vinetur

Los comedores públicos y asistenciales deberán servir menús más saludables y sostenibles

Las empresas de catering y concesionarias deberán adaptar compras, proveedores y dietas en colegios, hospitales y residencias

viernes 6 de noviembre de 2026

La restauración colectiva que trabaja para centros públicos y asistenciales en España tendrá nuevas reglas de compra y de elaboración de menús. El Boletín Oficial del Estado ha publicado este viernes, 6 de noviembre, el Real Decreto 950/2026, de este miércoles, 4 de noviembre, con criterios para fomentar una alimentación saludable y sostenible en centros de titularidad pública y en centros para personas en situación de dependencia o con discapacidad.

La norma afecta de forma directa a comedores escolares, hospitales, residencias y otros servicios de restauración colectiva vinculados a esos centros. Su impacto para la hostelería se concentra en las empresas de catering, concesionarias y proveedores que operan con contratos públicos o con centros asistenciales incluidos en el ámbito del decreto, ya que deberán adaptar tanto los pliegos de compra como la composición de los menús.

El texto fija como objetivo mejorar la calidad nutricional de la oferta alimentaria en esos comedores. Para ello, los menús deberán basarse en productos frescos, de proximidad y con menor impacto ambiental. El decreto incorpora además criterios de sostenibilidad en la contratación pública, de modo que la compra de alimentos deja de medirse solo

por precio y pasa a incluir condiciones ligadas al origen y al perfil nutricional de los productos.

Entre los cambios que recoge el BOE figura una orientación más clara de las dietas hacia un mayor consumo de legumbres, frutas y verduras, junto con una reducción de la carne roja y de la carne procesada. Se trata de un cambio que obligará a revisar cartas, fichas técnicas, aprovisionamiento y frecuencias de servicio en buena parte de la restauración colectiva que trabaja para la Administración y para centros asistenciales.

La norma también introduce obligaciones específicas para los centros que atienden a personas dependientes. En esos casos, los menús deberán ajustarse a las necesidades particulares de los usuarios, con el objetivo de asegurar su bienestar y su calidad de vida. Esa exigencia afecta tanto al diseño de las dietas como a la organización del servicio alimentario en residencias y otros recursos asistenciales.

El Gobierno prevé mecanismos de seguimiento y evaluación para comprobar el cumplimiento de las medidas. El decreto incluye además el fomento de la innovación en la restauración colectiva, un aspecto que puede trasladarse a nuevos sistemas de compra, planificación de menús y organización de cocinas en los contratos afectados.

Según recoge el BOE, los nuevos requisitos no se aplicarán a toda la restauración, sino a la pública y asistencial comprendida por la norma. Para el sector hostelero, esto limita el alcance de la medida a una parte concreta del mercado: la que depende de licitaciones, conciertos o servicios ligados a centros públicos y de cuidados, y no al conjunto de bares, cafeterías y restaurantes.

La publicación oficial también establece un calendario diferido. Los requisitos regirán a partir de noviembre de 2027, con excepciones para contratos previos y con un periodo transitorio en la compra de productos ecológicos. Ese margen da tiempo a las empresas para adaptar compras, proveedores y menús antes de la entrada en vigor plena del nuevo marco.