

III. ACTES ADMINISTRATIUS

B) SUBVENCIONS I BEQUES

Conselleria d'Educació, Cultura, Universitats i Ocupació

RESOLUCIÓ de 26 de setembre de 2024, per la qual s'aprova l'ampliació del programa experimental d'innovació educativa «Alimentació saludable i sostenible» per al curs escolar 2024-2025.

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. Este mandat commina 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: «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 desenrotllen, 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, arplega 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 han de fomentar i potenciar l'autonomia dels centres, avaluar-ne els resultats i aplicar els plans d'actuació oportuns. Així mateix, l'esmentada llei considera, en l'article 120.4: «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 impartixen ensenyaments d'Educació Infantil o d'Educació Primària, en l'article 60, sobre els projectes d'innovació pedagògica i curricular, estableix en l'apartat 1: «Els centres podran desenrotllar 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 l'apartat 4 s'estableix: «En el desplegament 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.»

Igualment, així ho estableix el Decret 252/2019, de 29 de novembre, del Consell, de regulació de l'organització i el funcionament dels centres públics que impartixen ensenyaments d'Educació Secundària Obligatòria, Batxillerat i Formació Professional, en l'article 75.

D'altra banda, 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, en què assenyala: «Les administracions públiques han de fomentar 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-los i adaptar-s'hi.»

Resulta d'aplicació l'Orde 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'estos centres en el seu annex I i s'estableix la classificació dels gastos que podran efectuar els centres docents en l'annex III. En l'apartat segon, «Subministraments», es detalla el concepte 2.5 «Productes d'alimentació», que pertanyen als gastos de funcionament que formen part de la gestió dels centres educatius no universitaris.

En este marc, es pretén ampliar el programa experimental 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 dirigix 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 despleguen les característiques del programa experimental 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'este alumnat a través d'activitats relacionades amb una dieta sana, sostenible i respectuosa amb l'entorn, combinada amb la formació a les famílies d'estos alumnes, permet millorar l'absentisme i, en general, suposa una millora educativa en els centres educatius a on s'implanta el programa experimental d'innovació educativa «Alimentació saludable i sostenible». Els centres educatius de titularitat de la Generalitat enumerats en l'annex III de la present resolució han sigut seleccionats tenint en compte la idiosincràsia de l'alumnat matriculat, la pertinença al programa PROA+ 21-24 i la disponibilitat del centre educatiu a oferir este programa experimental d'innovació educativa «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 l'article 11 a la Direcció General d'Innovació i Inclusió Educativa, entre altres, les competències en matèria d'innovació i inclusió educativa.

D'acord amb el que 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 d'aplicació 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 el respecte de l'entorn.

Està dirigit a l'alumnat escolaritzat en els centres educatius d'Educació Infantil, Primària i Secundària de titularitat de la Generalitat Valenciana en els quals es durà a terme esta iniciativa.

Este programa experimental d'innovació educativa inclou 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'este tipus de dieta.

El programa es durà a terme durant el curs escolar 2024-2025.

Segon. Objectius

L'objectiu d'este programa és introduir hàbits alimentaris saludables i sostenibles en la vida de l'alumnat dels centres educatius participants, fomentar la inclusió educativa de l'alumnat més vulnerable i millorar l'assistència regular de l'alumnat.

A més, de manera general, 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 la salut de les persones i del planeta.

Els centres educatius participants en este programa experimental d'innovació educativa poden incloure les diferents actuacions del programa com a aplicació de les activitats palanca del programa «PROA+ 24-28», en el cas que el programa PROA+ 24-28 s'implemente en el curs escolar 2024-2025 i hi participen. Poden vincular-les a les activitats palanca «Pla d'absentisme» o «Famílies a l'escola».

Tercer. Dotació pressupostària i import de les assignacions

El crèdit per al finançament de les assignacions econòmiques per a l'ampliació del programa experimental d'innovació educativa «Alimentació saludable i sostenible» en el curs 2024-2025 és de quatre-cents cinquanta mil euros (450.000,00 €), amb càrrec a l'aplicació pressupostària G0109.02.06.421E00, capítol II del programa «Avaluació, innovació i qualitat educativa», de la Llei de pressupostos de la Generalitat per a l'exercici 2024.

Cada un dels centres educatius participants en esta ampliació del programa experimental d'innovació educativa «Alimentació saludable i sostenible» disposarà d'una assignació per import de set mil cinc-cents euros (7.500,00 €), que



s'incorporarà als seus comptes respectius. Els centres educatius són els responsables de la correcta aplicació a la seua finalitat. El concepte és «gastos de funcionament».

Quart. Requisits i obligacions de l'alumnat

L'alumnat participant ha d'estar matriculat en 2n cicle d'Educació Infantil, en Educació Primària o en Educació Secundària (1r ESO, 2n ESO o PAC) en el centre educatiu en el qual es du a terme el programa experimental d'innovació educativa.

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

Quint. Obligacions i compromisos

Els centres educatius participants es comprometen a:

- a) Realitzar l'activitat d'innovació educativa en els termes especificats en l'annex I.
- b) Oferir, dins d'este programa, una alimentació saludable i sostenible en els termes que s'especifiquen en l'annex II de la present resolució, com a exemple d'una alimentació saludable i sostenible.
- c) Dur a terme les mesures pertinents per a reduir l'absentisme de l'alumnat, en col·laboració amb els respectius servicis socials dels municipis.
- d) Presentar un breu informe de la consecució dels indicadors d'èxit. Este informe ha d'incloure també indicadors referits a qualitat i al compliment dels criteris alimentaris i el proporcionarà la Conselleria als centres educatius abans de la finalització del programa.

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

- a) Dotar dels fons assignats els centres educatius que consten en l'annex III d'esta resolució.
- b) Vigilar i vetlar pel compliment dels objectius del programa experimental d'innovació educativa.

Sext. Organització

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

- a) Coordinar els recursos i la logística de l'obertura del centre per a este fi en l'horari general del centre, si és el cas.
- 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'innovació educativa d'alimentació saludable i sostenible.
- e) Fer un seguiment de l'alimentació que s'oferix dins de l'activitat d'innovació i garantir que es complixen els criteris d'alimentació saludable i sostenible de l'annex II.

En aplicació de l'Orde 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 Docent pot 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 2024-2025, d'acord amb el certificat que s'emetrà a este efecte.

El consell escolar de cada centre pot supervisar els productes utilitzats en l'elaboració del menjar saludable quant a la qualitat i varietat dels aliments, per a comprovar que són adequats per a una alimentació sana i equilibrada de l'alumnat i que es complixen els requisits que estableix la normativa vigent en matèria de nutrició i les característiques enumerades en l'annex II.

Sèptim. Licitació

El consell escolar de cada centre és l'encarregat d'aprovar la proposta de contractació, si és el cas, de les empreses que han de proveir el centre del menjar i els servicis complementaris per a dur a terme l'activitat d'innovació, d'acord amb el que estableix l'Orde 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'exercix l'activitat i l'autonomia de la gestió econòmica dels centres docents públics no universitaris de la Comunitat Valenciana.

Octau. Justificació

Els centres docents han de justificar la dotació segons el que disposa l'Orde 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'exercix l'activitat i l'autonomia de la gestió econòmica dels centres docents públics no universitaris de la Comunitat Valenciana.



El termini de justificació finalitza el 30 de juny de 2025. Totes les factures s'han d'emetre entre l'1 de setembre de 2024 i el 30 de juny de 2025, i han de registrar-se en ITACA.

Respecte dels gastos subvencionables, són elegibles aquells gastos que estiguen directament relacionats amb el desplegament del programa i s'ajusten als conceptes següents:

- Adquisició d'aliments oferits a l'alumnat.
- Contractació de les empreses que han de proveir el centre del menjar i els servicis complementaris per a dur a terme l'activitat d'innovació.
- Adquisició de material no fungible directament relacionat amb el desplegament del programa. Este material no ha d'estar cobert ja per la dotació habitual d'esta conselleria. Tampoc es poden justificar gastos relacionats amb obres regulades per normes tècniques ni equipament TIC fora del catàleg establert en la web <https://ceice.gva.es/va/delegatic>.
- Adquisició de material didàctic fungible directament relacionat amb el desplegament del programa.
- Formació del professorat.
- Formació a les famílies.

Nové. Renúncia a la participació en el programa

Els centres educatius que no desitgen participar en este programa experimental d'innovació educativa han 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.

Dècim. Incompliment dels compromisos del programa

Els centres educatius participants es comprometen a dur a terme el desplegament del programa seguint les instruccions d'esta 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, s'han de reintegrar les quantitats no disposades o no justificades.

Onzé. Inspecció d'Educació

La Inspecció d'Educació supervisarà, en l'àmbit de les seues competències, el correcte funcionament del programa.

Dotzé. Vigència

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

Contra esta resolució, que posa fi a la via administrativa, pot interposar-se un 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 contenciosa administrativa, o, potestativament, un recurs de reposició davant de l'òrgan que la dicta, en el termini d'un mes comptat en els mateixos termes, de conformitat amb el que disposen 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.

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 de la importància de transitar cap a una dieta saludable i respectuosa amb l'entorn, que permeta impulsar sistemes alimentaris que garantisquen un desenrotllament sostenible i respectuós amb la salut de les persones i del planeta.

2. Característiques de l'activitat d'innovació

L'activitat d'innovació consistix en la formació de l'alumnat en nutrició, dieta saludable i sostenible, així com del consum respectuós amb l'entorn. A més, dins d'esta 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'este tipus de dieta.

Esta activitat es durà a terme durant la primera mitat de la jornada escolar amb un mínim de 30 minuts d'activitat lectiva.

Així mateix, dins del programa es podran realitzar accions de formació al professorat i a les famílies, encaminades a la consecució dels objectius del programa.

3. Objectius mínims

- a) Conscienciar sobre els hàbits de consum saludables i responsables amb l'entorn.
- b) Previndre actituds absentistes i conscienciar sobre el seu impacte.
- c) Implicar les famílies en el seguiment de la formació dels seus fills/es.
- d) Fer una ràpida detecció de l'absentisme escolar en el període d'escolarització obligatòria a fi de previndre possibles situacions d'abandó i de fracàs escolar.
- e) Fer el seguiment de l'alumnat amb el risc d'absentisme a causa de 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, previndre 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. Responsables

L'equip directiu de cada centre educatiu i la persona coordinadora de l'activitat són els responsables del compliment de l'activitat.

6. Professorat i altres membres de la comunitat educativa

Per al desplegament de l'activitat, s'ha de procurar la col·laboració dels tutors/tutores i professorat de cada grup, del personal d'orientació educativa, dels servicis socials municipals, així com d'altres entitats socials.

7. Alumnat implicat

Pot participar en l'activitat l'alumnat que estiga matriculat en 2n cicle d'Educació Infantil, en Educació Primària o en Educació Secundària (1r ESO, 2n ESO o PAC) en el centre educatiu en el qual es du a terme el programa experimental d'innovació educativa durant el curs 2024-2025.

S'ha de procurar la participació de l'alumnat amb el risc d'abandó escolar o alumnat absentista.

8. Àrees o àmbits en què s'aplica

L'activitat s'ha d'abordar de manera transversal, treballant estratègies, rutines i habilitats encaminades a consolidar competències per a l'aprenentatge.

9. Metodologia

Ha d'utilitzar-se una metodologia activa, participativa i col·laborativa, que promoga la socialització i la inclusió.

10. Recursos

Els recursos dels centres educatius per a l'execució del programa consistixen en la dotació econòmica assignada per esta resolució.

11. Absentisme

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

12. Calendari

L'activitat es durà a terme durant el curs escolar 2024-2025.

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 han d'incloure:

- a) Fruita fresca de temporada i/o
- b) Pa, 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 afegits.

B) Especificacions:

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

b) La programació de la dieta ha de tindre en compte la planificació del menú escolar i complementar-la quant a la freqüència de consum d'aliments. Amb atenció especialment en productes d'origen animal com ara lactis, ous i derivats de la carn, com els embotits. No han de sobrepassar-se les racions recomanades.

c) La programació de la dieta ha de ser equilibrada i variada.

d) Oli: s'ha d'utilitzar oli d'oliva verge per a amanir i oli d'oliva o oli de gira-sol alt oleic per a cuinar o fregir.

e) S'ha de moderar el consum de sal; en tot cas, s'ha de recomanar l'ús de sal iodada.

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

C) Característiques dels aliments:

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

a) Els aliments, productes i/o ingredients utilitzats en l'elaboració dels menús han de ser, com a mínim en un 15 % en pes, d'agricultura ecològica, acreditats i certificats segons els segells del Consell de la Producció d'Agricultura Ecològica de València (CAECV) o d'altres de caràcter similar. Es pot consultar en <https://www.caecv.com/>.

b) Els aliments, productes i/o ingredients de producció ecològica utilitzats en l'elaboració dels menús han de ser 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, s'ha de fer un càlcul global del conjunt dels grups d'aliments.

c) Les fruites, verdures i hortalisses han 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, a la Comunitat Valenciana: https://dogv.gva.es/datos/2022/12/05/pdf/2022_11351.pdf

d) Fruitos, hortalisses i verdures: s'han de presentar 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, han de ser adquirides als productors primaris de proximitat i canals curts de comercialització. La quantitat de fruites, verdures i hortalisses de proximitat ha de ser, en pes, d'almenys un 50 %.

f) Els derivats lactis d'elecció han de ser iogurt, quallada i brull, sense sucre ni edulcorants afegits. Estan permesos les postres i begudes vegetals sense sucres.

g) Els ous bollits ha d'estar dins de la numeració 0-2.

h) Pa, cereals o els seus derivats preferentment integrals. Estos han de ser sense sucres ni edulcorants artificials afegits.

2. Prohibició d'aliments i begudes no saludables

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

- a) Caramels, confits i llepolies.



- b) Productes d'aperitiu i similars, fregits, elaborats a base de farines de cereals, creïlla o cotna de porc.
- c) Begudes refrescants i altres begudes que continguen una quantitat superior a 5 grams per cada 100 ml de producte de sucres afegits. Este criteri no s'ha d'aplicar a l'orxata de xufa.
- d) Begudes amb un contingut de cafeïna superior a 15 mg/100 ml.
Únicament es permet productes envasats que complisquen els següents criteris nutricionals:
 - a) No han de contindre més de 200 quilocalories per porció envasada. Este límit no s'ha d'aplicar als formatges, oli d'oliva, mantega, llegums, fruita seca i llavors crues o torrades, fruita dessecada, conserves de peix, xocolate (mínim 70 % de cacau), cereals i derivats.
 - b) No han de contindre més de 7,8 grams de greix total per porció envasada. Este límit no s'ha d'aplicar 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 han de contindre més de 2,2 grams de greixos saturats per porció envasada. Este límit no s'ha d'aplicar 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 han de contindre greixos totalment o parcialment hidrogenats, llevat dels continguts naturalment en els aliments lactis i carnis.
 - e) No han de contindre més de 5 g de sucres afegits o lliures per porció envasada. No s'ha d'aplicar als aliments amb un contingut en sucre naturalment present superior a les quantitats indicades en este apartat (fruites i hortalisses que no continguen sucres afegits). En la llet i productes lactis no s'ha de comptabilitzar, a l'hora d'aplicar este límit, el sucre naturalment present en la llet (lactosa) que aproximadament correspon a 4,8 g/100 ml.
 - f) Han de contindre un màxim de 0,5 g de sal (0,2 g de sodi) per porció envasada.
 - g) Els valors anteriorment relacionats per envàs o porció es referixen 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'esta activitat han 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 educatius en els quals es preste el servici.
- 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 educatius descrits en l'àmbit d'aplicació.
- c) La promoció de l'adquisició de productes amb el mínim d'embalatge possible, procurant que siguen reutilitzables pel proveïdor i estiguen fets de materials biodegradables, fusta o cartó.

B) Reducció del desaprofitament i aprofitament d'aliments.

Els operadors que gestionen els servicis i el centre educatiu han d'actuar de manera preventiva per a evitar el desaprofitament alimentari en totes les fases del servici.

València, 26 de setembre de 2024

José Antonio Rovira Jover

Conseller d'Educació, Cultura, Universitats i Ocupació



ANNEX III
CENTRES EDUCATIUS DESIGNATS PER A DUR A TERME L'ACTIVITAT 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 €