

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

Dña Gabriela Montemayor Romero con DNI [REDACTED] en representación de la empresa:

PROMOTORA DE ALIMENTACIÓN Y EXPLOTACIÓN HOSTELERA, SL (PROALEH SL)

C.I.F: B81194144

Manifiesta su:

X CONFORMIDAD

a la modificación en los términos que figuran a continuación y a la prórroga, **para el curso escolar 2026-2027**, 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” (Expte.: A/SER-049037/2022).

La modificación efectuada supone la corrección de los siguientes apartados del Pliego de Prescripciones Técnicas, los cuales pasan a quedar redactados del modo que se indica a continuación:

Apartados 6.2.1 e) y 6.2.2 e)

1. Se sustituye “Ofrecer al menos una vez a la semana pan integral” por “Ofrecer al menos dos veces a la semana pan integral”
2. Se sustituye “Las frituras se limitarán como máximo a dos raciones por semana” por “Las frituras se limitarán como máximo a una ración por semana”.
3. Se sustituye “Se utilizará preferentemente sal yodada” por “Utilización de sal yodada, de forma reducida”
4. Se incluye en ambos apartados el punto:
“Se prohibirá el consumo de frutos secos enteros en los menores de 6 años por el riesgo de asfixia.”

Apartado 6.4

1. Se sustituye el texto:

“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.

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, 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.”

Por el texto:

“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.

Así mismo, los centros deben cumplir la normativa estatal vigente en materia de comedores escolares.

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.”

2. Se elimina el 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.)”

Apartado 6.5

1. Se sustituye el texto:

“Los padres deberán conocer el plan de menús del comedor escolar, con información de su valor nutricional para que puedan planear el resto de comidas del día de manera adecuada. Para facilitar esta información, se incluirá en los menús recomendaciones para las cenas de los escolares que complementen lo servido en el comedor.”

Por el texto:

“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

1. Se sustituye:

Alimentos proteicos de origen vegetal	0-5 raciones semanales Al menos 1 ración al mes	-
--	--	---

Por:

Alimentos proteicos de origen vegetal	1-5 raciones semanales Al menos 1 ración al mes	-
--	--	---

2. Se sustituye:

Pan	1ración/día Al menos 1 vez a la semana pan integral o de semillas	≥ 2 tipos a la semana
------------	---	----------------------------

Por:

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

3. Se sustituye:

Fritos, rebozados, empanados	≤ 2 ración/semana	-
---	------------------------	---

Por:

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

El representante de la empresa:

Firmado por [REDACTED] GABRIELA MONTEMAYOR (R: B81194144) el
día 25/02/2026 con un certificado emitido por AC
Representación

DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN
SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CIENCIA
Y UNIVERSIDADES