

Conselleria d'Educació, Universitats i Ocupació

RESOLUCIÓ de 27 de novembre de 2023, de la Conselleria d'Educació, Universitats i Ocupació, per la qual s'aprova l'ampliació del programa experimental d'innovació educativa «Alimentació saludable i sostenible» per al curs escolar 2023-2024. [2023/12016]

La Constitució espanyola reconeix en l'article 27 el dret a l'educació i, així mateix, prescriu que l'ensenyament bàsic siga obligatori i gratuït. Aquest mandat comuna les administracions públiques no sols a garantir el servei públic a l'alumnat, sinó també a eliminar els obstacles de qualsevol naturalesa que impedisquen o dificulten l'exercici del dret a l'educació.

L'article 53.1 de l'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana disposa que «És de competència exclusiva de la Generalitat la regulació i administració de l'ensenyament en tota la seua extensió, nivells i graus, modalitats i especialitats, sense perjudici del que disposen l'article 27 de la Constitució espanyola i les lleis orgàniques que, d'acord amb l'apartat 1 de l'article 81 d'aquella, el desenvolupen, de les facultats que atribueix a l'Estat el número 30 de l'apartat 1 de l'article 149 de la Constitució espanyola, i de l'alta inspecció necessària per al seu compliment i garantia.»

La Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació (LOE), modificada per la Llei orgànica 3/2020, de 29 de desembre, recull l'autonomia pedagògica, organitzativa i de gestió econòmica dels centres, i indica expressament la necessitat d'elaborar un projecte educatiu dins del qual es promoga una col·laboració important per a fomentar la convivència i facilitar el compliment de l'escolaritat.

La LOE estableix que les administracions educatives fomentaran i potenciaran l'autonomia dels centres, avaluaran els seus resultats i aplicaran els plans d'actuació oportuns. Així mateix, l'esmentada llei considera en el seu article 120.4 que «Els centres, en l'exercici de la seua autonomia, poden adoptar experimentacions, innovacions pedagògiques, programes educatius, plans de treball, formes d'organització, normes de convivència o ampliació del calendari escolar o de l'horari lectiu d'àmbits, àrees o matèries, en els termes que estableixen les administracions educatives i dins de les possibilitats que permetia la normativa aplicable, inclosa la laboral, sense que, en cap cas, supose discriminació de cap mena, ni s'imposen aportacions a les famílies ni exigències per a les administracions educatives.»

El Decret 253/2019, de 29 de novembre, del Consell, de regulació de l'organització i el funcionament dels centres públics que imparteixen ensenyaments d'Educació Infantil o d'Educació Primària, en el seu article 60, sobre els projectes d'innovació pedagògica i curricular, estableix en el seu apartat 1: «Els centres podran desenvolupar projectes d'innovació pedagògica i curricular d'acord amb el seu projecte educatiu de centre i amb el seu pla d'actuació per a la millora, amb la finalitat de millorar la qualitat del servei i, en particular, els resultats educatius»; i en el seu apartat 4 s'estableix que «En el desenvolupament del currículum els centres podran implantar estratègies didàctiques pròpies que requerisquen una organització horària de les matèries diferents de l'establida amb caràcter general amb l'objectiu fonamental de millorar la formació integral de l'alumnat i els resultats acadèmics que requeriran l'autorització de l'Administració educativa.»

El foment d'una alimentació saludable i sostenible a la Comunitat Valenciana té el seu fonament en el Decret 84/2018, de 15 de juny, del Consell, de foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres de la Generalitat.

Al seu torn, l'article 22.1 de la Llei 7/2021, de 20 de maig, de canvi climàtic i transició energètica, fa al·lusió explícita a l'alimentació i al canvi climàtic assenyalant que «Les administracions públiques fomentaran la millora del coneixement sobre els efectes del canvi climàtic en la seguretat i la dieta alimentàries, així com el disseny de les accions encaminades a mitigar i adaptar-se a aquests.»

Resulta d'aplicació l'Ordre de 18 de maig de 1995, de la Conselleria d'Educació i Ciència, per la qual es deleguen en els directors dels centres docents no universitaris de titularitat de la Generalitat Valenciana determinades facultats ordinàries en matèria de contractació, s'aproven les normes que regulen la gestió econòmica d'aquests centres en el seu

Conselleria de Educación, Universidades y Empleo

RESOLUCIÓN de 27 de noviembre de 2023, de la Conselleria de Educación, Universidades y Empleo, por la que se aprueba la ampliación del programa experimental de innovación educativa «Alimentación saludable y sostenible» para el curso escolar 2023-2024. [2023/12016]

La Constitución española reconoce en el artículo 27 el derecho a la educación y, así mismo, prescribe que la enseñanza básica sea obligatoria y gratuita. Este mandato comuna a las administraciones públicas no solo a garantizar el servicio público al alumnado, sino también a eliminar los obstáculos de cualquier naturaleza que impidan o dificulten el ejercicio del derecho a la educación.

El artículo 53.1 del Estatuto de Autonomía de la Comunitat Valenciana dispone que «Es de competencia exclusiva de la Generalitat la regulación y administración de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, sin perjuicio de lo que disponen el artículo 27 de la Constitución española y las leyes orgánicas que, de acuerdo con el apartado 1 del artículo 81 de aquella, lo desarrollan, de las facultades que atribuye al Estado el número 30 del apartado 1 del artículo 149 de la Constitución española, y de la alta inspección necesaria para su cumplimiento y garantía.»

La Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación (LOE), modificada por la Ley orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, recoge la autonomía pedagógica, organizativa y de gestión económica de los centros, e indica expresamente la necesidad de elaborar un proyecto educativo dentro del que se promueva una colaboración importante para fomentar la convivencia y facilitar el cumplimiento de la escolaridad.

La LOE establece que las administraciones educativas fomentarán y potenciarán la autonomía de los centros, evaluarán sus resultados y aplicarán los planes de actuación oportunos. Así mismo, la mencionada ley considera en su artículo 120.4 que «Los centros, en el ejercicio de su autonomía, pueden adoptar experimentaciones, innovaciones pedagógicas, programas educativos, planes de trabajo, formas de organización, normas de convivencia o ampliación del calendario escolar o del horario lectivo de ámbitos, áreas o materias, en los términos que establezcan las administraciones educativas y dentro de las posibilidades que permita la normativa aplicable, incluida la laboral, sin que, en ningún caso, suponga discriminación de ningún tipo, ni se impongan aportaciones a las familias ni exigencias para las administraciones educativas.»

El Decreto 253/2019, de 29 de noviembre, del Consell, de regulación de la organización y el funcionamiento de los centros públicos que imparten enseñanzas de Educación Infantil o de Educación Primaria, en su artículo 60, sobre los proyectos de innovación pedagógica y curricular, establece en su apartado 1: «Los centros podrán desarrollar proyectos de innovación pedagógica y curricular de acuerdo con su proyecto educativo de centro y con su plan de actuación para la mejora, con el fin de mejorar la calidad del servicio y, en particular, los resultados educativos»; y en su apartado 4 se establece que «En el desarrollo del currículo los centros podrán implantar estrategias didácticas propias que requieran una organización horaria de las materias diferentes de la establecida a todos los efectos con el objetivo fundamental de mejorar la formación integral del alumnado y los resultados académicos que requerirán la autorización de la Administración educativa.»

El fomento de una alimentación saludable y sostenible en la Comunitat Valenciana tiene su fundamento en el Decreto 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat.

A su vez, el artículo 22.1 de la Ley 7/2021, de 20 de mayo, de cambio climático y transición energética, hace alusión explícita a la alimentación y al cambio climático señalando que «Las administraciones públicas fomentarán la mejora del conocimiento sobre los efectos del cambio climático en la seguridad y la dieta alimentarias, así como el diseño de las acciones encaminadas a mitigar y adaptarse a los mismos.»

Resulta de aplicación la Orden de 18 de mayo de 1995, de la Conselleria de Educación y Ciencia, por la que se delegan en los directores de los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat Valenciana determinadas facultades ordinarias en materia de contratación, se aprueban las normas que regulan la gestión económica de

annex I i s'estableix la classificació de les despeses que podran efectuar els centres docents en l'annex III, detallant-se en l'apartat segon «Subministraments» el concepte 2.5 «Productes d'alimentació», que pertanyen a les despeses de funcionament que formen part de la gestió dels centres educatius no universitaris.

En aquest marc, es pretén ampliar el programa d'innovació educativa «Alimentació saludable i sostenible» dirigit a educar i millorar els hàbits alimentaris de l'alumnat dins dels patrons de la dieta mediterrània, associada a productes de proximitat i de temporada, i respectuosa amb el medi ambient i els cicles naturals. Així mateix, la iniciativa es dirigeix a formar en matèria de reducció del desaprofitament d'aliments i la reducció dels residus i de la petjada ecològica. En l'annex I es desenvolupen les característiques del programa d'innovació educativa «Alimentació saludable i sostenible».

L'atenció a l'alumnat vulnerable representa un dels factors de qualitat dels sistemes educatius. La millora de l'atenció d'aquest alumnat a través d'activitats relacionades amb una dieta sana, sostenible i respectuosa amb l'entorn, combinada amb la formació a les famílies d'aquests alumnes, permet millorar l'absentisme i, en general, suposa una millora educativa en els centres on s'implanta el programa. Els centres de titularitat de la Generalitat enumerats en l'annex III de la present resolució s'han triat tenint en compte la idiosincràsia de l'alumnat matriculat, la pertinença al programa «PROA+» i la disponibilitat del centre a oferir aquest programa experimental d'alimentació saludable i sostenible.

D'altra banda, el Decret 136/2023, de 10 d'agost, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament orgànic i funcional de la Conselleria d'Educació, Universitats i Ocupació, atribueix en el seu article 11 a la Direcció General d'Innovació i Inclusió Educativa, entre altres, les competències en matèria d'innovació i inclusió educatives i l'avaluació general del sistema educatiu quant als ensenyaments no universitaris, així com l'anàlisi dels seus resultats.

D'acord amb el que anteriorment s'ha exposat, vista la proposta de la directora general d'Innovació i Inclusió Educativa, fent ús de les facultats conferides per l'article 28.e de la Llei 5/1983, de 30 de desembre, del Consell, i l'article 4 del Decret 136/2023, de 10 d'agost, del Consell, d'aprovació del Reglament orgànic i funcional de la Conselleria d'Educació, Universitats i Ocupació, resolc:

Primer. Aprovació, àmbit i calendari

Aprovar l'ampliació del programa «Alimentació saludable i sostenible», que es defineix com un programa experimental d'innovació educativa per a millorar els hàbits alimentaris i respecte de l'entorn, de l'alumnat dels centres d'educació d'infantil i primària de titularitat de la Generalitat Valenciana, que formen part del programa «PROA+», en els quals es desenvoluparà aquesta iniciativa.

Aquest programa inclourà tant activitats de foment i sensibilització d'una alimentació saludable i sostenible, com activitats en les quals s'oferisquen aliments saludables com a exemple d'aquest tipus de dieta.

El programa es desenvoluparà durant el curs 2023-2024.

Segon. Objectius

L'objectiu d'aquest programa és introduir hàbits alimentaris saludables i sostenibles en la vida de l'alumnat dels centres participants, així com fomentar la inclusió educativa de l'alumnat més vulnerable.

A més, de manera col·lateral, es pretén sensibilitzar la comunitat educativa sobre la importància de transitar cap a una dieta saludable i respectuosa amb el medi ambient per a impulsar sistemes alimentaris que ens garantisquen un futur sostenible que cuide de la salut de les persones i del planeta.

Els centres participants en aquest programa d'innovació hauran d'incloure aquesta activitat com a aplicació de les activitats palanca del programa «PROA+» contra l'absentisme escolar.

Tercer. Dotació pressupostària i import de les assignacions

El crèdit per al finançament de les assignacions econòmiques per a l'ampliació del programa «Alimentació saludable i sostenible» en el curs 2023-2024 serà de tres-cents huitanta-dos mil cinc-cents euros (382.500,00 €), amb càrrec a l'aplicació pressupostària 09.02.02.421.50,

dichos centros en su anexo I y se establece la clasificación de los gastos que podrán efectuar los centros docentes en el anexo III, detallándose en el apartado segundo «Suministros» el concepto 2.5 «Productos de alimentación», que pertenecen a los gastos de funcionamiento que forman parte de la gestión de los centros educativos no universitarios.

En este marco, se pretende ampliar el programa de innovación educativa «Alimentación saludable y sostenible» dirigido a educar y mejorar los hábitos alimentarios del alumnado dentro de los patrones de la dieta mediterránea, asociada a productos de proximidad y de temporada, y respetuosa con el medio ambiente y los ciclos naturales. Así mismo, la iniciativa se dirige a formar en materia de reducción del desperdicio de alimentos y la reducción de los residuos y de la huella ecológica. En el anexo I se desarrollan las características del programa de innovación educativa «Alimentación saludable y sostenible».

La atención al alumnado vulnerable representa uno de los factores de calidad de los sistemas educativos. La mejora de la atención de este alumnado a través de actividades relacionadas con una dieta sana, sostenible y respetuosa con el entorno, combinada con la formación a las familias de estos alumnos, permite mejorar el absentismo y, en general, supone una mejora educativa en los centros donde se implanta el programa. Los centros de titularidad de la Generalitat enumerados en el anexo III de la presente resolución se han escogido teniendo en cuenta la idiosincrasia del alumnado matriculado, la pertenencia al programa «PROA+» y la disponibilidad del centro a ofrecer este programa experimental de alimentación saludable y sostenible.

Por otro lado, el Decreto 136/2023, de 10 de agosto, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento orgánico y funcional de la Conselleria de Educación, Universidades y Empleo, atribuye en su artículo 11 a la Dirección General de Innovación e Inclusión Educativa, entre otras, las competencias en materia de innovación e inclusión educativas y la evaluación general del sistema educativo en cuanto a las enseñanzas no universitarias, así como el análisis de sus resultados.

De acuerdo con lo anteriormente expuesto, vista la propuesta de la directora general de Innovación e Inclusión Educativa, en uso de las facultades conferidas por el artículo 28.e de la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell, y el artículo 4 del Decreto 136/2023, de 10 de agosto, del Consell, de aprobación del Reglamento orgánico y funcional de la Conselleria de Educación, Universidades y Empleo, resuelvo:

Primero. Aprobación, ámbito y calendario

Aprobar la ampliación del programa «Alimentación saludable y sostenible», que se define como un programa experimental de innovación educativa para mejorar los hábitos alimentarios y respeto del entorno, del alumnado de los centros de educación de infantil y primaria de titularidad de la Generalitat Valenciana, que forman parte del programa «PROA+», en los que va a desarrollarse esta iniciativa.

Este programa incluirá tanto actividades de fomento y sensibilización de una alimentación saludable y sostenible, como actividades en las que se ofrezcan alimentos saludables como ejemplo de este tipo de dieta.

El programa se desarrollará durante el curso 2023-2024.

Segundo. Objetivos

El objetivo de este programa es introducir hábitos alimentarios saludables y sostenibles en la vida del alumnado de los centros participantes, así como fomentar la inclusión educativa del alumnado más vulnerable.

Además, de forma colateral, se pretende sensibilizar a la comunidad educativa sobre la importancia de transitar hacia una dieta saludable y respetuosa con el medio ambiente para impulsar sistemas alimentarios que nos garanticen un futuro sostenible que cuide de la salud de las personas y del planeta.

Los centros participantes en este programa de innovación deberán incluir esta actividad como aplicación de las actividades palanca del programa «PROA+» contra el absentismo escolar.

Tercero. Dotación presupuestaria e importe de las asignaciones

El crédito para la financiación de las asignaciones económicas para la ampliación del programa «Alimentación saludable y sostenible» en el curso 2023-2024 será de trescientos ochenta y dos mil quinientos euros (382.500,00 €), con cargo a la aplicación presupuestaria

capítol II del programa Avaluació, Innovació i Qualitat Educativa, de la Llei de pressupostos de la Generalitat per a l'exercici 2023.

Cadascun dels centres participants en aquesta ampliació del programa disposarà d'una assignació per import de set mil cinc-cents euros (7.500,00 €), que s'incorporarà als seus comptes respectius, sent els centres els responsables de la correcta aplicació a la seua finalitat. El concepte serà «despeses de funcionament».

Quart. Requisits i obligacions de l'alumnat

L'alumnat participant haurà d'estar matriculat en el centre educatiu en el qual es desenvolupa el programa d'innovació.

Aquest requisit haurà de mantindre's al llarg de tot el curs i, en tot cas, durant el temps en què es desenvolupa el programa d'innovació.

L'alumnat participant haurà de comunicar, si és el cas, la seua renúncia a la participació en el programa.

Cinqué. Obligacions i compromisos

Els centres participants es comprometen a:

a) Realitzar l'activitat d'innovació educativa en els termes especificats en l'annex I.

b) Oferir, dins d'aquest programa, una alimentació saludable i sostenible en els termes especificats en l'annex II de la present resolució, com a exemple d'una alimentació saludable i sostenible.

c) Desenvolupar les mesures pertinents per a reduir l'absentisme de l'alumnat, en col·laboració amb els respectius serveis socials dels municipis.

d) Presentar un breu informe de la consecució dels indicadors d'assoliment proporcionats per aquesta conselleria, inclosos els referits a la qualitat i al compliment dels criteris alimentaris.

La Conselleria d'Educació, Universitats i Ocupació es compromet a:

a) Dotar dels fons assignats als centres que consten en l'annex III d'aquesta resolució.

b) Vigilar i vetlar pel compliment dels objectius del programa d'innovació i, especialment, per la qualitat nutricional.

Les empreses contractades per a proveir els centres participants dels aliments saludables que se serviran en aquesta activitat hauran de disposar de la documentació que acredite el compliment dels estàndards de qualitat alimentària, mediambiental i social exigibles.

Aquesta acreditació podrà ser sol·licitada en qualsevol moment per l'Administració, devent l'empresa contractada aportar dades exactes sobre quantia, pes, import o volum del producte ecològic, fresc o de temporada, etcètera, subministrat en un període determinat. Igualment, es podrà requerir aquesta acreditació mitjançant factures, albarans o certificats sobre la compra i disposició d'aquests productes.

Sisé. Organització

El programa haurà de comptar amb una persona coordinadora en el centre, que tindrà com a funcions fonamentals:

a) Coordinar els recursos i la logística de l'obertura del centre per a aquest fi en l'horari general del centre.

b) Comprovar i fer complir les mesures sanitàries i higièniques que siguen aplicables.

c) Coordinar les diferents activitats de foment i sensibilització incloses en el programa.

d) Solucionar qualsevol incidència que pugua sorgir durant el temps dedicat al programa experimental d'alimentació saludable i sostenible.

e) Realitzar un seguiment de l'alimentació que s'ofereix dins de l'activitat d'innovació i garantir que s'està complint amb els criteris d'alimentació saludable i sostenible de l'annex II.

En aplicació de l'Ordre 65/2012, de 26 d'octubre, sobre el model de formació permanent del professorat i el disseny, reconeixement i registre de les activitats formatives, el Servei de Registre i Acreditació Docente podrà reconèixer fins a un màxim de 60 hores de formació a les persones coordinadores del programa per la participació en projectes d'innovació durant el curs acadèmic 2023-2024, d'acord amb el certificat que s'emetrà a aquest efecte.

09.02.02.421.50, capítulo II del programa Evaluación, Innovación y Calidad Educativa, de la Ley de presupuestos de la Generalitat para el ejercicio 2023.

Cada uno de los centros participantes en esta ampliación del programa dispondrá de una asignación por importe de siete mil quinientos euros (7.500,00 €), que se incorporará a sus cuentas respectivas, siendo los centros los responsables de la correcta aplicación a su finalidad. El concepto será «gastos de funcionamiento».

Cuarto. Requisitos y obligaciones del alumnado

El alumnado participante deberá estar matriculado en el centro educativo en el que se desarrolla el programa de innovación.

Este requisito deberá mantenerse a lo largo de todo el curso y, en todo caso, durante el tiempo en que se desarrolle el programa de innovación.

El alumnado participante deberá comunicar, en su caso, su renuncia a la participación en el programa.

Quinto. Obligaciones y compromisos

Los centros participantes se comprometen a:

a) Realizar la actividad de innovación educativa en los términos especificados en el anexo I.

b) Ofrecer, dentro de este programa, una alimentación saludable y sostenible en los términos especificados en el anexo II de la presente resolución, como ejemplo de una alimentación saludable y sostenible.

c) Desarrollar las medidas pertinentes para reducir el absentismo del alumnado, en colaboración con los respectivos servicios sociales de los municipios.

d) Presentar un breve informe de la consecución de los indicadores de logro proporcionados por esta conselleria, incluidos los referidos a la calidad y al cumplimiento de los criterios alimentarios.

La Conselleria de Educación, Universidades y Empleo se compromete a:

a) Dotar de los fondos asignados a los centros que constan en el anexo III de esta resolución.

b) Vigilar y velar por el cumplimiento de los objetivos del programa de innovación y, especialmente, por la calidad nutricional.

Las empresas contratadas para proveer a los centros participantes de los alimentos saludables que se servirán en esta actividad deberán disponer de la documentación que acredite el cumplimiento de los estándares de calidad alimentaria, medioambiental y social exigibles.

Esta acreditación podrá ser solicitada en cualquier momento por la Administración, debiendo la empresa contratada aportar datos exactos sobre cuantía, peso, importe o volumen del producto ecológico, fresco o de temporada, etcètera, suministrado en un periodo determinado. Igualment, se podrà requerir esta acreditació mediante facturas, albaranes o certificados sobre la compra y disposició de estos productos.

Sexto. Organización

El programa deberá contar con una persona coordinadora en el centro, que tendrá como funciones fundamentales:

a) Coordinar los recursos y la logística de la apertura del centro para este fin en el horario general del centro.

b) Comprobar y hacer cumplir las medidas sanitarias e higiénicas que sean de aplicación.

c) Coordinar las diferentes actividades de fomento y sensibilización incluidas en el programa.

d) Solventar cualquier incidencia que pueda surgir durante el tiempo dedicado al programa experimental de alimentación saludable y sostenible.

e) Realizar un seguimiento de la alimentación que se ofrece dentro de la actividad de innovación y garantizar que se está cumpliendo con los criterios de alimentación saludable y sostenible del anexo II.

En aplicació de la Orden 65/2012, de 26 de octubre, sobre el modelo de formación permanente del profesorado y el diseño, reconocimiento y registro de las actividades formativas, el Servicio de Registro y Acreditación Docente podrá reconocer hasta un máximo de 60 horas de formación a las personas coordinadoras del programa por la participación en proyectos de innovación durante el curso académico 2023-2024, de acuerdo con el certificado que se emitirá a este efecto.

El Consell Escolar de cada centre podrà supervisar els productes utilitzats per a l'elaboració del menjar saludable quant a la qualitat i varietat dels aliments, comprovant que siguin adequats per a una alimentació sana i equilibrada de l'alumnat i que es compleixen els requisits establits en la normativa vigent en matèria de nutrició i les característiques enumerades en l'annex II.

Seté. Licitació

El Consell Escolar de cada centre serà l'encarregat d'aprovar la proposta de contractació de les empreses que proveiran el centre del menjar i serveis complementaris per a dur a terme l'activitat d'innovació, d'acord amb el que estableix l'Ordre de 18 de maig de 1995, de la Conselleria d'Educació i Ciència (DOGV 2526, 09.06.1995), per la qual es regula i s'exerceix l'activitat i l'autonomia de la gestió econòmica dels centres docents públics no universitaris de la Comunitat Valenciana.

Huité. Justificació

Els centres docents hauran de justificar la dotació segons el que es disposa en l'Ordre de 18 de maig de 1995, de la Conselleria d'Educació i Ciència (DOGV 2526, 09.06.1995), per la qual es regula i s'exerceix l'activitat i l'autonomia de la gestió econòmica dels centres docents públics no universitaris de la Comunitat Valenciana.

El termini de justificació finalitzarà el 30 de juny de 2024.

Nové. Renúncia a la participació en el programa

Els centres que no desitgen participar en aquest programa experimental hauran de fer-ho constar per escrit, enviant la seua renúncia a l'adreça de correu electrònic alimentaciosaludable@gva.es en el termini màxim de cinc dies hàbils a partir de l'endemà de la publicació en el DOGV de la present resolució. Transcorregut el termini de renúncia, el romanent podrà repartir-se, si és el cas, entre la resta dels centres participants per igual.

Desé. Incompliment dels compromisos del programa

Els centres participants es comprometen a dur a terme el desenvolupament del programa seguint les instruccions d'aquesta resolució. En els supòsits d'incompliment total o parcial de l'activitat objecte del programa i de l'obligació de justificació o la justificació insuficient de la totalitat de la dotació, es procedirà al reintegrament de les quantitats no disposades o no justificades.

Onzé. Inspecció d'Educació Educativa

La Inspecció d'Educació supervisarà, en l'àmbit de les seues competències, el correcte funcionament del programa i emetrà els informes corresponents que remetrà a la direcció general responsable del programa.

Dotzé. Vigència

Aquesta resolució produirà efectes des de l'endemà de la seua publicació en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

Contra aquesta resolució, que esgota la via administrativa, podrà interposar-se recurs contenciós administratiu en el termini de dos mesos, a comptar des de l'endemà de la seua publicació, d'acord amb el que estableix l'article 46.1 de la Llei 29/1998, de 13 de juliol, reguladora de la jurisdicció contenciós administrativa, o, potestativament, recurs de reposició davant l'òrgan que la dicta, en el termini d'un mes comptat en els mateixos termes, de conformitat amb el que es disposa en els articles 123 i 124 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques. Tot això, sense perjudici que les persones interessades puguen presentar qualsevol altre recurs que consideren pertinent.

València, 27 de novembre de 2023.– El conseller d'Educació, Universitats i Ocupació: José Antonio Rovira Jover.

El Consejo Escolar de cada centro podrá supervisar los productos utilizados para la elaboración de la comida saludable en cuanto a la calidad y variedad de los alimentos, comprobando que sean adecuados para una alimentación sana y equilibrada del alumnado y que se cumplen los requisitos establecidos en la normativa vigente en materia de nutrición y las características enumeradas en el anexo II.

Séptimo. Licitación

El Consejo Escolar de cada centro será el encargado de aprobar la propuesta de contratación de las empresas que proveerán al centro de la comida y servicios complementarios para llevar a cabo la actividad de innovación, de acuerdo con lo que establece la Orden de 18 de mayo de 1995, de la Conselleria de Educación y Ciencia (DOGV 2526, 09.06.1995), por la que se regula y se ejerce la actividad y la autonomía de la gestión económica de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunitat Valenciana.

Octavo. Justificación

Los centros docentes deberán justificar la dotación según lo dispuesto en la Orden de 18 de mayo de 1995, de la Conselleria de Educación y Ciencia (DOGV 2526, 09.06.1995), por la que se regula y se ejerce la actividad y la autonomía de la gestión económica de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunitat Valenciana.

El plazo de justificación finalizará el 30 de junio de 2024.

Noveno. Renuncia a la participación en el programa

Los centros que no deseen participar en este programa experimental deberán hacerlo constar por escrito, enviando su renuncia a la dirección de correo electrónico alimentaciosaludable@gva.es en el plazo máximo de cinco días hábiles a partir del día siguiente a la publicación en el DOGV de la presente resolución. Transcurrido el plazo de renuncia, el remanente podrá repartirse, en su caso, entre el resto de los centros participantes por igual.

Décimo. Incumplimiento de los compromisos del programa

Los centros participantes se comprometen a llevar a cabo el desarrollo del programa siguiendo las instrucciones de esta resolución. En los supuestos de incumplimiento total o parcial de la actividad objeto del programa y de la obligación de justificación o la justificación insuficiente de la totalidad de la dotación, se procederá al reintegro de las cantidades no dispuestas o no justificadas.

Undécimo. Inspección de Educación Educativa

La Inspección de Educación supervisarà, en el àmbit de sus competencias, el correcto funcionamiento del programa y emitirà los informes correspondientes que remitirà a la direcció general responsable del programa.

Duodécimo. Vigencia

Esta resolució produirà efectes desde el día siguiente al de su publicación en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

Contra esta resolució, que agota la vía administrativa, podrá interponerse recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, a contar desde el día siguiente al de su publicación, de acuerdo con lo que establece el artículo 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la jurisdicció contencioso-administrativa, o, potestativament, recurso de reposició ante el òrgan que la dicta, en el plazo de un mes contado en los mismos términos, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas. Todo ello, sin perjuicio de que las personas interesadas puedan presentar cualquier otro recurso que consideren pertinente.

València, 27 de noviembre de 2023.– El conseller de Educació, Universidades y Empleo: José Antonio Rovira Jover.

ANNEX I

Característiques de l'activitat del programa experimental d'innovació «Alimentació saludable i sostenible»

1. Finalitat de l'activitat

Introduir hàbits alimentaris saludables i sostenibles en tot l'alumnat, a més de millorar l'assistència regular dels alumnes de famílies més necessitades i així reduir els percentatges d'alumnat en risc d'absentisme.

Es pretén, de manera general, sensibilitzar la comunitat educativa en la importància de transitar cap a una dieta saludable i respectuosa amb l'entorn, que permeta impulsar sistemes alimentaris que garantisquen un desenvolupament sostenible i respectuós amb la salut de les persones i del planeta.

2. Característiques de l'activitat d'innovació.

L'activitat d'innovació consistirà en la formació de l'alumnat en nutrició, dieta saludable i sostenible, així com del consum respectuós amb l'entorn. A més, dins d'aquesta activitat de foment i sensibilització d'alimentació saludable i sostenible, se'ls facilitarà l'alimentació específica que figura al punt 1.A) de l'annex II, com a exemple d'aquest tipus de dieta.

Aquesta activitat es desenvoluparà durant la primera meitat de la jornada escolar amb un mínim de trenta minuts d'activitat lectiva.

3. Objectius mínims

a) Conscienciar dels hàbits de consum saludables i responsables amb l'entorn.

b) Prevenir actituds absentistes i conscienciar sobre el seu impacte.

c) Implicar les famílies en el seguiment de la formació dels seus fills/filles.

d) Realitzar una ràpida detecció de l'absentisme escolar en el període d'escolarització obligatòria a fi de prevenir possibles situacions d'abandó i de fracàs escolar.

e) Realitzar el seguiment de l'alumnat amb el risc d'absentisme degut a la seua problemàtica personal, familiar i/o social, especialment en famílies perceptores de prestació econòmica de renda mínima d'inserció.

f) Establir procediments de col·laboració i coordinació interinstitucional en les actuacions per a detectar, prevenir o intervenir en l'absentisme escolar, a través del pla d'actuació anual.

4. Objectiu òptim

Aconseguir hàbits alimentaris saludables i sostenibles en la comunitat educativa i establir un procediment comú de seguiment de l'absentisme escolar, que permeta el seguiment de la seua incidència de manera diacrònica.

5. Objectius «PROA+»

Els centres hauran d'aconseguir els següents objectius relacionats amb el programa «PROA+»:

a) Incrementar l'alumnat que promociona a etapes posteriors.

b) Reduir l'abandó escolar.

c) Incrementar els resultats escolars cognitius i socioemocionals.

d) Reduir el número d'alumnat que repeteix curs.

e) Reduir el número d'alumnat que presenta dificultats per a l'aprenentatge.

f) Reduir l'absentisme escolar millorant el procés d'aprenentatge.

g) Aconseguir i mantindre un bon clima inclusiu en el centre educatiu.

6. Línies estratègiques «PROA+»

Les actuacions dels centres s'inclouran dins de les següents línies estratègiques del programa «PROA+»:

a) Actuacions per a aconseguir i assegurar condicions d'educabilitat.

b) Actuacions per a fer costat a l'alumnat amb dificultats per a l'aprenentatge.

c) Actuacions per a desenvolupar les actituds positives en el centre.

ANEXO I

Características de la actividad del programa experimental de innovación «Alimentación saludable y sostenible»

1. Finalidad de la actividad

Introducir hábitos alimentarios saludables y sostenibles en todo el alumnado, además de mejorar la asistencia regular de los alumnos de familias más necesitadas y así reducir los porcentajes de alumnado en riesgo de absentismo.

Se pretende, de forma general, sensibilizar a la comunidad educativa en la importancia de transitar hacia una dieta saludable y respetuosa con el entorno, que permita impulsar sistemas alimentarios que garanticen un desarrollo sostenible y respetuoso con la salud de las personas y del planeta.

2. Características de la actividad de innovación.

La actividad de innovación consistirá en la formación del alumnado en nutrición, dieta saludable y sostenible, así como del consumo respetuoso con el entorno. Además, dentro de esta actividad de fomento y sensibilización de alimentación saludable y sostenible, se les facilitará la alimentación específica que figura en su punto 1.A) del anexo II, como ejemplo de este tipo de dieta.

Esta actividad se desarrollará durante la primera mitad de la jornada escolar con un mínimo de treinta minutos de actividad lectiva.

3. Objetivos mínimos

a) Concienciar de los hábitos de consumo saludables y responsables con el entorno.

b) Prevenir actitudes absentistas y concienciar sobre su impacto.

c) Implicar las familias en el seguimiento de la formación de sus hijos/as.

d) Realizar una rápida detección del absentismo escolar en el período de escolarización obligatoria a fin de prevenir posibles situaciones de abandono y de fracaso escolar.

e) Realizar el seguimiento del alumnado con riesgo de absentismo debido a su problemática personal, familiar y/o social, especialmente en familias receptoras de prestación económica de renta mínima de inserción.

f) Establecer procedimientos de colaboración y coordinación interinstitucional en las actuaciones para detectar, prevenir o intervenir en el absentismo escolar, a través del plan de actuación anual.

4. Objetivo óptimo

Lograr hábitos alimentarios saludables y sostenibles en la comunidad educativa y establecer un procedimiento común de seguimiento del absentismo escolar, que permita el seguimiento de su incidencia de manera diacrónica.

5. Objetivos «PROA+»

Los centros deberán lograr los siguientes objetivos relacionados con el programa «PROA+»:

a) Incrementar el alumnado que promociona a etapas posteriores.

b) Reducir el abandono escolar.

c) Incrementar los resultados escolares cognitivos y socioemocionales.

d) Reducir el número de alumnado que repite curso.

e) Reducir el número de alumnado que presenta dificultades para el aprendizaje.

f) Reducir el absentismo escolar mejorando el proceso de aprendizaje.

g) Conseguir y mantener un buen clima inclusivo en el centro educativo.

6. Líneas estratégicas «PROA+»

Las actuaciones de los centros se incluirán dentro de las siguientes líneas estratégicas del programa «PROA+»:

a) Actuaciones para conseguir y asegurar condiciones de educabilidad.

b) Actuaciones para apoyar al alumnado con dificultades para el aprendizaje.

c) Actuaciones para desarrollar las actitudes positivas en el centro.

d) Actuacions i compromisos de gestió de centre, entorn i de millora de la qualitat i estabilitat dels equips docents.

7. Responsables

Serà responsable del compliment de l'activitat l'equip directiu de cada centre i la persona coordinadora de l'activitat.

8. Professorat i altres membres de la comunitat educativa

Per al desenvolupament de l'activitat, es procurarà la col·laboració dels tutors/tutores i professorat de cada grup, del personal d'orientació educativa, dels serveis socials municipals, així com d'altres entitats socials.

9. Formació

Amb aquesta activitat es tractarà de cobrir les necessitats de formació en matèria de nutrició, dieta saludable i consum respectuós amb l'entorn.

10. Alumnat implicat

Participarà en l'activitat tot l'alumnat del centre, havent de procurar especialment la participació de l'alumnat amb el risc d'abandó escolar o alumnat absentista.

11. Àrees o àmbits en els quals s'aplica

L'activitat s'haurà d'abordar de manera transversal, treballant estratègies, rutines i habilitats encaminades a consolidar competències per a l'aprenentatge. Es podrà aplicar en horari lectiu a través d'un projecte interdisciplinari.

12. Metodologia

Haurà d'utilitzar-se una metodologia activa, participativa i col·laborativa, basada en l'aprenentatge per projectes que promoga la socialització i la inclusió.

13. Recursos

Els recursos dels centres per a l'execució del programa consistiran en la dotació econòmica assignada per aquesta resolució.

14. Absentisme

En l'execució d'aquest programa s'aplicarà el protocol establert en la Resolució de 29 de setembre de 2021, de la directora general d'Inclusió Educativa, per la qual s'estableix el protocol d'actuació davant situacions d'absentisme escolar en els centres sostinguts amb fons públics de la Comunitat Valenciana que imparteixen ensenyaments obligatoris i Formació Professional Bàsica.

15. Calendari.

L'activitat es desenvoluparà durant el curs 2023-2024.

ANNEX II

Característiques del menjar saludable i sostenibilitat i respecte amb l'entorn

1. Composició i distribució dels grups d'aliments:

A) Els aliments que es donaran a l'alumnat participant inclouran:

- a) Fruita fresca de temporada i/o
- b) Pa integral, cereals o els seus derivats, preferentment integrals i sense sucres ni edulcorants artificials afegits i/o
- c) Llet o productes lactis o begudes vegetals i els seus derivats, sense sucres ni edulcorants artificials afegits.

B) Especificacions:

a) Es podran complementar amb altres grups d'aliments saludables propis de la dieta mediterrània com són les verdures i hortalisses, oli d'oliva verge extra, formatge fresc, ous, llegums o peix, en xicotetes quantitats.

b) La planificació del menú haurà de tindre en compte la planificació del menú escolar i complementar-la quant a la freqüència de consum d'aliments. Amb especial atenció en productes d'origen animal com lactis, ous i derivats de la carn com els embotits. No hauran de sobrepassar-se les dosis recomanades.

d) Actuaciones y compromisos de gestión de centro, entorno y de mejora de la calidad y estabilidad de los equipos docentes.

7. Responsables

Serà responsable del cumplimiento de la actividad el Equipo directivo de cada centro y la persona coordinadora de la actividad.

8. Profesorado y otros miembros de la comunidad educativa

Para el desarrollo de la actividad, se procurará la colaboración de los tutores/tutoras y profesorado de cada grupo, del personal de orientación educativa, de los servicios sociales municipales, así como de otras entidades sociales.

9. Formación

Con esta actividad se tratará de cubrir las necesidades de formación en materia de nutrición, dieta saludable y consumo respetuoso con el entorno.

10. Alumnado implicado

Participará en la actividad todo el alumnado del centro, debiendo procurar especialmente la participación del alumnado con riesgo de abandono escolar o alumnado absentista.

11. Áreas o ámbitos en los que se aplica

La actividad deberá abordarse de forma transversal, trabajando estrategias, rutinas y habilidades encaminadas a consolidar competencias para el aprendizaje. Se podrá aplicar en horario lectivo a través de un proyecto interdisciplinario.

12. Metodología

Deberá utilizarse una metodología activa, participativa y colaborativa, basada en el aprendizaje por proyectos que promueva la socialización y la inclusión.

13. Recursos

Los recursos de los centros para la ejecución del programa consistirán en la dotación económica asignada por esta resolución.

14. Absentismo

En la ejecución de este programa se aplicará el protocolo establecido en la Resolución de 29 de septiembre de 2021, de la directora general de Inclusión Educativa, por la cual se establece el protocolo de actuación ante situaciones de absentismo escolar en los centros sostenidos con fondos públicos de la Comunitat Valenciana que imparten enseñanzas obligatorias y Formación Profesional Básica.

15. Calendario.

La actividad se desarrollará durante el curso 2023-2024.

ANEXO II

Características de la comida saludable y sostenibilidad y respeto con el entorno

1. Composición y distribución de los grupos de alimentos:

A) Los alimentos que se darán al alumnado participante incluirán:

- a) Fruta fresca de temporada y/o
- b) Pan integral, cereales o sus derivados, preferentemente integrales y sin azúcares ni edulcorantes artificiales añadidos y/o
- c) Leche o productos lácteos o bebidas vegetales y sus derivados, sin azúcares ni edulcorantes artificiales añadidos.

B) Especificaciones:

a) Se podrán complementar con otros grupos de alimentos saludables propios de la dieta mediterránea como son las verduras y hortalizas, aceite de oliva virgen extra, queso fresco, huevos, legumbres o pescado, en pequeñas cantidades.

b) La planificación del menú deberá tener en cuenta la planificación del menú escolar y complementarla en cuanto a la frecuencia de consumo de alimentos. Con especial atención en productos de origen animal como lácteos, huevos y derivados de la carne como los embutidos. No deberán sobrepassarse las dosis recomendadas.



c) Haurà de ser equilibrada i variada.

d) Oli: s'utilitzarà oli d'oliva verge extra en cru. Per a cuinar s'emprarà preferentment oli d'oliva verge extra o oli d'oliva verge.

e) Sal: es moderarà, en tot cas, el seu consum, recomanant-se l'ús de sal iodada.

f) Els aliments que es proporcionen en qualsevol classe de menús garantirán la igualtat en la diversitat alimentària, siga per raons mèdiques, religioses o culturals, i oferiran alternatives per a la seua adequada adaptació alimentària i nutricional a les diferents circumstàncies presentades.

C) Característiques dels aliments:

El menjar ofert respectarà el mínim següent d'aliments ecològics, frescos, de proximitat i de temporada:

a) Els aliments, productes i/o ingredients utilitzats en l'elaboració dels menús seran, com a mínim en un 15 % en pes, d'agricultura ecològica, acreditats i certificats conforme als segells del Consell de la Producció d'Agricultura Ecològica de València (CAECV) o altres de caràcter similar.

b) Els aliments, productes i/o ingredients de producció ecològica utilitzats en l'elaboració dels menús seran variats quant a la tipologia: cereals, llegums, hortalisses, fruita fresca i productes d'origen animal. Per al càlcul del percentatge en pes previst en l'apartat anterior, es realitzarà un càlcul global del conjunt dels grups d'aliments.

c) Les fruites, verdures i hortalisses hauran de ser fresques (producte no congelat, ni que haja patit processos d'ultracongelació) i de temporada, almenys en un 50 % en pes. Per a facilitar el disseny dels menús, la conselleria competent en matèria d'agricultura i medi ambient disposa d'un calendari de referència amb les varietats corresponents i recomanades en cada estació, pròpies de la dieta mediterrània, en la Comunitat Valenciana: <https://comunica.gva.es/es/detalle?id=367856180&site=174859734>.

d) Fruitos, hortalisses i verdures: es presentaran netes i sanes, sense peces ni parts danyades o colpejades, sense restes de terra, pedres, llimacs o cucs.

e) Les fruites, verdures i hortalisses, per motius de sostenibilitat social i ambiental i de mitigació del canvi climàtic global, hauran de ser adquirides als productors primaris de proximitat i canals curts de comercialització. La quantitat de fruites, verdures i hortalisses de proximitat serà, en pes, d'almenys un 50 %.

f) Els derivats lactis d'elecció seran iogurt, quallada i brull, sense sucre ni edulcorants afegits. Estan permesos les postres i begudes homòlogues als lactis, elaborades amb aliments d'origen vegetal, sense sucres ni edulcorants afegits.

g) Els ous servits seran dins de la numeració 0-2.

h) Pa integral, cereals o els seus derivats preferentment integrals. Aquests seran sense sucres ni edulcorants artificials afegits.

2. Prohibició d'aliments i begudes no saludables.

En els àmbits d'aplicació de l'activitat, no es permetrà aliments i begudes que complisquen les següents característiques:

a) Caramels, confits i llepolies.

b) Brioixeria industrial rica en hidrats de carboni (superior al 49 %), amb alt contingut en greix (superior al 16 %) i amb elevada aportació energètica (superior a 400 quilocalories per cada 100 grams). Aquest criteri no s'aplicarà per a aliments que no continguin sucres afegits ni edulcorants artificials.

c) Productes d'aperitiu i similars, fregits, elaborats a base de farines de cereals, creïlles o cotnes de porc.

d) Begudes refrescants i altres begudes que continguin una quantitat superior a 5 grams per cada 100 ml de producte de sucres afegits. Aquest criteri no s'aplicarà a l'orxata de xufa.

e) Begudes amb un contingut de cafeïna superior a 150 mg/l.

Únicament es permetrà productes envasats que complisquen els següents criteris nutricionals:

a) No contindran més de 200 quilocalories per porció envasada. Aquest límit no s'aplicarà als formatges, oli d'oliva, mantega, llegums, fruita seca i llavors crues o torrades, fruita dessecada, conserves de peix, xocolate (mínim 70 % de cacao), cereals i derivats.

c) Deberá ser equilibrada y variada.

d) Aceite: se utilizará aceite de oliva virgen extra en crudo. Para cocinar se empleará preferentemente aceite de oliva virgen extra o aceite de oliva virgen.

e) Sal: se moderará, en todo caso, su consumo, recomendándose el uso de sal yodada.

f) Los alimentos que se proporcionen en cualquier clase de menús garantizarán la igualdad en la diversidad alimentaria, sea por razones médicas, religiosas o culturales, y ofrecerán alternativas para su adecuada adaptación alimentaria y nutricional a las diferentes circunstancias presentadas.

C) Características de los alimentos:

La comida ofrecida respetará el mínimo siguiente de alimentos ecológicos, frescos, de proximidad y de temporada:

a) Los alimentos, productos y/o ingredientes utilizados en la elaboración de los menús serán, como mínimo en un 15 % en peso, de agricultura ecológica, acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción de Agricultura Ecológica de València (CAECV) u otras de carácter similar.

b) Los alimentos, productos y/o ingredientes de producción ecológica utilizados en la elaboración de los menús serán variados en cuanto a la tipología: cereales, legumbres, hortalizas, fruta fresca y productos de origen animal. Para el cálculo del porcentaje en peso previsto en el apartado anterior, se realizará un cálculo global del conjunto de los grupos de alimentos.

c) Las frutas, verduras y hortalizas deberán ser frescas (producto no congelado, ni que haya sufrido procesos de ultracongelación) y de temporada, al menos en un 50 % en peso. Para facilitar el diseño de los menús, la conselleria competente en materia de agricultura y medio ambiente dispone de un calendario de referencia con las variedades correspondientes y recomendadas en cada estación, propias de la dieta mediterránea, en la Comunitat Valenciana: <https://comunica.gva.es/es/detalle?id=367856180&site=174859734>.

d) Frutas, hortalizas y verduras: se presentarán limpias y sanas, sin piezas ni partes dañadas o golpeadas, sin restos de tierra, piedras, babosas o gusanos.

e) Las frutas, verduras y hortalizas, por motivos de sostenibilidad social y ambiental y de mitigación del calentamiento global, deberán ser adquiridas a los productores primarios de proximidad y canales cortos de comercialización. La cantidad de frutas, verduras y hortalizas de proximidad será, en peso, de al menos un 50 %.

f) Los derivados lácteos de elección serán yogur, cuajada y requesón, sin azúcar ni edulcorantes añadidos. Están permitidos los postres y bebidas homólogas a los lácteos, elaboradas con alimentos de origen vegetal, sin azúcares ni edulcorantes añadidos.

g) Los huevos servidos serán dentro de la numeración 0-2.

h) Pan integral, cereales o sus derivados preferentemente integrales. Estos serán sin azúcares ni edulcorantes artificiales añadidos.

2. Prohibición de alimentos y bebidas no saludables.

En los ámbitos de aplicación de la actividad, no se permitirá alimentos y bebidas que cumplan las siguientes características:

a) Caramelos, peladillas y golosinas.

b) Bollería industrial rica en hidratos de carbono (superior al 49 %), con alto contenido en grasa (superior al 16 %) y con elevada aportación energética (superior a 400 kilocalorías por cada 100 gramos). Este criterio no se aplicará para alimentos que no contengan azúcares añadidos ni edulcorantes artificiales.

c) Productos de aperitivo y similares, fritos, elaborados a base de harinas de cereales, patatas o cortezas de cerdo.

d) Bebidas refrescantes y otras bebidas que contengan una cantidad superior a 5 gramos por cada 100 ml de producto de azúcares añadidos. Este criterio no se aplicará a la horchata de chufa.

e) Bebidas con un contenido de cafeína superior a 150 mg/l.

Únicamente se permitirá productos envasados que cumplan los siguientes criterios nutricionales:

a) No contendrán más de 200 kilocalorías por porción envasada. Este límite no se aplicará a los quesos, aceite de oliva, mantequilla, legumbres, frutos secos y semillas crudas o tostadas, fruta desecada, conservas de pescado, chocolate (mínimo 70 % de cacao), cereales y derivados.



b) No contindran més de 7,8 grams de greix total per porció envasada. Aquest límit no s'aplicarà a la llet sencera, iogurts, altres llets fermentades i formatges; a la fruita seca crua o torrada; ni a l'oli d'oliva i mantega.

c) No contindran més de 2,2 grams de greixos saturats per porció envasada. Aquest límit no s'aplicarà a la llet sencera, iogurts, altres llets fermentades i formatges; a la fruita seca crua o torrada; ni a l'oli d'oliva i mantega.

d) No contindran greixos totalment o parcialment hidrogenats, a excepció dels continguts naturalment en els aliments lactis i carnis.

e) No contindran més de 5 g de sucres afegits o lliures per porció envasada. No s'aplicarà als aliments amb un contingut en sucre naturalment present superior a les quantitats indicades en aquest apartat (fruites i hortalisses que no continguin sucres afegits). En la llet i productes lactis no es comptabilitzarà, a l'hora d'aplicar aquest límit, el sucre naturalment present en la llet (lactosa) que aproximadament correspon a 4,8 g/100 ml.

f) Contindran un màxim de 0,5 g de sal (0,2 g de sodi) per porció envasada.

g) Els valors anteriorment referits per envàs o porció es refereixen a envasos o porcions de 50 grams per a aliments sòlids i de 200 ml en cas de líquids.

3. Sostenibilitat i respecte amb l'entorn

A) Reducció dels residus i petjada ecològica.

Els operadors que participen en l'execució d'aquesta activitat hauran de garantir:

a) L'adequat reciclatge i la correcta separació entre la porció orgànica i la de la resta dels residus generats en els centres en els quals es preste el servei.

b) Que el parament d'un sol ús només podrà utilitzar-se en cas que es realitzen menjades fora dels espais destinats per a menjar en els centres descrits en l'àmbit d'aplicació.

c) La promoció de l'adquisició de productes amb el mínim d'emballatge possible, procurant que siguin reutilitzables pel proveïdor i estiguen fets de materials biodegradables, fusta o cartó, amb Certificat Forestal Sostenible.

B) Reducció del desperdiciament i aprofitament d'aliments.

Els operadors que gestionen els serveis i el centre educatiu actuaran de manera preventiva per a evitar el desperdiciament alimentari en totes les fases del servei.

b) No contendrán más de 7,8 gramos de grasa total por porción envasada. Este límite no se aplicará a la leche entera, yogures, otras leches fermentadas y quesos; a los frutos secos crudos o tostados; ni al aceite de oliva y mantequilla.

c) No contendrán más de 2,2 gramos de grasas saturadas por porción envasada. Este límite no se aplicará a la leche entera, yogures, otras leches fermentadas y quesos; a los frutos secos crudos o tostados; ni al aceite de oliva y mantequilla.

d) No contendrán grasas total o parcialmente hidrogenadas, a excepción de las contenidas naturalmente en los alimentos lácteos y cárnicos.

e) No contendrán más de 5 g de azúcares añadidos o libres por porción envasada. No se aplicará a los alimentos con un contenido en azúcar naturalmente presente superior a las cantidades indicadas en este apartado (frutas y hortalizas que no contengan azúcares añadidos). En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100 ml.

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

g) Los valores anteriormente referidos por envase o porción se refieren a envases o porciones de 50 gramos para alimentos sólidos y de 200 ml en caso de líquidos.

3. Sostenibilidad y respeto con el entorno

A) Reducción de los residuos y huella ecológica.

Los operadores que participen en la ejecución de esta actividad deberán garantizar:

a) El adecuado reciclaje y la correcta separación entre la porción orgánica y la del resto de los residuos generados en los centros en los cuales se preste el servicio.

b) Que el menaje desechable solo podrá utilizarse en caso de que se realicen comidas fuera de los espacios destinados para comer en los centros descritos en el ámbito de aplicación.

c) La promoción de la adquisición de productos con el mínimo de embalaje posible, procurando que sean reutilizable por el proveedor y esté hechos de materiales biodegradables, madera o cartón, con Certificado Forestal Sostenible.

B) Reducción del desperdicio y aprovechamiento de alimentos.

Los operadores que gestionen los servicios y el centro educativo actuarán de manera preventiva para evitar el desperdicio alimentario en todas las fases del servicio.

ANNEX III

Centres designats per a desplegar l'activitat del programa

Codi	Nom del centre	Localitat	Crèdit
3010193	CEIP EMILIO VARELA	ALACANT	7.500,00 €
3016183	CEIP ISLA DE TABARCA	ALACANT	7.500,00 €
3011057	CEIP MONTE BENACANTIL	ALACANT	7.500,00 €
3001854	CEIP ÓSCAR ESPLÁ	ALACANT	7.500,00 €
3000710	CEIP SAN ROQUE	ALACANT	7.500,00 €
3009968	EI EL TOSSALET	ALACANT	7.500,00 €
3010211	CEIP GABRIEL MIRÓ	BENIDORM	7.500,00 €
3003048	CEIP LEONOR CANALEJAS	BENIDORM	7.500,00 €
3012268	CEIP BERNAT DE SARRIÀ	CALLOSA D'EN SARRIÀ	7.500,00 €
3003942	CEIP PÁRROCO FRANCISCO MAS	CREVILLEN	7.500,00 €
3004338	CEIP SAN FRANCISCO DE ASÍS	DOLORES	7.500,00 €
3003565	CEIP RAFAEL ALTAMIRA	EL CAMPELLO	7.500,00 €
3012074	CEIP VIRGEN DE LA SALUD	ELDA	7.500,00 €
3011069	CEIP MIGUEL HERNÁNDEZ	ELX	7.500,00 €
3007200	CEIP FERNANDO DE LOACES	ORIHUELA	7.500,00 €
3007251	CEIP VIRGEN DE LA PUERTA	ORIHUELA	7.500,00 €

ANEXO III

Centros designados para desarrollar la actividad del programa

Código	Nombre del centro	Localidad	Crédito
3010193	CEIP EMILIO VARELA	ALICANTE	7.500,00 €
3016183	CEIP ISLA DE TABARCA	ALICANTE	7.500,00 €
3011057	CEIP MONTE BENACANTIL	ALICANTE	7.500,00 €
3001854	CEIP ÓSCAR ESPLÁ	ALICANTE	7.500,00 €
3000710	CEIP SAN ROQUE	ALICANTE	7.500,00 €
3009968	EI EL TOSSALET	ALICANTE	7.500,00 €
3010211	CEIP GABRIEL MIRÓ	BENIDORM	7.500,00 €
3003048	CEIP LEONOR CANALEJAS	BENIDORM	7.500,00 €
3012268	CEIP BERNAT DE SARRIÀ	CALLOSA D'EN SARRIÀ	7.500,00 €
3003942	CEIP PÁRROCO FRANCISCO MAS	CREVILLEN	7.500,00 €
3004338	CEIP SAN FRANCISCO DE ASÍS	DOLORES	7.500,00 €
3003565	CEIP RAFAEL ALTAMIRA	EL CAMPELLO	7.500,00 €
3012074	CEIP VIRGEN DE LA SALUD	ELDA	7.500,00 €
3011069	CEIP MIGUEL HERNÁNDEZ	ELCHE	7.500,00 €
3007200	CEIP FERNANDO DE LOACES	ORIHUELA	7.500,00 €
3007251	CEIP VIRGEN DE LA PUERTA	ORIHUELA	7.500,00 €



3016080	CEIP PLAYAS DE ORIHUELA	ORIHUELA – DEHESA DE CAMPOAMOR	7.500,00 €
3007509	CEIP SAN BARTOLOMÉ	ORIHUELA – SAN BARTOLOME	7.500,00 €
3008198	CEIP GLORIA FUERTES	SAN MIGUEL DE SALINAS	7.500,00 €
3009154	CEIP SANTA TERESA	VILLENA	7.500,00 €
12007139	CEIP CARDENAL TARANCÓN	BORRIANA	7.500,00 €
12003882	CEIP MESTRE VICENT ARTERO	CASTELLÓ DE LA PLANA	7.500,00 €
12000777	CEIP SAN AGUSTÍN	CASTELLÓ DE LA PLANA	7.500,00 €
12002099	CEIP DEAN MARTÍ	ORPESA	7.500,00 €
12006615	CEIP LA MEDITERRÀNIA	ORPESA	7.500,00 €
12006779	CEIP JAUME I	VINARÒS	7.500,00 €
46018953	CEIP LA MURTERA	ADOR – PALMA DE GANDIA	7.500,00 €
46000900	CEIP NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	ALDAIA	7.500,00 €
46000997	CEIP ORBA	ALFAFAR	7.500,00 €
46016518	CEIP FERNANDO DE LOS RÍOS	BURJASSOT	7.500,00 €
46002741	CEIP PARE GUMILLA	CÀRCER	7.500,00 €
46015319	CEIP NUESTRA SEÑORA DEL AMPARO	EL REAL DE GANDIA	7.500,00 €
46004164	CEIP CERVANTES	GANDIA	7.500,00 €
46004231	CEIP ROÍS DE CORELLA	GANDIA	7.500,00 €
46004176	CEIP SAN FRANCISCO DE BORJA	GANDIA	7.500,00 €
46004863	CEIP SANT MIQUEL	LLÍRIA	7.500,00 €
46025465	CRA LA SERRANÍA	LOSA DEL OBISPO	7.500,00 €
46005922	CEIP LLUÍS VIVES	OLIVA	7.500,00 €
46006094	CEIP LA SOLANA	ONTINYENT	7.500,00 €
46017481	CEIP LA COMA	PATERNA	7.500,00 €
46006458	CEIP MIGUEL DE CERVANTES	PATERNA	7.500,00 €
46028041	CRA BENAVIDES-QUART DE LES VALLS	QUART DE LES VALLS	7.500,00 €
46025477	CRA ALFAUIR-RÒTOVA	RÒTOVA	7.500,00 €
46008716	CEIP JUAN XXIII	TORRENT	7.500,00 €
46008704	CEIP LOPE DE VEGA	TORRENT	7.500,00 €
46008741	CEIP SAN JUAN BAUTISTA	TORRENT	7.500,00 €
46008698	CEIP VIRGEN DEL ROSARIO	TORRENT	7.500,00 €
46012537	CEIP AUSIÀS MARCH	VALÈNCIA	7.500,00 €
46012586	CEIP BALLESTER FANDOS	VALÈNCIA	7.500,00 €
46016555	CEIP JUAN MANUEL MONTOYA	VALÈNCIA	7.500,00 €
46012598	CEIP NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	VALÈNCIA	7.500,00 €
		Total	382.500,00 €

3016080	CEIP PLAYAS DE ORIHUELA	ORIHUELA – DEHESA DE CAMPOAMOR	7.500,00 €
3007509	CEIP SAN BARTOLOMÉ	ORIHUELA – SAN BARTOLOME	7.500,00 €
3008198	CEIP GLORIA FUERTES	SAN MIGUEL DE SALINAS	7.500,00 €
3009154	CEIP SANTA TERESA	VILLENA	7.500,00 €
12007139	CEIP CARDENAL TARANCÓN	BORRIANA	7.500,00 €
12003882	CEIP MESTRE VICENT ARTERO	CASTELLÓ DE LA PLANA	7.500,00 €
12000777	CEIP SAN AGUSTÍN	CASTELLÓ DE LA PLANA	7.500,00 €
12002099	CEIP DEAN MARTÍ	ORPESA	7.500,00 €
12006615	CEIP LA MEDITERRÀNIA	ORPESA	7.500,00 €
12006779	CEIP JAUME I	VINARÒS	7.500,00 €
46018953	CEIP LA MURTERA	ADOR – PALMA DE GANDIA	7.500,00 €
46000900	CEIP NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	ALDAIA	7.500,00 €
46000997	CEIP ORBA	ALFAFAR	7.500,00 €
46016518	CEIP FERNANDO DE LOS RÍOS	BURJASSOT	7.500,00 €
46002741	CEIP PARE GUMILLA	CÀRCER	7.500,00 €
46015319	CEIP NUESTRA SEÑORA DEL AMPARO	EL REAL DE GANDIA	7.500,00 €
46004164	CEIP CERVANTES	GANDIA	7.500,00 €
46004231	CEIP ROÍS DE CORELLA	GANDIA	7.500,00 €
46004176	CEIP SAN FRANCISCO DE BORJA	GANDIA	7.500,00 €
46004863	CEIP SANT MIQUEL	LLÍRIA	7.500,00 €
46025465	CRA LA SERRANÍA	LOSA DEL OBISPO	7.500,00 €
46005922	CEIP LLUÍS VIVES	OLIVA	7.500,00 €
46006094	CEIP LA SOLANA	ONTINYENT	7.500,00 €
46017481	CEIP LA COMA	PATERNA	7.500,00 €
46006458	CEIP MIGUEL DE CERVANTES	PATERNA	7.500,00 €
46028041	CRA BENAVIDES-QUART DE LES VALLS	QUART DE LES VALLS	7.500,00 €
46025477	CRA ALFAUIR-RÒTOVA	RÒTOVA	7.500,00 €
46008716	CEIP JUAN XXIII	TORRENT	7.500,00 €
46008704	CEIP LOPE DE VEGA	TORRENT	7.500,00 €
46008741	CEIP SAN JUAN BAUTISTA	TORRENT	7.500,00 €
46008698	CEIP VIRGEN DEL ROSARIO	TORRENT	7.500,00 €
46012537	CEIP AUSIÀS MARCH	VALÈNCIA	7.500,00 €
46012586	CEIP BALLESTER FANDOS	VALÈNCIA	7.500,00 €
46016555	CEIP JUAN MANUEL MONTOYA	VALÈNCIA	7.500,00 €
46012598	CEIP NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	VALÈNCIA	7.500,00 €
		Total	382.500,00 €