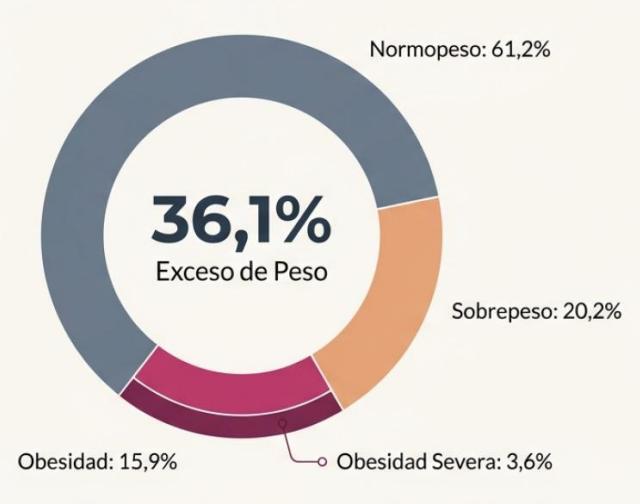


#ComedorConIgualdad

***REAL DECRETO 315/2025, DE 15 DE ABRIL, PARA EL  
FOMENTO DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y  
SOSTENIBLE EN CENTROS EDUCATIVOS Y TRABAJOS  
EN OTROS ENTORNOS COMUNITARIOS***



TERESA ROBLEDO DE DIOS  
TÉCNICA ASESORA  
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE NUTRICIÓN  
AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN  
MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030



### Una Brecha que se Cronifica: Evolución del Exceso de Peso por Nivel de Renta



Estancamiento en rentas bajas.

**CASI EL DOBLE**

El tiempo de exposición a pantallas es casi el doble en los hogares de renta baja.

### La Brecha Socioeconómica

**Menos de 18.000 €**  
(Ingresos Anuales)



**46,7%**

Prevalencia de Exceso de Peso



Los hábitos empeoran con menores ingresos: Aumenta el sedentarismo y el consumo de bebidas azucaradas.

**Más de 30.000 €**  
(Ingresos Anuales)



**29,2%**

Prevalencia de Exceso de Peso

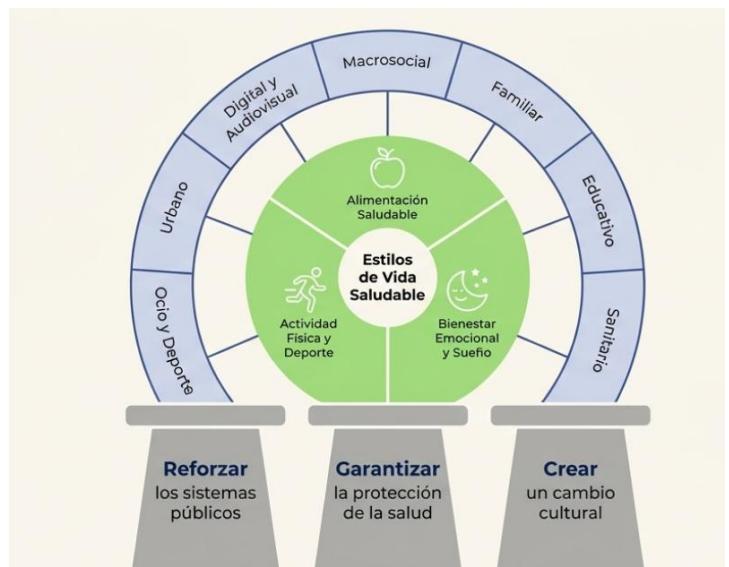
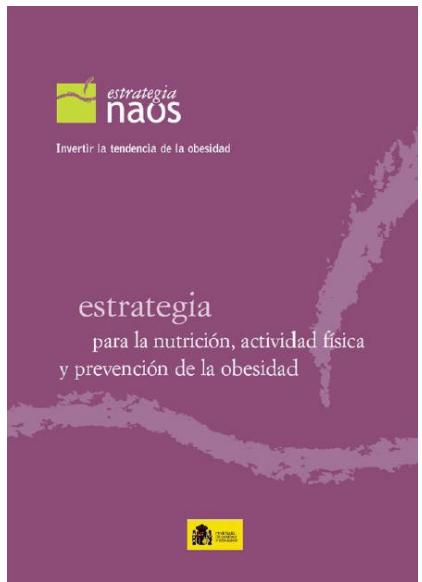
La desigualdad de ingresos es un factor clave. El exceso de peso casi no ha mejorado en familias de bajos ingresos desde 2011.

**8X  
MÁS**

El consumo frecuente de refrescos azucarados es 8 veces mayor en los hogares de renta más baja.

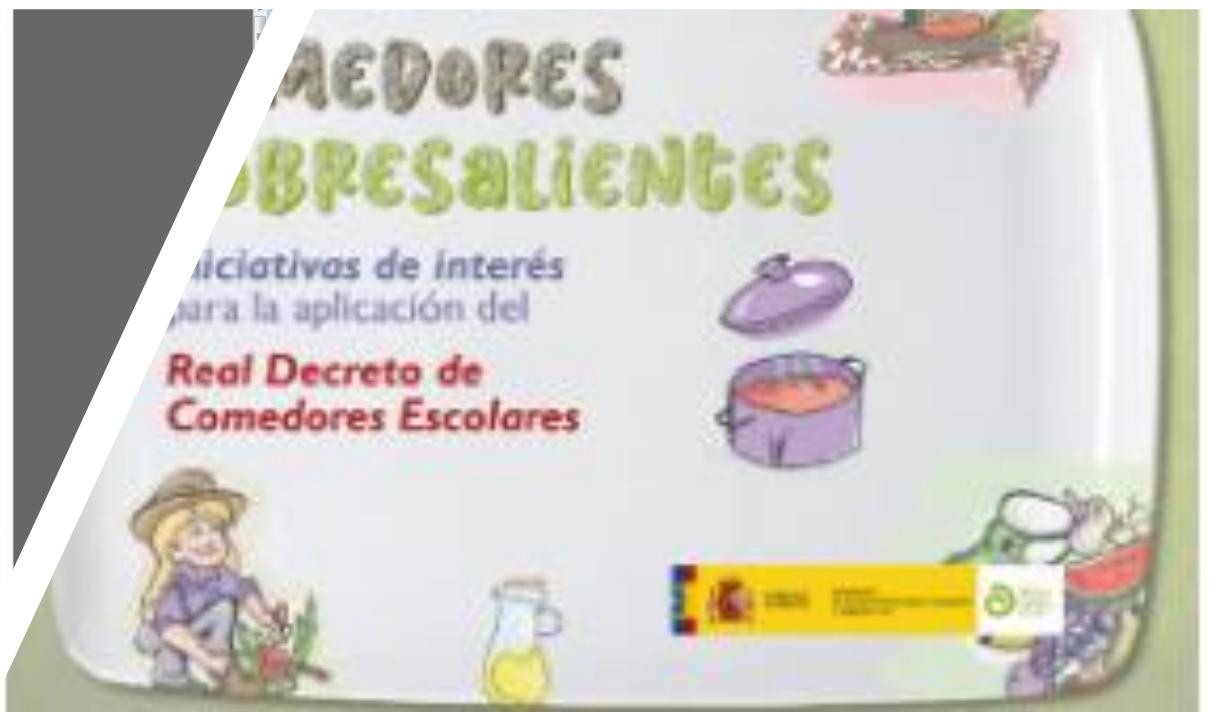
**Riesgo 1,6 veces mayor**

La prevalencia de exceso de peso en hogares de renta baja es 1,6 veces superior a la de los hogares de renta alta, revelando una profunda brecha social.

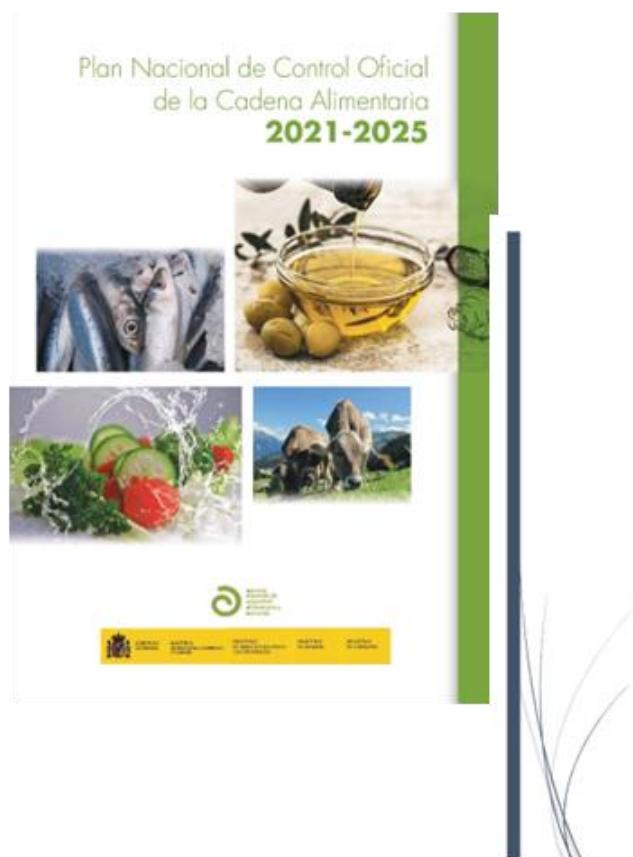




Criterios para la autorización de campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en escuelas infantiles y centros escolares, cuyo objetivo sea promover una alimentación saludable, fomentar la actividad física y prevenir la obesidad



# REGLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO: RELATIVO A LOS CONTROLES Y OTRAS ACTIVIDADES OFICIALES



## Programa 16

Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares



Verde 1  
Aprobado en Comisión Institucional  
14 de febrero de 2020  
ADM



PROTOCOLO DE CRITERIOS MÍNIMOS PARA LA EVALUACIÓN  
DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES:  
COMEDORES ESCOLARES, MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS Y CAFETERÍAS DE ACUERDO AL  
PROGRAMA 16 DEL PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE  
LA CADENA ALIMENTARIA 2021-2025



Protocolo 1  
Aprobado en Comisión Institucional  
14 de febrero de 2020  
ADM  
  
Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social  
agencia española de control de la cadena alimentaria y  
nutrición  
naos  
COCINA DE LA ALIMENTACIÓN



El real decreto persigue que **los centros escolares sean entornos que promuevan una alimentación saludable y sostenible**, mediante el desarrollo de medidas dirigidas a orientar el diseño de los menús escolares y a conformar la oferta de los alimentos y bebidas suministrados en máquinas expendedoras y cafeterías. Se establece para ello una serie de criterios mínimos de calidad nutricional y de sostenibilidad que orienten la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros escolares, en consonancia con lo establecido en los artículos 40 y 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (LSAN).

La norma persigue **transformar el comedor escolar en un entorno promotor de salud, sostenibilidad y equidad** y también **promover la contratación pública como herramienta para el logro de las políticas medioambientales** relacionadas con el cambio climático, la mejor utilización de los recursos y la producción y el consumo sostenible.

Por último, se **dota de carácter imperativo a las actuaciones de control oficial**, que llevan a cabo las comunidades autónomas al evaluar la oferta alimentaria siguiendo los criterios comunes consensuados con todas las comunidades autónomas para la evaluación en centros escolares, de acuerdo al protocolo de criterios mínimos del **Programa 16 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025**.



## CONSULTA PÚBLICA PREVIA

Del 28 abril al 12 de mayo de 2022

Recibidas 46 alegaciones

## TRÁMITE DE AUDIENCIA

Del 15 de septiembre al 7 de octubre de 2022

Recibidas 1250 informes de alegaciones

[https://www.consumo.gob.es/sites/consumo.gob.es/files/rd\\_y\\_n\\_alimentacion\\_en\\_centros\\_escolares\\_08.09.22.pdf](https://www.consumo.gob.es/sites/consumo.gob.es/files/rd_y_n_alimentacion_en_centros_escolares_08.09.22.pdf)



# Un proceso amplio y coordinado





# DICTAMEN FAVORABLE DEL CONSEJO DE ESTADO

## 7 de Marzo de 2025

### PARTE EXPOSITIVA

#### CAPÍTULO I. Disposiciones generales

- Artículo 1. Establece el objeto del proyecto.
- Artículo 2. Determina su ámbito de aplicación.
- Artículo 3. Establece las definiciones aplicables a efectos de la norma.

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

- Artículo 4. Establece los criterios generales de calidad nutricional y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en comedores escolares.
- Artículo 5. Prohibe la venta de determinados tipos de alimentos y bebidas en centros educativos en base a su composición y calidad nutricional (con un alto contenido en ácidos grasos saturados, trans, sal y azúcar).
- Artículo 6. Prohibición de venta de productos envasados con un alto contenido en cafeína en centros educativos.
- Artículo 7. Requisitos adicionales a la oferta alimentaria en máquinas expendedoras de centros educativos.
- Artículo 8. Medidas para favorecer el acceso al agua de consumo.

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

- Artículo 9. Requisitos y criterios para la programación de los menús escolares.
- Artículo 10. Disponibilidad de menús especiales.
- Artículo 11. Información de los menús al entorno familiar.

#### Capítulo IV. Control y régimen sancionador

- Artículo 12. Controles Oficiales
- Artículo 13. Régimen sancionador

#### Disposición adicional única

#### Disposición derogatoria única. Derogación normativa

#### Disposición final primera. Título competencial

#### Disposición final segunda. Entrada en vigor

**OBJETO:** Este Real Decreto tiene por objeto el establecimiento de las medidas que, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 40 y 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, deben adoptarse en el ámbito escolar para garantizar una alimentación saludable y sostenible.

En particular, se establecen los criterios mínimos de calidad nutricional y sostenibilidad que deben observarse en la contratación de los servicios y suministros relacionados con la oferta de alimentos y bebidas en los centros educativos, así como los requisitos aplicables a la programación de los menús escolares.

**ÁMBITO DE APLICACIÓN:** *Centros educativos, públicos, privados y concertados, que imparten educación infantil (2º ciclo), primaria, educación especial, educación secundaria obligatoria, bachillerato o ciclos formativos de grado básico o medio.*

# ***Criterios generales de calidad nutricional y de sostenibilidad, a contemplar en con la oferta de alimentos y bebidas en los comedores escolares***



Estará compuesta por alimentos frescos, de temporada y **procedentes de canales cortos de distribución** como: hortalizas, legumbres, cereales preferiblemente integrales, frutas, frutos secos y aceite de oliva, característicos de la dieta mediterránea, que incluye también un consumo moderado de fuentes de proteínas de origen animal como pescado, huevos, lácteos y carne, preferentemente de ave y conejo



Al menos 45% de frutas y hortalizas de temporada y 5% del total del coste de adquisición de alimentos de producción ecológica/ alternativamente al menos 2 platos principales al mes



Se priorizará la compra de alimentos en cuya producción se hayan respetado las normas de producción integrada y la de los productos alimenticios marinos y de la acuicultura más respetuosos con el medioambiente



Se introducirán elementos orientados a la reducción al mínimo de la generación de residuos y el desperdicio alimentario, así como a su recogida separada para su posterior reciclado y menor impacto ambiental (Ley 7/2022, de 8 de abril)



Se tendrán en cuenta las necesidades de menús especiales por motivos de salud, éticos o religiosos



Se contempla tipo de aceites, sal yodada, reducción del uso de concentrados de caldo u otros potenciadores de sabor, envases monodosis  
Máximo 3 gramos azúcar, 0,8 gramos para la sal, 10 ml para el aceite de oliva virgen, 8 ml para el vinagre y 10 gramos para otras salsas.



Se dará prioridad a utilizar técnicas culinarias más saludables como horno, vapor, hervido, plancha, sofritos y salsas de tomate, frente a otras como frituras, rebozados...



## ***Requisitos y criterios para la programación de los menús escolares***

### **Primeros platos:**

- Hortalizas: de una a dos raciones por semana.
- Legumbres: de una a dos raciones por semana.
- Arroz: una ración por semana.
- Pasta: una ración por semana.

### **Segundos platos:**

- Pescados: de una a tres raciones por semana.
- Huevos: de una a dos raciones por semana.
- Carnes: máximo tres raciones a la semana. Máximo una ración de carne roja a la semana. Máximo dos raciones de carne procesada al mes.
- Platos cuya base sean alimentos que aporten proteína de origen vegetal: de una a cinco raciones por semana. En aquellos centros educativos que realicen una oferta de menú vegetariano, los cinco segundos platos se basarán en alimentos que aporten exclusivamente proteína vegetal.

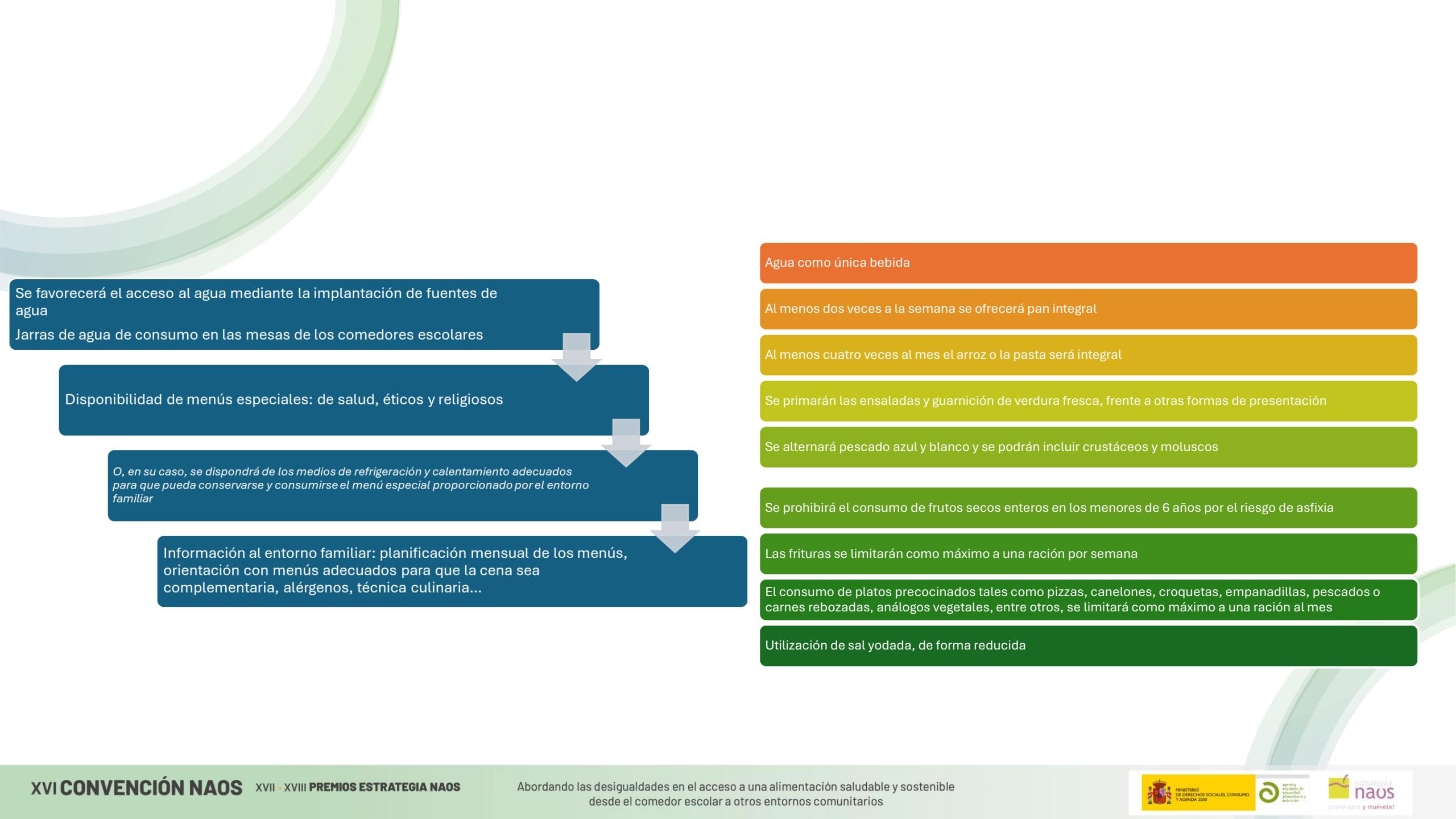
### **Guarniciones:**

- Ensaladas variadas: de tres a cuatro raciones por semana.
- Otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres): de una a dos raciones por semana.

### **Postres:**

- Frutas frescas: de cuatro a cinco raciones por semana.
- Otros postres, preferentemente yogur y cuajada sin azúcar añadido, queso fresco: máximo una vez a la semana.

**Supervisión por profesionales  
con formación acreditada en  
nutrición humana y dietética**



## Criterios nutricionales que limitan la oferta de productos procesados por porción envasada

### La porción envasada no contenga más de 200 kilocalorías.

El 35 %, como máximo, de las kilocalorías proceda de la grasa, esto equivale a un **contenido máximo de 7,8 gramos de grasas totales por porción envasada**.

•*Este límite no aplica a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.*

El 10 %, como máximo de las kilocalorías procedan de las grasas saturadas, con un contenido máximo de **2,2 gramos de grasas saturadas por porción envasada**.

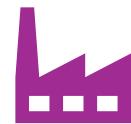
•*Este límite no aplica a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.*

**No contengan ácidos grasos trans**, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.

El 10 % como máximo de las kilocalorías procedan de los azúcares añadidos o libres, con un **contenido máximo de 5 g de azúcares añadidos o libres por porción envasada**.

•*Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas que no contengan azúcares añadidos, ni a los zumos de frutas y bebidas a base de hortalizas que no contengan azúcares añadidos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 gramos/100ml.*

Contenga un **máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio) por porción envasada**.



## Cafeterías

**Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas instaladas los centros educativos**

## Ubicación y publicidad



*En los centros educativos no se permitirá la venta de productos envasados con un contenido de cafeína superior a los 15 mg /100 ml.*

**Control oficial** en el marco de los Planes Nacionales de Control Oficial de la Cadena Alimentaria

**Régimen sancionador.** De conformidad con lo previsto en el artículo 50.2.c) de la Ley 17/2011, de 5 de julio.



## Programa 16

Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares

PROTOCOLO DE CRITERIOS MÍNIMOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES: COMEDORES ESCOLARES, MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y CAFETERÍAS DE ACUERDO AL PROGRAMA 16 DEL PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2021-2025



Versión 1  
Aprobado en Comisión Institucional  
16 de marzo de 2022  
AESAN



**REAL DECRETO 315/2025, DE 15 DE ABRIL, POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS DE DESARROLLO DE LA LEY 17/2011, DE 5 DE JULIO, DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN, PARA EL FOMENTO DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN CENTROS EDUCATIVOS**



# SEGUNDO PROGRAMA 16 PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2026-2030



APROBADO POR  
COMISIÓN INSTITUCIONAL  
1 de octubre de 2025

# PROYECTO DE REAL DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECEN CRITERIOS PARA EL FOMENTO DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN CENTROS DE TITULARIDAD PÚBLICA Y CENTROS PRIVADOS PARA PERSONAS DEPENDIENTES O CON NECESIDADES ESPECIALES



---

**Compra pública** de alimentos reconocida como una herramienta estratégica para dirigir el sistema alimentario hacia la sostenibilidad y al fomento de hábitos alimentarios más saludables.

---

Papel clave de la contratación pública en la “**Estrategia Europa 2020**”, considerada como uno de los instrumentos que deben utilizarse para conseguir un crecimiento inteligente, sostenible e integrador, garantizando al mismo tiempo un uso más eficiente de los fondos públicos.

---

la Comisión Europea aprobó en 2020 el **Pacto Verde Europeo** que supuso la base de planes y estrategias como el “**Plan de Acción de Economía Circular**”, la “**Estrategia de la Granja a la mesa**” y la “**Estrategia sobre la biodiversidad**” en pro de un sistema alimentario equitativo, saludable y respetuoso con el medio ambiente.

---

**Política de salud pública impulsada por la OMS:** Plan de acción para formular y aplicar políticas públicas relativas a la adquisición de alimentos y los servicios de restauración (2021).

---

La **Estrategia Nacional de Alimentación (ENA) del MAPA** contempla la compra pública como palanca de vertebración de los canales cortos de comercialización, apoyando a las personas productoras locales, facilitando el acceso a mercados locales e incentivando estos canales de cara a la promoción de productos locales, frescos y de temporada.

Fomentar una alimentación saludable y sostenible en centros dependientes de las administraciones públicas, mediante el establecimiento de criterios mínimos de calidad nutricional y sostenibilidad que deben observarse en los contratos de los servicios y suministros relacionados con la oferta de alimentos y bebidas, incluidos los servicios de venta automática de alimentos y bebidas.

Garantizar que las comidas servidas en centros, tanto de titularidad pública como privada, que atiendan a personas dependientes o con necesidades especiales se asienten en las recomendaciones dietéticas sobre alimentación saludable y sostenible para todos los grupos de edad y ajustándose a los diferentes contextos pertinentes, asegurando la correcta alimentación de las personas usuarias de estos centros y servicios.



CONSULTA PÚBLICA PREVIA



DEL 22 DE MAYO AL 21 DE  
JUNIO DE 2025



126 INFORMES DE  
OBSERVACIONES



**INICIO DEL TRAMITE DE  
AUDIENCIA. DICIEMBRE 2025**

# GRACIAS

XVI  
**CONVENCIÓN NAOS**

XVII • XVIII

**PREMIOS ESTRATEGIA NAOS**

18 diciembre Aula Maluquer, Madrid

#ComedorConIgualdad