



Sección I. Disposiciones generales

CONSEJO DE GOBIERNO

4758

Decreto 39/2019, de 17 de mayo, sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Illes Balears

En el año 2010, la dieta mediterránea es declarada por la UNESCO Patrimonio Inmaterial de la Humanidad y el papel del Gobierno de las Illes Balears para conseguir dicha declaración fue, junto con otras comunidades autónomas, primordial. Desde el año 2008 el Gobierno de las Illes Balears puso en su agenda este objetivo, apoyó todos los estudios previos para su consecución y desarrolló diversas acciones para promocionar la declaración.

Recogiendo las palabras de la UNESCO, la dieta mediterránea comprende un conjunto de conocimientos, competencias prácticas, ritos, tradiciones y símbolos relacionados con los cultivos y cosechas agrícolas, la pesca y cría de animales, y también con la forma de conservar, transformar, cocinar, compartir y consumir los alimentos, respetando los ritmos estacionales, tanto de producción como de consumo.

La dieta mediterránea es conocida como uno de los patrones dietéticos más saludables. Esta dieta es una valiosa herencia cultural, equilibrada y variada, ligada a la gastronomía popular, basada en productos frescos, de temporada y locales, es decir, sostenible con el medio ambiente. Ha sido transmitida a lo largo de la historia de generación en generación y está íntimamente ligada al estilo de vida de los pueblos mediterráneos. Ha ido evolucionando incorporando nuevos alimentos y técnicas, fruto de la posición estratégica y la capacidad de mestizaje y de intercambio de los pueblos que rodean el mar Mediterráneo. La dieta mediterránea es un patrimonio cultural, evolutivo, dinámico y vital.

La tradicional dieta mediterránea se caracteriza por un consumo elevado de hortalizas, legumbres, frutas, frutos secos, cereales y arroz, preferentemente integrales; el uso del aceite de oliva como fuente principal de grasa, un consumo moderado de pescado, marisco, aves de corral, productos lácteos y huevos; consumo de pequeñas cantidades de carnes rojas y, en su caso, un discreto consumo de vino durante las comidas.

La pirámide nutricional que representa la dieta mediterránea incluye todos los grupos de alimentos. Considerar una dieta como saludable depende de la proporción de cada uno de estos grupos y de la frecuencia de su consumo.

La evidencia científica ha puesto de manifiesto que este estilo de vida es beneficioso para la salud y el bienestar de las personas y que, además, contribuye al mantenimiento de una agricultura y una ganadería sostenible en la protección del medio ambiente. A pesar de todo ello, existen varios factores que contribuyen al abandono de este modelo alimentario en beneficio de productos típicos del estilo de vida occidental, alimentos y bebidas ultraprocesados ricos en sal, azúcares y grasas saturadas, comida rápida, carnes grasas, procesadas y sus derivados, y una baja ingesta de legumbres, derivados integrales de los cereales, frutas y verduras, que conducen a la población a cambiar los hábitos alimentarios saludables por otros no tan sanos.

La nutrición correcta se ha convertido en una creciente preocupación de las autoridades sanitarias por la ascendente evolución de la prevalencia de la obesidad, que constituye en sí misma una enfermedad y un factor de riesgo para otras enfermedades iguales o más graves, como las cardiovasculares, la diabetes y el cáncer.

Fruto de la observación de la realidad del comportamiento social, se considera de máxima importancia la introducción de principios que ayuden a las personas y comunidades a incrementar el control sobre los determinantes de salud y de esta manera mejorar la salud.

El artículo 43 de la Constitución española reconoce el derecho a la protección de la salud y encomienda a los poderes públicos la organización y tutela de la salud pública a través de la adopción de las medidas preventivas que se consideren precisas.

El artículo 149.1.16 de la Constitución española atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad, y las comunidades autónomas podrán asumir competencias en sanidad conforme a lo establecido en el artículo 148.1.21.

El artículo 6 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, general de sanidad, dispone que las actuaciones de las administraciones públicas sanitarias estarán orientadas a la promoción de la salud y a promover el interés individual, familiar y social por la salud mediante la adecuada educación sanitaria de la población. También el artículo 18 determina que las administraciones públicas, a través de los servicios de salud y órganos competentes en cada caso, llevarán a cabo la adopción sistemática de acciones para la educación sanitaria como elemento primordial





para la mejora de la salud individual y comunitaria. El artículo 18.10 encomienda a dichas administraciones el desarrollo del control sanitario y la prevención de los riesgos para la salud derivados de los productos alimentarios, incluyendo la mejora de sus cualidades nutritivas.

En el ámbito autonómico, el artículo 30.48 del Estatuto de Autonomía de las Illes Balears, aprobado por la Ley Orgánica 1/2007, de 28 de febrero, atribuye a la Comunidad Autónoma de las Illes Balears la competencia exclusiva en materia de promoción de la salud en todos los ámbitos, en el marco de las bases y la coordinación general de la sanidad. Por otra parte, el artículo 31.4 de la norma estatutaria determina que compete a la Comunidad Autónoma el desarrollo legislativo y la ejecución en materia de salud y sanidad.

El desarrollo normativo de esta competencia se articula a través de la Ley 16/2010, de 28 de diciembre, de salud pública de las Illes Balears. El artículo 6 define las prestaciones en materia de salud pública como el conjunto de actuaciones dirigidas a fomentar, proteger y promover la salud de las personas a nivel individual y colectivo, prevenir la enfermedad y cuidar de la vigilancia de la salud. Asimismo, establece como prestaciones en salud pública, entre otras, la promoción de una alimentación saludable y de la actividad física en el tiempo libre en todos los grupos de población, especialmente en la infancia y juventud, y la prevención de los factores de riesgo en dichos ámbitos, en línea con las estrategias nacionales e internacionales para la nutrición, la actividad física y la prevención de la obesidad.

El 21 de julio de 2010, el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud aprobó el Documento de consenso sobre la alimentación saludable en los centros educativos, basado en la evidencia científica y las recomendaciones de las instituciones internacionales. Este Documento establece los criterios nutricionales de los alimentos y las bebidas para que puedan comercializarse en los espacios considerados protegidos. Señala también que, si bien hay comunidades autónomas que regulan los comedores escolares en los aspectos de gestión, organización, condiciones sanitarias y funcionamiento, no regulan aspectos nutricionales de las comidas ofrecidas las cuales favorecerían la adopción de hábitos alimentarios saludables entre los escolares que perdurarian a lo largo de su vida y aspectos educativos que ayudarían a su desarrollo, en coordinación con la familia.

En este Documento se contempla la pretensión de desarrollar propuestas con la incorporación de recomendaciones nutricionales para las comidas escolares que incluyan frecuencias de consumo, información a las familias, atención a las necesidades especiales y criterios para una oferta saludable en las máquinas expendedoras, cantinas, quioscos y otros establecimientos de restauración de los centros educativos. Si bien estas recomendaciones son muy loables no tienen el cariz normativo para poder obligar a su cumplimiento.

El artículo 1 del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada a los consumidores establece los principios generales, los requisitos y responsabilidades que rigen la información alimentaria y, en particular, el etiquetado de los alimentos. Asimismo, establece los medios para garantizar el derecho de los consumidores a la información, así como los procedimientos para facilitar información alimentaria, teniendo en cuenta la necesidad de dar la suficiente flexibilidad para responder a los futuros avances y nuevos requisitos de información. Todo ello para garantizar un alto nivel de protección a los consumidores y sus necesidades de información.

La Comunidad Autónoma ostenta competencias en la defensa del consumidor y usuario según el artículo 30.47 de la Ley Orgánica 1/2007, de 28 de febrero, de reforma del Estatuto de Autonomía de las Illes Balears, en el marco de las bases y la ordenación de la actividad económica general y en el marco de las bases y la coordinación general de la sanidad, en los términos previstos en los artículos 38, 131 y en los números 11, 13, y 16 del apartado 1 del artículo 149 de la Constitución. También tiene competencia exclusiva en la regulación y el fomento de las asociaciones de consumidores y usuarios y en la regulación de los procedimientos de mediación.

Por otra parte, el 7 de julio de 2011 entró en vigor la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, que establece el marco legal básico aplicable para la consecución de hábitos nutricionales y de vida saludables. El artículo 36 de dicha Ley, en el marco de la Estrategia de la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad (NAOS), dispone que el Gobierno, en coordinación con las comunidades autónomas, la Administración local y la participación de los operadores económicos y los agentes sociales, incrementará el desarrollo, intensificando el carácter interdepartamental e intersectorial de la Estrategia para fomentar una alimentación saludable y promover la práctica de actividad física, con el fin de invertir la tendencia ascendente de la prevalencia de la obesidad y reducir así la morbilidad y mortalidad atribuibles a las enfermedades no transmisibles asociadas.

El artículo 40 de la Ley de seguridad alimentaria y nutrición prevé que las autoridades competentes velarán para que la comida que se sirve en las escuelas infantiles y centros escolares sea variada, equilibrada y esté adaptada a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad, y sea supervisada por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética. Las escuelas infantiles y centros escolares proporcionarán a las familias, tutores o responsables de todos los comensales, incluyendo aquellos que tienen necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), la programación mensual de los menús, de la forma más clara y detallada posible, orientando con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía. La información sobre estos menús será accesible a personas con cualquier tipo de diversidad funcional, cuando así se requiera.

Asimismo, tendrán a disposición de las familias, tutores o responsables de los comensales la información de los productos utilizados para la elaboración de los menús que sea exigible por las normas sobre etiquetado de productos alimentarios.





El apartado 6 de este artículo también establece que en las escuelas infantiles y en los centros escolares no se permitirá la venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares. Dichos contenidos se establecerán por reglamento.

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

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

Por todo ello, dado que no se ha producido el desarrollo reglamentario previsto a este efecto en la Ley 17/2011, de 5 de julio, se han incorporado en el presente Decreto las recomendaciones previstas en el Documento de consenso sobre la alimentación saludable en los centros educativos, así como los requisitos que tendrán que cumplir los menús que se sirven en los centros escolares basados en las recomendaciones de dicho Documento y en las previsiones de la Ley 17/2011, menús que, en todo caso, aportarán alimentos en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades energéticas y nutricionales de las personas usuarias, teniendo en cuenta que la edad escolar es una etapa de crecimiento y desarrollo corporal.

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

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

En cumplimiento de esta previsión legal, se ha incluido dentro del ámbito de aplicación de este Decreto a los centros sanitarios públicos y a las dependencias administrativas sanitarias públicas, puesto que son espacios relacionados directamente con la salud que deben desarrollar una función ejemplar de entorno alimentario saludable y ser lugares idóneos para llevar a cabo actividades que promuevan el bienestar y la salud, tanto de las personas usuarias como de las personas trabajadoras. Con esta finalidad se regulan en este Decreto los requisitos que deberán cumplir los menús que se sirvan en los bares, cafeterías y restaurantes de estos centros al objeto de facilitar el acceso a alimentos saludables, así como los requisitos del resto de la oferta alimentaria de estos espacios, para ayudar a decidir a las personas usuarias sobre la mejor opción para sus comidas, todo ello basado en el Documento de consenso sobre la alimentación en centros educativos, en el proyecto «Sabor del Mediterráni», elaborado por la Dirección General de Salud Pública y Participación con la colaboración del grupo PREDIMED y el Colegio Oficial de Nutricionistas de las Illes Balears (CODNIB), y en la guía «A step-by-step guide. Using the healthy Hospital food, beverage and Physical Activity Environment Scans» del National Center for Chronic Disease Prevention and Health Promotion.

El artículo 19 de la Ley general de salud pública establece, en materia de prevención de problemas de salud, que las administraciones públicas, en el ámbito de sus respectivas competencias, dirigirán las acciones y políticas preventivas sobre los determinantes de la salud, entendiendo por dichos determinantes los factores sociales, económicos, laborales, culturales, alimenticios, biológicos y ambientales que influyen en la salud de las personas, desarrollarán programas de prevención dirigidos a todas las etapas de la vida de las personas, con especial énfasis en la infancia y la vejez.

Este Decreto se ajusta a los principios de buena regulación establecidos por el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas. Se ajusta al principio de necesidad y eficacia, ya que la salud de la población constituye una razón de interés general que debe protegerse de forma prioritaria y la adquisición de unos hábitos de vida saludables a través de la alimentación contribuye a mejorar la calidad de vida, unos hábitos que si se adquieren en edades tempranas suelen perdurar toda la vida. Este Decreto es el mejor instrumento para garantizar el cumplimiento de las recomendaciones que se realizan desde diferentes ámbitos institucionales.

También se ajusta al principio de proporcionalidad, puesto que el Decreto incluye la regulación imprescindible para atender al objeto de la norma, como es favorecer una alimentación saludable basada en los principios básicos del patrón de la dieta mediterránea y fomentar la oferta y disponibilidad de alimentos saludables en los centros educativos, centros sanitarios y dependencias sanitarias administrativas, que faciliten la adquisición y el mantenimiento de estilos de vida saludables.



Asimismo, al principio de seguridad jurídica, ya que la regulación de este Decreto es coherente con el resto del ordenamiento jurídico y da rango normativo a las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud, del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud y de otros organismos competentes en la materia, que consideran que la salud presente y futura de la población —especialmente la que está en edad escolar— está profundamente condicionada por el tipo de alimentación recibida y el mantenimiento de un peso saludable.

Se ajusta al principio de transparencia, porque con carácter previo a la elaboración de esta norma se ha consultado a la ciudadanía para que pueda expresar su opinión sobre esta iniciativa normativa, y se ha sometido a los correspondientes trámites de audiencia e información pública a fin de que los sectores afectados y las personas cuyos intereses puedan verse afectados hayan podido realizar las oportunas alegaciones.

Y al principio de eficiencia, habida cuenta que este Decreto no establece ningún procedimiento que incluya cargas administrativas innecesarias para las personas destinatarias.

La Dirección General de Salud Pública y Participación tiene competencia, entre otras materias, en promoción de la salud y prevención de la enfermedad, conforme al Decreto 24/2015, de 7 de agosto, de la presidenta de las Illes Balears, por el que se establecen las competencias y la estructura orgánica básica de las consejerías de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears, modificado por el Decreto 1/2016, de 16 de febrero.

En consecuencia, a propuesta de la consejera de Salud, con el dictamen del Consejo Económico y Social de las Illes Balears, de acuerdo con el Consejo Consultivo de las Illes Balears, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su sesión de 17 de mayo de 2019,

DECRETO

Capítulo I Disposiciones generales

Artículo 1

Objeto y ámbito de aplicación

1. El presente Decreto tiene por objeto favorecer una alimentación saludable basada en los principios básicos del patrón de dieta mediterránea y fomentar la oferta y disponibilidad de alimentos saludables en los centros educativos, centros sanitarios y dependencias administrativas sanitarias de las Illes Balears que faciliten la adquisición y mantenimiento de estilos de vida saludables.
2. Este Decreto es aplicable en el ámbito territorial de las Illes Balears:
3. A los centros educativos públicos, privados y privados concertados.
4. A los centros sanitarios públicos.
5. A las dependencias administrativas sanitarias públicas.

Artículo 2

Definiciones

A los efectos del presente Decreto, se establecen las siguientes definiciones:

- a. Centros educativos: centros públicos, privados y privados concertados de las Illes Balears autorizados para impartir las enseñanzas del sistema educativo español, previstas en el artículo 3 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación.
- b. Centros sanitarios: conjunto organizado de medios e instalaciones en los que los profesionales, capacitados por su titulación oficial o habilitación profesional, realizan actividades de asistencia sanitaria con el fin de restablecer y mejorar la salud de las personas, definidos en el anexo 1 del Real Decreto 1277/2003, de 10 de octubre, por el que se establecen las bases generales sobre la autorización de centros, servicios y establecimientos sanitarios, como son los centros de salud y los hospitales de titularidad pública.
- c. Dependencias administrativas sanitarias: centros de titularidad pública donde se regulan, gestionan o administran las acciones que permiten hacer efectivo el derecho a la protección y promoción de la salud, a la prevención de la enfermedad y a la asistencia sanitaria.





- d. Alimentación saludable: alimentación que aporta proporciones adecuadas de alimentos, principalmente frescos y poco procesados, con escasa o nula presencia de otros altamente procesados de baja calidad nutricional, y que aportan la energía y los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse sana, lo que permite tener una mejor calidad de vida en todas las edades.
- e. Dieta mediterránea: definida por la UNESCO como un estilo de vida y relación propias de determinadas comunidades de la ribera mediterránea. Desde el punto de vista alimentario se trata de un patrón que combina la producción agraria de proximidad, las recetas y formas de cocinar propias de esta comunidad autónoma que se han demostrado equilibradas y con una aportación adecuada de nutrientes. Se caracteriza por la abundancia de alimentos vegetales como hortalizas, legumbres, frutas, frutos secos, pan, preferentemente integral, pasta y arroz; el uso del aceite de oliva como fuente principal de grasa; un consumo moderado de pescado, marisco, aves de corral, productos lácteos y huevos, y el consumo en pequeñas cantidades de carnes rojas. Y si procede, un consumo discreto de vino durante las comidas.
- f. Máquinas expendedoras: máquina de venta automática que pone a disposición de las personas consumidoras productos alimentarios para que se adquieran mediante el accionamiento de cualquier tipo de mecanismo sin la intervención de la persona vendedora, previo pago del importe.
- g. Producto envasado: unidad de venta que se presenta formada por un producto alimentario y el envase en el que ha sido acondicionado el producto antes de ser puesto a la venta. Dicho envase puede recubrir el producto total o parcialmente pero en ningún caso puede modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.

Artículo 3

Promoción de la alimentación saludable

La Dirección General de Salud Pública y Participación, dentro del ámbito de sus competencias, promoverá en los centros educativos y sanitarios:

1. La educación de hábitos alimentarios saludables, fomentar la responsabilidad de las personas usuarias respecto a su salud y la inclusión en la oferta alimentaria de estos centros de productos propios de la dieta mediterránea.
2. La utilización de los productos de proximidad y de temporada como materia prima en los servicios de restauración y en los comedores de dichos centros, así como la utilización de las preparaciones culinarias genuinamente mediterráneas y las recetas tradicionales de la cocina balear.

Capítulo II Alimentación saludable en los centros educativos

Sección 1^a

Centros educativos no universitarios

Artículo 4

Requisitos y criterios para la programación de los menús escolares y la frecuencia de consumo semanal

1. Para lograr una alimentación variada y equilibrada, los menús escolares que se sirven se confeccionarán teniendo en cuenta la frecuencia de consumo de los diferentes grupos de alimentos conforme a los siguientes criterios:
 - a. Primeros platos:
 - Arroz: una vez por semana.
 - Pasta: una vez por semana.
 - Legumbres: de una a dos veces por semana.
 - Hortalizas y patatas: de una a dos veces por semana.
 - b. Segundos platos:
 - Carne: de una a tres veces por semana.
 - Pescado: de una a tres veces por semana.
 - Huevos: de una a dos veces por semana.
 - c. Guarniciones:



- Ensaladas variadas: de tres a cuatro veces por semana.
- Otras guarniciones como patatas, hortalizas, legumbres, entre otros: de una a dos veces por semana.

c. Postres:

- Frutas frescas y de temporada: de cuatro a cinco días por semana.
- Otros postres, preferentemente yogur, queso fresco, cuajada y frutos secos: de cero a una vez por semana.

2. En la elaboración de los menús escolares se cumplirán los siguientes requisitos:

- a.Utilización de aceite de oliva virgen preferentemente extra para aliñar, y para cocinar aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico.
- b.Presencia del agua como única bebida.
- c.Alternancia de la oferta de pescado blanco y azul. Servir al menos seis raciones durante el mes. En caso de ofrecer pescado azul de gran tamaño (pez espada, tiburón, atún rojo y lucio), se seguirán las recomendaciones de la AECOSAN en virtud de las que se restringe el consumo a 50 g por semana o 100 g cada dos semanas.
- d.Oferta de, al menos, seis preparaciones de legumbres al mes.
- e.Priorización de las carnes blancas y magras.
- f.Las guarniciones de los segundos platos serán a base de verduras y/o hortalizas crudas y/o cocidas.
- g.Para los postres lácteos se priorizará el yogur, que no debe contener más de 12,3 g de azúcar por 100 ml.
- h.Oferta preferente de las formas de cereales integrales en el pan, la pasta o el arroz.
- i.Para las preparaciones, utilizar técnicas culinarias sencillas sin saborizantes y poca sal.
- j.Las frituras se limitarán como máximo a dos por semana.
- k.El uso de precocinados como pizzas, croquetas, entre otros, un máximo de tres al mes. Evitar que se acompañen de guarniciones fritas.
- l.El uso de preparados cárnicos (hamburguesas, salchichas...), un máximo de cuatro al mes. Evitar que se acompañen de guarniciones fritas.
- m.En el consumo de frutos secos se prestará especial atención a la edad de los niños y niñas.

3. Además de los requisitos y criterios expuestos, en los supuestos en los que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, los centros educativos con alumnado con alergias o intolerancias alimentarias diagnosticadas por especialistas y que, mediante el correspondiente certificado médico, acrediten la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudican su salud, elaborarán menús especiales, adaptados a esas alergias o intolerancias. Se garantizarán menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten.

Cuando por razones culturales se motive la exclusión de un tipo de alimento, se dispondrá, siempre y cuando las condiciones lo permitan y sea asumible económicamente, de un menú alternativo considerado suficiente para cubrir las necesidades nutricionales del alumnado.

4. Los menús escolares serán supervisados por personal cualificado con formación acreditada en nutrición y dietética.

Artículo 5

Información de los menús a las familias

1. Las personas responsables de los centros educativos proporcionarán a las familias, personas que ejerzan la tutela o responsables de los comensales, incluyendo a las personas con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), la programación mensual de los menús de la forma más clara y detallada posible y las orientarán con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.
2. La información sobre los menús deberá ser accesible a personas con cualquier tipo de diversidad funcional, cuando así se requiera.
3. Asimismo, pondrán a disposición de las familias, personas que ejerzan la tutela o responsables de los comensales la información de los productos utilizados para la elaboración de los menús que sea exigible por las normas sobre etiquetado de productos alimentarios y por las normas sobre información a las personas consumidoras.



Artículo 6

Prohibición de venta de alimentos y bebidas no saludables en los centros educativos no universitarios

1. Queda prohibida, en las cantinas, bares o locales similares situados en el recinto de los centros educativos no universitarios, sea de forma presencial o a través de máquina expendedora, la oferta de productos envasados que contengan los siguientes valores nutricionales:
 - a.Un valor energético superior a doscientas kilocalorías por porción envasada o comercializada.
 - b.Una grasa total, por envase o porción, con un contenido superior a 7,8 g o que represente más del 35 % de la aportación energética. Quedan excluidos los lácteos y frutos secos.
 - c.Una grasa saturada, por envase o porción, con un contenido superior a 2,2 g o que represente más del 10 % de la aportación energética.
 - d.Ácidos grasos trans; solo se permiten los presentes de forma natural y de menos de 0,5 g por porción. No se incluirán grasas parcialmente hidrogenadas.
 - e.Azúcares totales, con un contenido inferior a 15 g por envase o porción; deben representar menos del 30 % de la aportación energética. No se contabilizarán los azúcares presentes de forma natural en frutas, hortalizas, leche y productos lácteos, zumos de frutas y zumos a base de concentrados de fruta. Sí se contabilizará el azúcar de los néctares de frutas.
 - f.Sal, con un contenido superior a 0,5 g en cada envase o porción.
 - g.Sustancias estimulantes, salvo las presentes de forma natural en el alimento.

Los valores anteriormente referidos por envase o porción se refieren a raciones de 50 g para alimentos sólidos y de 200 ml en caso de líquidos.

2. Dentro del recinto del centro educativo siempre habrá, al menos, una fuente de agua apta para el consumo humano al alcance de todas las personas del centro educativo.
3. Las personas responsables del servicio de alimentos y bebidas en los centros educativos comprobarán que los productos cumplen estos criterios mediante el etiquetado nutricional, por lo que solicitarán la información a las empresas proveedoras, o bien consultarán a una persona cualificada con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

Artículo 7

Alimentos y bebidas ofrecidas en las celebraciones de los centros educativos

En las celebraciones que se organicen en los centros educativos, tales como fiestas de cumpleaños o de santos del alumnado u otras celebraciones organizadas por el centro o en el centro, no se podrán ofrecer alimentos o bebidas que no sean propios de la dieta mediterránea y no respeten el contenido del presente Decreto.

Sección 2^a

Centros educativos universitarios

Artículo 8

Oferta alimentaria en los centros educativos universitarios

1. Los menús que se elaboren para servir en bares, cantinas o restaurantes de los centros universitarios se regirán por los mismos requisitos y criterios que para los centros sanitarios se prevén en el artículo 9 de este Decreto.
2. Los alimentos y bebidas ofrecidos en las máquinas expendedoras ubicadas en los recintos universitarios cumplirán los requisitos previstos en el artículo 11 de este Decreto.

Capítulo III

Oferta alimentaria de los centros sanitarios y dependencias administrativas sanitarias

Artículo 9

Menús de los centros sanitarios

1. Al objeto de facilitar el acceso a los alimentos saludables, los menús ofrecidos en las cafeterías, bares y restaurantes de los centros sanitarios cumplirán los siguientes requisitos:



a. Utilización de aceite de oliva virgen preferentemente extra para aliñar, y para cocinar aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico.

b. El primer plato será predominantemente a base de hortalizas, crudas o cocidas. Deberán poder comerse como alimento principal y único del primer plato o también combinado con legumbres, pasta, patatas o arroz.

c. El segundo plato será pescado, blanco o azul, y/o marisco, carnes magras, preferentemente de aves y conejo, o partes magras del cerdo, y huevos hasta tres veces por semana. En un menú de siete días habrá tres días un segundo plato a base de pescado.

Las guarniciones de los segundos platos estarán en relación con el primer plato y llevarán hortalizas crudas y/o cocidas cuando el primero sea a base de arroz, pasta, patatas o legumbres, y de arroz, patatas o pasta cuando el primero sea a base de hortalizas.

En todo caso, se garantizará que la persona usuaria pueda escoger un menú que contenga como mínimo una ración de hortalizas.

El menú consistirá en dos platos de legumbres a la semana como mínimo.

d. Habrá un producto integral como el pan, pasta o arroz.

e. Para los postres se garantizará:

- La presencia de fruta fresca de temporada, variada, entera o mínimamente manipulada.
- La existencia de lácteos como el yogur o quesos frescos. Los postres lácteos se ofrecerán como máximo una a dos veces por semana y nunca en sustitución de las frutas frescas.

f. En cuanto a las bebidas, se facilitará la dosificación por copas o unidades individuales en relación con el posible consumo de bebidas alcohólicas como el vino o la cerveza. Asimismo, se ofrecerá agua de grifo gratuita, apta para el consumo humano, como opción de consumo de la persona usuaria.

2. En caso de que los platos puedan escogerse mediante carta, los criterios serán los siguientes:

a) Se utilizará aceite de oliva virgen preferentemente extra para aliñar, y para cocinar aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico.

b) Un 25 % de la oferta de los primeros platos será a base de hortalizas crudas y/o cocidas.

c) Podrá haber un plato a base de huevo.

d) Un 25 % de la oferta de segundos platos será a base de pescado blanco o azul, y/o marisco, y un 25 % de carnes magras.

e) Las guarniciones de los segundos platos serán por defecto a base de hortalizas crudas y/o cocidas, y podrán ofrecerse a demanda guarniciones mixtas.

f) Habrá como mínimo un plato de legumbres entre la oferta de los primeros platos.

g) Habrá algún producto integral como el pan, pasta o arroz.

h) Para los postres se garantizará:

- La presencia de fruta fresca de temporada, variada, entera o mínimamente manipulada como el carpacho, las brochetas y la macedonia, entre otras.
- La existencia de lácteos como el yogur o quesos frescos. Los postres lácteos como el flan, las natillas, el arroz con leche, entre otros, se ofrecerán como máximo de una a dos veces por semana y nunca en sustitución de las frutas frescas.

i) En cuanto a las bebidas, se facilitará la dosificación por copas o unidades individuales en relación con el posible consumo de bebidas como el vino o la cerveza. Se ofrecerá agua de grifo gratuita, apta para el consumo humano, como opción de consumo para la persona usuaria.

3. Además de los requisitos y criterios expuestos, la oferta alimentaria de los bares y restaurantes situados en el recinto de los centros sanitarios reunirán los siguientes requisitos:

a. Se ofrecerá la opción de platos combinados de cocina mediterránea a base de pescado blanco o azul, carnes magras, hortalizas, pasta, patatas, arroz o legumbres.

b. Se ofrecerá la opción de medio menú o medias raciones.



- c. Se ofrecerán menús para personas con intolerancia al gluten, a la lactosa u otras restricciones dietéticas.
- d. Se ofrecerá la posibilidad de menús sin sal con condimentos alternativos como la pimienta, las especias y las hierbas aromáticas.

Artículo 10

Menús para las personas ingresadas en un centro sanitario

Los menús hospitalarios basales que se pongan a disposición de las personas enfermas ingresadas en un centro sanitario, salvo los menús especiales para dietas específicas que comporten restricciones de determinados alimentos, deberán cumplir las mismas condiciones que los menús ofrecidos en las cafeterías, bares o restaurantes, conforme a los requisitos y criterios regulados en el artículo 9 del presente Decreto.

Artículo 11

Requisitos de los alimentos y bebidas en los centros sanitarios y dependencias administrativas sanitarias

1. El 75 % de los productos envasados que se ofrezcan en las cafeterías, bares, restaurantes o locales similares de los centros sanitarios que no formen parte de la carta de platos o del menú, así como el 75 % de los alimentos y bebidas de las máquinas expendedoras de dichos centros y de las dependencias administrativas sanitarias públicas, cumplirán los criterios nutricionales previstos en el artículo 6.1 de este Decreto.
2. Se instalarán fuentes de agua próximas a las máquinas expendedoras de productos para garantizar el acceso al agua.

Capítulo IV

Formación, publicidad y licitaciones públicas

Artículo 12

Formación sobre la alimentación saludable y la dieta mediterránea

1. Las personas responsables de la oferta alimentaria de los centros educativos y de los centros sanitarios garantizarán que las personas trabajadoras del centro reciban formación periódica sobre alimentación saludable y dieta mediterránea, incidiendo en los beneficios que reporta sobre la salud.
2. La Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud promoverá talleres, cursos o jornadas sobre alimentación saludable y dieta mediterránea en los ámbitos educativo y sanitario, y sobre las consecuencias que pueden padecerse de no seguirla.

Artículo 13

Publicidad y promoción

1. Se prohíbe en los centros educativos no universitarios la publicidad de alimentos y bebidas que no cumplan los criterios sobre el contenido nutricional establecidos en el artículo 6 de este Decreto.
2. No podrán distribuirse en estos centros educativos obsequios, incentivos o patrocinios sobre productos alimentarios que no respeten el contenido del presente Decreto.
3. Las campañas de promoción alimentaria y de educación nutricional en los centros educativos no universitarios, así como el patrocinio de equipos o acontecimientos deportivos en el ámbito educativo de dichos centros, deberán ser autorizados por las autoridades educativas, conforme a los criterios establecidos por las autoridades sanitarias para prevenir la obesidad.
4. La Dirección General de Salud Pública y Participación promoverá campañas publicitarias sobre los beneficios de una alimentación saludable y dieta mediterránea dirigidas al ámbito educativo y sanitario.

Artículo 14

Concursos y licitaciones públicas

1. En los pliegos de condiciones de las licitaciones públicas para la adquisición de alimentos o adjudicación de la gestión del servicio de restauración y gestión del servicio de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas en los centros educativos universitarios y no universitarios, así como en los centros sanitarios y dependencias administrativas sanitarias, se incluirán cláusulas específicas que



garanticen una alimentación variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de las personas usuarias del servicio, de conformidad con las previsiones del presente Decreto.

2. En la contratación pública se podrán introducir criterios sociales y de sostenibilidad ambiental en los términos establecidos en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de contratos del sector público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

Capítulo V

Evaluación, vigilancia y régimen sancionador

Artículo 15

Evaluación de la política en salud

A efectos de evaluar, con una periodicidad mínima de dos años, la política en salud prevista en este Decreto, la Dirección General de Salud Pública y Participación podrá requerir a las personas responsables de la oferta alimentaria de los centros educativos y centros sanitarios públicos la estimación del número de personas usuarias de la oferta alimentaria, la cantidad de productos comprados según los criterios nutricionales exigidos en el artículo 11, las actividades realizadas en relación a una alimentación saludable y la dieta mediterránea, así como cualquier otro aspecto relevante previsto en este Decreto.

Artículo 16

Vigilancia y control

1. La Dirección General de Salud Pública y Participación es la autoridad sanitaria competente para verificar el cumplimiento del presente Decreto y realizar las inspecciones en los centros incluidos en su ámbito de aplicación.
2. La Dirección General de Salud Pública y Participación vigilará la oferta alimentaria de los centros educativos y centros sanitarios conforme a los siguientes criterios:
 - a. La planificación escrita de los menús.
 - b. La documentación justificativa de la valoración de la programación del menú por personal cualificado con formación acreditada en nutrición humana y dietética.
 - c. La existencia de fichas técnicas de los menús, con la medida de los ingredientes que los componen (volumen y peso).
 - d. La coincidencia entre el menú planificado escrito y el servido el día de la visita de inspección con indicación de las recomendaciones para las cenas en menús escolares.
 - e. La exposición de los menús escolares *in situ* y en línea para que la familia conozca el régimen alimentario de los niños y niñas.
 - f. El cumplimiento de las restricciones en la oferta alimentaria de las máquinas expendedoras y en los bares, cantinas y quioscos ubicados dentro de dichos centros.
3. Las personas responsables de la oferta alimentaria de los centros educativos, centros sanitarios y dependencias administrativas sanitarias tendrán a disposición de la Dirección General de Salud Pública y Participación el etiquetado nutricional de los alimentos envasados y/o la documentación necesaria para conocer los contenidos nutricionales y los tipos de alimentos ofrecidos en los bares, cantinas, quioscos o máquinas expendedoras ubicados en sus recintos.
4. La Dirección General de Salud Pública y Participación revisará los alimentos disponibles en el momento de la visita de inspección y recogerá la documentación que estime oportuna para su revisión posterior.
5. Los centros educativos, a través del consejo escolar podrán constituir una comisión de comedor al objeto de realizar el seguimiento y valoración del servicio de comedor, conforme al contenido del presente Decreto.



Artículo 17

Régimen sancionador

1. Sin perjuicio de las responsabilidades civiles, penales o de otro orden que puedan producirse, el incumplimiento de las obligaciones contempladas en este Decreto podrá constituir infracción administrativa, de conformidad con los artículos 32 a 37 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, general de sanidad, y los artículos 50 a 53 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
2. Los procedimientos sancionadores se tramitarán de conformidad con el Decreto 14/1994, de 10 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento a seguir por la Administración de la Comunidad Autónoma en el ejercicio de la potestad sancionadora, salvo en aquello que pueda ser de aplicación el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.
3. La competencia para iniciar el procedimiento sancionador, así como para imponer sanciones, corresponderá a la directora general de Salud Pública y Participación. Las resoluciones que pongan fin al procedimiento sancionador no agotan la vía administrativa y son impugnables mediante un recurso de alzada ante la consejera de Salud.

Disposición transitoria única

Adaptación a la oferta alimentaria saludable

Los centros educativos, los centros sanitarios y las dependencias administrativas sanitarias públicas dispondrán de un plazo de un año, a contar desde el día siguiente a la entrada en vigor del presente Decreto, para adaptar la oferta alimentaria a las previsiones de esta norma.

No obstante, los contratos y títulos habilitantes vigentes a la entrada en vigor de este Decreto se mantendrán en las condiciones pactadas hasta el vencimiento del correspondiente contrato o título habilitante.

Disposición derogatoria única

Derogación normativa

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

Disposición final primera

Habilitación normativa

Se autoriza a la consejera de Salud para dictar todas las disposiciones que sean necesarias para el desarrollo de este Decreto.

Disposición final segunda

Entrada en vigor

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Boletín Oficial de las Illes Balears*.

Palma, 17 de maig de 2019

La presidenta

Francesca Lluch Armengol i Socias

La Consejera de Salud
Patricia Gómez Picard

