

Decret /2019, de....., sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears

PREÀMBUL

L'any 2010, la UNESCO va declarar la dieta mediterrània Patrimoni Immaterial de la Humanitat i el paper del Govern de les Illes Balears per aconseguir aquesta declaració va ser, juntament amb altres comunitats autònomes, primordial. Des de l'any 2008 el Govern de les Illes Balears va posar en la seva agenda aquest objectiu, va donar suport a tots els estudis previs per aconseguir-ho i va dur a terme diverses accions per promocionar-ne la declaració.

Recollint les paraules de la UNESCO, la dieta mediterrània comprèn un conjunt de coneixements, competències pràctiques, ritus, tradicions i símbols relacionats amb els cultius i les collites agrícoles, la pesca i la cria d'animals, i també amb la manera de conservar, transformar, cuinar, compartir i consumir els aliments, respectant els ritmes estacionals, tant de producció com de consum.

La dieta mediterrània és coneguda com un dels patrons dietètics més saludables. Aquesta dieta és una valuosa herència cultural, equilibrada i variada, lligada a la gastronomia popular, basada en productes frescs, de temporada i locals, és a dir, sostenible amb el medi ambient. Ha estat transmesa al llarg de la història de generació en generació i està íntimament lligada a l'estil de vida dels pobles mediterranis. Ha anat evolucionant incorporant nous aliments i tècniques, fruit de la posició estratègica i de la capacitat de mestissatge i d'intercanvi dels pobles que envolten la mar Mediterrània. La dieta mediterrània és un patrimoni cultural, evolutiu, dinàmic i vital.

La dieta mediterrània tradicional es caracteritza per un consum elevat de llegums, fruita, fruita seca, cereals i arròs, preferentment integrals; l'ús de l'oli d'oliva com a font principal de greix, un consum moderat de peix, marisc, aviram, productes lactis i ous; un consum de petites quantitats de carns vermelles i, si escau, un discret consum de vi en les menjades.

La piràmide nutricional que representa la dieta mediterrània inclou tots els grups d'aliments. Considerar una dieta saludable depèn de la proporció de cada un d'aquests grups i de la freqüència de consum.

L'evidència científica ha posat de manifest que aquest estil de vida és beneficiós per a la salut i el benestar de les persones i que, a més, contribueix al manteniment d'una agricultura i d'una ramaderia sostenibles en la protecció del medi ambient. Malgrat tot això, hi ha diversos factors que contribueixen a abandonar aquest model alimentari en benefici de productes típics de l'estil de vida occidental, aliments i begudes ultraprocessats rics en sal, sucres i greixos saturats, el menjar ràpid, les carns grasses, processades i els seus derivats, i una ingesta baixa de llegums, de derivats integrals dels cereals, de fruita i verdura, que indueixen la població a canviar els hàbits alimentaris saludables per altres no tan sans.

La nutrició correcta s'ha convertit en una preocupació creixent de les autoritats sanitàries per l'evolució ascendent de la prevalença de l'obesitat, que constitueix en si mateixa una malaltia i un factor de risc per a altres malalties igual de greus o més, com ara les cardiovasculars, la diabetis i el càncer.

Fruit de l'observació de la realitat del comportament social, es considera extremadament important introduir principis que ajudin les persones i les comunitats a incrementar el control sobre els determinants de salut i d'aquesta manera millorar-la.

L'article 43 de la Constitució espanyola reconeix el dret a la protecció de la salut i encomana als poders públics l'organització i la tutela de la salut pública a través de l'adopció de les mesures preventives que es considerin necessàries.

L'article 149.1.16 de la Constitució espanyola atribueix a l'Estat la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació general de la sanitat, i les comunitats autònomes poden assumir competències en sanitat d'acord amb el que estableix l'article 148.1.21.

L'article 6 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat, disposa que les actuacions de les administracions públiques sanitàries han d'estar orientades a la promoció de la salut i a promoure l'interès individual, familiar i social per la salut mitjançant l'educació sanitària adequada de la població. També l'article 18 determina que les administracions públiques, a través dels serveis de salut i dels òrgans competents en cada cas, han de dur a terme l'adopció sistemàtica d'accions per a l'educació sanitària com a element primordial per a la millora de la

salut individual i comunitària. L'article 18.10 encomana a aquestes administracions el desenvolupament del control sanitari i la prevenció dels riscos per a la salut derivats dels productes alimentaris, incloent-hi la millora de les seves qualitats nutritives.

En l'àmbit autonòmic, l'article 30.48 de l'Estatut d'autonomia de les Illes Balears, aprovat per la Llei orgànica 1/2007, de 28 de febrer, atribueix a la comunitat autònoma de les Illes Balears la competència exclusiva en matèria de promoció de la salut en tots els àmbits, en el marc de les bases i la coordinació general de la sanitat. D'altra banda, l'article 31.4 de la norma estatutària determina que són competència de la comunitat autònoma el desplegament legislatiu i l'execució en matèria de salut i sanitat.

El desplegament normatiu d'aquesta competència s'articula a través de la Llei 16/2010, de 28 de desembre, de salut pública de les Illes Balears. L'article 6 defineix les prestacions en matèria de salut pública com el conjunt d'actuacions dirigides a fomentar, protegir i promoure la salut de les persones en l'esfera individual i col·lectiva, prevenir la malaltia i tenir cura de la vigilància de la salut. Així mateix, estableix com a prestacions en salut pública, entre d'altres, la promoció d'una alimentació saludable i de l'activitat física en el temps lliure en tots els grups de població, especialment en la infantesa i la joventut, i la prevenció dels factors de risc en aquests àmbits, en línia amb les estratègies nacionals i internacionals per a la nutrició, l'activitat física i la prevenció de l'obesitat.

El 21 de juliol de 2010, el Consell Interterritorial del Sistema Nacional de Salut va aprovar el Document de consens sobre l'alimentació saludable en els centres educatius, basat en l'evidència científica i en les recomanacions de les institucions internacionals. Aquest Document estableix els criteris nutricionals dels aliments i les begudes perquè es puguin comercialitzar en els espais considerats protegits. Assenyala, així mateix, que, si bé hi ha comunitats autònomes que regulen els menjadors escolars en els aspectes de gestió, organització, condicions sanitàries i funcionament, no regulen aspectes nutricionals del menjar que s'hi ofereix que afavoririen l'adopció d'hàbits alimentaris saludables entre els escolars que perdurarien al llarg de la seva vida i aspectes educatius que ajudarien a desenvolupar-los, en coordinació amb la família.

En aquest Document es preveu la pretensió de desenvolupar propostes amb la incorporació de recomanacions nutricionals per als menjars escolars que incloguin freqüències de consum, informació a les famílies, atenció a les necessitats especials i criteris per a una oferta saludable en les màquines expenedores, cantines, quioscs i altres establiments de restauració dels centres

educatiu. Si bé aquestes recomanacions són molt lloables no tenen el caire normatiu per poder obligar a complir-les.

L'article 1 del Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada als consumidors, estableix els principis generals, els requisits i les responsabilitats que regeixen la informació alimentària i, en particular, l'etiquetatge dels aliments. Així mateix, estableix els mitjans per garantir el dret dels consumidors a la informació, així com els procediments per facilitar la informació alimentària, tenint en compte la necessitat de donar prou flexibilitat per respondre als avenços futurs i als nous requisits d'informació. Tot això, per garantir un nivell alt de protecció als consumidors i de les seves necessitats d'informació.

D'altra banda, el 7 de juliol de 2011 va entrar en vigor la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, que estableix el marc legal bàsic aplicable per a la consecució d'hàbits nutricionals i de vida saludables. L'article 36 de la Llei, en el marc de l'Estratègia de la nutrició, activitat física i prevenció de l'obesitat (NAOS), disposa que el Govern, en coordinació amb les comunitats autònomes, l'Administració local i amb la participació dels operadors econòmics i els agents socials, n'ha d'incrementar el desenvolupament, intensificant el caràcter interdepartamental i intersectorial de l'Estratègia, per fomentar una alimentació saludable i promoure la pràctica d'activitat física, amb la finalitat d'invertir la tendència ascendent de la prevalença de l'obesitat i reduir així la morbiditat i mortalitat atribuïbles a les malalties no transmissibles associades.

L'article 40 de la Llei de seguretat alimentària i nutrició disposa que les autoritats competents han de vetlar perquè el menjar que se serveix a les escoles infantils i als centres escolars sigui variat, equilibrat i estigui adaptat a les necessitats nutricionals de cada grup d'edat, i l'han de supervisar professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica. Les escoles infantils i els centres escolars han de proporcionar a les famílies, tutors o responsables de tots els comensals, incloent-hi els que tenen necessitats especials (intoleràncies, al·lèrgies alimentàries o altres malalties que així ho exigeixin), la programació mensual dels menús de la manera més clara i detallada possible, i han d'orientar amb menús adequats perquè el sopar sigui complementari amb el menú del migdia. La informació sobre aquests menús ha de ser accessible a persones amb qualsevol tipus de diversitat funcional, quan així es requereixi.

Així mateix, han de tenir a disposició de les famílies, tutors o responsables dels comensals la informació dels productes utilitzats per a l'elaboració dels menús que sigui exigible per les normes sobre etiquetatge de productes alimentaris.

L'apartat 6 d'aquest article també estableix que a les escoles infantils i en els centres escolars no s'ha de permetre la venda d'aliments i begudes amb un alt contingut en àcids grassos saturats, àcids grassos trans, sal i sucres. Aquests continguts s'han d'establir per reglament.

Finalment, l'article 40.7 disposa que les escoles infantils i els centres escolars han de ser espais protegits de la publicitat. D'altra banda, preveu que les campanyes de promoció alimentària, educació nutricional o promoció de l'esport o activitat física en els centres, així com el patrocini d'equips i esdeveniments esportius en l'àmbit acadèmic, han de ser autoritzades prèviament per les autoritats educatives competents, d'acord amb els criteris establerts per les autoritats sanitàries que tenguin per objecte promoure hàbits nutricionals i esportius saludables i prevenir l'obesitat.

L'article 41 de la Llei de seguretat alimentària i nutrició preveu que quan les administracions públiques licitin les concessions dels serveis de restauració han d'introduir en el plec de prescripcions tècniques requisits perquè l'alimentació que se serveixi sigui variada, equilibrada i adaptada a les necessitats nutricionals dels usuaris del servei. Igualment, ho han de supervisar, tenint en compte les guies i els objectius nutricionals que estableixi el departament competent en matèria sanitària. Aquests requisits han de ser objecte de consideració especial dins els criteris d'adjudicació del contracte.

Per tot això, atès que no s'ha produït el desplegament reglamentari que preveu a aquest efecte la Llei 17/2011, de 5 de juliol, s'han incorporat en aquest Decret les recomanacions que preveu el Document de consens sobre l'alimentació saludable en els centres educatius, així com els requisits que han de complir els menús que se serveixen en els centres escolars basats en les recomanacions d'aquest Document i en les previsions de la Llei 17/2011, menús que, en tot cas, han d'aportar aliments en quantitat i qualitat suficients per satisfer les necessitats energètiques i nutricionals de les persones usuàries, tenint en compte que l'edat escolar és una etapa de creixement i desenvolupament corporal.

Aquest Decret també inclou dins el seu àmbit d'aplicació els centres educatius universitaris, ja que, com a centres educatius superiors, tenen per objecte formar i conscienciar els futurs professionals perquè prenguin decisions, siguin gestors i models o promotors de conductes saludables amb les seves famílies, l'entorn laboral i la societat en general.

D'altra banda, l'article 16 de la Llei 33/2011, de 4 d'octubre, general de salut pública, estableix que la promoció de la salut ha d'incloure les accions dirigides a incrementar els coneixements i les capacitats de les persones, així com modificar

les condicions socials, laborals, ambientals i econòmiques, a fi d'afavorir l'impacte positiu en la salut individual i col·lectiva. Les actuacions de promoció de la salut han de parar esment especial als àmbits educatiu, sanitari, laboral, local i d'institucions tancades, com ara hospitals o residències.

En compliment d'aquesta previsió legal, s'han inclòs dins l'àmbit d'aplicació d'aquest Decret els centres sanitaris públics i les dependències administratives sanitàries públiques, atès que són espais relacionats directament amb la salut que han d'exercir una funció exemplar d'entorn alimentari saludable i ser llocs idonis per dur a terme activitats que promoguin el benestar i la salut, tant de les persones usuàries com de les persones que hi fan feina. Amb aquesta finalitat es regulen en aquest Decret els requisits que han de complir els menús que se serveixin en els bars, les cafeteries i els restaurants d'aquests centres per tal de facilitar l'accés a aliments saludables, així com els requisits de la resta de l'oferta alimentària d'aquests espais, per ajudar a decidir les persones usuàries sobre la millor opció per als seus menjars, tot això basat en el Document de consens sobre l'alimentació en centres educatius, en el projecte "Sabor del Mediterrani" elaborat per la Direcció General de Salut Pública i Participació amb la col·laboració del grup PREDIMED i el Col·legi Oficial de Nutricionistes (CODNIB), i en la guia "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.

L'article 19 de la Llei general de salut pública estableix, en matèria de prevenció de problemes de salut, que les administracions públiques, en l'àmbit de les competències respectives, han de dirigir les accions i les polítiques preventives sobre els determinants de la salut, entenent per aquests determinants els factors socials, econòmics, laborals, culturals, alimentaris, biològics i ambientals que influeixen en la salut de les persones, i han de desenvolupar programes de prevenció dirigits a totes les etapes de la vida de les persones, amb èmfasi especial en la infantesa i la vellesa.

Aquest Decret s'ajusta als principis de bona regulació que estableix l'article 129 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques. S'ajusta al principi de necessitat i eficàcia, atès que la salut de la població constitueix una raó d'interès general que s'ha de protegir de manera prioritària i l'adquisició d'uns hàbits de vida saludables a través de l'alimentació contribueix a millorar la qualitat de vida, hàbits que si s'adquireixen en edats primerenques solen perdurar tota la vida. Aquest Decret és el millor

instrument per garantir el compliment de les recomanacions que es fan des de diferents àmbits institucionals.

També s'ajusta al principi de proporcionalitat, ja que el Decret inclou la regulació imprescindible per atendre l'objecte de la norma, com és afavorir una alimentació saludable basada en els principis bàsics del patró de dieta mediterrània i fomentar l'oferta i la disponibilitat d'aliments saludables en els centres educatius, els centres sanitaris i les dependències sanitàries administratives, que facilitin l'adquisició i el manteniment d'estils de vida saludables.

Així mateix, al principi de seguretat jurídica, atès que la regulació d'aquest Decret és coherent amb la resta de l'ordenament jurídic i dona rang normatiu a les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut, del Consell Interterritorial del Sistema Nacional de Salut i d'altres organismes competents en la matèria, que consideren que la salut present i futura de la població —especialment la que està en edat escolar— està profundament condicionada pel tipus d'alimentació rebuda i el manteniment d'un pes saludable.

S'ajusta al principi de transparència perquè amb caràcter previ a l'elaboració d'aquesta norma s'ha consultat la ciutadania perquè pugui expressar la seva opinió sobre aquesta iniciativa normativa, i s'ha sotmès als tràmits d'audiència i d'informació pública corresponents a fi que els sectors afectats i les persones els interessos de les quals es puguin veure afectats hi hagin pogut fer les al·legacions pertinents.

I al principi d'eficiència, ja que aquest Decret no estableix cap procediment que inclogui càrregues administratives innecessàries per a les persones destinatàries.

La Direcció General de Salut Pública i Participació té competència, entre altres matèries, en promoció de la salut i prevenció de la malaltia, d'acord amb el Decret 24/2015, de 7 d'agost, de la presidenta de les Illes Balears, pel qual s'estableixen les competències i l'estructura orgànica bàsica de les conselleries de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, modificat, entre d'altres, pel Decret 1/2016, de 16 de febrer.

Per tot això, a proposta de la consellera de Salut, amb el dictamen del Consell Econòmic i Social de les Illes Balears, **d'acord amb/oït** el Consell Consultiu de les Illes Balears, i havent-ho considerat el Consell de Govern en la sessió de.....,

DECRET

Capítol I

Disposicions generals

Article 1

Objecte i àmbit d'aplicació

1. Aquest Decret té per objecte afavorir una alimentació saludable basada en els principis bàsics del patró de dieta mediterrània i fomentar l'oferta i la disponibilitat d'aliments saludables en els centres educatius, els centres sanitaris i les dependències administratives sanitàries de les Illes Balears que facilitin l'adquisició i el manteniment d'estils de vida saludables.
2. Aquest Decret és aplicable en l'àmbit territorial de les Illes Balears:
 - a) Als centres educatius públics, privats i privats concertats.
 - b) Als centres sanitaris públics.
 - c) A les dependències administratives sanitàries públiques.

Article 2

Definicions

Als efectes d'aquest Decret, s'estableixen les definicions següents:

- a) Centres educatius: centres públics, privats i privats concertats de les Illes Balears autoritzats per impartir els ensenyaments del sistema educatiu espanyol que preveu l'article 3 de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació.
- b) Centres sanitaris: conjunt organitzat de mitjans i d'instal·lacions en què els professionals, capacitats per la seva titulació oficial o habilitació professional, duen a terme activitats d'assistència sanitària amb la finalitat de restablir i millorar la salut de les persones, definits en l'annex 1 del Reial decret 1277/2003, de 10 d'octubre, pel qual s'estableixen les bases generals sobre l'autorització de centres, serveis i establiments sanitaris, com són els centres de salut i els hospitals de titularitat pública.
- c) Dependències administratives sanitàries: centres de titularitat pública en què es regulen, gestionen o administren les accions que permeten fer efectiu el dret a la protecció i la promoció de la salut, a la prevenció de la malaltia i a l'assistència sanitària.

- d) Alimentació saludable: l'alimentació que aporta proporcions adequades d'aliments, principalment frescs i poc processats, amb presència escassa o nul·la d'altres d'altament processats de qualitat nutricional baixa, i que aportin l'energia i els nutrients essencials que cada persona necessita per mantenir-se sana, la qual cosa permet tenir una qualitat de vida més bona en totes les edats.
- e) Dieta mediterrània: definida per la UNESCO com un estil de vida i relació propis de determinades comunitats de la conca mediterrània. Des del punt de vista alimentari es tracta d'un patró que combina la producció agrària de proximitat, les receptes i les formes de cuinar pròpies d'aquesta comunitat autònoma que s'han demostrat equilibrades i amb una aportació adequada de nutrients. Es caracteritza per l'abundància d'aliments vegetals com ara hortalisses, llegums, fruita, fruita seca, pa, preferentment integral, pasta i arròs; l'ús de l'oli d'oliva com a font principal de greix; un consum moderat de peix, marisc, aviram, productes lactis i ous, i el consum en petites quantitats de carns vermelles. I si és procedent, un consum discret de vi en les menjades.
- f) Màquines expenedores: màquina de venda automàtica que posa a disposició de les persones consumidores productes alimentaris perquè els adquireixin mitjançant l'accionament de qualsevol tipus de mecanisme sense la intervenció de la persona venedora, amb el pagament previ de l'import.
- g) Producte envasat: unitat de venda que es presenta formada per un producte alimentari i l'envàs en el qual ha estat condicionat el producte abans de posar-lo a la venda. Aquest envàs pot recobrir el producte totalment o parcialment, però en cap cas no pot modificar-se el contingut sense obrir o modificar l'envàs.

Article 3

Promoció de l'alimentació saludable

La Direcció General de Salut Pública i Participació, dins l'àmbit de les seves competències, ha de promoure en els centres educatius i sanitaris:

1. L'educació d'hàbits alimentaris saludables, fomentar la responsabilitat de les persones usuàries envers la seva salut i la inclusió de productes propis de la dieta mediterrània en l'oferta alimentària d'aquests centres.

2. La utilització dels productes de proximitat i de temporada com a matèria primera en els serveis de restauració i en els menjadors d'aquests centres, així com la utilització de les preparacions culinàries genuïnament mediterrànies i les receptes tradicionals de la cuina balear.

Capítol II

Alimentació saludable en els centres educatius

Secció 1a

Centres educatius no universitaris

Article 4

Requisits i criteris per a la programació dels menús escolars i la freqüència de consum setmanal

1. Per aconseguir una alimentació variada i equilibrada, els menús escolars que se serveixen s'han de confeccionar tenint en compte la freqüència de consum dels diferents grups d'aliments d'acord amb els criteris següents:
 - a) Primers plats:
 - Arròs: una vegada per setmana.
 - Pasta: una vegada per setmana.
 - Llegums: d'una a dues vegades per setmana.
 - Hortalisses i patates: d'una a dues vegades per setmana.
 - b) Segons plats:
 - Carn: d'una a tres vegades per setmana.
 - Peix: d'una a tres vegades per setmana.
 - Ous: d'una a dues vegades per setmana.
 - c) Guarnicions:
 - Ensalades variades: de tres a quatre vegades per setmana.
 - Altres guarnicions com ara patates, hortalisses, llegums, entre d'altres: d'una a dues vegades per setmana.

d) Postres:

- Fruita fresca i de temporada: de quatre a cinc dies per setmana.
- Altres postres, preferentment iogurt, formatge fresc, brossat i fruita seca: de zero a una vegada per setmana.

2. En l'elaboració dels menús escolars s'han de complir els requisits següents:

- a) Utilització d'oli d'oliva verge preferentment extra per amanir, i per cuinar oli d'oliva o oli de gira-sol altooleic.
- b) Presència de l'aigua com a única beguda.
- c) Alternança de l'oferta de peix blanc i blau. S'han de servir almenys sis racions al mes. En cas que s'ofereixi peix blau de mida gran (peix espasa, tauró, tonyina vermella i lluç de riu), s'han de seguir les recomanacions de l'AECOSAN en virtut de les quals es restringeix el consum a 50 g per setmana o 100 g cada dues setmanes.
- d) Oferta, almenys, de sis preparacions de llegums al mes.
- e) Priorització de les carns blanques i magres.
- f) Les guarnicions dels segons plats han de ser a base de verdures i/o hortalisses crues i/o cuites.
- g) Per a les postres làcties s'ha de prioritzar el iogurt, el qual no ha de contenir més de 12,3 g de sucre per 100 ml.
- h) Oferta preferentment de les formes de cereals integrals en el pa, la pasta o l'arròs.
- i) Per a les preparacions, s'han d'utilitzar tècniques culinàries senzilles sense savoritzants i poca sal.
- j) Els fregits s'han de limitar com a màxim a dos per setmana.
- k) L'ús de precuinats com ara pizzes, croquetes, entre d'altres, un màxim de tres per mes. Cal evitar que s'acompanyin de guarnicions fregides.
- l) L'ús de preparats carnis (hamburgueses, salsitxes...), un màxim de quatre per mes. Cal evitar que s'acompanyin de guarnicions fregides.
- m) En el consum de fruita seca s'ha de parar esment a l'edat dels infants.

3. A més dels requisits i criteris exposats, en els supòsits en què les condicions d'organització i instal·lacions ho permetin, els centres educatius amb alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries diagnosticades per especialistes, que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut, han d'elaborar menús especials, adaptats a aquestes al·lèrgies o intoleràncies. S'han de garantir menús alternatius en el cas d'intolerància al gluten.

Quan per raons culturals es motivi l'exclusió d'un tipus d'aliment, cal disposar, sempre que les condicions ho permetin i sigui assumible econòmicament, d'un menú alternatiu considerat suficient per cobrir les necessitats nutricionals de l'alumnat.

4. Els menús escolars han de ser supervisats per personal qualificat amb formació acreditada en nutrició i dietètica.

Article 5

Informació dels menús a les famílies

1. Les persones responsables dels centres educatius han de proporcionar a les famílies, persones que exerceixen la tutela o responsables dels comensals, incloent-hi les persones amb necessitats especials (intoleràncies, al·lèrgies alimentàries o altres malalties que així ho exigeixin), la programació mensual dels menús de la manera més clara i detallada possible i les han d'orientar amb menús adequats perquè el sopar sigui complementari amb el menú del migdia.
2. La informació sobre els menús ha de ser accessible a persones amb qualsevol tipus de diversitat funcional, quan així es requereixi.
3. Així mateix, s'ha de posar a disposició de les famílies, persones que exerceixen la tutela o responsables dels comensals la informació dels productes utilitzats per a l'elaboració dels menús que sigui exigible per les normes sobre etiquetatge de productes alimentaris i per les normes sobre la informació a les persones consumidores.

Article 6

Prohibició de venda d'aliments i de begudes no saludables en els centres educatius no universitaris

1. Queda prohibida, a les cantines, bars o locals similars situats en el recinte dels centres educatius no universitaris, sigui de manera presencial o a través de màquina expenedora, l'oferta de productes envasats que contenguin els valors nutricionals següents:
 - a) Un valor energètic superior a dues-centes quilocalories per porció envasada o comercialitzada.
 - b) Un greix total, per envàs o porció, amb un contingut superior a 7,8 g o que representi més del trenta-cinc per cent de l'aportació energètica. Queden exclosos els lactis i la fruita seca.
 - c) Un greix saturat, per envàs o porció, amb un contingut superior a 2,2 g o que representi més del deu per cent de l'aportació energètica.
 - d) Àcids grassos trans; només es permeten els presents de forma natural i de menys de 0,5 g per porció. No s'hi inclouen els greixos parcialment hidrogenats.
 - e) Sucres totals, amb un contingut inferior a 15 grams per envàs o porció, han de representar menys del 30 % de l'aportació energètica. No es comptabilitzen els sucres presents de forma natural en la fruita, les hortalisses, la llet i els productes lactis, els sucres de fruita i els sucres a base de concentrats de fruita. Sí que es comptabilitza el sucre dels nèctars de fruites.
 - f) Sal, amb un contingut superior a 0,5 g en cada envàs o porció.
 - g) Substàncies estimulants, tret de les presents de manera natural a l'aliment.

Els valors esmentats per envàs o porció es refereixen a racions de 50 g per a aliments sòlids i de 200 ml en cas de líquids.
2. Dins el recinte del centre educatiu sempre hi ha d'haver, almenys, una font d'aigua apta per al consum humà a l'abast de totes les persones del centre educatiu.
3. Les persones responsables del servei d'aliments i begudes en els centres educatius han de comprovar que els productes compleixen aquests criteris mitjançant l'etiquetatge nutricional, per la qual cosa han de sol·licitar la

informació a les empreses proveïdores, o bé consultar una persona qualificada amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.

Article 7

Aliments i begudes oferts en les celebracions dels centres educatius

En les celebracions que s'organitzin en els centres educatius, com ara festes d'aniversari o de sants de l'alumnat, o altres celebracions organitzades pel centre o en el centre, no es poden oferir aliments o begudes que no siguin propis de la dieta mediterrània i no respectin el contingut d'aquest Decret.

Secció 2a

Centres educatius universitaris

Article 8

Oferta alimentària en els centres educatius universitaris

1. Els menús que s'elaborin per servir en els bars, cantines o restaurants dels centres universitaris s'han de regir pels mateixos requisits i criteris que preveu l'article 9 d'aquest Decret per als centres sanitaris.
2. Els aliments i les begudes oferts en les màquines expenedores ubicades en els recintes universitaris han de complir els requisits que preveu l'article 11 d'aquest Decret.

Capítol III

Oferta alimentària dels centres sanitaris i de les dependències sanitàries administratives

Article 9

Menús dels centres sanitaris

1. Per tal de facilitar l'accés als aliments saludables, els menús oferts en les cafeteries, bars i restaurants dels centres sanitaris han de complir els requisits següents:
 - a) Utilització d'oli d'oliva verge preferentment extra per amanir, i per cuinar oli d'oliva o oli de gira-sol altooleic.

- b) El primer plat ha de ser predominantment a base d'hortalisses, crues o cuites. S'han de poder menjar com a aliment principal i únic del primer plat o també combinades amb llegums, pasta, patates o arròs.
- c) El segon plat ha de ser peix, blanc o blau, i/o marisc, carns magres, preferentment d'aviram i de conill o parts magres del porc, i ous fins a tres vegades per setmana. En un menú de set dies hi ha d'haver tres dies un segon plat a base de peix.

Les guarnicions dels segons plats han d'estar en relació amb el primer plat i han de dur hortalisses crues i/o cuites quan el primer sigui a base d'arròs, pasta, patates o llegums, i d'arròs, patates o pasta quan el primer sigui a base d'hortalisses.

En tot cas s'ha de garantir que la persona usuària pugui escollir un menú que contingui com a mínim una ració d'hortalisses.

El menú ha de consistir en dos plats de llegums per setmana com a mínim.

- d) Hi ha d'haver algun producte integral com ara el pa, la pasta o l'arròs.
- e) Per a les postres s'ha de garantir:
 - La presència de fruita fresca de temporada, variada, sencera o mínimament manipulada.
 - L'existència de lactis com el iogurt o formatge fresc. Les postres làcties s'han d'oferir com a màxim d'una a dues vegades per setmana i mai en substitució de la fruita fresca.
- f) Quant a les begudes, s'ha de facilitar la dosificació per copes o unitats individuals en relació amb el possible consum de begudes alcohòliques com el vi o la cervesa. Així mateix, s'ha d'oferir aigua del grifó gratuïta, apta per al consum humà, com a opció de consum de la persona usuària.

2. En cas que els plats es puguin escollir mitjançant carta, els criteris són els següents:

- a) S'ha d'utilitzar oli d'oliva verge preferentment extra per amanir, i per cuinar oli d'oliva o oli de gira-sol altooleic.
- b) Un vint-i-cinc per cent de l'oferta dels primers plats ha de ser a base d'hortalisses crues i/o cuites.
- c) Hi pot haver un plat a base d'ou.

- d) Un vint-i-cinc per cent de l'oferta de segons plats ha de ser a base de peix, blanc o blau, i/o marisc, i un vint-i-cinc per cent de carns magres.
 - e) Les guarnicions dels segons plats han de ser per defecte a base d'hortalisses crues i/o cuites, i es poden oferir a demanda guarnicions mixtes.
 - f) Hi ha d'haver com a mínim un plat de llegums entre l'oferta dels primers plats.
 - g) Hi ha d'haver algun producte integral com ara el pa, la pasta o l'arròs.
 - h) Per a les postres s'ha de garantir:
 - La presència de fruita fresca de temporada, variada, sencera o mínimament manipulada com el carpaccio, les broquetes, la macedònia, entre d'altres.
 - L'existència de lactis com el iogurt o formatge fresc. Les postres làcties com el flam, la crema, l'arròs amb llet, entre d'altres, s'han d'oferir com a màxim d'una a dues vegades per setmana i mai en substitució de la fruita fresca.
 - i) Quant a les begudes, s'ha de facilitar la dosificació per copes o unitats individuals en relació amb el possible consum de begudes com el vi o la cervesa. S'ha d'oferir aigua de grifó gratuïta, apta per al consum humà, com a opció de consum per a la persona usuària.
3. A més dels requisits i criteris exposats, l'oferta alimentària dels bars i restaurants situats en el recinte dels centres sanitaris han de complir els requisits següents:
- a) S'ha d'oferir l'opció de plats combinats de cuina mediterrània a base de peix blanc o blau, carns magres, hortalisses, pasta, patates, arròs o llegums.
 - b) S'ha d'oferir l'opció de mig menú o mitges racions.
 - c) S'han d'oferir menús per a persones amb intolerància al gluten, a la lactosa o altres restriccions dietètiques.
 - d) S'ha d'oferir la possibilitat de menús sense sal amb condiments alternatius com el pebre bo, les espècies, les herbes aromàtiques.

Article 10

Menús per a les persones ingressades en un centre sanitari

Els menús hospitalaris basals que es posen a disposició de les persones malaltes ingressades en un centre sanitari, tret dels menús especials per a dietes específiques que comporten restriccions de determinats aliments, han de complir les mateixes condicions que els menús oferts a les cafeteries, bars o restaurants, d'acord amb els requisits i criteris que regula l'article 9 d'aquest Decret.

Article 11

Requisits dels aliments i de les begudes en els centres sanitaris i les dependències administratives sanitàries

1. El 75 % dels productes envasats que s'ofereixin a les cafeteries, bars, restaurants o locals similars dels centres sanitaris que no formin part de la carta de plats o del menú, així com el 75 % dels aliments i begudes de les màquines expenedores d'aquests centres i de les dependències administratives sanitàries públiques, han de complir els criteris nutricionals que preveu l'article 6.1 d'aquest Decret.
2. S'han d'instal·lar fonts d'aigua pròximes a les màquines expenedores de productes per garantir l'accés a l'aigua.

Capítol IV

Formació, publicitat i licitacions públiques

Article 12

Formació sobre l'alimentació saludable i la dieta mediterrània

1. Les persones responsables de l'oferta alimentària dels centres educatius i dels centres sanitaris han de garantir que les persones treballadores del centre rebin formació periòdica sobre l'alimentació saludable i la dieta mediterrània, la qual ha d'incidir en els beneficis que reporta sobre la salut.
2. La Direcció General de Salut Pública i Participació de la Conselleria de Salut ha de promoure tallers, cursos o jornades sobre una alimentació saludable i dieta mediterrània en els àmbits educatiu i sanitari, i sobre les conseqüències que es poden patir si no se segueix.

Article 13

Publicitat i promoció

1. Es prohibeix en els centres educatius no universitaris la publicitat d'aliments i de begudes que no compleixen els criteris sobre el contingut nutricional que estableix l'article 6 d'aquest Decret.
2. No es poden distribuir en aquests centres educatius obsequis, incentius o patrocinis sobre productes alimentaris que no respectin el contingut d'aquest Decret.
3. Les campanyes de promoció alimentària i d'educació nutricional en els centres educatius no universitaris, com també el patrocini d'equips o esdeveniments esportius en l'àmbit educatiu dels centres esmentats, han de ser autoritzats per les autoritats educatives, d'acord amb els criteris establerts per les autoritats sanitàries per prevenir l'obesitat.
4. La Direcció General de Salut Pública i Participació ha de promoure campanyes publicitàries sobre els beneficis d'una alimentació saludable i dieta mediterrània dirigides a l'àmbit educatiu i sanitari.

Article 14

Concursos i licitacions públiques

1. En els plecs de condicions de les licitacions públiques per a l'adquisició d'aliments o per a l'adjudicació de la gestió del servei de restauració i de gestió del servei de màquines expenedores d'aliments i de begudes en els centres educatius universitaris i no universitaris, així com en els centres sanitaris i les dependències administratives sanitàries, s'han d'incloure clàusules específiques que garanteixin una alimentació variada, equilibrada i adaptada a les necessitats nutricionals de les persones usuàries del servei, d'acord amb les previsions d'aquest Decret.
2. En la contractació pública es poden introduir criteris socials i de sostenibilitat ambiental en els termes que estableix la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014.

Capítol V

Avaluació, vigilància i règim sancionador

Article 15

Avaluació de la política en salut

A l'efecte d'avaluar, amb una periodicitat mínima de dos anys, la política en salut que preveu aquest Decret, la Direcció General de Salut Pública i Participació pot requerir a les persones responsables de l'oferta alimentària dels centres educatius i dels centres sanitaris públics l'estimació del nombre de persones usuàries de l'oferta alimentària, la quantitat de productes comprats d'acord amb els criteris nutricionals que exigeix l'article 11, les activitats dutes a terme en relació amb una alimentació saludable i la dieta mediterrània, així com qualsevol altre aspecte rellevant previst en aquest Decret.

Article 16

Vigilància i control

1. La Direcció General de Salut Pública i Participació és l'autoritat sanitària competent per verificar el compliment d'aquest Decret i fer les inspeccions en els centres inclosos en el seu àmbit d'aplicació.
2. La Direcció General de Salut Pública i Participació ha de vigilar l'oferta alimentària dels centres educatius i dels centres sanitaris d'acord amb els criteris següents:
 - a) La planificació escrita dels menús.
 - b) La documentació justificativa de la valoració de la programació del menú per part de personal qualificat amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.
 - c) L'existència de fitxes tècniques dels menús, amb la mesura dels ingredients que els integren (volum i pes).
 - d) La coincidència entre el menú planificat escrit i el que se serveix el dia de la visita d'inspecció amb indicació de les recomanacions per al sopar en els menús escolars.

- e) L'exposició dels menús escolars *in situ* i en línia perquè la família sàpiga el règim alimentari dels infants.
 - f) El compliment de les restriccions en l'oferta alimentària de les màquines expenedores i en els bars, cantines i quioscs ubicats dins d'aquests centres.
3. Les persones responsables de l'oferta alimentària dels centres educatius, dels centres sanitaris i de les dependències administratives sanitàries han de tenir a disposició de la Direcció General de Salut Pública i Participació l'etiquetatge nutricional dels aliments envasats i/o la documentació necessària per saber els continguts nutricionals i els tipus d'aliments que s'ofereixen en els bars, cantines, quioscs o màquines expenedores ubicats en els seus recintes.
 4. La Direcció General de Salut Pública i Participació ha de revisar els aliments disponibles en el moment de la visita d'inspecció i ha de recollir la documentació que estimi pertinent per revisar-la posteriorment.
 5. Els centres educatius, a través del consell escolar, poden constituir una comissió de menjador a fi de fer el seguiment i la valoració del servei de menjador, de conformitat amb el contingut d'aquest Decret.

Article 17

Règim sancionador

1. Sense perjudici de les responsabilitats civils, penals o d'un altre ordre que es puguin produir, l'incompliment de les obligacions que preveu aquest Decret pot constituir una infracció administrativa, d'acord amb els articles 32 a 37 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat, i els articles 50 a 53 de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
2. Els procediments sancionadors s'han de tramitar d'acord amb el Decret 14/1994, de 10 de febrer, pel qual s'aprova el Reglament del procediment a seguir per l'Administració de la Comunitat Autònoma en l'exercici de la potestat sancionadora, tret d'allò en què pugui ser aplicable el Reial decret 1945/1983, de 22 de juny, pel qual es regulen les infraccions i sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària.
3. La competència per iniciar el procediment sancionador, així com per imposar sancions, correspon a la directora general de Salut Pública i Participació. Les resolucions que posin fi al procediment sancionador no exhaureixen la via

administrativa i són impugnables mitjançant un recurs d'alçada davant la consellera de Salut.

Disposició transitòria única

Adaptació a l'oferta alimentària saludable

Els centres educatius, els centres sanitaris i les dependències administratives sanitàries públiques disposen d'un termini d'un any comptador des de l'endemà de l'entrada en vigor d'aquest Decret per adaptar l'oferta alimentària a les previsions d'aquesta norma.

No obstant això, els contractes i els títols habilitants vigents a l'entrada en vigor d'aquest Decret es mantindran en les condicions pactades fins al venciment del contracte o títol habilitant corresponent.

Disposició derogatòria única

Derogació normativa

Queden derogades totes les disposicions de rang igual o inferior que s'oposin al que estableix aquest Decret.

Disposició final primera

Habilitació normativa

S'autoritza la consellera de Salut per dictar totes les disposicions necessàries per desplegar aquest Decret.

Disposició final segona

Entrada en vigor

Aquest Decret entra en vigor l'endemà d'haver-se publicat al *Butlletí Oficial de les Illes Balears*.