

Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública

DECRET 84/2018, de 15 de juny, del Consell, de foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres de la Generalitat. [2018/6099]

Índex

- Preàmbul
- Capítol I. Disposicions generals
- Article 1. Objecte
- Article 2. Àmbit d'aplicació
- Article 3. Definicions
- Capítol II. Venda i servei d'aliments i begudes
- Article 4. Màquines expenedores d'aliments i begudes
- Capítol III. Compra pública d'aliments
- Article 5. Altres modalitats de venda d'aliments i begudes
- Article 6. Requisits
- Article 7. Concursos públics
- Capítol IV. Foment de la dieta mediterrània en els àmbits de la restauració col·lectiva pública
- Article 8. Menús saludables
- Article 9. Vigilància
- Disposició addicional única. Incidència pressupostària
- Disposició transitòria primera. Aplicació
- Disposició transitòria segona. Revisió
- Disposició derogatòria única. Derogació normativa
- Disposició final única. Entrada en vigor

PREÀMBUL

Garantir i promoure una alimentació saludable i millorar la qualitat de les actuacions dirigides a la protecció de la salut de les persones consumidores, enfront dels perills associats al consum d'aliments, és un dels objectius del IV Pla de Salut de la Comunitat Valenciana. Entre les accions per a aconseguir aquest objectiu s'assenyalen les relatives a la regulació de les màquines expenedores d'aliments i begudes (MEAB), seguint criteris d'índole nutricional, incrementar el consum de fruites i verdures en la població, fomentar l'alimentació saludable i el consum d'aliments de proximitat en els menjadors dels àmbits educatius, sanitaris i de serveis socials, i reduir el consum de greixos trans i saturats, de sal i de sucre en la població.

La Llei 8/2018, de 20 d'abril, de la Generalitat, de modificació de la Llei 10/2014, de 29 de desembre, de la Generalitat, de Salut de la Comunitat Valenciana, assenjala que el pla de seguretat alimentària incorporarà els factors nutricionals que poden influir en la seguretat alimentària.

La Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, contempla la nutrició, íntimament relacionada amb la salut associada a una correcta alimentació, per ser un dels problemes de salut més apressants en els països desenvolupats. En l'article 41 estableix, com a mesures dirigides a les administracions públiques, que quan liciten les concessions dels seus serveis de restauració, hauran d'introduir en el plec de prescripcions tècniques, requisits perquè l'alimentació servida siga variada, equilibrada i adaptada a les necessitats nutricionals de les persones destinatàries del servei. Aquests requisits hauran de ser objecte d'especial consideració dins dels criteris d'adjudicació del contracte.

Les persones amb intolerància al gluten han de ser ben informades per a poder triar entre una sèrie de productes amb diversos nivells reduïts de gluten, tal com es regula en el Reglament d'Execució (UE) núm. 828/2014, de la Comissió, de 30 de juliol de 2014, relatiu als requisits per a la transmissió d'informació als consumidors sobre l'absència o la presència reduïda de gluten en els aliments. La previsió general que estableix l'article 40.5 de la Llei 17/2011 no admet dubtes sobre que els menús sense gluten han d'estar garantits en les escoles infantils i centres escolars. En qualsevol altre àmbit, ha de ser concretat en la normativa autonòmica.

Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública

DECRETO 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat. [2018/6099]

Índice

- Preámbulo
- Capítulo I. Disposiciones generales
- Artículo 1. Objeto
- Artículo 2. Ámbito de aplicación
- Artículo 3. Definiciones
- Capítulo II. Venta y servicio de alimentos y bebidas
- Artículo 4. Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas
- Capítulo III. Compra pública de alimentos
- Artículo 5. Otras modalidades de venta de alimentos y bebidas
- Artículo 6. Requisitos
- Artículo 7. Concursos públicos
- Capítulo IV. Fomento de la dieta mediterránea en los ámbitos de la restauración colectiva pública
- Artículo 8. Menús saludables
- Artículo 9. Vigilancia
- Disposición adicional única. Incidencia presupuestaria
- Disposición transitoria primera. Aplicación
- Disposición transitoria 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 consumo de alimentos de proximidad en los comedores de los ámbitos educativos, sanitarios y de servicios sociales, y reducir el consumo de grasas trans y saturadas, de sal y de azúcar en la población.

La Ley 8/2018, de 20 de abril, de la Generalitat, de modificació de la Ley 10/2014, de 29 de diciembre, de la Generalitat, de Salud de la Comunitat Valenciana señala que el plan de seguridad alimentaria incorporarà los factores nutricionales que pueden influir en la seguridad alimentaria.

La Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, contempla la 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) Núm. 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.



Segons el dictamen del Comitè Europeu de les Regions -Un pla d'acció de la UE per a l'economia circular (2017/C 088/16), la contractació pública ecològica pot representar un factor important per a una economia circular i enfocar-se a l'oferta econòmicament més avantatjosa, la qual cosa significa apostar per solucions que tinguen un menor cost total del cicle de vida, presenten un gran rendiment tecnològic i, en conjunt, siguen més sostenibles. La Unió Europea, en relació amb la contractació pública d'aliments i de serveis de restauració estableix objectius, prioritats i mecanismes de verificació que poden ser previstos en els criteris de selecció.

El I Pla Valencià de Producció Ecològica, l'objecte del qual és donar suport a l'ús d'aliments orgànics en diferents canals locals dins d'un marc d'economia circular, estableix línies d'intervenció on es preveuen mesures per a augmentar l'ús d'aliments ecològics en els menjadors col·lectius públics i privats (escoles, hospitals, residències, centres públics, grans empreses,...) i fomentar les compres verdes públiques.

La Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes de sector públic, estableix criteris de valoració de les ofertes entre els quals inclou els de sostenibilitat i protecció ambiental, per la qual cosa, en l'adjudicació de contractes l'execució dels quals puga tindre un impacte significatiu en el medi ambient, es valoraran condicions ambientals mesurables, com ara els procediments i mètodes de producció ecològics. També la Directiva 2014/23/UE del Parlament Europeu i del Consell, de 26 de febrer de 2014, relativa a l'adjudicació de contractes de concessió del Parlament Europeu i del Consell estableix que, entre els criteris d'adjudicació de les concessions es podrien incloure criteris mediambientals, socials o relacionats amb la innovació. Així mateix, la Directiva 2014/24/UE del Parlament Europeu, de 26 de febrer de 2014, aclareix de quina manera poden contribuir els poders adjudicadors a la protecció del medi ambient i al foment del desenvolupament sostenible, alhora que es garanteix que els poders adjudicadors puguen obtenir per als seus contractes la millor relació qualitat/preu.

La formalització de contractes alimentaris, arreglada en la Llei 12/2013, de 2 d'agost, de mesures per a millorar el funcionament de la cadena alimentària, contempla l'aplicació de bones pràctiques per a afavorir la generalització de la cultura de la sostenibilitat en la cadena alimentària com a factor de compromís social empresarial, d'increment de la competitivitat i de contribució a la millora de la qualitat de la producció agroalimentària. Aquesta llei és desenvolupada parcialment pel Reial decret 64/2015, que estableix un codi de bones pràctiques en la contractació alimentària amb la mediació entre els qui venen, com a organització productora, i els qui compren el producte agrari no transformat, en la seua primera venda.

En la Comunitat Valenciana, el Decret 201/2017, de 15 de desembre, del Consell, pel qual es regula la venda de proximitat de productes primaris i agroalimentaris, estableix les condicions i requisits d'higiene per al subministrament de xicotetes quantitats de productes primaris al consumidor final o en canals curts de comercialització, per part del productor primari, i les mesures de flexibilitat per als xicotets elaboradors de productes agroalimentaris transformats. Es pretén amb això incentivar la creació de microempreses associades a l'àmbit rural, oferir a les persones consumidores productes de proximitat i garantir la sostenibilitat de les empreses i productes locals.

El patró dietètic d'una població és més rellevant que els aliments específics en l'etiologia de les malalties relacionades amb la dieta (malalties cardiovasculars i determinats tipus de càncer, entre altres). Els patrons saludables es caracteritzen per elevats consums de fruites, vegetals i llegums, consum de cereals integrals, consum moderat de peix, preferència pels lactis amb baix contingut de greix, carn magra i pollastre, consums baixos de carns roges, consum baix de begudes ensucrades o aliments amb alt contingut en sal.

Entre aquests patrons de dieta saludable es troba la dieta mediterrània, que constitueix un conjunt d'hàbits tradicionalment seguits per diferents països que voregen el Mediterrani, i que es caracteritza per un elevat consum de fruites, verdures i llegums, cereals poc refinats, moderat consum de peix, moderat o baix consum de carn i lactis, i el consum d'oli d'oliva com a principal aportació de greix.

La compra pública, a part de complir la funció d'aprovisionar les administracions públiques perquè siguen operatives i funcionals per a prestar els serveis públics, pot constituir un instrument bàsic per a avan-

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 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.

La Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de contratos de sector público, establece criterios de valoración de las ofertas entre los que se incluye los de sostenibilidad y protección ambiental, 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, el Decreto 201/2017, de 15 de diciembre, del Consell, por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios, establece las condiciones y requisitos de higiene para el suministro de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o en canales cortos de comercialización por parte del productor primario y las medidas de flexibilidad para los pequeños elaboradores de productos agroalimentarios transformados. Se pretende con ello incentivar la creación de microempresas asociadas al ámbito rural, ofrecer a las personas consumidoras productos de proximidad y garantizar la sostenibilidad de las empresas y productos locales.

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, entre otras). 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



çar en els objectius estratègics d'aqueixes mateixes administracions, ja siguin socials, mediambientals o econòmics, i recolzar i complementar altres actuacions previstes en altres àmbits i plans estratègics. Açò implica anar més enllà de la compra i contractació de productes, serveis i obres amb un preu baix d'adquisició, i amb terminis i modes d'entrega ràpids, pràctics i operatius, i prendre en consideració les conseqüències econòmiques, socials i ambientals de cada una de les operacions que es duen a terme.

Aquestes raons, de conformitat amb els principis de necessitat i eficàcia, fonamenten aquesta disposició, amb l'objectiu de garantir la salut i seguretat de les persones consumidores en matèria alimentària, i mantindre un elevat nivell de protecció de la salut enfront de perills associats al consum de determinats aliments, adequant l'oferta alimentària als criteris nutricionals de l'estratègia NAOS (Nutrició, Activitat Física i Prevenció de l'Obesitat), i de l'estratègia valenciana per a promoure l'alimentació saludable i l'activitat física, així com a les guies i recomanacions específiques de les autoritats sanitàries.

S'ha tingut en compte el principi de proporcionalitat, ja que s'arregla les disposicions necessàries i imprescindibles per a la millora de l'alimentació, la incorporació de criteris d'índole nutricional saludable i la protecció de la salut de les persones consumidores.

S'ha garantit el principi de seguretat jurídica, ja que aquesta norma és coherent amb el marc jurídic, tant amb la legislació estatal i autònoma vigent, com amb les directives del Parlament Europeu i els criteris d'organitzacions internacionals en matèria de salut.

S'ha observat el principi de transparència, definint clarament en aquest preàmbul els objectius i la seua justificació de la norma, i possibilitant l'accés als documents durant el procés de la seua elaboració, de conformitat amb la Llei 19/2013, de 9 de desembre de transparència, accés a la informació pública i bon govern, i la Llei 2/2015, de 2 d'abril, de la Generalitat, de transparència, bon govern i participació ciutadana de la Comunitat Valenciana.

Finalment, justificant-se així tots els principis establits en l'article 129.1 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques, s'ha tingut en consideració, el principi d'eficiència, racionalitzant al màxim les càrregues administratives i la gestió dels recursos públics.

Aquesta disposició està inclosa en el Pla Normatiu de l'Administració de la Generalitat per a 2018.

Per tot això, a proposta de la consellera de Sanitat Universal i Salut Pública, conforme el Consell Jurídic Consultiu de la Comunitat Valenciana, i amb la deliberació prèvia del Consell, en la reunió de 15 de juny de 2018,

DECRETE

CAPÍTOL I

Disposicions generals

Article 1. Objecte

1. Aquest decret té per objecte fomentar una alimentació saludable i sostenible, i impulsar la incorporació d'aliments de proximitat, de temporada i de producció ecològica, en l'àmbit de la restauració col·lectiva pública de l'Administració de la Generalitat.

2. Així mateix es regula la instal·lació i funcionament de les màquines de venda d'aliments i begudes en establiments i centres públics de la Generalitat.

Article 2. Àmbit d'aplicació

1. El que disposa aquest decret és d'aplicació als centres i establiments de caràcter educatiu, sanitari i de serveis socials de titularitat de l'Administració de la Generalitat.

2. També serà aplicable a altres centres i establiments de titularitat de la Generalitat que compten amb serveis de restauració col·lectiva o venda d'aliments i begudes.

Article 3. Definicions

Als efectes d'aquest decret seran aplicables les definicions previstes en la legislació europea, nacional i autonòmica en matèria de segure-

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.

Estas razones, de conformidad con los principios de necesidad y eficacia, fundamentan esta disposición, con el objetivo de garantizar la salud y seguridad de las personas consumidoras en materia alimentaria y mantener un elevado nivel de protección de la salud frente a peligros asociados al consumo de determinados alimentos, adecuando la oferta alimentaria a los criterios nutricionales de la estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) y de la estrategia valenciana para promover la alimentación saludable y la actividad física, así como a las guías y recomendaciones específicas de las autoridades sanitarias.

Se ha tenido en cuenta el principio de proporcionalidad, ya que se recoge las disposiciones necesarias e imprescindibles para la mejora de la alimentación, la incorporación de criterios de índole nutricional saludable y la protección de la salud de las personas consumidoras.

Se ha garantizado el principio de seguridad jurídica, ya que esta norma es coherente con el marco jurídico, tanto con la legislación estatal y autónoma vigente, como con las directives del Parlamento Europeo y los criterios de organizaciones internacionales en materia de salud.

Se ha observado el principio de transparencia, definiendo claramente en este preámbulo los objetivos y su justificación de la norma y possibilitando 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 y la Ley 2/2015, de 2 de abril, de la Generalitat, de transparencia, buen gobierno y participación ciudadana de la Comunitat Valenciana.

Por último, justificándose así todos los principios establecidos en el artículo 129.1 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas, se ha tenido en consideración, el principio de eficiencia, racionalizando al máximo las cargas administrativas y la gestión de los recursos públicos.

Esta disposición está incluida en el Plan Normativo de la Administración de la Generalitat para 2018.

Por todo ello, a propuesta de la consellera de Sanidad Universal y Salud Pública, conforme el Consell Jurídic Consultiu de la Comunitat Valenciana i previa deliberació del Consell, en la reunió de 15 de juny de 2018,

DECRETO

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto

1. Este decreto tiene por objeto fomentar una alimentación saludable y sostenible, e impulsar la incorporación de alimentos de proximidad, de temporada y de producción ecológica, en el ámbito de la restauración colectiva pública de la Administración de la Generalitat.

2. Asimismo se regula la instalación y funcionamiento de las máquinas de venta de alimentos y bebidas en establecimientos y centros públicos de la Generalitat.

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.

2. También será de aplicación a otros centros y establecimientos de titularidad de la Generalitat que cuenten con servicios de restauración colectiva o venta de alimentos y bebidas.

Artículo 3. Definiciones

A efectos de este decreto serán de aplicación las definiciones contempladas en la legislación europea, nacional y autonómica en materia

alimentària, alimentació saludable, producció ecològica i venda de proximitat.

CAPÍTOL II *Venda i servei d'aliments i begudes*

Article 4. Màquines expenedores d'aliments i begudes

1. En els centres i establiments assenyalats en l'article 2 només es permetrà la ubicació, instal·lació i funcionament de màquines expenedores d'aliments i begudes que continguen únicament alguns dels següents tipus de productes envasats:

- a) Aigua envasada.
- b) Llet desnatada o semidesnatada.
- c) Iogurts i altres llets fermentades, baixos en greix i sense sucre afegit.
- d) Pans integrals
- e) Fruita fresca.
- f) Fruits secs no fregits i baixos en sal.
- g) Refrescos sense sucre afegit.
- h) Sucs de fruita.
- i) Plats a base de vegetals frescos.
- j) Sopes vegetals fredes

2. Es permetrà la incorporació d'altres productes envasats, sempre que complisquen els següents criteris nutricionals:

- a) La porció envasada o comercialitzada no contendrà més de 200 kcal.
- b) El 35 %, com a màxim, de les quilocalories procediran del greix, amb un màxim de 7,8 grams de greix per porció envasada.
- c) El 10 %, com a màxim, de les quilocalories procediran de greixos saturats, amb un màxim de 2,2 grams de greix saturat per porció envasada. Aquest límit no s'aplicarà a la llet sencera, iogurts i altres llets fermentades ni als fruits secs sense greixos afegits.
- d) No contendran àcids grassos trans, excepte els presents de forma natural en productes carnis i lactis.
- e) El 30 %, com a màxim de les quilocalories procediran dels sucres totals. En la llet i productes lactis no es comptabilitzarà, a l'hora d'aplicar aquest límit, el sucre naturalment present en la llet (lactosa) que aproximadament correspon a 4,8 g/100ml.
- f) Contindran un màxim de 0,5 grams de sal (0,2 grams de sodi).

3. Serà obligatori disposar, en el marc dels productes assenyalats en els apartats anteriors, de productes apropiats per a persones amb intolerància al gluten.

4. En les màquines expenedores de begudes calentes sempre existirà l'opció de regular el contingut de sucre.

5. Correspondrà a la direcció general amb competències en matèria de salut pública la verificació de la conformitat dels productes oferits en el marc del control oficial d'aliments.

6. Les màquines expenedores d'aliments i begudes instal·lades en els centres i establiments assenyalats en l'article 2 podran exhibir un distintiu de venda d'aliments saludables emès per la conselleria competent en matèria de salut pública.

Article 5. Altres modalitats de venda d'aliments i beguda

Els serveis de restauració col·lectiva i venda d'aliments i begudes ubicats en els centres educatius, sanitaris i de serveis socials, compliran els mateixos requisits per als aliments envasats que els exigits en l'article 4 d'aquest decret per a les màquines expenedores d'aliments i begudes.

CAPÍTOL III *Compra pública d'aliments*

Article 6. Requisits

1. En la compra pública d'aliments i begudes, siga en l'àmbit educatiu, sanitari o de serveis socials, o en els centres o establiments que compten amb un menjador col·lectiu:

- a) Es fomentarà la compra de fruites, verdures i hortalisses fresques, aliments de proximitat i de producció ecològica.

de seguridad alimentaria, alimentación saludable, producción ecológica y venta de proximidad.

CAPÍTULO II *Venta y servicio de alimentos y bebidas*

Artículo 4. Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas

1. En los centros y establecimientos señalados en el artículo 2 solo se permitirá la ubicación, instalación y funcionamiento de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas que contengan únicamente algunos de los siguientes tipos de productos envasados:

- a) Agua envasada.
- b) Leche desnatada o semidesnatada.
- c) Yogures y otras leches fermentadas bajas 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 envasados, 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 de 2,2 gramos de grasa saturada por porción envasada. Este límite no se aplicará a la leche entera, yogures y otras leches fermentadas ni a los frutos secos sin grasas añadidas.
- d) No contendrán 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. 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) 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. En las máquinas expendedoras de bebidas calientes siempre existirá la opción de regular el contenido de azúcar

5. Corresponderá a la dirección general con competencias en materia de salud pública la verificación de la conformidad de los productos ofertados en el marco del control oficial de alimentos.

6. Las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas instaladas en los centros y establecimientos señalados en el artículo 2 podrán exhibir un distintivo de venta de alimentos saludables emitido por la conselleria competente en materia de salud pública

Artículo 5. Otras modalidades de venta de alimentos y bebida

Los servicios de restauración colectiva y venta de alimentos y bebidas ubicados en los centros educativos, sanitarios y de servicios sociales cumplirán los mismos requisitos para los alimentos envasados que los exigidos en el artículo 4 de este decreto para las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas.

CAPÍTULO III *Compra pública de alimentos*

Artículo 6. Requisitos

1. En la compra pública de alimentos y bebidas, sea en el ámbito educativo, sanitario o de servicios sociales, o en los centros o establecimientos que cuentan con un comedor colectivo:

- a) Se fomentará la compra de frutas, verduras y hortalizas frescas, alimentos de proximidad y de producción ecológica.



- b) Es fomentarà la compra d'aliments saludables i sostenibles.
- c) S'haurà de poder disposar d'aliments sense gluten que permeten elaborar menús adaptats a les necessitats de les persones amb malaltia celiaca.
2. Allò que s'ha assenyalat en el punt anterior serà aplicable no sols a la compra directa per l'Administració, sinó també a la realitzada a través de les persones o empreses adjudicatàries de serveis de restauració col·lectiva vinculats amb les administracions públiques.

Article 7. Concursos públics

1. En l'objecte del contracte del concurs públic s'assenyalarà que es tracta de la contractació d'un servei de restauració prestat d'acord amb criteris de seguretat alimentària, i alimentació saludable i sostenible.
2. En els plecs de condicions dels concursos públics per a l'adquisició d'aliments o per a l'adjudicació de la gestió de serveis de restauració col·lectiva, s'inclouran clàusules específiques que garantisquen allò que s'ha assenyalat en l'article 6.
3. Els plecs esmentats contindran especificacions tècniques i criteris d'adjudicació relacionats amb l'alimentació saludable i sostenible en els que es podran establir nivells de compliment obligatori i altres de complementaris més ambiciosos. En tot cas, el seu compliment haurà de ser verificat per l'autoritat contractant.
4. En els plecs s'establiran, com a criteris de compliment obligatori mínim, que l'empresa adjudicatària s'abastisca de:
- a) Almenys d'un 40 % de fruites i hortalisses fresques de temporada a la Comunitat Valenciana.
- b) Productes ecològics en un percentatge de com a mínim un 3 % del total de les compres.
- c) Aliments que permeten elaborar menús adaptats a les necessitats de les persones amb malaltia celiaca.

CAPÍTOL IV

Foment de la dieta mediterrània en els àmbits de la restauració col·lectiva pública

Article 8. Menús saludables

1. Els serveis de restauració col·lectiva dependents de l'Administració de la Generalitat garantirán una oferta de menús saludables.
2. Els menús saludables tindran com a base la «dieta mediterrània».
3. La conselleria amb competències en matèria de salut pública elaborarà una guia que pugua servir de base per a l'elaboració de menús saludables en l'àmbit de la restauració col·lectiva, basats en la dieta mediterrània.

Article 9. Vigilància

La conselleria amb competències en matèria de salut pública vigilarà la qualitat nutricional dels menús de la restauració col·lectiva pública i fomentarà l'existència d'una oferta de menús saludables.

DISPOSICIÓ ADDICIONAL

Única. Incidència pressupostària

1. L'aplicació i desplegament d'aquest decret no podrà tindre cap incidència en la dotació dels capítols de despesa de la Generalitat i, en tot cas, haurà de ser atesa amb els seus mitjans personals i materials.
2. En la fixació del preu diari del servei de menjador escolar per la conselleria competent en matèria d'educació, es tindran presents les exigències d'aquest decret en matèria d'aliments ecològics, de proximitat i temporada.

DISPOSICIONS TRANSITÒRIES

Primera. Aplicació

1. El contingut de les màquines de venda d'aliments i begudes regulades per aquest decret s'haurà d'adaptar al que s'hi estableix, en un termini màxim de sis mesos des de l'entrada en vigor d'aquesta norma.

- b) Se fomentará la compra de alimentos saludables y sostenibles.
- c) Se deberá poder disponer de alimentos sin gluten 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 solo 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 7. Concursos públicos

1. En el objeto del contrato del concurso público se señalará que se trata de la contratación de un servicio de restauración prestado con arreglo a criterios de seguridad alimentaria, y alimentación saludable y sostenible.
2. 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 6.
3. 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.
4. 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.

CAPÍTULO IV

Fomento de la dieta mediterránea en los ámbitos de la restauración colectiva pública

Artículo 8. Menús saludables

1. Los servicios de restauración colectiva dependientes de la Administración de la Generalitat garantizarán una oferta de menús saludables.
2. Los menús saludables tendrán como base la «dieta mediterránea».
3. La conselleria con competencias en materia de salud pública 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 9. Vigilancia

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

DISPOSICIÓN ADDICIONAL

Única. Incidencia presupuestaria

1. La aplicación y desarrollo de este decreto no podrá tener ninguna incidencia en la dotación de los capítulos de gasto de la Generalitat y, en todo caso, deberá ser atendida con sus medios personales y materiales.
2. En la fijación del precio diario del servicio de comedor escolar por la conselleria competente en materia de educación, se tendrán presentes las exigencias de este decreto en materia de alimentos ecológicos, de proximidad y temporada.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera. Aplicación

1. El contenido de las máquinas de venta de alimentos y bebidas reguladas por este decreto se deberá adaptar a lo establecido en el mismo, en un plazo máximo de seis meses desde la entrada en vigor de esta norma.



2. Les màquines expenedores d'aliments i begudes ja instal·lades a l'entrada en vigor del present decret, i que tinguen títols vigents d'ocupació temporal del domini públic que implique la possibilitat de venda d'altres aliments diferents dels assenyalats en l'article 4, podran seguir contenint-los fins al venciment del títol.

Segona. Revisió

Els percentatges establits en l'article 7 d'aquesta disposició seran revisats a l'alça periòdicament mitjançant resolució de la persona titular de la conselleria competent en matèria de salut pública, que es publicarà en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Única. Derogació normativa

Queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposen al que disposa aquest decret.

DISPOSICIÓ FINAL

Única. Entrada en vigor

Aquest decret entrarà en vigor l'endemà de la publicació en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

València, 15 de juny de 2018

El president de la Generalitat,
XIMO PUIG I FERRER

La consellera de Sanitat Universal i Salut Pública,
ANA BARCELÓ CHICO

2. Las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas ya instaladas a la entrada en vigor del presente decreto y que tengan títulos vigentes de ocupación temporal del dominio público que implique la posibilidad de venta de otros alimentos distintos de los señalados en el artículo 4, podrán seguir conteniéndolos hasta el vencimiento del título.

Segunda. Revisión

Los porcentajes establecidos en el artículo 7 de esta disposición serán revisados al alza periódicamente, mediante resolución de la persona titular de la conselleria competente en materia de salud pública que se publicara en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Única. Derogación normativa

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

DISPOSICIÓN FINAL

Única. Entrada en vigor

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

València, 15 de junio de 2018

El president de la Generalitat,
XIMO PUIG I FERRER

La consellera de Sanidad Universal y Salud Pública,
ANA BARCELÓ CHICO