



León, 25 de septiembre de 2019

Universidad de Burgos
Universidad de León
Universidad de Salamanca
Universidad de Valladolid

Asunto: Menús para celíacos en los establecimientos de los centros universitarios

Excmo. Sr:

En esta Procuraduría se tramita el expediente registrado con el número de referencia **1401/2019**, con motivo de una queja en la que se hacía alusión a las dificultades con las que se encuentran las personas celíacas en las cafeterías y comedores universitarios, puesto que no disponen de menús sin gluten adecuados para poder ser consumidos. A las personas celiacas se podría añadir cualquier persona con otras intolerancias o alergias alimentarias.

Con relación a ello, el pasado 4, 16, 17 Y 24 de septiembre, hemos registrado los informes solicitados a la Universidad de Salamanca, Valladolid, Burgos y León, respectivamente.

En el informe de la Universidad de Salamanca se hace hincapié en que, ni las medidas especiales aplicables al ámbito escolar previstas en el artículo 40 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, ni el Decreto 12/2016, de 21 de abril, que regula los establecimientos de restauración en la Comunidad de Castilla y León, ni la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, de Turismo de Castilla y León, son aplicables a los comedores universitarios, por lo que no resulta imperativo establecer en los pliegos de cláusulas para la adjudicación de los contratos la mención de la oferta de menús especiales como es el caso de los menús para personas con el síndrome de mala absorción. Se señala, no obstante, que, del conjunto de licitaciones publicadas por la Universidad de Salamanca en materia de comedores universitarios y de cafeterías de los centros universitarios, únicamente para el expediente del Colegio Arzobispo Fonseca se ha contemplado la elaboración de menús para celíacos, añadiéndose que la Universidad de Salamanca procurará, dentro de los límites de la aplicación presupuestaria aprobada a tal fin, ampliar la prestación de servicios de restauración a menús de carácter especial.

La Universidad de Valladolid incide en que se están introduciendo progresivamente los criterios y recomendaciones establecidas por la Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas (CRUE) en el mes de marzo de 2018, así como que, en los pliegos de prescripciones de aplicación a los nuevos contratos de la



Universidad, una de las exigencias es la de *“Disponer de menús/platos combinados para celíacos, vegetarianos,...y otros tipos específicos bajo demanda”*.

Por otro lado, la Universidad de Valladolid también pone de manifiesto que está adherida a la Red Española de Universidades Saludables (REUS), y que, con motivo de los contratos que deben ser adjudicados nuevamente, por vencimiento o resolución de los anteriores, o por cese del adjudicatario, se está exigiendo fomentar la alimentación saludable a través de su oferta y de acciones puntuales como campañas informativas y jornadas que lo favorezcan.

Finalmente, también la Universidad de Valladolid se compromete a poner en conocimiento de los Decanos y Directores de los centros de la Universidad de Valladolid la creciente demanda social transmitida a través de la petición de información de esta Procuraduría en el expediente que nos ocupa, para que, en la medida de lo posible, *“se incremente en esa línea los productos y servicios en cafeterías o, en caso de estar implantado el nuevo pliego, se vigile atentamente su cumplimiento”*.

La Universidad de Burgos, por su parte, ha informado que el servicio de comedor se presta en la Residencia Universitaria “Camino de Santiago” y en las Facultades de Ciencias, Derecho, Ciencias Económicas y Empresariales, Educación, así como en la Escuela Politécnica Superior del Campus San Amaro y en la Escuela Politécnica Superior del Campus del Vena. De entre estos centros, se ofrecen menús para celíacos, previa comunicación y demanda por el interesado, en el comedor universitario de la Residencia “Camino de Santiago”, y en las cafeterías de la Escuela Politécnica Superior del Campus del Vena, la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales y la Escuela Politécnica Superior del Campus de San Amaro.

Por otro lado, en el informe de la Universidad de Burgos, también se indica que, en los procedimientos de contratación de los servicios de cafetería y restauración se prima, además de la calidad, el precio ofertado, teniendo en cuenta que los destinatarios, principalmente los estudiantes universitarios, normalmente tienen una capacidad económica limitada, por lo que *“resulta conveniente no producir una oferta elevada de menús que resultaría contraria al objetivo de establecer unos precios económicos y asequibles para la comunidad universitaria”*.

No obstante, desde la Universidad de Burgos, se señala que se procederá a comunicar a los adjudicatarios de los servicios de cafetería y comedor la necesidad de que se ofrezca mejor información a los usuarios, incluyendo un anuncio en los comedores en el que se informe sobre la posibilidad de servir menús para celíacos, previa demanda.

En cuanto a la Universidad de León, en su informe se señala que *“En las cafeterías y comedores universitarios, en cumplimiento del Reglamento UE 1169/2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor, disponen en lugares visibles de*



sus instalaciones y en su cartas, la información relativa a la presencia de alérgenos en sus productos, así mismo se informa que toda persona celíaca tiene a su disposición menús alternativos previa consulta”.

Al margen de la información facilitada por las Universidades públicas de Castilla y León, hay que partir de que la Constitución Española, en su artículo 43, reconoce el derecho a la protección de la salud, encomendando a los poderes públicos organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios. Del mismo modo, el artículo 13.2 del Estatuto de Autonomía de Castilla y León reconoce el derecho de todas las personas a la protección integral de su salud, y obliga a los poderes públicos a velar para que este derecho sea efectivo.

La Carta de Ottawa para la promoción de la salud, surgida de la Conferencia celebrada entre el 17 y el 21 de noviembre de 1986, en la que estuvo representada España, ya promocionaba la creación de entornos saludables, particularmente en el ámbito del trabajo y del ocio, y en cualquier contexto social donde las personas desarrollan sus actividades diarias. Las Universidades se constituyen en centros de trabajo y en centros de enseñanza, por lo que las mismas deben adquirir un compromiso para promover la salud, el bienestar y la calidad de vida de las personas que trabajan y estudian en su entorno, en particular a través de la alimentación.

El anterior contexto explica que la CRUE, de la que forman parte las cuatro Universidades Públicas de Castilla y León, haya desarrollado un “Informe sobre fomento de los hábitos saludables en las Universidades a través de las empresas adjudicatarias de los servicios de vending y restauración” fechado el 15 de marzo de 2019. Este informe sugiere unos criterios mínimos y formula una serie de recomendaciones en consideración a las cláusulas que se deben introducir en la confección de pliegos de prescripciones técnicas, para la contratación de máquinas expendedoras de productos alimenticios y para la gestión del servicio de cafeterías y comedores. Y, como no podía ser menos, en cuanto a los menús de las cafeterías y comedores, se recomienda *“servir menús especiales adaptados a alergias e intolerancias alimentarias bajo demanda previa”*.

Dicho informe también contiene, respecto a las máquinas expendedoras de productos comestibles sólidos y bebidas frías y calientes, unas recomendaciones dirigidas a limitar contenidos calóricos, grasos, con azúcares, con sal o sodio, con edulcorantes añadidos, etc.

Partiendo de todo ello, y de la información facilitada por las Universidades de la Comunidad de Castilla y León, en la que se evidencia que, en líneas generales, se está en vías de generalizar, en todas las cafeterías y establecimiento de restauración de los distintos centros universitarios, la disponibilidad de los menús que requieren las personas que presentan intolerancias alimenticias, nos queda insistir en esta misma línea, de tal modo que la comunidad universitaria reciba servicios ajustados a sus



necesidades en el ámbito de la salud.

En virtud de todo lo expuesto, y al amparo de las facultades conferidas por el Estatuto de Autonomía de Castilla y León y por la Ley 2/1994, de 9 de marzo, del Procurador del Común, consideramos oportuno formular la siguiente **Resolución**:

- **Para la licitación de las concesiones de los servicios de cafetería y restauración de los centros universitarios, se debería introducir en los pliegos de prescripciones técnicas requisitos dirigidos a conseguir que la alimentación servida sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio, en particular de los usuarios que presentan intolerancias y alergias alimenticias, como es el caso de las personas celíacas, debiendo ser objeto de especial valoración dichas prescripciones en los criterios de adjudicación de los contratos, y el efectivo control de su cumplimiento.**

- **Los productos de las máquinas dispensadoras de bebidas y alimentación también deberían responder a criterios de salubridad, pudiendo establecerse como orientativas todas las recomendaciones contempladas en el “Informe sobre el fomento de los hábitos saludables en las Universidades a través de empresas adjudicatarias de los servicios de vending y restauración” de 15 de marzo de 2019, que fue aprobado por la Red Española de Universidades Saludables (REUS).**

- **Las cafeterías y establecimientos de restauración de los centros universitarios deben ofrecer, en lugar visible y destacado, información sobre la existencia de menús especiales bajo demanda, especialmente para que puedan ser consumidos por personas con intolerancias y alergias alimentarias.**

Esta es nuestra resolución y así se la hacemos saber, con el ruego de que nos comunique de forma motivada la aceptación o no aceptación de la misma en el plazo de dos meses, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 19.2 de la Ley Reguladora de la Institución.

Una vez realizadas las comunicaciones oportunas, se acuerda publicar la presente Resolución en la página web de esta Institución, previa disociación de los datos de carácter personal que contuviera.

Pendiente de sus noticias, reciba un cordial saludo.

Atentamente,

EL PROCURADOR DEL COMÚN
Tomás Quintana López