



## MEMORIA JUSTIFICATIVA PARA LA MODIFICACIÓN NO PREVISTA DEL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**Nº expediente: A/SER-049037/2022**

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

### 1. OBJETO

El presente informe tiene por objeto justificar una modificación no prevista del Acuerdo Marco para la prestación del servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid. Dicha modificación se refiere a determinados aspectos relativos a las características y a la organización de los menús establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, con el fin de adaptarlos a los requisitos establecidos en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se desarrollan normas de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, orientadas al fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

### 2. JUSTIFICACIÓN

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, así como de las actuaciones complementarias inherentes al mismo, dividido en 267 lotes, fue acordada el 4 de julio de 2023 mediante la Orden nº 2451/2023, del Consejero de Educación, Ciencia y Universidades.

Posteriormente, mediante Orden 666/2025, de 4 de marzo (publicada el 11 de marzo de 2025), del Consejero de Educación, Ciencia y Universidades, se aprobó la primera prórroga del Acuerdo Marco por un periodo de un año, correspondiente al curso escolar 2025-2026.

El 16 de abril de 2025 se publicó en el *Boletín Oficial del Estado* el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, 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. Según su artículo 2, sus disposiciones son aplicables a centros educativos públicos, concertados y privados que impartan educación infantil (2.º ciclo), educación primaria, educación especial, educación secundaria obligatoria, bachillerato o ciclos formativos de grado básico o medio.

La disposición adicional segunda establece que el Real Decreto entrará en vigor a los doce meses de su publicación, es decir, el 16 de abril de 2026, salvo lo previsto en el apartado 2 del artículo 4, cuya aplicación se pospone a los veinticuatro meses desde la publicación.



Dado que la unidad promotora del contrato tiene previsto realizar una nueva prórroga del Acuerdo Marco, conforme a lo previsto en el apartado 10 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, resulta necesario que las condiciones de ejecución previstas en el Pliego de Prescripciones Técnicas se adecuen a la nueva normativa, cuya aprobación era imprevisible en el momento de la tramitación del expediente de contratación.

El artículo 205.2.b) de la Ley de Contratos del Sector Público (LCSP) permite acordar una modificación no prevista del contrato cuando la necesidad de modificarlo derive de circunstancias sobrevenidas e imprevisibles en el momento de su licitación, siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

1. Que la necesidad de la modificación derive de circunstancias que una Administración diligente no habría podido prever.
2. Que la modificación no altere la naturaleza global del contrato.
3. Que la modificación implique una alteración en su cuantía que no exceda, por sí sola o conjuntamente con otras modificaciones acordadas al amparo de este artículo, del 50 por ciento de su precio inicial, excluido el IVA.

En el presente expediente se considera acreditado el cumplimiento de estas condiciones por las siguientes razones:

- La publicación, con posterioridad a la licitación del Acuerdo Marco, de una nueva normativa estatal directamente relacionada con su objeto constituye una circunstancia excepcional y sobrevenida que no pudo ser prevista por el órgano de contratación en la fase de preparación del expediente.
- La modificación no altera la naturaleza global del contrato, dado que afecta únicamente a ciertos aspectos relativos a las características y organización de los menús, manteniéndose inalteradas el resto de las condiciones de ejecución.
- La modificación no supone alteración alguna en la cuantía del contrato.

Por todo lo expuesto, queda justificada la procedencia de la modificación propuesta, derivada de un hecho sobrevenido que exige incorporar nuevos requisitos al contenido del Pliego de Prescripciones Técnicas, sin que pueda apreciarse negligencia o mala fe por parte de la unidad promotora del contrato.

### 3. PROPUESTA DE MODIFICACIÓN

La Dirección General de Educación Infantil, Primaria y Especial propone la aprobación de la modificación no prevista del contrato, al amparo del artículo 205.2.b) de la LCSP, de modo que el Pliego de Prescripciones Técnicas quede redactado en los siguientes términos:

#### 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 contemplados en la normativa vigente 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:

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

Por:

<b>Alimentos proteicos de origen vegetal</b>	1-5 raciones semanales Al menos 1 ración al mes	-
--	--	---

2. Se sustituye:

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

Por:

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

3. Se sustituye:

<b>Fritos, rebozados, empanados</b>	≤ 2 ración/semana	-
-------------------------------------	-------------------	---

Por:

<b>Fritos, rebozados, empanados</b>	≤ 1 ración/semana	-
-------------------------------------	-------------------	---

DIRECTOR GENERAL DE EDUCACIÓN INFANTIL,  
PRIMARIA Y ESPECIAL

Firmado digitalmente por: GUTIERREZ ROMERO JUAN ALBERTO  
Fecha: 2026.02.24 13:22



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1055226659661861253238**