

Proyecto de DECRETO xx/2017, de xx de xxxx, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en el ámbito de las Administraciones Públicas

- Índice
- Preámbulo
- Capítulo I. Disposiciones generales
- Artículo 1. Objeto.
- Artículo 2. Ámbito de aplicación.
- Artículo 3. Definiciones
- Capítulo II. Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas
- Artículo 4. Requisitos
- Capítulo III. Compra pública de alimentos
- Artículo 5. Requisitos
- Artículo 6. Concursos Públicos
- Capítulo IV. Fomento de la Dieta Mediterránea en los ámbitos de la restauración colectiva pública
- Artículo 7. Menús saludables
- Artículo 8. Vigilancia
- Disposición adicional única. Incidencia económica
- Disposiciones transitorias. Primera. Aplicación. Segunda. Revisión
- Disposición derogatoria única. Derogación normativa
- Disposición final única. Entrada en vigor

PREÁMBULO

Garantizar y promover una alimentación saludable y mejorar la calidad de las actuaciones dirigidas a la protección de la salud de las personas consumidoras frente a los peligros asociados al consumo de alimentos es uno de los objetivos del IV Plan de Salud de la Comunitat Valenciana. Entre las acciones para alcanzar este objetivo se señalan las relativas a la regulación de las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (MEAB) siguiendo criterios de índole nutricional, incrementar el consumo de frutas y verduras en la población, fomentar la alimentación saludable y el comercio de proximidad en los comedores escolares, de hospitales y residencias, y reducir el consumo de grasas trans, de sal y de azúcar en la población.

La Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, aborda la materia nutrición, íntimamente relacionada con la salud asociada a una correcta alimentación, por ser uno de los problemas de salud más acuciantes en los países desarrollados. En su artículo 41 establece, como medidas dirigidas a las Administraciones públicas, que cuando liciten las concesiones de sus servicios de restauración, deberán introducir en el pliego de prescripciones técnicas, requisitos para que la alimentación servida sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de las personas destinatarias del servicio. Estos requisitos deberán ser objeto de especial consideración dentro de los criterios de adjudicación del contrato.

Las personas con intolerancia al gluten deben ser bien informadas para poder elegir entre una serie de productos con diversos niveles reducidos de gluten, tal y como se regula en el Reglamento de Ejecución (UE) N° 828/2014 de la Comisión de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos. La previsión general que establece el artículo 40.5 de la Ley 17/2011 no admite dudas sobre que los menús sin gluten deben estar garantizados en las escuelas infantiles y centros escolares. En cualquier otro ámbito, debe ser concretado en la normativa autonómica.

Según el Dictamen del Comité Europeo de las Regiones - Un plan de acción de la UE para la economía circular (2017/C 088/16), la contratación pública ecológica puede representar un factor importante para una economía circular y enfocarse a la oferta económicamente más ventajosa, lo que significa apostar por soluciones que tengan un menor coste total del ciclo de vida, presenten un gran rendimiento tecnológico y, en conjunto, sean más sostenibles. La Unión Europea, en relación con la contratación pública verde de alimentos y de servicios de restauración establece objetivos, prioridades y mecanismos de verificación que pueden ser contemplados en los criterios de selección.

El I Pla Valencià de Producció Ecològica, cuyo objeto es dar soporte al uso de alimentos orgánicos en diferentes canales locales dentro de un marco de economía circular, establece líneas de intervención entre las que se encuentra el fomento de un consumo consciente y responsable y ecológico y el fomento de la comercialización y transformación de alimentos ecológicos, que pretende estrechar vínculos entre quien produce y quien consume, potenciando los ecomercados y fomentando la venta en canal corto. El Plan incorpora líneas como el "*Fomento de un consumo consciente, responsable y ecológico*" donde se contemplan medidas para aumentar el uso de alimentos ecológicos en los comedores colectivos públicos y privados (escuelas, hospitales, residencias, centros públicos, grandes empresas,...) y fomentar las compras verdes públicas.

El Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, establece criterios de valoración de las ofertas entre los que se incluye las características medioambientales, por lo que, en la adjudicación de contratos cuya ejecución pueda tener un impacto significativo en el medio ambiente, se valorarán condiciones ambientales mensurables, tales como los procedimientos y métodos de producción ecológicos. También la Directiva 2014/23/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 26 de febrero de 2014 relativa a la adjudicación de contratos de concesión del Parlamento Europeo y del Consejo establece que, entre los criterios de adjudicación de las concesiones se podrían incluir criterios medioambientales, sociales o relacionados con la innovación. Asimismo la Directiva 2014/24/UE del Parlamento Europeo, de 26 de febrero de 2014, clarifica de qué modo pueden contribuir los poderes adjudicadores a la protección del medio ambiente y al fomento del desarrollo sostenible al tiempo que se garantiza que los poderes adjudicadores puedan obtener para sus contratos la mejor relación calidad/precio.

La formalización de contratos alimentarios, recogida en la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, contempla la aplicación de buenas prácticas para favorecer la generalización de la cultura de la sostenibilidad en la cadena alimentaria como factor de compromiso social empresarial, de incremento de la competitividad y de contribución a la mejora de la calidad de la producción agroalimentaria. Esta Ley es desarrollada parcialmente por el Real Decreto 64/2015 que establece un Código de Buenas Prácticas en la contratación alimentaria con la mediación entre quienes venden, como organización productora, y quienes compran el Producto agrario no transformado, en su primera venta.

En la Comunitat Valenciana se publica la Orden 16/2015, de 27 de mayo, de la Consellería de Presidencia y Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, por la que se regulan las condiciones de higiene de la producción primaria de los productos agrarios para la venta directa quienes consumen y venta en circuitos cortos de comercialización. Tiene en cuenta que la venta directa de los productos agroalimentarios o con la intervención limitada de una persona intermediaria, es una forma de diversificación de las fuentes de ingresos de las explotaciones agrícolas y ganaderas para incrementar la renta de sus explotaciones dando viabilidad al sector y fomentando su competitividad, que a su vez permite ofrecer productos seguros y con un valor añadido de proximidad y de información sobre su procedencia y producción.

El patrón dietético de una población es más relevante que los alimentos específicos en la etiología de las enfermedades relacionadas con la dieta (enfermedades cardiovasculares y determinados tipos de cáncer). Los patrones saludables se caracterizan por elevados consumos de frutas, vegetales y legumbres, consumo de cereales integrales, consumo moderado de pescado, preferencia por los lácteos con bajo contenido graso, carne magra y pollo, consumos bajos de carnes rojas, consumo bajo de bebidas azucaradas o alimentos con alto contenido en sal.

Entre estos patrones de dieta saludable se encuentra la Dieta Mediterránea, que constituye un conjunto de hábitos tradicionalmente seguidos por diferentes países que bordean el Mediterráneo y que se caracteriza por un elevado consumo de frutas verduras y legumbres, cereales poco refinados, moderado consumo de pescado, moderado o bajo consumo de carne y lácteos y el consumo de aceite de oliva como principal aporte de grasa.

La compra pública, aparte de cumplir la función de aprovisionar las administraciones públicas para que sean operativas y funcionales para prestar los servicios públicos puede constituir un instrumento básico para avanzar en los objetivos estratégicos de esas mismas administraciones, ya sean sociales, medioambientales o económicos, y apoyar y complementar otras actuaciones previstas en otros ámbitos y planes estratégicos. Esto implica ir más allá de la compra y contratación de productos, servicios y obras con un precio bajo de adquisición y con plazos y modos de entrega rápidos, prácticos y operativos, y tomar en consideración las

consecuencias económicas, sociales y ambientales de cada una de las operaciones que se llevan a cabo.

Todas estas razones fundamentan la necesidad de esta disposición con el objeto fomentar una alimentación saludable, que regula la instalación y funcionamiento de las máquinas de venta de alimentos y bebidas en establecimientos y centros públicos y en aquellos que cuenten con un comedor colectivo.

Esta disposición está incluida en el Plan Normativo de la Generalitat para 2017 con una denominación similar y que ha sido adaptada a la actual, a los efectos de simplificar el título y ajustarlo de una forma más coherente al propósito y a su contenido.

En el proceso de elaboración de este decreto, se han emitido los informes preceptivos, se han realizado los trámites de audiencia pertinentes y se ha dado cumplimiento al artículo 43 de la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, de la Generalitat, del Consell.

Por todo ello, a propuesta de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública, *conforme/óido* el Consell Jurídic Consultiu de la Comunitat Valenciana y previa deliberación del Consell, en la reunión del xx de xxxx de 2017,

CAPÍTULO I Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto

1. El presente decreto tiene por objeto fomentar una alimentación saludable y sostenible, e impulsar la incorporación de alimentos de proximidad y de producción ecológica, en el ámbito de la restauración colectiva pública.
2. Asimismo se regula la instalación y funcionamiento de las máquinas de venta de alimentos y bebidas en establecimientos y centros públicos.

Artículo 2. Ámbito de aplicación

1. Lo dispuesto en este decreto es de aplicación a los centros y establecimientos de carácter educativo, sanitario y de servicios sociales de titularidad de la Administración de la Generalitat Valenciana, o centros concertados con las mismas.
2. También será de aplicación a otros centros y establecimientos públicos que cuenten con un comedor colectivo.

Artículo 3. Definiciones

A efectos de este decreto serán de aplicación las definiciones contempladas en la legislación europea, nacional y autonómica en materia de seguridad alimentaria, alimentación saludable, producción ecológica y venta de proximidad.

CAPITULO II Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas

Artículo 4. Requisitos

1. En los centros educativos, sanitarios y de servicios sociales sólo se autorizará la ubicación, instalación y funcionamiento de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas que contengan únicamente algunos de los siguientes tipos de productos:

- a) Agua envasada.
- b) Leche desnatada o semidesnatada.
- c) Yogures bajos en grasa y sin azúcar añadido.
- d) Panes integrales
- e) Fruta fresca.
- f) Frutos secos no fritos y bajos en sal.
- g) Refrescos sin azúcar añadido.
- h) Zumos de fruta.
- i) Platos a base de vegetales frescos.

j) Sopas vegetales frías

2. Se permitirá la incorporación de otros productos, siempre que cumplan los siguientes criterios nutricionales:

- a) La porción envasada o comercializada no contendrá más de 200 kcal.
- b) El 35%, como máximo, de las kilocalorías procederán de la grasa, con un máximo de 7,8 gramos de grasa por porción envasada.
- c) El 10%, como máximo, de las kilocalorías procederán de grasas saturadas, con un máximo 2,2 gramos de grasa saturada por porción envasada.
- d) No contengan ácidos grasos *trans*, excepto los presentes de forma natural en productos cárnicos y lácteos.
- e) El 30%, como máximo de las kilocalorías procederán de los azúcares totales.
- f) Contendrán un máximo de 0,5 gramos de sal (0,2 gramos de sodio).

3. Será obligatorio disponer, en el marco de los productos señalados en los apartados anteriores, de productos apropiados para personas con intolerancia al gluten.

4. Corresponderá a la Dirección General con competencias en materia de salud pública la verificación de la conformidad de los productos ofertados

CAPITULO III Compra pública de alimentos

Artículo 5. Requisitos

1. En la compra pública de alimentos y bebidas, sea en el ámbito educativo, sanitario o de servicios sociales,

- a) se fomentará la compra de frutas, verduras y hortalizas frescas, alimentos de proximidad y de producción ecológica.
- b) se deberá poder disponer de alimentos que permitan elaborar menús adaptados a las necesidades de las personas con enfermedad celiaca.

2. Lo señalado en el punto anterior será de aplicación no sólo a la compra directa por la Administración, sino también a la realizada a través de las personas o empresas adjudicatarias de servicios de restauración colectiva vinculados con las administraciones públicas.

Artículo 6. Concursos públicos

1. En los pliegos de condiciones de los concursos públicos para la adquisición de alimentos o para la adjudicación de la gestión de servicios de restauración colectiva se incluirán cláusulas específicas que garanticen lo señalado en el artículo 5.

2. Dichos pliegos contendrán especificaciones técnicas y criterios de adjudicación relacionados con la alimentación saludable y sostenible en los que se podrán establecer niveles de obligado cumplimiento y otros complementarios más ambiciosos. En todo caso, su cumplimiento deberá ser verificado por la autoridad contratante.

3. En los pliegos se establecerán, como criterios de obligado cumplimiento mínimo, que la empresa adjudicataria se abastezca de:

- a) al menos de un 40 % de frutas y hortalizas frescas de temporada en la Comunitat Valenciana.
- b) productos ecológicos en un porcentaje de al menos un 3% del total de las compras.
- c) alimentos que permitan elaborar menús adaptados a las necesidades de las personas con enfermedad celiaca.

CAPITULO IV Fomento de la Dieta Mediterránea en los ámbitos de la restauración colectiva pública

Artículo 7. Menús saludables

1. Los servicios de restauración colectiva dependientes de las Administraciones Públicas o de centros concertados, garantizarán una oferta de menús saludables

2. Los menús saludables tendrán como base la “Dieta Mediterránea”
3. La Conselleria con competencias en materia de sanidad elaborará una Guía que pueda servir de base para la elaboración de menús saludables en el ámbito de la restauración colectiva basados en la Dieta Mediterránea.

Artículo 8. Vigilancia

La Conselleria con competencias en materia de sanidad vigilará la calidad nutricional de los menús de la restauración colectiva pública y fomentará la existencia de una oferta de menús saludables.

Disposición adicional

Única. Incidencia económica

La aplicación y desarrollo de este decreto no podrá tener ninguna incidencia en la dotación de los capítulos de gasto asignados a la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública, y a los entes del sector público instrumental y, en todo caso, deberá ser atendida con sus medios personales y materiales.

Disposiciones transitorias

Primera. Aplicación

El contenido de las máquinas de venta de alimentos y bebidas en establecimientos y centros públicos se deberá adaptar a lo establecido en el presente decreto, en un plazo máximo de seis meses desde la entrada en vigor de este decreto.

Segunda. Revisión

Los porcentajes establecidos en el artículo 6 de esta disposición serán revisados periódicamente.

Disposición derogatoria

Única. Derogación normativa

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente decreto.

Disposición final

Única. Entrada en vigor

El presente decreto entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

El president de la Generalitat
Ximo Puig i Ferrer

La consellera de Sanidad Universal y Salud Pública
Carmen Montón Giménez