

### III. ACTOS ADMINISTRATIVOS

#### B) SUBVENCIONES Y BECAS

##### Conselleria de Educación, Cultura, Universidades y Empleo

*RESOLUCIÓN de 26 de septiembre de 2024, por la que se aprueba la ampliación del programa experimental de innovación educativa «Alimentación saludable y sostenible» para el curso escolar 2024-2025.*

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 conmina 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 aquélla, 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.»

Igualmente, así lo establece el Decreto 252/2019, de 29 de noviembre, del Consell, de regulación de la organización y el funcionamiento de los centros públicos que imparten enseñanzas de Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato y Formación Profesional, en su artículo 75.

Por otro lado, 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 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 experimental 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 experimental 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 educativos donde se implanta el programa experimental de innovación educativa «Alimentación saludable y sostenible». Los centros educativos de titularidad de la Generalitat enumerados en el anexo III de la presente resolución han sido seleccionados teniendo en cuenta la idiosincrasia del alumnado matriculado, la pertenencia al programa «PROA+ 21-24» y la disponibilidad del centro educativo a ofrecer este programa experimental de innovación educativa «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 educativa.

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 de aplicación 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 el respeto del entorno.

Está dirigido al alumnado escolarizado en los centros educativos de Educación Infantil, Primaria y Secundaria de titularidad de la Generalitat Valenciana en los que va a desarrollarse esta iniciativa.

Este programa experimental de innovación educativa 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 escolar 2024-2025.

### *Segundo. Objetivos*

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

Además, de forma general, 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 educativos participantes en este programa experimental de innovación educativa podrán incluir las diferentes actuaciones del programa como aplicación de las actividades palanca del programa «PROA+ 24-28», en el caso de que el programa PROA+ 24-28 se implemente en el curso escolar 2024-2025 y participen en él. Podrán vincularlas a las actividades palanca «Plan de absentismo» o «Familias en la escuela».

### *Tercero. Dotación presupuestaria e importe de las asignaciones*

El crédito para la financiación de las asignaciones económicas para la ampliación del programa experimental de innovación educativa «Alimentación saludable y sostenible» en el curso 2024-2025 será de cuatrocientos cincuenta mil



euros (450.000,00 €), con cargo a la aplicación presupuestaria G0109.02.06.421E00, capítulo II del programa «Evaluación, innovación y calidad educativa», de la Ley de presupuestos de la Generalitat para el ejercicio 2024.

Cada uno de los centros educativos participantes en esta ampliación del programa experimental de innovación educativa «Alimentación saludable y sostenible» dispondrá de una asignación por importe de siete mil quinientos euros (7.500,00 €), que se incorporará a sus respectivas cuentas, siendo los centros educativos 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 2º ciclo de Educación Infantil, en Educación Primaria o en Educación Secundaria (1º ESO, 2º ESO o PAC) en el centro educativo en el que se desarrolla el programa experimental de innovación educativa.

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

#### *Quinto. Obligaciones y compromisos*

Los centros educativos 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. Este informe incluirá también indicadores referidos a calidad y al cumplimiento de los criterios alimentarios y será proporcionado por esta Conselleria a los centros educativos antes de la finalización del programa.

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

- a) Dotar de los fondos asignados a los centros educativos que constan en el anexo III de esta resolución.
- b) Vigilar y velar por el cumplimiento de los objetivos del programa experimental de innovación educativa.

#### *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, si es el caso.
- 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 innovación educativa 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 aplicación 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 2024-2025, de acuerdo con el certificado que se emitirá a este efecto.

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, si es el caso, 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 2025. Toda factura tendrá que ser emitida entre el 1 de septiembre de 2024 y el 30 de junio de 2025 y tendrá que registrarse en ITACA.

Respecto a los gastos subvencionables, serán elegibles aquellos gastos que estén directamente relacionados con el desarrollo del programa y se ajusten a los siguientes conceptos:

– Adquisición de alimentos ofrecidos al alumnado.

– Contratación de las empresas que proveerán al centro de la comida y servicios complementarios para llevar a cabo la actividad de innovación.

– Adquisición de material no fungible directamente relacionado con el desarrollo del programa. Este material no deberá estar cubierto ya por la dotación habitual de esta conselleria. Tampoco se podrán justificar gastos relacionados con obras reguladas por normas técnicas ni equipamiento TIC fuera del catálogo establecido en la web <https://ceice.gva.es/va/delegatic>.

– Adquisición de material didáctico fungible directamente relacionado con el desarrollo del programa.

– Formación del profesorado.

– Formación a las familias.

#### *Noveno. Renuncia a la participación en el programa*

Los centros educativos que no deseen participar en este programa experimental de innovación educativa deberán hacerlo constar por escrito, enviando su renuncia a la dirección de correo electrónico [alimentaciosaludable@gva.es](mailto: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.

#### *Décimo. Incumplimiento de los compromisos del programa*

Los centros educativos 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 de Educación*

La Inspección de Educación supervisará, en el ámbito de sus competencias, el correcto funcionamiento del programa.

#### *Duodécimo. Vigencia*

Esta Resolución producirá efectos desde el día siguiente al de su publicación en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

Contra esta resolución, que agota la vía administrativa, podrá interponerse un 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 jurisdicción contencioso-administrativa, o, potestativamente, recurso de reposición ante el órgano 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.

## 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 30 minutos de actividad lectiva.

Asimismo, dentro del programa se podrán realizar acciones de formación al profesorado y a las familias, encaminadas a la consecución de los objetivos del programa.

## 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 periodo 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 perceptoras 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. Responsables

Será responsable del cumplimiento de la actividad el equipo directivo de cada centro educativo y la persona coordinadora de la actividad.

## 6. 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.

## 7. Alumnado implicado

Podrá participar en la actividad todo el alumnado que esté matriculado en 2º ciclo de Educación Infantil, en Educación Primaria o en Educación Secundaria (1º ESO, 2º ESO o PAC) en el centro educativo en el que se desarrolla el programa experimental de innovación educativa durante el curso 2024-2025.

Se procurará la participación del alumnado con riesgo de abandono escolar o alumnado absentista.

## 8. 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.

## 9. Metodología

Deberá utilizarse una metodología activa, participativa y colaborativa, que promueva la socialización y la inclusión.

## 10. Recursos

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

## 11. 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 Innovación e Inclusión Educativa, por la cual se establece el protocolo de actuación ante

situaciones de absentismo escolar en los centros educativos sostenidos con fondos públicos de la Comunitat Valenciana que imparten enseñanzas obligatorias y Formación Profesional Básica.

## 12. Calendario

La actividad se desarrollará durante el curso escolar 2024-2025.

## 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:

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

B) Especificaciones:

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

b) La programación de la dieta 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 sobrepasarse las raciones recomendadas.

c) La programación de la dieta deberá ser equilibrada y variada.

d) Aceite: se utilizará aceite de oliva virgen para aliñar y aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico para cocinar o freír.

e) Se moderará el consumo de sal, recomendándose, en todo caso, 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 con respecto 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. Se puede consultar en <https://www.caecv.com/>.

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://dogv.gva.es/datos/2022/12/05/pdf/2022\\_11351.pdf](https://dogv.gva.es/datos/2022/12/05/pdf/2022_11351.pdf)

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 vegetales sin azúcares.

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

h) Pan, 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) Productos de aperitivo y similares, fritos, elaborados a base de harinas de cereales, patatas o cortezas de cerdo.
- c) 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.
- d) Bebidas con un contenido de cafeína superior a 15 mg/ 100 ml.

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 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 educativos 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 educativos 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.

### 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.

València, 26 de septiembre de 2024

José Antonio Rovira Jover  
Conseller de Educació, Cultura, Universitats y Empleo



ANEXO III  
 CENTROS EDUCATIVOS DESIGNADOS PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDAD DEL  
 PROGRAMA

Codi Código	Nom del Centre Nombre del Centro	Localitat Localidad	Crèdit Crédito
03010193	CEIP EMILIO VARELA	ALACANT	7.500,00 €
03016183	CEIP ISLA DE TABARCA	ALACANT	7.500,00 €
03011057	CEIP MONTE BENACANTIL	ALACANT	7.500,00 €
03001854	CEIP ÓSCAR ESPLÁ	ALACANT	7.500,00 €
03000710	CEIP SAN ROQUE	ALACANT	7.500,00 €
03009968	EI EL TOSSALET	ALACANT	7.500,00 €
03010119	IES VIRGEN DEL REMEDIO	ALACANT	7.500,00 €
03010211	CEIP GABRIEL MIRÓ	BENIDORM	7.500,00 €
03003048	CEIP LEONOR CANALEJAS	BENIDORM	7.500,00 €
03015041	SECCIÓ DE L'IES PADRE ARQUES A BENILLOBA	BENILLOBA	7.500,00 €
03012268	CEIP BERNAT DE SARRIÀ	CALLOSA D'EN SARRIÀ	7.500,00 €
03003942	CEIP PÁRROCO FRANCISCO MAS	CREVILLET	7.500,00 €
03004338	CEIP SAN FRANCISCO DE ASÍS	DOLORES	7.500,00 €
03003565	CEIP RAFAEL ALTAMIRA	EL CAMPELLO	7.500,00 €
03012074	CEIP VIRGEN DE LA SALUD	ELDA	7.500,00 €
03011069	CEIP MIGUEL HERNÁNDEZ	ELX	7.500,00 €
03007200	CEIP FERNANDO DE LOACES	ORIHUELA	7.500,00 €
03007251	CEIP VIRGEN DE LA PUERTA	ORIHUELA	7.500,00 €
03007509	CEIP SAN BARTOLOMÉ	ORIHUELA - SAN BARTOLOME	7.500,00 €
03008198	CEIP GLORIA FUERTES	SAN MIGUEL DE SALINAS	7.500,00 €
03013200	EI JOANOT MARTORELL	SANTA POLA	7.500,00 €
03015233	CEIP NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO	TORREVIEJA	7.500,00 €
03016596	IES TORREVIJÍA	TORREVIEJA	7.500,00 €
03009154	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 €
12005556	IES JÉRICA - VIVER	JÉRICA - VIVER	7.500,00 €
12002099	CEIP DEAN MARTÍ	ORPESA	7.500,00 €
12006615	CEIP LA MEDITERRÀNIA	ORPESA	7.500,00 €
12004400	IES MAESTRAT	SANT MATEU	7.500,00 €
12006779	CEIP JAUME I	VINARÒS	7.500,00 €
46018953	CEIP LA MURTERA	ADOR - PALMA DE GANDIA	7.500,00 €
46022099	IES PORÇONS	AIELO DE MALFERIT	7.500,00 €
46000900	CEIP NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	ALDAIA	7.500,00 €
46000997	CEIP ORBA	ALFAFAR	7.500,00 €
46016130	EI RABISANCHO	ALFAFAR	7.500,00 €





46016518	CEIP FERNANDO DE LOS RÍOS	BURJASSOT	7.500,00 €
46017501	IES FEDERICA MONTSENY	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 €
46022178	IES LA CANAL DE NAVARRÉS	NAVARRÉS	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-RÓTOVA	RÓTOVA	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			450.000,00 €