Real Decreto 950/2026, de 4 de noviembre, por el que se establecen criterios para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de titularidad pública y en centros para personas en situación de dependencia o personas con necesidades especiales de titularidad privada.

Ministerio de la Presidencia, Justicia y Relaciones con las Cortes
«BOE» núm. 277, de 06 de noviembre de 2026
Referencia: BOE-A-2026-23265

ÍNDICE

Preámbulo 4

CAPÍTULO I. Disposiciones generales 9

Artículo 1. Objeto. 9

Artículo 2. Ámbito de aplicación. 9

Artículo 3. Definiciones. 10

CAPÍTULO II. Requisitos y criterios nutricionales y de sostenibilidad que deben aplicarse en la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas por entidades consideradas poderes adjudicadores 12

Artículo 4. Requisitos de calidad nutricional y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas. 12

Artículo 5. Requisitos y criterios generales de calidad nutricional para la oferta de alimentos y bebidas en cafeterías y comedores para profesionales, personas visitantes o población general. 13

Artículo 6. Requisitos de los menús infantiles. 13

Artículo 7. Requisitos de programación para los establecimientos que ofrezcan una única comida principal. . . . 14

Artículo 8. Requisitos de programación de los menús para los establecimientos que ofrezcan régimen de pensión completa. 14

Artículo 9. Requisitos sobre técnicas culinarias aplicadas a la oferta alimentaria. 16

Artículo 10. Medidas sobre instalaciones y organización del servicio de restauración. 16

Artículo 11. Requisitos para el suministro de alimentos y bebidas a través de servicios de venta automática y otros establecimientos.. 17

Artículo 12. Criterios de adjudicación. 17

CAPÍTULO III. Criterios adicionales que deben aplicarse en la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas por centros sanitarios y sociosanitarios públicos 18

Artículo 13. Cribado nutricional. 18

Artículo 14. Entorno, instalaciones y condiciones para la alimentación. 19

Artículo 15. Enfoque multidisciplinar en la atención nutricional hospitalaria y sociosanitaria. 19

Artículo 16. Requisitos nutricionales de las dietas basales en centros sanitarios y sociosanitarios. 19

Artículo 17. Respeto a la autonomía de la persona usuaria. 20

Artículo 18. Menús especiales y necesidades nutricionales específicas en centros sanitarios y sociosanitarios. . 20

Artículo 19. Adquisiciones y disponibilidad excepcionales. 20

Artículo 20. Formación. 21

CAPÍTULO IV. Requisitos nutricionales y de sostenibilidad que deben cumplir los centros y servicios sanitarios y sociosanitarios de titularidad privada. 21

Artículo 21. Requisitos nutricionales y de sostenibilidad que deben cumplir los centros y servicios sanitarios y sociosanitarios de titularidad privada. 21

CAPÍTULO V. Control y régimen sancionador. 21

Artículo 22. Vigilancia y control. 21

Artículo 23. Régimen sancionador. 21

Disposiciones adicionales 22

Disposición adicional primera. Incentivos a la mejora continua en la gestión de servicios de restauración.. 22

Disposición adicional segunda. Interpretación y proporcionalidad asistencial. 22

Disposiciones transitorias 22

Disposición transitoria primera. Expedientes iniciados y contratos adjudicados con anterioridad a la entrada en vigor de este real decreto.. 22

Disposición transitoria segunda. Oferta de alimentos ecológicos.. 22

Disposiciones derogatorias 22

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.. 22

Disposiciones finales 22

Disposición final primera. Modificación del 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.. 22

Disposición final segunda. Título competencial.. 24

Disposición final tercera. Entrada en vigor. 24

ANEXO. Umbrales nutricionales de los alimentos con alto contenido en grasas saturadas, azúcares o sal añadidos 25

TEXTO CONSOLIDADO
Última modificación: sin modificaciones

I

El artículo 43 de la Constitución Española encomienda a los poderes públicos organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), las enfermedades no transmisibles (ENT) fueron la principal causa de muerte de al menos 43 millones de personas en 2021, lo que equivale al 75 % de las defunciones (sin tener en cuenta las debidas a la pandemia de la COVID-19 en este año). Las principales ENT 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 son consideradas crónicas y son el resultado de una combinación de factores genéticos, fisiológicos, determinantes sociales, ambientales, y de comportamiento. En España, según la Encuesta de Salud de España (ESdE 2023), el 57,7 % de la población española mayor de quince años padece algún tipo de enfermedad crónica.

Entre los factores de riesgo comportamentales que aumentan el riesgo de sufrir una de estas enfermedades, más allá de las causas estructurales debidas a los determinantes sociales, destaca la alimentación no saludable, incluida la ingesta excesiva de sal, azúcar y grasas y el consumo de dietas bajas en cereales integrales, frutas, hortalizas incluidas las verduras, legumbres, semillas, frutos secos y ácidos grasos omega 3. La evidencia muestra que es necesario ofrecer entornos que cuiden la calidad nutricional de los alimentos para prevenir el aumento de peso y el riesgo de ENT, incrementando el consumo de alimentos saludables y sostenibles de alta calidad nutricional, moderando el tamaño de las raciones y reduciendo el consumo de alimentos procesados y ultraprocesados con alto contenido en sal, grasas saturadas y azúcares. En relación con este último aspecto, el presente real decreto establece unos umbrales de nutrientes para considerar un alimento con alto contenido en sal, grasas saturadas y azúcares, expresados como contenido total de estos nutrientes presentes en el alimento. Así mismo, y puesto que existen alimentos que naturalmente pueden contener un alto contenido en alguno de estos nutrientes, como por ejemplo grasas saturadas en el aceite de oliva, la leche o determinados quesos, se establece que esos umbrales sólo son de aplicación cuando al alimento de que se trate se le hayan añadido los citados nutrientes u otros ingredientes que los contengan. Quedan asimismo excluidas de esta definición las comidas preparadas en el propio centro cuando resulten de un proceso de elaboración en el propio establecimiento y sea este el que determine la composición final del producto. Sin embargo, las operaciones de manipulación mínima o procesos logísticos sencillos, como el simple horneado o calentamiento o fritura de bollería, masas o platos precocinados industriales, sobre productos preparados industrialmente no otorgan el carácter de comida preparada en el propio centro.

Asimismo, la obesidad y el sobrepeso son un importante problema de salud pública. En España, según datos de esta misma encuesta, el 55 % de la población española mayor de dieciocho años presentaba exceso de peso (15,2 % obesidad y 39,8 % sobrepeso). Además, según el estudio ENE-COVID realizado en 2020 estas prevalencias son mayores en hombres, en personas con discapacidad y entre las personas con bajo nivel de estudios y menor nivel socioeconómico. Globalmente, la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) estima que el exceso de peso en la población española se traducirá en una reducción del 2,9 % del PIB, en un 9,7 % de gasto sanitario y reducirá en 2,6 años la esperanza de vida de la población española en 2050.

Por ello, es clave incorporar un enfoque de equidad, orientado a garantizar que todas las personas usuarias de los centros incluidos en el ámbito de aplicación de este real decreto dispongan de opciones alimentarias saludables y sostenibles, de cara a reducir las desigualdades existentes y asegurar que los entornos alimentarios favorezcan, de manera inclusiva, el bienestar y la salud de los colectivos más vulnerables.

Además, la población española es cada vez menos adherente a la dieta mediterránea, considerada un referente de patrón alimentario saludable y sostenible en el que predominan los grupos de alimentos típicos de la región mediterránea, como hortalizas, legumbres, cereales preferiblemente integrales, frutas, frutos secos y aceites de oliva vírgenes, y que incluye también un consumo moderado de fuentes de proteínas de origen animal como pescado, huevos, lácteos y carne, preferentemente de ave y conejo.

Por otra parte, la desnutrición relacionada con la enfermedad constituye un problema de salud pública de primer orden en el ámbito hospitalario y sociosanitario, especialmente entre personas mayores y pacientes con enfermedades crónicas y/o discapacidades. Esta condición de deficiencia dietética no solo compromete la recuperación clínica, sino que también incrementa la morbilidad, prolonga las estancias hospitalarias y reduce la calidad de vida de las personas.

En este sentido, la alimentación en centros residenciales para personas mayores o personas en situación de dependencia representa un aspecto clave para la salud y el bienestar de las mismas.

El documento de Orientaciones para la elaboración de menús saludables y medioambientalmente sostenibles en centros residenciales y centros de día para personas mayores de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN-2023), menciona que este grupo de población es más susceptible no solo de sufrir desnutrición sino de sufrir malnutrición en general (desnutrición, sobrepeso y obesidad) debido a distintos factores como la presencia de deterioro funcional, demencia, depresión, problemas de masticación y disfagia o ingesta oral deficiente, entre otros, por lo que «una intervención nutricional sobre estas personas resulta fundamental para evitar mayores problemas de salud».

Por otro lado, los centros hospitalarios tienen la responsabilidad de brindar el mayor nivel de atención posible a sus pacientes lo que incluye la calidad y el valor nutricional de los alimentos que se sirven y consumen teniendo en cuenta criterios de sostenibilidad ambiental. Los servicios de restauración en hospitales o centros sanitarios atienden no sólo a la alimentación de pacientes, sino también a la del personal sanitario y la población general que acude al centro como visitantes o acompañantes de pacientes. Estos centros deben ser ejemplo de una alimentación saludable.

Tanto en los centros sanitarios como sociosanitarios, la planificación de los menús comienza con la elaboración del menú de la dieta basal que servirá de referencia como dieta saludable y sostenible y de la que derivan las dietas terapéuticas con las modificaciones requeridas, desde el punto de vista cualitativo, cuantitativo, de textura y consistencia y de elaboración. Asimismo, la diversidad de situaciones asistenciales y de perfiles de personas usuarias, con diferentes niveles de complejidad clínica y riesgo nutricional, aconseja que la aplicación de las medidas previstas se adecúe al nivel de riesgo y a las necesidades individuales, manteniendo criterios comunes. Este enfoque permite una aplicación proporcional y clínicamente pertinente de dichas medidas, sin menoscabo de la adecuación nutricional, y resulta coherente con los principios de buena regulación, en particular con el principio de proporcionalidad.

II

Toda persona tiene derecho a una alimentación adecuada en todas las etapas de la vida, en particular en la infancia, de conformidad con la Convención sobre los Derechos del Niño. Para ello resulta necesario promover sistemas alimentarios más sostenibles que garanticen el acceso a una alimentación saludable con especial atención a las personas y poblaciones más vulnerables, dentro del enfoque de una sola salud.

Orientar las decisiones de quienes participan o intervienen a lo largo de la cadena de suministro de alimentos, intervenir en el entorno alimentario o contexto físico, económico, político y sociocultural que enmarca la interacción de las personas consumidoras con dicha cadena, promover comportamientos y facilitar entornos que permitan adoptar estilos de vida saludables en las personas consumidoras son claves para la salud humana, la salud del planeta y la equidad en salud.

La transición hacia sistemas alimentarios sostenibles requiere un enfoque y responsabilidad colectiva que implique a las autoridades públicas en todos los niveles de

gobierno, personas consumidoras, agentes del sector privado de toda la cadena de valor alimentaria, organizaciones no gubernamentales, agentes sociales y ámbito académico.

La Unión Europea ha plasmado su compromiso para garantizar que los sistemas alimentarios sean más sostenibles, saludables, resilientes, responsables y respetuosos con el uso de recursos naturales limitados en el marco político *Food2030*, donde «Sistemas alimentarios que apoyen un planeta sano» es uno de sus cuatro pilares.

En este contexto, la compra pública de alimentos es reconocida como una herramienta estratégica para dirigir el sistema alimentario hacia la sostenibilidad y fomento de hábitos alimentarios más saludables y sostenibles. El sector público es responsable de una gran oferta de servicios de alimentos y bebidas, por lo que es importante que dicho gasto público se realice atendiendo a los estándares más altos posibles.

De hecho, la contratación pública desempeña un papel clave en la Estrategia Europa 2020 que la considera 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.

Por otra parte, la Comisión Europea aprobó en 2019 el Pacto Verde Europeo que supuso la base de planes y estrategias como el «Plan de Acción para la Economía Circular», la Estrategia «De la Granja a la Mesa» y la «Estrategia de Biodiversidad de la Unión Europea hasta 2030» en pro de un sistema alimentario equitativo, saludable y respetuoso con el medio ambiente.

También la OMS reconoce el papel clave de los establecimientos públicos para impulsar una alimentación saludable. En dicho sentido aprobó en 2021 el Plan de acción para formular y aplicar políticas públicas relativas a la adquisición de alimentos y los servicios de restauración, instando a los diferentes gobiernos a fomentar una alimentación saludable en los establecimientos públicos mediante la formulación y aplicación de políticas relativas a la compra pública.

Asimismo, la Estrategia Nacional de Alimentación (ENA) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, aprobada en 2025, aboga por construir un sistema alimentario integral, sostenible y competitivo profundamente arraigado en el territorio, contemplando 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. En este marco, se fomentarán, cuando resulte viable, los circuitos cortos de comercialización y el consumo de productos de proximidad, atendiendo a su disponibilidad y a las características del suministro y sin establecer preferencias territoriales contrarias a la normativa de contratación pública.

Finalmente, la prestación de servicios de restauración en los centros que atienden a personas en situación de dependencia o personas con necesidades especiales tiene un impacto directo en la salud de estas personas y contribuye a favorecer el acceso a una dieta saludable y sostenible como una forma de promoción de la salud. Resulta prioritario disminuir la carga de enfermedades no transmisibles y de sus factores de riesgo modificables en los ámbitos individual y social, mediante el fortalecimiento institucional y la adopción de estrategias orientadas a mejorar la calidad nutricional de la oferta alimentaria, con el propósito de atender la vulnerabilidad de los grupos poblacionales susceptibles, garantizar una nutrición adecuada, la atención a necesidades específicas y el manejo de las enfermedades asociadas, con un enfoque de equidad.

III

La Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, dispone en su artículo 6 que las actuaciones de las Administraciones Públicas Sanitarias tienen que estar orientadas a la promoción de la salud y, en su artículo 18, determina la necesidad de adoptar acciones orientadas a la prevención de los riesgos para la salud derivados de los productos alimenticios, incluyendo la mejora de sus cualidades nutritivas.

La Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, tiene como objeto, entre otros, el establecimiento de los medios que propicien la colaboración y coordinación de las Administraciones públicas competentes en materia de seguridad alimentaria y nutrición, en particular, sus artículos 1 y 2.1.c) delimitan un ámbito material amplio, referido a las

actividades de personas físicas o jurídicas, públicas o privadas, relacionadas directa o indirectamente con las finalidades de la ley, entre ellas la promoción de la salud en el ámbito de la nutrición y la prevención de la obesidad. Más concretamente, establece el marco normativo básico en el ámbito de la nutrición, dedicando su capítulo VII al desarrollo de medidas orientadas al fomento de la alimentación saludable, la actividad física y la prevención de la obesidad. Dicho capítulo contempla en su artículo 41 que cuando las Administraciones públicas liciten las concesiones de los servicios de restauración deberán introducir en el pliego de prescripciones técnicas requisitos para que la alimentación que se sirve sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de quienes usen el servicio y tendrán que ser supervisados teniendo en cuenta las guías y los objetivos nutricionales que establezca el departamento competente en materia sanitaria. Estos requisitos deberán ser objeto de especial consideración dentro de los criterios de adjudicación del contrato.

Por otro lado, el artículo 42 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, establece que los centros y servicios que realicen prestaciones para personas dependientes y con necesidades especiales fomentarán la difusión de hábitos alimentarios saludables, asegurando su correcta alimentación y prestando especial atención a los problemas de desnutrición.

Asimismo, la disposición final quinta de la Ley 17/2011, de 5 de julio, establece en favor del Gobierno una habilitación normativa para el desarrollo reglamentario de esta ley. Este real decreto se ampara en lo dispuesto en dicha disposición.

A su vez el artículo 16 de la Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, establece que las actuaciones de promoción de la salud tienen que prestar especial atención a los ámbitos educativos, sanitarios, laborales, locales y de instituciones cerradas, como hospitales o residencias.

En el ámbito de la contratación pública, el marco legal en la Unión Europea viene definido por dos directivas: 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 que establece, entre los criterios de adjudicación de las concesiones, la posibilidad de incluir criterios medioambientales, sociales o relacionados con la innovación, y la Directiva 2014/24/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre contratación pública y por la que se deroga la Directiva 2004/18/CE, que clarifica de qué modo pueden contribuir los poderes adjudicadores a la protección del medio ambiente y al fomento del desarrollo sostenible al tiempo que garantiza que los poderes adjudicadores puedan obtener para sus contratos la mejor relación calidad-precio.

En España, la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, establece que toda contratación pública deberá incorporar de manera transversal y preceptiva criterios sociales y medioambientales siempre que guarden relación con el objeto del contrato, de forma que su inclusión proporcione una mejor relación calidad-precio en la prestación contractual, y una mejor eficiencia en la utilización de los fondos públicos. En este marco, los requisitos mínimos establecidos en este real decreto se incorporarán a los documentos contractuales que correspondan conforme a su naturaleza, diferenciándose de los criterios de adjudicación.

En coherencia con este marco, el Plan de Contratación Pública Ecológica de la Administración General del Estado (2018-2025) fija objetivos y criterios para incorporar consideraciones ambientales en los pliegos, reforzando el papel de la contratación como palanca de sostenibilidad; su seguimiento y, en su caso, revisión corresponde a la Comisión Interministerial para la incorporación de criterios ecológicos en la contratación pública, creada por el Real Decreto 6/2018, de 12 de enero. Se dispone, asimismo, a efectos operativos, del Catálogo de Prescripciones Técnicas Ecológicas, coeditado por los Ministerios de Hacienda y para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, que facilita la integración de prescripciones ambientales en los contratos.

Por otro lado, y en relación con la demanda de comedores sostenibles y saludables, el 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, se dirige a garantizar el derecho a una alimentación saludable y sostenible para todos los niños y niñas asegurando que las

comidas que se sirven en los centros escolares estén basadas en las recomendaciones de los organismos sanitarios, estableciendo para ello una serie de criterios mínimos de calidad nutricional y de sostenibilidad que deben orientar la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en estos establecimientos.

Asimismo, en diciembre de 2025, fue aprobado por la Comisión Institucional de la AESAN, un Documento de consenso sobre la alimentación saludable y sostenible en el primer ciclo de Educación Infantil, que establece criterios consensuados y sienta las bases para reforzar normativamente la protección y promoción de hábitos alimentarios adecuados desde la primera infancia.

La evidencia y recomendaciones compiladas en ese documento de consenso identifican, además, particularidades relevantes en esta etapa, que aconsejan introducir precisiones reglamentarias, así como la necesidad de establecer medidas específicas de promoción y apoyo a la lactancia materna en los centros del primer ciclo de Educación Infantil. Por ello, y con la finalidad de dotar de coherencia sistemática al ordenamiento y extender las garantías del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, al primer ciclo de Educación Infantil, se incorpora una disposición final primera que adapta su ámbito de aplicación, completa los requisitos de programación de menús para cero a tres años y regula medidas de apoyo a la lactancia materna en dicha etapa educativa.

Con el fin de facilitar la aplicación de este real decreto, se reconoce la existencia de diversas iniciativas, recomendaciones y guías técnicas desarrolladas en distintos ámbitos territoriales para promover una contratación pública más sostenible y socialmente responsable. Dichos instrumentos complementan las medidas establecidas en este real decreto y pueden contribuir a facilitar su aplicación práctica, siempre que se utilicen de manera coherente con los criterios mínimos que establece esta norma.

Así, por un lado, en desarrollo del artículo 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, el real decreto se aplicará a los contratos de concesión de servicios y de servicios a los que se refieren los artículos 15 y 17 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, que tengan por objeto el servicio de restauración, incluidos los servicios de venta automática de alimentos y bebidas, celebrados por cualquiera de los poderes adjudicadores contemplados en el artículo 3.3 de dicha ley. En este sentido, se hace necesario incluir no solo los contratos de concesión de servicio a los que se refiere expresamente el artículo 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, sino también los contratos de servicios y suministros que tengan el mismo objeto, ya que esta figura se utiliza además habitualmente para la contratación de los servicios de restauración por parte de los poderes adjudicadores. En cambio, se excluyen los contratos de arrendamiento de local en virtud de la STS 317/2021, de 8 de marzo de 2021.

Por otro lado, y en desarrollo del artículo 42 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, el real decreto se aplicará a los centros y servicios que realicen prestaciones para personas en situación de dependencia o personas con necesidades especiales, tales como centros sanitarios, sociosanitarios, residencias y centros de mayores, centros de atención a mujeres víctimas de violencia de género y víctimas de violencias sexuales y centros de tutela de personas menores, con independencia de su titularidad pública o privada, incluidos los servicios de venta automática de alimentos y bebidas. Dado que el artículo 42 pone el foco en las personas con necesidades especiales o personas en situación de dependencia, sin vincularlo a la necesidad de que el servicio se preste bajo una modalidad contractual determinada y con independencia de la titularidad pública o privada de los centros, el real decreto se aplicará también a los centros de titularidad privada.

IV

Por todo lo señalado, este real decreto cumple, de acuerdo con el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, con los principios de necesidad y eficacia, al tener como objetivo el garantizar un elevado nivel de protección de la salud de la población implicada, promoviendo una alimentación saludable y sostenible a través de la inclusión de criterios nutricionales y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros públicos.

Se ha tenido en cuenta el principio de proporcionalidad, ya que se recogen las disposiciones necesarias e imprescindibles para la mejora de la nutrición de las personas

usuarias de estos centros y servicios y se ha garantizado el principio de seguridad jurídica, ya que esta norma es coherente con el marco jurídico, tanto con la legislación estatal y autonómica vigente, como con las directivas europeas y las recomendaciones de organizaciones internacionales en materia de salud.

De acuerdo con el principio de seguridad jurídica el real decreto se remite al régimen sancionador ya establecido en la Ley 17/2011, de 5 de julio. Por otra parte, la disposición final tercera prevé una entrada en vigor diferida, concediéndose un plazo de tiempo suficiente para que todos los sujetos obligados puedan adaptarse a las nuevas disposiciones. Sin perjuicio de lo anterior, se establecen dos disposiciones transitorias con un plazo superior para facilitar el cumplimiento de la norma.

Se ha observado el principio de transparencia, definiendo claramente en este preámbulo los objetivos y justificación de la norma y posibilitando el acceso a los documentos durante el proceso de su elaboración, de conformidad con la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno. Además, en el proceso de elaboración de este real decreto se han sustanciado los trámites de consulta pública previa y de información pública.

Finalmente, en aplicación del principio de eficiencia, la norma no supone más cargas administrativas de las estrictamente necesarias, evitando aquellas innecesarias o accesorias.

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16.ª de la Constitución Española, que reserva al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad, y en el artículo 149.1.18.ª, que establece la competencia exclusiva del Estado en materia de legislación básica sobre contratos y concesiones administrativas.

Han sido consultadas las comunidades autónomas y las ciudades de Ceuta y Melilla, de acuerdo con el artículo 26 apartado 6 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, y del artículo 17.1 del Estatuto del Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, aprobado por Real Decreto 697/2022, de 23 de agosto.

Asimismo, han sido consultados los sectores afectados y las asociaciones de personas consumidoras y usuarias, habiendo emitido informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, de la Ministra de Educación, Formación Profesional y Deportes, del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, de la Ministra de Sanidad, y de la Ministra de Juventud e Infancia, de acuerdo con el Consejo de Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 3 de noviembre de 2026,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto.*

El objeto de este real decreto es el establecimiento de las medidas que, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 1, 2.1, letra c), 41 y 42, de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, deben adoptarse 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 y servicios señalados en el artículo 2, incluidos los servicios de venta automática de alimentos y bebidas.

Artículo 2. *Ámbito de aplicación.*

1. Este real decreto se aplica a los siguientes sujetos:

a) Las Administraciones públicas y los centros de titularidad pública dependientes de las mismas y el sector público institucional, cuando tengan la condición de poderes adjudicadores de acuerdo con el artículo 3, apartado 3 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014. Ello incluye los centros sanitarios y sociosanitarios de carácter público, que también estarán sometidos a este real decreto cuando la oferta de alimentos y bebidas se preste con sus propios medios, sin acudir a la celebración de ninguno de los contratos previstos en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre.

b) Los centros y servicios sanitarios, y sociosanitarios de titularidad privada que realicen prestaciones para personas en situación de dependencia y con necesidades especiales.

2. Este real decreto no se aplicará a los servicios de restauración prestados en comedores y cantinas situadas en dependencias diplomáticas o consulares españolas fuera de España, a los buques oceanográficos estatales, a los buques de la Armada, ni a las instalaciones alimentarias militares temporales o desplegadas en operaciones y ejercicios, ya sea en territorio nacional o fuera de él.

3. Los servicios de restauración prestados en centros escolares se regirán por lo dispuesto en el 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.

4. Los poderes adjudicadores sujetos al ámbito de aplicación, en casos excepcionalmente motivados en que concurran motivos fundados que impidan o dificulten gravemente, en atención a sus características, el cumplimiento de las exigencias contenidas en este real decreto, podrán solicitar la adaptación de estos criterios. Dicha adaptación será aprobada, caso por caso, por Resolución de la Presidencia de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición a propuesta de la Comisión Institucional de esta Agencia, como órgano colegiado en el que participan las comunidades autónomas y departamentos ministeriales competentes, y deberán adecuarse a los principios establecidos en el presente real decreto.

Artículo 3. *Definiciones.*

1. A los efectos de este real decreto serán de aplicación las definiciones contempladas en la normativa de la Unión Europea, nacional y autonómica en materia de nutrición, seguridad alimentaria y sostenibilidad.

2. A los efectos de este real decreto, se entenderá por:

a) Alimentación responsiva: prácticas de alimentación que favorecen que la persona coma, en la medida de lo posible, de forma autónoma y en respuesta a sus señales de hambre, saciedad y preferencias, ajustando el apoyo, los tiempos y el entorno a sus necesidades fisiológicas y su situación clínica y funcional, con el fin de promover una ingesta adecuada y la autorregulación, así como el bienestar cognitivo, emocional y social.

b) Alimentos con alto contenido en grasas saturadas, azúcares o sal añadidos: alimento cuya composición nutricional supere alguno de los umbrales establecidos en el anexo de este real decreto y tengan añadidos estos ingredientes o productos o ingredientes que los contengan. Quedan excluidos de esta definición los alimentos regulados por el Reglamento (UE) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a lactantes y niños o niñas de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso, y las comidas preparadas en el propio centro.

c) Alimentos frescos: aquellos alimentos no transformados que no se hayan sometido a ningún tratamiento distinto de la refrigeración para garantizar su conservación. Operaciones como el troceado o el envasado, no afectarán a la consideración de un alimento como fresco.

d) Azúcares añadidos: los azúcares utilizados en la preparación de alimentos, así como el azúcar de mesa.

e) Canal corto de distribución: aquella cadena de distribución o comercialización que garanticen lo siguiente:

1.º Una conexión directa entre el agricultor y el consumidor final del producto, en su caso por medio de un intermediario, o

2.º una conexión estrecha entre el agricultor y el consumidor final del producto, con un número limitado de intermediarios y cuando el agricultor, los intermediarios y el consumidor final del producto se hallen en proximidad geográfica.

f) Carne procesada: carne transformada mediante salazón, curado, fermentación, ahumado u otros procesos para mejorar, entre otros aspectos, su sabor o su conservación.

g) Centros y servicios sanitarios que realicen prestaciones para personas en situación de dependencia y con necesidades especiales: los centros definidos en el artículo 2 del Real Decreto 1277/2003, de 10 de octubre, por el que se establecen las bases generales sobre autorización de centros, servicios y establecimientos sanitarios.

h) Centros y servicios sociosanitarios que realicen prestaciones para personas en situación de dependencia y con necesidades especiales: establecimientos que prestan los servicios enumerados en el artículo 14.1 de la Ley 16/2003, de 28 de mayo, de Cohesión y Calidad del Sistema Nacional de Salud, y/o los enumerados en el artículo 15 de Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia. Se encuentran asimismo incluidos en esta definición los centros de atención a personas menores de edad, incluidos, en particular, los centros de protección a la infancia y la adolescencia recogidos en el artículo 21 ter de la Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor, así como los centros de atención a mujeres víctimas de la violencia de género recogidos en el artículo 19 de la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género, y los servicios de asistencia para víctimas de violencias sexuales enumerados en el artículo 35 de la Ley Orgánica 10/2022, de 6 de septiembre, de garantía integral de la libertad sexual.

i) Comedor: servicio de comidas para su consumo en los propios centros que se elaboran en una cocina propia o bien por una empresa interpuesta en las instalaciones del cliente o en las de la propia empresa.

j) Dieta basal: es la dieta general, en este caso de aplicación hospitalaria o sociosanitaria, adaptada a las recomendaciones de alimentación saludable y sostenible para la población española y diseñada para pacientes que no necesitan modificaciones dietéticas específicas. Su composición tiene en cuenta hábitos y patrones alimentarios y constituye la base para la elaboración del resto de dietas terapéuticas.

k) Frutas y hortalizas de temporada: aquellas contempladas en los calendarios de frutas y hortalizas de temporada publicados por la Administración General del Estado o por las Administraciones autonómicas.

l) Menú infantil: cualquier oferta de restauración dirigida específicamente a personas menores de edad con o sin reducción de precio cualquiera que sea su denominación o presentación.

m) Servicios de venta automática (máquinas expendedoras): la comercialización de alimentos o bebidas en puntos de venta sin intervención de personal, mediante máquinas que funcionan con monedas, billetes, tarjetas de pago, fichas u otros sistemas de pago sin efectivo.

n) Precocinado: aquel alimento en el que una parte o todo el proceso de elaboración culinaria se ha llevado a cabo industrialmente, requiriéndose una finalización térmica inmediata antes del servicio (cocinado, fritura o simple calentamiento). Quedan excluidos de esta definición los ovoproductos, entendidos como los productos transformados resultantes de la transformación de huevos, de diversos componentes o mezclas de huevos, o de la transformación subsiguiente de tales productos transformados.

ñ) Zumo de frutas: bebida definida en el punto 1 del anexo I.A del Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.

o) Agua de consumo: el agua definida en el artículo 2.1.a) del Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

p) Alimentos de producción ecológica: aquellos alimentos obtenidos conforme al sistema de producción ecológica regulado por el Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo, es decir, producidos, preparados y comercializados de acuerdo con sus normas sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y sometidos al correspondiente sistema de control/certificación.

q) Aceites de oliva vírgenes: el aceite de oliva virgen extra y el aceite de oliva virgen, conforme a las denominaciones y definiciones del anexo VII, parte VIII, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, y del Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 de la Comisión, de 29 de julio de 2022.

CAPÍTULO II

Requisitos y criterios nutricionales y de sostenibilidad que deben aplicarse en la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas por entidades consideradas poderes adjudicadores

Artículo 4. *Requisitos de calidad nutricional y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas.*

1. En la contratación de los servicios y suministros relacionados con la oferta de alimentos y bebidas se incorporarán en los pliegos de contratación los siguientes requisitos mínimos:

a) La adquisición de alimentos y bebidas consistirá fundamentalmente en alimentos frescos, de temporada y procedentes de canales cortos de distribución. Esta disposición se entenderá sin perjuicio del empleo de productos congelados o sometidos a manipulación mínima y conservados bajo refrigeración, cuando resulte necesario por razones de continuidad del suministro o seguridad alimentaria. En ningún caso la aplicación de esta excepción minorará el cumplimiento de los porcentajes mínimos previstos en las letras b) y c) del presente artículo.

b) Al menos el 90 % de las raciones de frutas y el 30 % de las raciones de hortalizas que se oferten serán frescas y de temporada.

c) Al menos el 10 % de las raciones de frutas y hortalizas que se oferten serán procedentes de canal corto de distribución, sin que ello implique exigencias de localización o arraigo territorial del operador económico.

d) Al menos el 25 % del total del coste de adquisición de alimentos ofertados serán de producción ecológica.

e) Se reducirá el uso de envases monodosis, de conformidad con el mandato previsto en el artículo 55 de la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular. Cuando no sea posible por razones de seguridad alimentaria o necesidades específicas de los usuarios los envases monodosis de sal, azúcar, aceites de oliva vírgenes, vinagre y otras salsas contendrán como máximo las siguientes cantidades: 3 gramos para el azúcar, 0,8 gramos para la sal, 10 ml para los aceites de oliva vírgenes, 8 ml para el vinagre y 10 gramos para otras salsas, y serán de materiales reciclables y/o con contenido reciclado.

f) Se contemplarán medidas para la reducción del desperdicio alimentario y el menor impacto ambiental. Se introducirán elementos orientados a la reducción al mínimo de la generación de residuos y el desperdicio alimentario estableciendo medidas para la planificación eficiente de los menús, el aprovechamiento de ingredientes y la adecuación de las raciones a las necesidades de las personas usuarias del servicio así como la recogida separada para su posterior valorización, y al menor impacto ambiental a lo largo del ciclo de vida del producto o servicio, de conformidad con lo previsto en la Ley 7/2022, de 8 de abril y en la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

g) Se reducirá el uso de envases y vajillas de plástico durante todo el proceso, desde la preparación y el envasado de alimentos hasta su servicio, fomentando la utilización de materiales alternativos más sostenibles.

2. Las comidas ofertadas serán supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética, atendiendo a las guías y objetivos nutricionales para todos los grupos de edad, establecidos por organismos sanitarios nacionales e internacionales.

3. Las menciones a ración en este real decreto se entenderán realizadas por referencia a tamaños orientativos de ración definidos en guías o recomendaciones técnicas vigentes elaboradas por las autoridades competentes u otros organismos de referencia en materia de seguridad alimentaria y nutrición, sin perjuicio de que puedan adaptarse, cuando proceda, a la edad, situación clínica y necesidades nutricionales de las personas usuarias, conforme al criterio profesional y, en su caso, a la prescripción o indicación sanitaria que corresponda.

4. La oferta alimentaria deberá ser equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales y recomendaciones vigentes de seguridad alimentaria aplicables a cada grupo de edad incluyendo, en su caso, las orientaciones de consumo dirigidas a reducir la exposición a contaminantes.

5. Sin perjuicio de las competencias propias de las Administraciones públicas y entidades responsables de la gestión directa de los servicios de restauración, se fomentarán los modelos organizativos y logísticos de cocina *in situ.*

Artículo 5. *Requisitos y criterios generales de calidad nutricional para la oferta de alimentos y bebidas en cafeterías y comedores para profesionales, personas visitantes o población general.*

Los pliegos de contratación establecerán los siguientes requisitos:

1. Las cafeterías y comedores ubicados en centros públicos que presten servicio a profesionales, estudiantes de universidad, visitantes o población general, entre otros colectivos, deberán promover una alimentación saludable, equilibrada, variada, sostenible y adaptada a las recomendaciones nutricionales vigentes.

2. Se dispondrá de agua de consumo con carácter gratuito como bebida principal, salvo que no sea posible debido a las condiciones del suministro, en cuyo caso se priorizaran envases grandes reutilizables, reciclables y/o con contenido de material reciclado y sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 18.3 de la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

3. La oferta de alimentos y bebidas tendrá en cuenta las necesidades especiales de las personas usuarias, por motivos de salud (alergias o intolerancias), éticos o religiosos. Estarán disponibles opciones de alimentos aptos para personas con intolerancia al gluten y a la lactosa.

4. En las cafeterías, al menos el 70 % de las referencias de alimentos y bebidas ofertadas, excluidos los menús regulados en el artículo 6, no deberá contener alimentos definidos en el artículo 3.2.b) y se compondrá de la siguiente oferta:

a) Frutas y hortalizas, tanto en platos principales como en guarniciones, ensaladas y postres. La oferta deberá ser variada y atendiendo a la estacionalidad.

b) Opciones integrales (pan, arroz, pasta, cereales).

c) Platos a base de legumbres.

d) Platos a base de proteína animal: pescado blanco y azul, marisco, carne preferentemente blanca de aves y conejo y huevos.

e) Platos elaborados exclusivamente con alimentos de origen vegetal, incluyendo proteína de origen vegetal.

f) Leche y productos lácteos sin azúcares añadidos y con bajo contenido en sal.

5. En los establecimientos incluidos en este artículo, así como en el resto de los locales comerciales, no se permitirá la venta ni el suministro a personas menores de edad de productos envasados con un contenido añadido de cafeína superior a 15 mg/100 ml o 15 mg/100 mg.

Artículo 6. *Requisitos de los menús infantiles.*

1. En caso de que los centros del artículo anterior ofrezcan una sección de platos o menú infantil, los pliegos de contratación establecerán que ninguno de los platos ofertados

deberá contener alimentos definidos en el artículo 3.2.b) y se compondrá de la siguiente oferta:

a) Frutas y hortalizas, tanto en platos principales como en guarniciones, ensaladas y postres. La oferta deberá ser variada y atendiendo a la estacionalidad.
b) Opciones integrales (pan, arroz, pasta, cereales).
c) Platos a base de legumbres.
d) Platos a base de proteína animal: pescado blanco y azul, marisco, carne preferentemente blanca de aves y conejo y huevos.
e) Platos elaborados exclusivamente con alimentos de origen vegetal, incluyendo proteína de origen vegetal.
f) Leche y productos lácteos sin azúcares añadidos y con bajo contenido en sal.

Artículo 7. *Requisitos de programación para los establecimientos que ofrezcan una única comida principal.*

Sin perjuicio de lo establecido en los artículos 4, 5 y 6, los pliegos de contratación establecerán además los siguientes requisitos y criterios:

1. El menú completo de mediodía podrá estar compuesto por un primer plato, un segundo plato, pan, postre y bebida. No obstante, los servicios de restauración deberán ofrecer también la posibilidad de optar por medios menús o platos únicos.
2. La programación de los menús cumplirá los siguientes criterios:

a) Oferta diaria de frutas y hortalizas, tanto en primeros platos como en guarniciones, ensaladas y postres. La oferta deberá ser variada y de temporada.
b) Las frituras se limitarán como máximo a dos raciones semanales.
c) Al menos el 50 % de la oferta semanal de productos elaborados a base de cereales (pan, arroz, pasta, etc.) deberá ser de variedades integrales.
d) Se ofertarán al menos dos raciones de pescado a la semana como plato principal, alternando pescado blanco y azul.
e) Al menos, un día a la semana se ofertará exclusivamente proteína vegetal (legumbres y otras fuentes vegetales mínimamente procesadas) como plato principal.
f) Se ofertará un máximo de dos raciones de carne a la semana como plato principal, preferentemente carne blanca de aves y conejo, con un máximo de una ración de carne roja a la semana y dos raciones de carne procesada al mes.
g) Se ofertará un máximo de dos raciones de huevos a la semana.
h) La oferta de alimentos definidos en el artículo 3.2.b), se limitará como máximo a una ración a la semana.
i) La oferta de platos precocinados se limitará como máximo a una ración al mes.

3. Cuando se incluyan platos combinados en la oferta, deberán garantizar la presencia equilibrada de hortalizas, frutas, fuentes saludables de hidratos de carbono y fuentes de proteínas de alta calidad, asegurando en la oferta platos a base de legumbres.
4. Las frecuencias previstas en el apartado 2 se entienden referidas a un ciclo de programación correspondiente a cinco comidas principales semanales. En los establecimientos en los que la prestación del servicio abarque más días a la semana, o cuando en el periodo semanal se celebren días festivos, dichas frecuencias deberán adaptarse al conjunto del ciclo de programación del menú. Cuando se ofrezcan distintas opciones de elección en un mismo servicio, la programación de dichas opciones deberá permitir el cumplimiento de las frecuencias establecidas en este artículo, consideradas en el conjunto del ciclo de programación del menú.

Artículo 8. *Requisitos de programación de los menús para los establecimientos que ofrezcan régimen de pensión completa.*

Sin perjuicio de lo establecido en los artículos 4, 5 y 6, los pliegos de contratación establecerán además los siguientes requisitos y criterios:

1. Los menús de centros en régimen residencial, sin perjuicio de las adaptaciones clínicas y en función de la edad de las personas, se confeccionarán teniendo en cuenta las

siguientes frecuencias de consumo, para todas las ingestas, para los diferentes grupos de alimentos:

a) Hortalizas: al menos, tres raciones al día.
b) Frutas: de dos a tres raciones al día.
c) Cereales, preferentemente integrales: de tres a seis raciones al día.
d) Legumbres: al menos, cuatro raciones a la semana.
e) Pescado y marisco: al menos, tres raciones a la semana como plato principal. Se priorizará el pescado azul y blanco de forma alterna y se podrán incluir crustáceos y moluscos.
f) Huevos: hasta cuatro huevos a la semana.
g) Carnes: un máximo de tres raciones a la semana como plato principal. Priorizando carne blanca y con un máximo de dos raciones de carne roja a la semana y tres raciones de carne procesada al mes.
h) Leche y productos lácteos sin azúcares añadidos y con bajo contenido en sal: hasta tres raciones al día.
i) Frutos secos: tres o más raciones a la semana, preferentemente sin sal, grasas ni azúcares añadidos.
j) Se limitará la oferta de frituras a un máximo de dos raciones semanales.
k) Se limitará la oferta de alimentos, definidos en el artículo 3.2.b), a un máximo de dos raciones semanales.

2. El tamaño de las raciones deberá estar adecuado a las necesidades nutricionales de las personas usuarias del servicio.
3. Los requisitos nutricionales para la programación de desayunos, meriendas y recenas son los siguientes:

a) Los desayunos, meriendas y recenas deberán ser variados, completos y equilibrados, y estarán adaptados a las circunstancias personales, clínicas, éticas y religiosas de las personas usuarias.
b) En personas con necesidades especiales, se adaptarán estas ingestas conforme a las indicaciones clínicas y nutricionales correspondientes.
c) El desayuno incluirá alimentos pertenecientes de, al menos, tres de los siguientes grupos:

1.º Frutas frescas, preferentemente enteras y de temporada.
2.º Cereales integrales, como pan integral, copos de avena o similares, sin azúcares añadidos.
3.º Productos lácteos, sin azúcares añadidos y con bajo contenido en sal.
4.º Grasas saludables, como aceites de oliva vírgenes.
5.º Bebidas, como agua, leche, infusiones, zumos de frutas o bebidas vegetales sin azúcares añadidos.
6.º Alimentos proteicos, incluyendo fuentes de proteína vegetal.

d) En la merienda se priorizará el consumo de fruta fresca, preferentemente entera y de temporada, pequeños bocadillos elaborados con pan integral, frutos secos preferentemente sin sal, grasas y azúcares añadidos y leche y productos lácteos sin azúcar añadido y bajo contenido en sal.
e) La recena, cuando esté indicada por razones clínicas u organizativas, consistirá en una ingesta ligera que favorezca el descanso y la estabilidad metabólica nocturna. Se priorizarán alimentos como leche o lácteos fermentados, fruta cocida o compota sin azúcares añadidos, infusiones o pequeñas porciones de cereales integrales, sin azúcares añadidos.
f) Se limitará la oferta de productos definidos en el artículo 3.2.b), a un máximo de una ración semanal, de las dos recogidas en el apartado 1.k) del presente artículo.

4. Otros requisitos adicionales son:

a) Se ofertarán guisos tradicionales, atendiendo a los usos y costumbres y al comportamiento alimentario de las personas usuarias de estos centros, adaptándolos a sus necesidades y limitaciones, y también a sus gustos y apetencias generacionales y culturales.
b) Se asegurará la rotación de los menús y la variedad de los alimentos ofertados.

c) Se priorizarán los cereales enteros y productos integrales, minimizando el consumo de alimentos elaborados con harinas refinadas.

d) Se fomentará el consumo de pescado, eligiendo cortes sin espinas o con espinas fáciles de localizar y eliminar.

e) Se priorizará el consumo de carne blanca de aves y conejo y se minimizará el consumo de carne roja y procesada.

f) En personas con disfagia, con dietas de textura modificada o con alteración relevante de la masticación, no se ofrecerán frutos secos enteros ni troceados; únicamente podrán utilizarse en preparaciones con textura adaptada, de acuerdo con la valoración clínica. En menores de seis años no se ofrecerán frutos secos enteros.

g) La oferta de platos precocinados se limitará como máximo a tres raciones al mes.

Artículo 9. *Requisitos sobre técnicas culinarias aplicadas a la oferta alimentaria.*

Se establecerán los siguientes requisitos en los pliegos de contratación:

1. Las técnicas culinarias empleadas en la elaboración de los menús deberán contribuir a preservar el valor nutricional de los alimentos, reducir el uso de alimentos definidos en el artículo 3.2.b), y minimizar el impacto ambiental asociado a la preparación de comidas.

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

3. Las técnicas culinarias deberán adaptarse a las necesidades específicas de las personas usuarias, incluyendo personas con alergias, intolerancias, patologías crónicas o necesidades especiales o diferentes edades.

4. El aceite utilizado para aliñar las ensaladas será aceite de oliva virgen o virgen extra, y preferentemente para cocinar. Se utilizará aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico preferentemente para freír. El aceite culinario sobrante debe depositarse en los circuitos de reciclado.

5. Se utilizará únicamente sal yodada y se reducirá la cantidad añadida en las preparaciones. Asimismo, se deberá minimizar su aporte mediante la intensificación del uso de especias y hierbas aromáticas.

6. Se reducirá en las elaboraciones el uso de concentrados de caldo u otros potenciadores del sabor y, en el caso de usarse, se utilizarán las opciones existentes en el mercado con contenido reducido en sal calculado de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

7. Se fomentará que las técnicas culinarias favorezcan las características organolépticas, presentación atractiva y aceptación de los platos por parte de las personas usuarias, especialmente en centros sanitarios y sociosanitarios.

Artículo 10. *Medidas sobre instalaciones y organización del servicio de restauración.*

1. Medidas para favorecer el acceso al agua de consumo:

a) Se favorecerá el acceso al agua mediante la implantación de fuentes de agua adecuadamente señalizadas, que ofrezcan agua potable de forma gratuita, salvo causa justificada en aquellas unidades asistenciales que requieran especiales protocolos de control y vigilancia de la calidad y cantidad del agua ingerida.

b) El suministro de agua de consumo deberá realizarse de acuerdo con los requisitos establecidos en el Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, y el Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis.

2. Medidas para favorecer la lactancia materna:

a) Se habilitarán espacios reservados para la lactancia materna o la extracción de leche materna, en la medida de lo posible, para aquellas madres que prefieran hacer uso de estos espacios.

b) Se facilitará que las madres amamanten cuando sea necesario en las cafeterías de los centros incluidos en el ámbito este real decreto, sin obligar a retirarse a los espacios reservados para lactancia, si no es el deseo de las madres.

c) En los espacios donde las madres son residentes se facilitarán medios para conservación de leche materna de manera segura.

Artículo 11. *Requisitos para el suministro de alimentos y bebidas a través de servicios de venta automática y otros establecimientos.*

Se establecerán los siguientes requisitos y criterios en los pliegos de contratación:

1. En las máquinas expendedoras, independientemente de su ubicación, y en los locales comerciales distintos a los del artículo 5 ubicados en los centros y establecimientos incluidos en el ámbito de aplicación de este real decreto, la oferta de alimentos y bebidas del 70 % del espacio de la máquina o de la oferta de alimentación, respectivamente, estará compuesta por una selección de los siguientes productos los cuales, en el caso de las máquinas expendedoras, deberán ubicarse en las filas centrales de mejor visibilidad:

a) Agua.
b) Fruta fresca, entera o cortada.
c) Hortalizas frescas, entera o cortada.
d) Frutos secos, preferentemente sin sal, grasas, ni azúcares añadidos.
e) Leche.
f) Panes y productos derivados de panes integrales.
g) Bocadillos o sándwiches elaborados con vegetales, productos lácteos, huevos, pescado o carnes blancas de ave y conejo, aceite de oliva y panes con al menos un 50 % de harina integral.
h) Zumos de frutas y hortalizas.
i) Yogures y otras leches fermentadas sin azúcares añadidos.
j) Platos a base de vegetales frescos.
k) Sopas y cremas vegetales frías.
l) Bebidas vegetales sin azúcares añadidos.

2. Se permitirá que hasta un 30 % de los productos ofertados sean distintos de los enumerados en el apartado 1, siempre que, al menos, el 50 % de dicho porcentaje no supere los criterios nutricionales contemplados en el anexo de este real decreto. Asimismo, en las máquinas expendedoras, no será aplicable la restricción prevista en el artículo 5, apartado 5.

3. En las bebidas calientes dispensadas por máquinas de venta automática:

a) La cantidad de azúcar añadida por defecto será de 0 g.
b) La cantidad máxima de azúcar añadida opcionalmente será de 5 g.

Artículo 12. *Criterios de adjudicación.*

1. Cuando la contratación de los servicios y, en su caso, de los suministros relacionados con la oferta de alimentos y bebidas se realice mediante la celebración de alguno de los contratos previstos en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, los pliegos de los contratos incorporarán al menos criterios de adjudicación que valoren los siguientes aspectos, vinculados al objeto del contrato:

a) La compra de alimentos en cuya producción se hayan respetado las normas de producción integrada, de acuerdo con el artículo 2.a) del Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas, y la de los productos alimenticios marinos y de la acuicultura más respetuosos con el medioambiente, de acuerdo a certificaciones o distintivos de sostenibilidad y trazabilidad, como el estándar MSC, la certificación ASC (acuicultura sostenible) u otros similares.

b) La adquisición de alimentos cuya producción supere los mínimos establecidos por la normativa vigente en materia de protección y bienestar animal, atendiendo a las necesidades específicas de cada especie y método de producción.

c) La utilización de cocinas *in situ* frente al recurso de cocinas centralizadas, cuando resulte técnicamente viable, sin perjuicio de que puedan valorarse soluciones organizativas

equivalentes que aseguren resultados comparables en términos de calidad nutricional, frescura y capacidad de adaptación de los menús.

d) Los planes de mejora de la calidad nutricional.

e) La formación del personal en nutrición, seguridad alimentaria, y sostenibilidad, o en su defecto, la presentación de un plan de formación inicial y continua a ejecutar durante la vigencia del contrato, con compromisos verificables.

f) La utilización de envases sostenibles reutilizables, reciclables, con contenido en material reciclado y/o, cuando sea de aplicación, compostables según norma UNE-EN 13432, y la implantación de sistemas de reutilización de envases.

2. Los criterios de adjudicación a los que se refiere este artículo se configurarán para valorar compromisos cualitativos adicionales al cumplimiento de los requisitos mínimos exigibles conforme al presente real decreto y se establecerán en los pliegos de acuerdo con los requisitos de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre.

CAPÍTULO III

Criterios adicionales que deben aplicarse en la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas por centros sanitarios y sociosanitarios públicos

Artículo 13. *Cribado nutricional.*

1. Se garantizará la realización de cribados nutricionales, mediante protocolos basados en herramientas y métodos validados de acuerdo con las guías y recomendaciones de organismos sanitarios nacionales e internacionales, a todas las personas ingresadas o residentes en estos centros, tanto en el momento de su ingreso o admisión y, en todo caso, dentro de las primeras veinticuatro-cuarenta y ocho horas, como durante su estancia con la periodicidad adecuada, y con indicaciones al alta, a fin de prevenir, detectar y tratar precozmente situaciones de desnutrición o riesgo nutricional, en especial en personas mayores y pacientes con patologías crónicas y/o discapacidades. La nutrición debe ser abordada de manera integral, no solo como respuesta a la desnutrición relacionada con la enfermedad, sino como parte de la promoción de la salud y la prevención.

2. Se promoverán planes individualizados de atención nutricional para cada persona ingresada o residente, en los que se contemplen sus necesidades específicas de alimentación e hidratación, así como sus preferencias personales, éticas o religiosas. Estos planes deberán quedar documentados y ser objeto de seguimiento periódico. Cuando se identifique riesgo de desnutrición relacionada con la enfermedad, se garantizará la evaluación nutricional completa y la elaboración e implementación de un plan nutricional adaptado, con objetivos y seguimiento, incluyendo, cuando proceda, medidas de soporte nutricional.

3. Las personas usuarias, o sus representantes legales en caso necesario, recibirán información clara y comprensible sobre los resultados del cribado nutricional, el plan de atención nutricional propuesto y las medidas adoptadas. Esta información deberá facilitarse de forma accesible, respetando el derecho a la autonomía y la toma de decisiones informadas.

4. En el marco de la continuidad asistencial, al alta se facilitará un plan dietético-nutricional y de hidratación adaptado a la situación clínica y funcional, y se incorporarán las recomendaciones nutricionales relevantes en la documentación de alta, garantizando su traslado a los profesionales o dispositivos responsables del seguimiento en el ámbito comunitario o sociosanitario, cuando proceda.

5. Los requisitos generales previstos en este real decreto para la oferta alimentaria se aplicarán con criterios de proporcionalidad y podrán adaptarse cuando la situación clínica o funcional de la persona usuaria lo requiera, de acuerdo con la valoración profesional y el plan individualizado de atención nutricional, priorizando la seguridad, la adecuación nutricional y la prevención de la desnutrición relacionada con la enfermedad.

En personas en situación de cuidados paliativos avanzados o en final de vida, las actuaciones relacionadas con el cribado, la intervención y la oferta alimentaria se ajustarán al plan asistencial individualizado, priorizando el confort, la dignidad y la voluntad de la persona, de conformidad con el criterio clínico.

Artículo 14. *Entorno, instalaciones y condiciones para la alimentación.*

1. Las comidas principales deberán proporcionarse en un entorno tranquilo, accesible y adaptado a las necesidades de las personas usuarias, garantizando que puedan consumirlas de forma autónoma o con la asistencia necesaria, facilitando el acompañamiento.

2. Se establecerán horarios de comida protegidos, durante los cuales se evitarán interrupciones innecesarias por parte del personal o por actividades no relacionadas con la alimentación, con el fin de favorecer la concentración, el disfrute y la adecuada ingesta de los alimentos. A tales efectos, se promoverán procedimientos de coordinación formal entre el equipo responsable de los servicios de restauración y el equipo asistencial, con el objetivo de garantizar que la organización de las comidas se integre adecuadamente en la dinámica clínica y asistencial del centro. Cuando así lo requiera la situación clínica de la persona usuaria o la pauta terapéutica prescrita, los centros adoptarán las medidas organizativas necesarias para adaptar los horarios de las ingestas, garantizando la seguridad y la calidad asistencial.

3. Se deberán respetar los tiempos de alimentación, las necesidades de las personas usuarias y los intervalos regulares entre comidas, asegurando una distribución adecuada de las ingestas a lo largo del día. Con carácter general, se preverá que la ingesta de alimentos se realice a lo largo de un periodo mínimo de doce horas, con el fin de favorecer el equilibrio energético, mejorar la ingesta proteico-calórica y reducir el riesgo de desnutrición, sin perjuicio de otras indicaciones clínicas. Lo anterior se entenderá sin perjuicio de las adaptaciones necesarias por indicación clínica o pauta terapéutica prescrita, a fin de garantizar la seguridad y la calidad asistencial.

4. Se promoverá que la prestación del servicio de comidas se realice desde un enfoque centrado en la persona, procurando que los menús y preparaciones, además de cumplir criterios nutricionales, resulten sensorialmente aceptables y que los entornos de comida favorezcan la autonomía y, cuando sea posible, la interacción social y la aceptación de los alimentos.

5. En la alimentación de la infancia, se cuidará que sea siempre acompañada por familiares o personas de referencia, facilitando una alimentación responsiva. En el caso de lactantes, se facilitará que puedan ser amamantados antes de la alimentación complementaria. No se administrarán leches de fórmula sin indicación de la persona profesional sanitaria de referencia, respetando en todo caso la decisión de la madre sobre la lactancia materna.

6. Siempre que el centro cuente con instalaciones de cocina, la totalidad de las comidas deberán ser preparadas o acondicionadas en las instalaciones propias, respetando en todo caso las frecuencias máximas establecidas para los alimentos precocinados. No obstante, podrá emplearse preparados específicos para dietas terapéuticas o de textura modificada cuando exista indicación sanitaria o criterio profesional debidamente documentado.

Artículo 15. *Enfoque multidisciplinar en la atención nutricional hospitalaria y sociosanitaria.*

La atención nutricional se desarrollará en el marco de un enfoque multidisciplinar, que integre la participación coordinada del personal sanitario implicado, así como de las personas usuarias, sus personas cuidadoras y, en su caso, personal voluntario, con el objeto de poder valorar de forma integral las necesidades nutricionales y de hidratación de cada persona, planificar intervenciones adaptadas y garantizar su seguimiento, respetando siempre la autonomía, dignidad y preferencias de la persona atendida y una alimentación responsiva en la infancia.

Artículo 16. *Requisitos nutricionales de las dietas basales en centros sanitarios y sociosanitarios.*

1. Los menús de las dietas basales, para personas ingresadas o residentes en estos centros en régimen residencial se confeccionarán teniendo en cuenta lo mencionado en el artículo 8.

2. Los menús de las dietas basales en centros hospitalarios y centros residenciales tendrán una rotación mínima, respectivamente, de catorce días y veintiocho días.

3. Se facilitará agua de consumo con carácter gratuito como bebida principal, salvo que no sea posible debido a las condiciones del suministro, en cuyo caso se priorizaran envases

grandes reutilizables, reciclables y/o con contenido de material reciclado y sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 18.3 de la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

Artículo 17. *Respeto a la autonomía de la persona usuaria.*

Las limitaciones o exclusiones alimentarias establecidas en este capítulo podrán ser modificadas a petición expresa de la persona usuaria, en ejercicio de su autonomía personal, siempre que dicha solicitud sea compatible con sus condiciones clínicas, nutricionales y funcionales, y cuente con la valoración favorable del equipo asistencial responsable.

Artículo 18. *Menús especiales y necesidades nutricionales específicas en centros sanitarios y sociosanitarios.*

1. Se deberá disponer de menús especiales adaptados a las necesidades individuales de las personas usuarias, por motivos de salud, éticos o religiosos, garantizando su adecuación nutricional y su aceptación por parte de las personas destinatarias.

2. Los menús destinados a menores en situación de hospitalización deberán cumplir con lo establecido en el artículo 8. Adicionalmente, deberán excluir en su totalidad los alimentos definidos en el artículo 3.2.b), salvo criterio clínico protocolizado y documentado por el equipo asistencial responsable.

3. Se fomentará la lactancia materna a demanda. En el caso de lactantes alimentados con sucedáneos de leche materna también se fomentará la alimentación a demanda.

4. En el caso de personas mayores, con discapacidad o con dificultades para la ingesta, tales como anorexia, pérdida de piezas dentales, xerostomía o enfermedades neurológicas, entre otras, se ofrecerán dietas con textura modificada. La textura y consistencia de los alimentos se ajustará en función de la capacidad masticatoria, la integridad digestiva, el grado de autonomía y otras condiciones clínicas relevantes de cada persona usuaria.

5. A fin de reducir discrepancias en la elaboración, identificación, prescripción y servicio de las dietas de textura modificada, los centros utilizarán una nomenclatura común y estandarizada de texturas y consistencias, de conformidad con estándares internacionales reconocidos para la atención a la disfagia, cuando resulte de aplicación.

6. Se podrán incluir, entre otros:

a) Alimentos triturados con alto valor nutricional.

b) Adaptación de la textura de alimentos y bebidas según las capacidades individuales.

c) Uso de productos enriquecedores de la dieta para asegurar una ingesta energética y proteica adecuada.

d) Atención específica a personas con disfagia orofaríngea, conforme a protocolos clínicos establecidos.

7. Necesidades especiales de hidratación:

a) Se garantizará el acceso frecuente a agua de consumo como bebida principal.

b) En los casos en que, previo cribado y valoración clínica, se indique la necesidad de adaptar la viscosidad de los líquidos por alteraciones de la deglución, los centros adoptarán las medidas organizativas necesarias para garantizar la disponibilidad de productos espesantes y de alternativas seguras de hidratación adaptada, incluidas aguas gelificadas o líquidos preespesados, de acuerdo con los protocolos clínicos establecidos.

c) Se fomentará el consumo de alimentos con alto contenido en agua, como frutas frescas, hortalizas, gazpachos, sopas, consomés, purés y macedonias, entre otros. Se evitará la oferta de bebidas con cafeína en las horas previas al descanso nocturno, salvo prescripción o preferencia individual justificada.

Artículo 19. *Adquisiciones y disponibilidad excepcionales.*

Sin perjuicio de los criterios generales previstos en este real decreto, y con el fin de garantizar el ejercicio efectivo de la autonomía personal y la adecuada atención nutricional, podrán, de manera excepcional, disponer de un stock mínimo o realizar adquisiciones excepcionales de alimentos o productos alimenticios que no se ajusten a dichos criterios, cuando ello resulte necesario por prescripción dietética individualizada o por indicaciones

clínicas, funcionales o terapéuticas debidamente justificadas, o cuando concurran circunstancias individualizadas relacionadas con la autonomía personal, sin que ello pueda configurar una oferta general contraria a lo previsto en este real decreto.

Artículo 20. *Formación.*

1. Se deberá garantizar la formación de su personal en materia de alimentación saludable y sostenible y de adaptación a las necesidades especiales de las personas usuarias del servicio de restauración.

2. A tal efecto, se establecerán planes formativos periódicos dirigidos a todo el personal relacionado con la prestación de este servicio, que incluyan contenidos sobre higiene e inocuidad alimentaria, gestión de alérgenos e intolerancias, atención a colectivos vulnerables, seguridad del paciente, criterios de sostenibilidad en la prestación del servicio y estrategias para fomentar entornos alimentarios saludables, sostenibles y seguros.

CAPÍTULO IV

Requisitos nutricionales y de sostenibilidad que deben cumplir los centros y servicios sanitarios y sociosanitarios de titularidad privada

Artículo 21. *Requisitos nutricionales y de sostenibilidad que deben cumplir los centros y servicios sanitarios y sociosanitarios de titularidad privada.*

Todos los requisitos establecidos en los artículos 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 11 del capítulo II, así como los previstos en el capítulo III, se aplicarán en los servicios de restauración y la oferta de alimentos de los centros sanitarios y sociosanitarios de titularidad privada, incluidos en el ámbito de aplicación del presente real decreto.

La atención nutricional será supervisada, adicionalmente a lo establecido en el apartado 2 del artículo 4, por profesionales de la salud de referencia.

CAPÍTULO V

Control y régimen sancionador

Artículo 22. *Vigilancia y control.*

1. Los órganos de contratación tomarán en consideración los criterios y condiciones regulados en este real decreto que sean adecuados al objeto de los contratos a los que se refiere el mismo, cualquiera que sea la modalidad contractual prevista en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, en la redacción de los correspondientes pliegos de condiciones particulares y de prescripciones técnicas, y velarán por su correcta ejecución por parte del contratista, ejerciendo todas las prerrogativas establecidas al efecto en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre.

2. Sin perjuicio de lo anterior, las autoridades competentes en materia de sanidad llevarán a cabo controles para verificar el cumplimento de los requisitos establecidos en este real decreto de conformidad con lo establecido en el Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas.

Artículo 23. *Régimen sancionador.*

El incumplimiento de lo establecido en los artículos 5.5, 18.1 y 18.2, así como el incumplimiento por las entidades privadas de las condiciones y criterios establecidos en los artículos 4.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 6, 7.2, 8.1, 8.3, 8.4, 10 y 11 de esta norma dará lugar a la incoación de expediente sancionador por parte de la administración competente, de conformidad con lo previsto en el artículo 50.2.d) de la Ley 17/2011, de 5 de julio.

Disposición adicional primera. *Incentivos a la mejora continua en la gestión de servicios de restauración.*

Los poderes públicos podrán promover, en el marco de los contratos de concesión de servicios de restauración, la adopción de medidas que incentiven la mejora continua en la calidad nutricional, la sostenibilidad alimentaria y la atención a las personas usuarias, de acuerdo con los principios y objetivos establecidos en este real decreto.

Disposición adicional segunda. *Interpretación y proporcionalidad asistencial.*

La aplicación de las obligaciones relativas al cribado nutricional y a los planes individualizados de atención nutricional se realizará de forma proporcional a la tipología del centro, la duración previsible de la estancia y la situación clínica y funcional de la persona usuaria, de acuerdo con la organización asistencial del centro y conforme a los protocolos asistenciales que resulten aplicables.

Disposición transitoria primera. *Expedientes iniciados y contratos adjudicados con anterioridad a la entrada en vigor de este real decreto.*

Las disposiciones contenidas en este real decreto no resultarán de aplicación a los expedientes de contratación iniciados antes de su entrada en vigor. A estos efectos se entenderá que los expedientes de contratación han sido iniciados si se hubiera publicado la correspondiente convocatoria del procedimiento de adjudicación del contrato. En el caso de procedimientos negociados sin publicidad, para determinar el momento de iniciación se tomará en cuenta la fecha de aprobación de los pliegos.

Disposición transitoria segunda. *Oferta de alimentos ecológicos.*

Durante los cuatro primeros años desde la entrada en vigor de este real decreto el porcentaje de oferta de producción ecológica al que se refiere el artículo 4, apartado 1.d) será del 10 %.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas cuantas normas con igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en este real decreto.

Disposición final primera. *Modificación del 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.*

El 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 queda modificado como sigue:

Uno. El artículo 2 queda redactado del siguiente modo:

> **«Artículo 2.** *Ámbito de aplicación.*
>
> El presente real decreto se aplica a los centros educativos públicos, a los centros concertados y a los centros privados, que imparten educación infantil (1.º y 2.º ciclo), primaria, educación especial, educación secundaria obligatoria, bachillerato o ciclos formativos de formación profesional de grado básico o medio.»

Dos. Las letras a) y d) del apartado 2 del artículo 3 quedan redactadas como sigue:

> «a) Alimentos frescos: aquellos alimentos no transformados que no se hayan sometido a ningún tratamiento distinto de la refrigeración para garantizar su conservación. Operaciones como el troceado o el envasado, no afectarán a la consideración de un alimento como fresco.»
>
> «d) Canal corto de distribución: aquella cadena de distribución o comercialización que garanticen lo siguiente:

1.º Una conexión directa entre el agricultor y el consumidor final del producto, en su caso por medio de un intermediario, o

2.º una conexión estrecha entre el agricultor y el consumidor final del producto, con un número limitado de intermediarios y cuando el agricultor, los intermediarios y el consumidor final del producto se hallen en proximidad geográfica.»

Tres. Las letras a) y g) del apartado 1 del artículo 4 quedan redactadas como sigue:

«a) La oferta de alimentos y bebidas en centros educativos estará compuesta, fundamentalmente, por alimentos frescos, de temporada y procedentes de canales cortos de distribución, como hortalizas, legumbres, cereales preferiblemente integrales, frutas, frutos secos y aceites de oliva vírgenes, que incluya también un consumo moderado de fuentes de proteínas de origen animal, como pescado, huevos, lácteos y carne, preferentemente de ave y conejo.»

«g) El aceite utilizado para aliñar las ensaladas será aceite de oliva virgen o virgen extra, y preferentemente para cocinar. Se utilizará aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico preferentemente para freír.»

Cuatro. Se incluye un nuevo apartado 4 en el artículo 9, que queda redactado del siguiente modo:

«4. Los requisitos y criterios para la programación de los menús escolares establecidos en los apartados 1, 2 y 3 del artículo 9, serán de aplicación en la programación de los menús escolares durante el primer ciclo de educación infantil, con las siguientes particularidades:

a) No se ofrecerán alimentos que no se hayan introducido previamente en el entorno familiar.

b) El consumo de arroz siempre será blanco hasta los tres años, para minimizar el riesgo asociado al elevado contenido en arsénico inorgánico en el arroz integral.

c) Se utilizará sal yodada de forma muy reducida, y se evitará el uso de otros sazonadores, pastillas de caldo o caldos envasados. No se añadirá sal a las comidas destinadas a menores de doce meses.

d) Los alimentos con riesgo de atragantamiento como frutos secos enteros o troceados, uvas o tomates cherry, entre otros, se ofrecerán molidos o partidos de forma que sean seguros.

e) Se evitarán las espinacas, las acelgas y la remolacha antes del primer año de vida y no se incluirá la borraja antes de los tres años de vida, por su contenido en nitratos.

f) Se evitará el consumo de carne de caza silvestre o se limitará a piezas que no hayan sido abatidas con munición de plomo.

g) Se deberá tener en cuenta las recomendaciones vigentes de seguridad alimentaria aplicables a este grupo de edad, atendiendo a las orientaciones de consumo dirigidas a reducir la exposición a otros contaminantes.»

Cinco. Se incluye un nuevo artículo 9 bis, que queda redactado del siguiente modo:

«Artículo 9 bis. *Promoción de la lactancia materna durante el primer ciclo de Educación Infantil.*

1. Los centros adoptarán, en la medida de lo posible, las medidas necesarias para promover la lactancia materna tanto presencialmente, como de forma diferida, con el objeto de facilitar el cumplimiento de la recomendación de organismos sanitarios nacionales e internacionales sobre la importancia de la lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida y junto con otros alimentos complementarios hasta los dos años o más, mientras madre e hijo o hija lo deseen.

2. Cuando se adopten las medidas a que se refiere el apartado anterior, los centros educativos habilitarán espacios reservados para aquellas madres que opten por la lactancia presencial y garantizarán, además, las condiciones adecuadas de recepción, conservación, manipulación y administración diferida de la leche materna.»

Seis. Se introduce un artículo 9 ter, sobre requisitos para la programación de desayunos y meriendas, que queda redactado como sigue:

«Artículo 9 ter. *Requisitos para la programación de desayunos y meriendas.*

1. Cuando se proporcionen desayunos y meriendas en centros docentes, directamente o a través de empresas que presten el servicio, estas comidas deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) El desayuno debe ser variado, completo y equilibrado, adaptado a las circunstancias de salud, éticas y religiosas.
b) Un desayuno completo debería incluir, al menos, tres grupos de alimentos, de los siguientes:

1.º Frutas frescas, preferentemente enteras y de temporada.
2.º Cereales integrales, como pan integral, copos de avena o similares, sin azúcares añadidos.
3.º Productos lácteos, sin azúcares añadidos y con bajo contenido en sal.
4.º Grasas saludables, como aceites de oliva vírgenes.
5.º Bebidas, como agua, leche, infusiones, zumos de frutas o bebidas vegetales sin azúcares añadidos.
6.º Alimentos proteicos, incluyendo fuentes de proteína vegetal.

c) En la merienda se priorizará el consumo de fruta fresca, preferentemente entera y de temporada, pequeños bocadillos elaborados con pan integral, frutos secos (en menores de seis años no se ofrecerán frutos secos enteros ni en trozos) preferentemente sin sal, grasas y azúcares añadidos y leche y productos lácteos sin azúcar añadido y bajo contenido en sal.

2. Se evitarán los alimentos y bebidas que superen los criterios nutricionales contemplados en el artículo 5.1, del presente real decreto, por ración ofertada.»

Siete. Se introduce un artículo 9 quater, sobre reducción de envases y vajillas de plástico.

«Artículo 9 quater. *Medidas para la reducción de plásticos.*

Se reducirá el uso de envases y vajillas de plástico durante todo el proceso, desde la preparación y el envasado de alimentos hasta su servicio, fomentando la utilización de materiales alternativos más sostenibles.»

Disposición final segunda. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.16.ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad y en el artículo 149.1.18.ª, que establece la competencia exclusiva del Estado en materia de legislación básica sobre contratos y concesiones administrativas.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor a los doce meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado el 4 de noviembre de 2026.

FELIPE R.

El Ministro de la Presidencia, Justicia y Relaciones con las Cortes,
FÉLIX BOLAÑOS GARCÍA

ANEXO

Umbrales nutricionales de los alimentos con alto contenido en grasas saturadas, azúcares o sal añadidos

	Energía	Azúcares	Ácidos grasos saturados	Sal
Alimentos sólidos.	300 kcal/100 g	13,5 g/100 g	3 g/100 g	0,9 g/100 g
Bebidas.	150 kcal/100 ml	6,75 g/100 ml	1,5 g/100 ml	0,45 g/100 ml

Este documento es de carácter informativo y no tiene valor jurídico.