**SUBSECRETARÍA**

# ANEXO I

**Modelo de consulta pública**

SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA

**CONSULTA PÚBLICA SOBRE EL PROYECTO DE REAL DECRETO PARA EL FOMENTO DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN LA CONTRATACIÓN DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y EN CENTROS DE PERSONAS DEPENDIENTES O CON NECESIDADES ESPECIALES**

De conformidad con lo previsto en el artículo 133 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, en relación con el artículo 26 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, con el objetivo de mejorar la participación de los ciudadanos en el procedimiento de elaboración de normas se sustancia una consulta pública sobre el proyecto de Real Decreto por el que se establecen criterios para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en la contratación de las administraciones públicas y en centros de personas dependientes.

El trámite de consulta pública se realizará a través del portal web del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030.

A través de ésta se recabará la opinión de la ciudadanía, organizaciones y asociaciones potencialmente afectados por la futura norma acerca de:

1. Los problemas que se pretenden solucionar con la iniciativa.
2. La necesidad y oportunidad de su aprobación.
3. Los objetivos de la norma.
4. Las posibles soluciones alternativas regulatorias y no regulatorias.

De acuerdo con lo dispuesto en el Acuerdo del Consejo de Ministros de 30 de septiembre de 2016, por el que se dictan instrucciones para habilitar la participación pública en el proceso de elaboración normativa a través de los portales web de los departamentos ministeriales, publicado por [Orden PRE/1590/2016,](https://www.boe.es/eli/es/o/2016/10/03/pre1590) de 3 de octubre, se plantea que los ciudadanos, organizaciones y asociaciones potencialmente afectados por la norma pueden hacer llegar sus opiniones sobre las cuestiones planteadas, cumplimentadas en el cuadro incluido a tal efecto, desde el día 22 de Mayo de 2025 al día 21 de Junio de 2025, a través del siguiente buzón de correo electrónico: consultapublicaaesan@aesan.gob.es

Sólo serán consideradas las respuestas en las que el remitente esté identificado. Se ruega indicar que la remisión de comentarios al correo indicado es a efectos de la consulta pública de la propuesta de norma referida.

|  |  |
| --- | --- |
| Problemas que se pretenden solucionar con la nueva norma | Según la OMS, las enfermedades no transmisibles fueron principal causa de muerte de al menos a 43 millones de personas en 2021, lo que equivale al 75% de las defunciones (sin tener en cuenta las debidas a la pandemia en este año[[1]](#footnote-1)). Los principales tipos de estas enfermedades son las enfermedades cardiovasculares como los infartos de miocardio y los accidentes cerebrovasculares, el cáncer, las enfermedades respiratorias crónicas como la enfermedad pulmonar obstructiva crónica y el asma, y la diabetes. Estas enfermedades, también conocidas como enfermedades crónicas, suelen ser de larga duración y son el resultado de una combinación de factores genéticos, fisiológicos, ambientales y de comportamiento. En España el 54% de la población española, según la Encuesta Europea de Salud en España[[2]](#footnote-2), sufre algún tipo de enfermedad crónica, sobre todo hipertensión y colesterol elevado. Entre los factores de riesgo comportamentales que aumentan el riesgo de sufrir una de estas enfermedades destaca la alimentación poco saludable, incluido el consumo excesivo de sal, azúcar y grasas. Así mismo, las dietas deficientes nutricionalmente se han convertido en uno de los principales factores de riesgo, especialmente aquellas dietas que son altas en sal y bajas en cereales integrales, frutas, vegetales, semillas, frutos secos y ácidos grasos omega 3. La evidencia muestra que es necesario centrarse en la calidad nutricional de los alimentos para prevenir el aumento de peso, incrementando el consumo de alimentos saludables de alta calidad nutricional, moderando el tamaño de las raciones y reduciendo el consumo de alimentos procesados ricos en sal, grasas saturadas y azúcares añadidos. Además, la población española es cada vez menos adherente a la dieta mediterránea, que se considera un referente de pauta alimentaria saludable y sostenible, en la que son protagonistas los grupos de alimentos típicos de la región mediterránea tales como productos vegetales frescos, cereales, legumbres, fruta, pescado y aceite de oliva. Existen también grupos de población con necesidades nutricionales especiales, como por ejemplo las personas usuarias de instalaciones hospitalarias y sociosanitarias, en las que debe prestarse una especial atención a posibles problemas de desnutrición que puedan afectar a su recuperación o bienestar.Por otro lado, el sector público es responsable de una gran oferta de servicios de alimentos y bebidas. Es fundamental que dicho gasto público se realice atendiendo a estándares lo más altos posibles, en base a criterios nutricionales orientados al fomento de una alimentación saludable y sostenible.De hecho, la contratación pública desempeña un papel clave en la “Estrategia Europa 2020”, considerada como uno de los instrumentos basados en el mercado que deben utilizarse para conseguir un crecimiento inteligente, sostenible e integrador, garantizando al mismo tiempo un uso más eficiente de los fondos públicos. Para dicho crecimiento se hace necesario incrementar la eficiencia del gasto público, facilitando también la participación de las pequeñas y medianas empresas en la contratación pública, y permitiendo que los contratantes utilicen mejor la contratación pública en apoyo de objetivos sociales comunes. En este sentido, los establecimientos públicos son cruciales para impulsar una alimentación saludable. Así, la OMS instó en 2021[[3]](#footnote-3) a los diferentes gobiernos a fomentar una alimentación saludable en los establecimientos públicos. El objetivo de ese Plan de acción[[4]](#footnote-4) consiste en formular y aplicar políticas públicas relativas a la adquisición de alimentos y los servicios de restauración en pro de la salubridad de la alimentación. Es decir, persigue aumentar la disponibilidad de alimentos saludables mediante el establecimiento de criterios nutricionales para los alimentos que se sirven y venden en establecimientos públicos con el objetivo de promover dietas saludables y reducir de ese modo la prevalencia de enfermedades evitables relacionadas con la dieta. En este marco de acción también se contempla que las políticas públicas de contratación de servicios alimentarios pueden incluir otros criterios, como criterios de seguridad alimentaria, de sostenibilidad o de proximidad para impulsar la agricultura y la economía locales.Esta norma trata también de mejorar las condiciones de alimentación de centros y servicios que no necesariamente se gestionan a través de contratación pública, y que son aquellos que atienden a personas dependientes y con necesidades especiales, como son los hospitales o las residencias de mayores. La mayor vulnerabilidad de estas personas justifica una normativa que asegure su correcta alimentación y atienda a sus necesidades específicas, así como las enfermedades que pudieran padecer. Por tanto, la justificación de esta norma descansa en la necesidad de reducir la carga de estas enfermedades en el medio plazo, así como los factores de riesgo comunes a nivel personal y social, apoyando a las diferentes instituciones para una estrategia holística que ponga en el centro la necesidad de mejorar la calidad nutricional de la oferta de alimentos que se adquieren de forma pública o se ofrecen en centros de personas dependientes o necesidades especiales.  |
| Necesidad y oportunidad de su aprobación | La compra pública de alimentos está reconocida como una herramienta estratégica para dirigir el sistema alimentario hacia la sostenibilidad y fomentar hábitos alimentarios más saludables. En la Unión Europea, el marco de contratación de los estados miembros viene definido por la Directiva 2014/23/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a la adjudicación de contratos de concesión, y la Directiva va 2014/24/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre contratación pública. Al realizarse la transposición de ambas directivas a la normativa nacional, la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público contempló que todos los contratos públicos deberán incorporar criterios de responsabilidad social y medioambiental.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* para devolver la naturaleza a nuestras vidas en pro de un sistema alimentario equitativo, saludable y respetuoso con el medio ambiente. En consonancia con el Pacto Verde Europeo, estos planes y estrategias proponen acciones y compromisos ambiciosos para evitar la pérdida de biodiversidad en Europa y en el mundo y convertir nuestros sistemas alimentarios en pro de la sostenibilidad competitiva y la protección de la salud humana y planetaria.La Estrategia «de la granja a la mesa» reconoce los vínculos existentes entre personas sanas, sociedades sanas y un planeta sostenible y propone una serie medidas para mejorar la disponibilidad y promover dietas saludables y sostenibles en los servicios de restauración institucional, mediante el establecimiento de criterios mínimos obligatorios en la adquisición de alimentos y contribuyendo, así, al aprovisionamiento de alimentos sostenibles para los comedores de las instituciones públicas. En este contexto, los comedores públicos son una palanca para la aplicación de esta estrategia y pueden ser catalizadores de la transformación del sistema alimentario si sus acciones de gasto público incluyen requisitos ambiciosos. Las Administraciones Públicas desempeñan, por tanto, un papel fundamental en la implantación de sistemas alimentarios sostenibles, y tienen un papel clave en la adquisición de alimentos o servicios de restauración para sus instituciones u organismos dependientes de ellas. No sólo tienen el control de los presupuestos y, por tanto, el poder de ejercer presión en el mercado, sino que también tienen la responsabilidad de ser ejemplares en la forma de gastar el dinero de los contribuyentes. Por ello, las administraciones públicas deben tener un papel muy activo en las contrataciones públicas de menús en sus comedores colectivos, asegurándose que los servicios de restauración suministrados por las empresas que contraten sean equilibrados nutricionalmente y sostenibles. Además, el proceso de adquisición en sí también ayudará a impulsar el mercado y crear incentivos para que la industria produzca alimentos más saludables. Por tanto, orientar paulatinamente la contratación pública de los alimentos para ganar salud, puede recompensar a los operadores económicos que proveen menús y productos alimenticios nutricionalmente equilibrados, impulsar la innovación, la reformulación de los productos y la responsabilidad social.Finalmente, regular la prestación de servicios de restauración en los centros que atienden a personas dependientes y con necesidades especiales tiene un impacto directo en la salud de estas personas. Igualmente contribuye a mejorar los estándares nutricionales de estas instituciones y favorecer los hábitos de una dieta equilibrada como una forma de promoción de la salud. |
| Objetivos de la norma | - Fomentar una alimentación saludable y sostenible en la contratación de las Administraciones Públicas. Para ello se establecerán criterios mínimos de calidad nutricional y de sostenibilidad que orienten la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en servicios de alimentación dependientes de organismos públicos, desarrollando las previsiones contenidas en el artículo 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.- Garantizar que las comidas servidas en centros 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, desarrollando las previsiones contenidas en el artículo 42 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, asegurando la correcta alimentación de las personas usuarias de centros y servicios dirigidos a personas dependientes y con necesidades especiales. |
| Posibles soluciones alternativas regulatorias y no regulatorias | Resulta preciso abordar la materia mediante una norma de rango reglamentario al contar el Gobierno con la habilitación normativa contemplada en la disposición final quinta de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. Respecto a comedores gestionados directa o indirectamente por las administraciones públicas, no se considera adecuado el recurso a instrumentos de corregulación o autorregulación.En relación con centros que atiendan a personas dependientes o con necesidades especiales, también se considera su regulación como una alternativa que garantiza la protección de dichas personas en situación de vulnerabilidad.En todo caso, forma parte del propio proceso de consulta el planteamiento de diferentes soluciones alternativas. |

1. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases> [↑](#footnote-ref-1)
2. <https://www.ine.es/dyngs/INEbase/es/operacion.htm?c=Estadistica_C&cid=1254736176784&idp=1254735573175> [↑](#footnote-ref-2)
3. <https://www.who.int/es/news/item/12-01-2021-who-urges-governments-to-promote-healthy-food-in-public-facilities> [↑](#footnote-ref-3)
4. <https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/338525/9789240018341-eng.pdf> [↑](#footnote-ref-4)