

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía todas las firmas auténticas y se han ocultado los datos personales protegidos y los códigos que permitirían acceder al original

Exp.: A/SER-049037-2022  
322A-005-22

En Madrid a la fecha de la firma.

## REUNIDOS

De una parte, **D Joaquín Rubio Agenjo**, en calidad de Secretario General Técnico, nombrado por Decreto 30/2026, de 25 de marzo, del Consejo de Gobierno, actuando en nombre y representación de la Consejería de Educación, Ciencia y Universidades de la Comunidad de Madrid, en el ejercicio de las atribuciones que le han sido delegadas por Orden 365/2024, de 13 de febrero, de la Consejería de Educación, Ciencia y Universidades (BOCM 20-02-24).

De otra parte, **Dña. LAURA RODRÍGUEZ GONZÁLEZ**, con D.N.I. [REDACTED], actuando en nombre y representación de la empresa **COCINAS CENTRALES, S.A.** (CIF: A-78538774) en calidad de Apoderada, en virtud de las facultades que le confiere la Escritura de poder otorgada ante el Notario del Ilustre Colegio del País Vasco, D José Luis Amerigo Garcia, el día 3 de julio de 2018 bajo el número 427 de su protocolo.

Ambas partes se reconocen competencia y capacidad, respectivamente para formalizar el presente contrato.

## ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS

**PRIMERO.-** Mediante Orden 2451/2023 de 4 de julio del Consejero de Educación Ciencia y Universidades se acordó la adjudicación del “ACUERDO MARCO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN LOS CENTROS DOCENTES PÚBLICOS NO UNIVERSITARIOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID Y ACTUACIONES COMPLEMENTARIAS INHERENTES AL MISMO, DIVIDIDO EN 267 LOTES”, a la empresa “COCINAS CENTRALES, S.A”, en los lotes que figuran en el Anexo a este contrato y que le habilita para poder participar en la licitación de los contratos basados en el mismo, en las condiciones establecidas en la Cláusula 39 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

**SEGUNDO.-** El presente acuerdo marco no lleva gasto asociado para la Administración por tratarse de un procedimiento destinado a fijar las condiciones a las que habrán de ajustarse los contratos con las empresas que presten el servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid indicados en los pliegos que rigen el procedimiento, correspondiendo a los usuarios del servicio el abono del precio de menú escolar.

**TERCERO.-** Mediante Orden 666/205 de 4 de marzo del Consejero de Educación, Ciencia y Universidades, se aprobó la primera prórroga del presente acuerdo marco, por un período de 1 año, correspondiente al curso escolar 2025-2026

**CUARTO.-** De conformidad con lo dispuesto en los artículos 222, 203 y 205 y siguientes de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, así como en la Cláusula 22 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, se ha tramitado la modificación del presente contrato.

Dicha modificación tiene como causa la entrada en vigor del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, publicado en el Boletín Oficial del Estado (BOE) el 16 de abril de 2025, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

De acuerdo con lo previsto en su artículo 2, las disposiciones del citado Real Decreto resultan aplicables a los centros educativos públicos, concertados y privados que impartan educación infantil (segundo ciclo), educación primaria, educación especial, educación secundaria obligatoria, bachillerato o ciclos formativos de grado básico o medio.

Asimismo, conforme a la disposición final segunda, esta normativa entra en vigor a los doce meses de su publicación en el BOE, siendo por tanto de obligado cumplimiento desde el 16 de abril de 2026. No obstante, lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 4, entrará en vigor a los veinticuatro meses de dicha publicación, es decir el 16 de abril de 2027..

Como consecuencia de la obligación de adaptación del Acuerdo Marco a la normativa estatal, se introducen las modificaciones que se relacionan seguidamente en diversos artículos del Pliego de Prescripciones Técnicas:

#### **Artículo 6.2.1 ALUMNADO DE PRIMER CICLO DE EDUCACIÓN INFANTIL ESCOLARIZADO EN COLEGIOS PÚBLICOS DE EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA<sup>3483</sup>**

Se incorporan las siguientes modificaciones en el apartado e) Otras recomendaciones:

“En la programación semanal, se incluirá en los menús alguna variedad de alimentos integrales y/o de semillas (pasta, arroz, pan, etc.):

- Ofrecer al menos dos veces a la semana pan integral.”

“ Las frituras se limitarán como máximo a una ración por semana”.

“Se prohíbe el consumo de frutos secos enteros en los menores de 6 años por el riesgo de asfixia”

#### **Artículo 6.2.2 ALUMNADO DE SEGUNDO CICLO DE EDUCACIÓN INFANTIL, PRIMARIA Y E.S.O**

Se incorporan las siguientes modificaciones en el apartado e) Otras recomendaciones:

“En la programación semanal, se incluirá en los menús alguna variedad de alimentos integrales y/o de semillas (pasta, arroz, pan, etc.)

- Ofrecer al menos dos veces a la semana pan integral”

“ Las frituras se limitarán como máximo a una ración por semana”

*“Se moderará el uso de sal y alimentos envasados con alto contenido en sal en las preparaciones. Utilización de sal yodada, de forma reducida.”*

*“Se prohíbe el consumo de frutos secos enteros en los menores de 6 años por el riesgo de asfixia.”*

#### **Artículo 6.4 DIETAS ESPECIALES ( párrafo quinto y sexto)**

Se modifican el párrafo quinto y sexto en el siguiente sentido:

*“En los ciclos de menús se deberá incluir información sobre las sustancias y/o ingredientes de los menús que pueden causar alergia mediante una representación con símbolos/colores o bien descrito a continuación de cada plato que compone el menú.”*

*Los centros deben disponer también de menús especiales para el alumnado que lo requiera, por motivos éticos o religiosos.*

*Sin embargo, cuando las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales en cualquiera de los casos anteriormente citados (alumnos con alergias o intolerancias, motivos éticos o religiosos) o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible, se facilitarán a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia.”*

*Asimismo, se elimina el siguiente texto “Como mejoras en la prestación del servicio, se podrán incluir menús adaptados a diferentes hábitos culturales y/o religiosos (menú sin cerdo, menú Kosher, etc.)”*

#### **Artículo 6.5 OTROS CONTENIDOS DE LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS MENÚS**

Se modifica el párrafo tercero en el siguiente sentido:

*“Los padres deberán conocer el plan de menús del comedor escolar, con información de su valor nutricional, la técnica culinaria de elaboración, los tipos de salsas y guarniciones y el listado de alérgenos presentes en cada uno de los platos. Respecto de los postres, se indicará también la variedad en el caso de las frutas o el tipo de lácteo. para que puedan planear el resto de comidas del día de manera adecuada. Para facilitar esta planificación, se incluirá en los menús recomendaciones para las cenas de los escolares que complementen lo servido en el comedor”*

#### **Anexo III Orientaciones prácticas para el desarrollo de los menús del comedor escolar**

Se incorporan las siguientes modificaciones:

Alimentos proteicos de origen vegetal	1-5 raciones semanales	-
---------------------------------------	------------------------	---

Pan	1ración/día Al menos 2 veces a la semana pan integral	≥ 2 tipos a la semana
-----	----------------------------------------------------------	-----------------------

Fritos, rebozados, empanados	≤ 1 ración/semana	-
---------------------------------	-------------------	---

**QUINTO.-** Asimismo, de acuerdo con lo previsto en el apartado 10 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares del referido Acuerdo Marco y al amparo de lo que establece el artículo 29 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, se ha instruido expediente de prórroga del presente Acuerdo Marco.

**SEXTO.-** La comunicación de audiencia al contratista, se realizó con fecha de 23 de febrero de 2026, dando la conformidad al modificado y a la prórroga con fecha 24 de febrero de 2026.

El Servicio Jurídico y la Intervención Delegada de la Consejería de Educación, Ciencia y Universidades, han emitido informes favorables con fechas 30 y 31 de marzo de 2026 y 16 de abril de 2026, respectivamente.

Mediante Orden 1636/2026 de la Consejera de Educación, Ciencia y Universidades, de fecha 17 de abril, se ha aprobado la modificación y la segunda prórroga del presente Acuerdo Marco, por un período de 1 año, que comprende el curso escolar 2026-2027.

### CLÁUSULAS DEL CONTRATO

**PRIMERA.-** Dña. **LAURA RODRÍGUEZ GONZÁLEZ** en nombre y representación de la empresa **COCINAS CENTRALES, S.A.** (CIF: A-78538774) se compromete a llevar a cabo las prestaciones derivadas de la modificación del **“ACUERDO MARCO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN LOS CENTROS DOCENTES PÚBLICOS NO UNIVERSITARIOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID Y ACTUACIONES COMPLEMENTARIAS INHERENTES AL MISMO, DIVIDIDO EN 267 LOTES”**, durante el período de prórroga con estricta sujeción a lo establecido en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas, documentos en que se determina y detalla el objeto del acuerdo marco, y que acepta plenamente, de lo que deja constancia firmando en este acto su conformidad con cada uno de ellos.

**SEGUNDA.-** la modificación del contrato encuentra su fundamento en la entrada en vigor del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se desarrolla determinados aspectos de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos. En consecuencia se adaptan determinadas cláusulas del Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares, que quedan modificadas en el siguiente sentido:

**Artículo 6.2.1 ALUMNADO DE PRIMER CICLO DE EDUCACIÓN INFANTIL ESCOLARIZADO EN COLEGIOS PÚBLICOS DE EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA**<sup>3483</sup>

Se incorporan las siguientes modificaciones en el apartado e) Otras recomendaciones:

“En la programación semanal, se incluirá en los menús alguna variedad de alimentos integrales y/o de semillas (pasta, arroz, pan, etc.):

- Ofrecer al menos dos veces a la semana pan integral.”

“ Las frituras se limitarán como máximo a una ración por semana”.

“Se prohíbe el consumo de frutos secos enteros en los menores de 6 años por el riesgo de asfixia”

#### **Artículo 6.2.2 ALUMNADO DE SEGUNDO CICLO DE EDUCACIÓN INFANTIL, PRIMARIA Y E.S.O**

Se incorporan las siguientes modificaciones en el apartado e) Otras recomendaciones:

“En la programación semanal, se incluirá en los menús alguna variedad de alimentos integrales y/o de semillas (pasta, arroz, pan, etc.)

- Ofrecer al menos dos veces a la semana pan integral”

“ Las frituras se limitarán como máximo a una ración por semana”

“Se moderará el uso de sal y alimentos envasados con alto contenido en sal en las preparaciones. Utilización de sal yodada, de forma reducida.”

“Se prohíbe el consumo de frutos secos enteros en los menores de 6 años por el riesgo de asfixia.”

#### **Artículo 6.4 DIETAS ESPECIALES ( párrafo quinto y sexto)**

Se modifican el párrafo quinto y sexto en el siguiente sentido:

*“En los ciclos de menús se deberá incluir información sobre las sustancias y/o ingredientes de los menús que pueden causar alergia mediante una representación con símbolos/colores o bien descrito a continuación de cada plato que compone el menú.*

*Los centros deben disponer también de menús especiales para el alumnado que lo requiera, por motivos éticos o religiosos.*

*Sin embargo, cuando las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales en cualquiera de los casos anteriormente citados (alumnos con alergias o intolerancias, motivos éticos o religiosos) o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible, se facilitarán a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia.”*

**Asimismo, se elimina el siguiente texto** “Como mejoras en la prestación del servicio, se podrán incluir menús adaptados a diferentes hábitos culturales y/o religiosos (menú sin cerdo, menú Kosher, etc.)”

#### **Artículo 6.5 OTROS CONTENIDOS DE LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS MENÚS**

Se modifica el párrafo tercero en el siguiente sentido:

*“Los padres deberán conocer el plan de menús del comedor escolar, con información de su valor nutricional, la técnica culinaria de elaboración, los tipos de salsas y guarniciones y el listado de alérgenos presentes en cada uno de los platos. Respecto de los postres, se indicará también la variedad en el caso de las frutas o el tipo de lácteo. para que puedan planear el resto de comidas del día de manera adecuada. Para facilitar esta planificación, se incluirá en los menús recomendaciones para las cenas de los escolares que complementen lo servido en el comedor”*

### Anexo III Orientaciones prácticas para el desarrollo de los menús del comedor escolar

Se incorporan las siguientes modificaciones:

Alimentos proteicos de origen vegetal	1-5 raciones semanales	-
Pan	1ración/día Al menos 2 veces a la semana pan integral	≥ 2 tipos a la semana
Fritos, rebozados, empanados	≤ 1 ración/semana	-

**TERCERA .** – La presente modificación no supone incremento del precio, siendo el precio día del menú escolar, a satisfacer por cada usuario del servicio, se establece por la Consejería de Educación, Ciencia y Universidades en 5,50 euros por comensal, IVA incluido, sin perjuicio de la regulación específica para los Centros de Educación Especial.

**CUARTA.-** La prórroga del presente Acuerdo Marco en los lotes que figuran en el Anexo a este contrato, le habilita para poder participar en la licitación de los contratos basados en el mismo, en las condiciones establecidas en la Cláusula 39 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

De conformidad con lo establecido en el apartado 13 de la Cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, en relación con lo establecido en el artículo 103 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, no procede la revisión de precios.

**QUINTA. -** El plazo de ejecución del Acuerdo Marco se amplía en un año como consecuencia de la presente prórroga, comprendiendo el curso escolar 2026-2027.



**SEXTA.** - Los contratos basados en el Acuerdo Marco se registrarán por lo dispuesto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas Particulares y demás normas que sean de aplicación.

El plazo de duración de los contratos basados comprenderá un curso académico 2026-2027.

**SÉPTIMA.** - Para el Acuerdo Marco, conforme lo establecido en el apartado 7 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, no se establece garantía definitiva, no obstante, para los contratos basados si se establece una garantía definitiva del 5% sobre importe de adjudicación, IVA excluido.

**OCTAVA.** - El Acuerdo Marco tiene carácter administrativo y ambas partes quedan sometidas a lo estipulado en el mismo, así como a lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en el de Prescripciones Técnicas.

Para lo no previsto en los pliegos, el acuerdo marco se regirá por la Legislación básica del Estado en materia de contratos públicos: Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP), por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, y, en cuanto no se oponga a lo establecido en la LCSP, rige el Real Decreto 817/2009, de 8 de mayo, por el que se desarrolla parcialmente la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado por Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre (en adelante RGLCAP), por las leyes aprobadas por la Asamblea de Madrid; y por el Reglamento General de Contratación Pública de la Comunidad de Madrid, aprobado por Decreto 49/2003, de 3 de abril (en adelante RGCPM) y sus normas complementarias. Supletoriamente se aplicarán las normas estatales sobre contratos públicos que no tengan carácter básico, las restantes normas de derecho administrativo y, en su defecto, las normas de derecho privado.



Cuantas controversias o litigios surgieran como consecuencia de la interpretación, modificación, resolución y efectos de este Acuerdo Marco se entenderán siempre sometidas a la jurisdicción de los Tribunales Contencioso-Administrativos competentes con sede en Madrid.

Para la debida constancia de todo lo convenido, se firma el presente documento.

**POR LA ADMINISTRACIÓN**  
**EL SECRETARIO GENERAL TÉCNICO**

Firmado digitalmente por: RUBIO AGENJO JOAQUIN  
Fecha: 2026.04.23 17:17

**POR LA CONTRATISTA**  
**COCINAS CENTRALES, S.A.**

  
Firmado digitalmente  
por  MARIA  
MARIA LAURA  
RODRIGUEZ (R:  
A78538774)  
Fecha: 2026.04.27  
14:31:23 +02'00'

ANEXO

EMPRESA	LOTES
COCINAS CENTRALES, S.A.	1; 2; 3; 4; 5; 6; 7; 8; 9; 10; 11; 12; 13; 14; 15; 16; 17; 18; 19; 20; 21; 22; 23; 24; 25; 26; 27; 28; 29; 30; 31; 32; 33; 34; 35; 36; 37; 38; 39; 40; 41; 42; 43; 44; 45; 46; 47; 48; 49; 50; 51; 52; 53; 54; 55; 56; 57; 58; 59; 60; 61; 62; 63; 64; 65; 66; 67; 68; 69; 70; 71; 72; 73; 74; 75; 76; 77; 78; 79; 80; 81; 82; 83; 84; 85; 86; 87; 88; 89; 90; 91; 92; 93; 94; 95; 96; 97; 98; 99; 100; 101; 102; 103; 104; 105; 106; 107; 108; 109; 110; 111; 112; 113; 114; 115; 116; 117; 118; 119; 120; 121; 122; 123; 124; 125; 126; 127; 128; 129; 130; 131; 132; 133; 134; 135; 136; 137; 138; 139; 140; 141; 143; 146; 147; 148; 149; 150; 151; 153; 154; 155; 156; 157; 158; 159; 160; 161; 162; 163; 164; 165; 166; 167; 168; 170; 171; 172; 173; 175; 176; 178; 179; 180; 181; 182; 183; 184; 185; 186; 187; 188; 189; 190; 191; 192; 193; 194; 195; 196; 197; 198; 199; 200; 201; 202; 203; 204; 205; 206; 207; 208; 209; 210; 211; 212; 213; 214; 215; 216; 217; 218; 219; 220; 221; 222; 223; 224; 225; 226; 227; 228; 229; 230; 231; 232; 233; 234; 235; 236; 237; 238; 239; 240