

Asunto: Información sobre la entrada en vigor e implementación del nuevo Real Decreto 315/2025 en el servicio de comedor escolar

Estimados clientes,

Nos ponemos en contacto con ustedes para informarles sobre las novedades legislativas referentes a la alimentación en los centros educativos y, concretamente, sobre la hoja de ruta que nuestra empresa seguirá para dar cumplimiento al Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas para el fomento de una alimentación saludable y sostenible.

Como proveedores de su servicio de comedor, nuestro compromiso es garantizar no solo la calidad, sino también la estricta legalidad de nuestros menús. Por ello, queremos trasladarles cómo establece la **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)** la aplicación de esta norma en su reciente **Programa 2.16** del Plan Nacional de Control Oficial.

1. ¿Qué implica el nuevo Real Decreto? Esta normativa tiene como objetivo transformar los comedores escolares en entornos que promuevan la salud y la sostenibilidad. Establece criterios obligatorios sobre frecuencias de consumo (más frutas, verduras y legumbres), formas de cocinado (priorización de aceite de oliva virgen para aliñar) y requisitos de sostenibilidad (productos de temporada y ecológicos), así como regulaciones para máquinas de vending y cafeterías.

2. Plazos de implementación y entrada en vigor Aunque la norma fue publicada en 2025, la AESAN, a través del Programa 2.16, ha definido un **calendario de aplicación escalonada**. El objetivo de este escalonamiento es permitir que tanto las administraciones públicas como las empresas y los centros educativos podamos adaptar los contratos, pliegos técnicos y cadenas de suministro de manera ordenada.

El calendario oficial de cumplimiento obligatorio es el siguiente:

- **FASE 1: Criterios Nutricionales (Inicio: Curso Escolar 2026/2027)** A partir del inicio del curso 2026/2027, será obligatoria la aplicación efectiva de los artículos referentes a la **programación de menús y calidad nutricional**. Esto incluye:
 - Ajustes en las frecuencias de grupos de alimentos (pescados, carnes, legumbres).
 - Oferta de agua como única bebida.
 - Disponibilidad de menús especiales (alergias, motivos éticos y religiosos).
 - Regulación nutricional de productos en máquinas expendedoras y cafeterías.
- **FASE 2: Criterios de Sostenibilidad y Calidad Específica (Inicio: Curso Escolar 2027/2028)** La AESAN establece un plazo más amplio, hasta el inicio del curso 2027/2028, para la obligatoriedad de los requisitos recogidos en el Artículo 4, tales como:
 - Uso exclusivo de **aceite de oliva virgen o virgen extra** para el aliño de ensaladas.
 - Garantía de un 45 % de frutas y hortalizas de **temporada**.
 - Cuota mínima del 5 % de alimentos de producción **ecológica**.
 - Reducción de envases monodosis y gestión de residuos de aceite.

Queremos transmitirles total tranquilidad: el servicio actual cumple con la normativa vigente y nos encontramos en un proceso de transición planificada para abrazar este nuevo modelo de comedor saludable y sostenible en los tiempos marcados por las autoridades sanitarias.

Quedamos a su entera disposición para aclarar cualquier duda al respecto.

Atentamente,

ÁREA DE NUTRICIÓN.