismo tiempo acompañado de una reducción de las empresas de restauración colectiva que prestan servicios a los comedores escolares, estimándose que un 58% del mercado de restauración colectiva en los comedores escolares en España está en manos de un reducido grupo de empresas.

Se espera que esta propuesta al apostar por una mayor presencia en los menús de productos ecológicos y de proximidad, tenga un efecto positivo sobre la competencia, al promover mayor diversidad de proveedores.

3.- EFECTOS EN LAS CARGAS ADMINISTRATIVAS

Se consideran cargas administrativas todas aquellas tareas de naturaleza administrativa que deben llevar a cabo las empresas y los ciudadanos y ciudadanas para cumplir con las obligaciones derivadas de la norma.

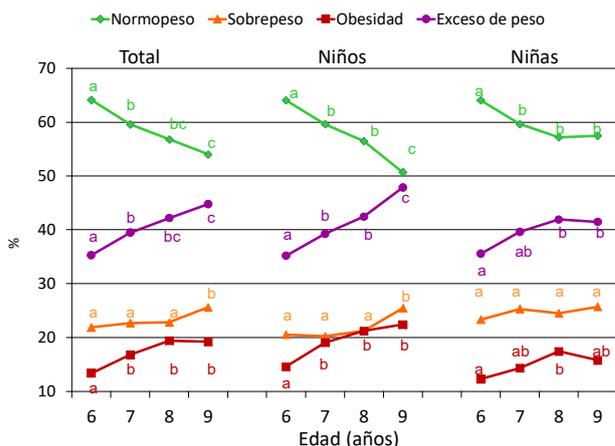
El proyecto de real decreto no supone, a priori, un aumento o disminución de las cargas administrativas que recaen sobre el ciudadano y las empresas, dado que no regula los procedimientos administrativos mediante los cuales éstos se relacionan con la Administración.



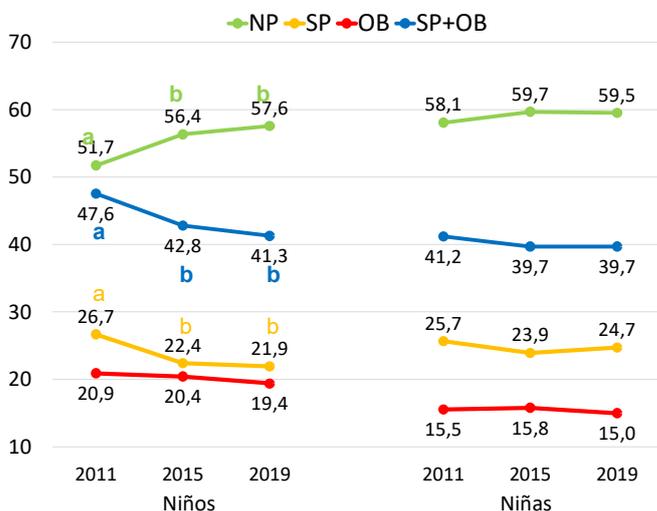
4.- IMPACTO POR RAZÓN DE GÉNERO

Situación de partida, estudio Aladino

El estudio Aladino 2019 ofrece datos que contribuyen a establecer una visión fotográfica de la situación de niños y niñas en relación con el sobrepeso y la obesidad en España, y que se reflejan en los siguientes gráficos:



Prevalencia de sobrepeso, obesidad y exceso de peso según los criterios de la OMS en función de la edad y el sexo.



Prevalencia de sobrepeso, obesidad y exceso de peso en las diferentes fases de ALADINO en función del sexo (evolución 2011-2019)

Analizado este estudio desde una perspectiva de género, podemos llegar a las siguientes conclusiones:

- En las niñas, se observa que la prevalencia de obesidad y exceso de peso aumenta a partir de los 8 años con respecto a la etapa de los 6 años.



- Al analizar los datos de la situación ponderal en función del sexo y de acuerdo con los estándares de crecimiento de la OMS, se observa un mayor porcentaje de niñas con sobrepeso frente a los niños. Mientras que el porcentaje de niños con obesidad y obesidad severa es significativamente mayor que en niñas.
- El estudio de la evolución de la prevalencia del sobrepeso, la obesidad y el exceso de peso de los escolares en función del sexo a lo largo de los diferentes estudios ALADINO realizados desde 2011, muestra como sólo en los niños el sobrepeso y el exceso de peso (sobrepeso + obesidad) han disminuido significativamente en los estudios de 2015 (SP: 22,4%; SP+OB: 41,3%) y 2019 (SP: 21,9%; SP+OB: 40,5%) con respecto a los datos publicados en 2011 (SP: 26,7%; SP+OB: 44,5%), mientras que el porcentaje de población infantil con normopeso aumenta significativamente. La prevalencia de sobrepeso y exceso de peso ha disminuido únicamente en los niños.
- Sin embargo, no se observan diferencias entre los datos de los últimos 4 años (2015-2019), por lo que hay estabilización de todas las situaciones ponderales evaluadas en función del sexo.

Además, el informe ALADINO también evidencia el deterioro de la actividad física y la autopercepción física y emocional de la población femenina en los últimos años de la infancia, punto en que los expertos también sitúan el descenso de autoestima en el plano académico de las niñas.

Previsión de resultados:

- En cuanto a los resultados directos de la aplicación de esta norma, se espera que contribuya a reducir las tasas de obesidad y sobrepeso de los menores en España. En ese sentido, al tener las niñas unos datos superiores a los niños en relación con el sobrepeso se espera que contribuya directamente a mejorar dichos resultados.
- Además, y tal y como se señala en el artículo 27 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres relativo a la integración del principio de igualdad en la política de salud: “Las Administraciones públicas garantizarán un igual derecho a la salud de las mujeres y hombres, a través de la integración activa, en los objetivos y en las actuaciones de la política de salud, del principio de igualdad de trato, evitando que por sus diferencias biológicas o por los estereotipos sociales asociados, se produzcan discriminaciones entre unas y otros”. En ese sentido, este real decreto contribuye a fomentar los objetivos de igualdad al no contemplar discriminación alguna en sus medidas. Es más, contribuye a mejorar la salud, especialmente de las niñas y adolescentes al permitirles acceder a una alimentación nutritiva y de calidad en el ámbito escolar.

Valoración del impacto de género:

Caber destacar que en este real decreto no existen disposiciones que puedan tender a propiciar o potenciar tratamientos de desigualdad, discriminación o desprotección en relación con la situación de las mujeres y los hombres o brechas en la igualdad de trato.



A la vista de este diagnóstico se considera que la norma tiene un impacto positivo desde la perspectiva de género en la medida en que se trata de abordar un problema que también se manifiesta en las niñas y adolescentes de este país.

5.- IMPACTO EN RELACIÓN CON LA FAMILIA Y CON LA INFANCIA Y LA ADOLESCENCIA

De acuerdo con lo previsto en la disposición adicional décima de la Ley 40/2003, de 18 de noviembre, de protección a las familias numerosas, introducida por la disposición final quinta de la Ley 26/2015, de 28 de julio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia, se estima el proyecto normativo tendrá un impacto positivo en la familia. En particular, la obligación de comunicar a los padres y madres la composición de los menús permitirá a las familias una mejor planificación de las comidas en los hogares. Cabe prever que la mejora en la calidad nutricional de los menús escolares ejercerá una influencia positiva en la calidad nutricional de la alimentación en los propios hogares.

Por lo que se refiere a la evaluación del impacto del anteproyecto de ley en la infancia y la adolescencia, exigido en el artículo 22 quinquies de la Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor, así como en el artículo 2.1.f) del Real Decreto 931/2017, de 27 de octubre, se considera que este anteproyecto tiene un impacto positivo en relación con la protección y bienestar de las personas menores de edad, ya que tiene por objeto hacer real y efectivo su derecho a la salud.

6.- IMPACTO EN MATERIA DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES NO DISCRIMINACIÓN Y ACCESIBILIDAD UNIVERSAL DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD

No se prevé ningún impacto significativo en materia de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, en los términos contemplados en el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, aunque cabría prever que determinadas personas con discapacidad puedan tener dificultades para recibir información sobre lo que es saludable y lo que no, y que las medidas introducidas en este proyecto pueden contribuir a paliar estas dificultades.

7.-IMPACTO MEDIOAMBIENTAL Y POR RAZÓN DE CAMBIO CLIMÁTICO

El proyecto recoge disposiciones que tendrá un impacto medioambiental positivo al estimular formas de producción y comercialización de alimentos ambientalmente más sostenibles. Se introducen criterios que promueven la producción local, lo que redundará en una reducción de la distancia que los productos deben recorrer desde la producción al consumo, disminuyendo así la huella de carbono, y favoreciendo métodos de producción ecológica y el uso de técnicas (producción integrada, otras) más respetuosas con el medio ambiente.

8.-OTROS IMPACTOS

No se han identificado otros impactos significativos.



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

7.- EVALUACIÓN *EX POST*

A la vista de lo establecido en los artículos 25.2 y 28.2 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, y en el artículo 3 del Real Decreto 286/2017, de 24 de marzo, por el que se regulan el Plan Anual Normativo y el Informe Anual de Evaluación Normativa de la Administración General del Estado y se crea la Junta de Planificación y Evaluación Normativa, se considera que esta norma no reúne los requisitos que determinan la necesidad de su sometimiento al análisis de los resultados de su aplicación, regulado en citada normativa.