

A/SUM-023093/2023

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO DENOMINADO
“ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA
ELABORACIÓN DE MENÚS EN CENTROS DE LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN
SOCIAL Y SUPERVISIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD HIGIÉNICO - SANITARIA DEL
SUMINISTRO (9 LOTES)”**

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Este pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas para el suministro de productos alimenticios y materias primas destinadas a la elaboración de menús para la alimentación de los usuarios de centros adscritos a la Agencia Madrileña de Atención Social (AMAS) y para la supervisión y el control de la calidad higiénico - sanitaria de este suministro.

Este contrato permite la elaboración de menús en las instalaciones de cocina de los centros, con personal propio o de empresas adjudicatarias para la prestación de servicios, de los centros de la AMAS relacionados en el **Anexo 2** de este Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT).

El servicio de restauración es gestionado por la Agencia y en el mismo se elaboran en los centros residenciales cerca de 9.300 menús diarios (desayuno, incluida media mañana, comida, merienda, cena y recena, en su caso) lo que implica aproximadamente 3.400.000 menús al año.

El objeto del contrato se divide en los siguientes lotes:

Lote 1: Suministro de productos alimenticios y materias primas para cinco Residencias de mayores de Madrid capital y zona este de la Comunidad de Madrid.

Este lote comprende el suministro a los cinco centros siguientes:

- Residencia de mayores Francisco de Vitoria.
- Residencia de mayores San Fernando de Henares.
- Residencia de mayores La Paz.
- Residencia de mayores Arganda del Rey.
- Residencia de mayores Manoteras.

Lote 2: Suministro de productos alimenticios y materias primas para cinco Residencias de mayores de Madrid capital y zona oeste de la Comunidad de Madrid.

Este lote comprende el suministro a los cinco centros siguientes:

- Residencia de mayores Reina Sofía.
- Residencia de mayores Navalcarnero.



- Residencia de mayores Vista Alegre.
- Residencia de mayores Alcorcón.
- Residencia de mayores Gran Residencia.

Lote 3: Suministro de productos alimenticios y materias primas para cinco Residencias de mayores de Madrid capital y zona norte de la Comunidad de Madrid.

Este lote comprende el suministro a los cinco centros siguientes:

- Residencia de mayores Doctor González Bueno.
- Residencia de mayores Colmenar Viejo.
- Residencia de mayores Nuestra Señora del Carmen.
- Residencia de mayores Gastón Baquero.
- Residencia de mayores Torrelaguna.

Lote 4: Suministro de productos alimenticios y materias primas para ocho Residencias de mayores de distintas zonas de la Comunidad de Madrid y un Centro para personas con discapacidad intelectual.

Este lote comprende el suministro a los nueve centros siguientes:

- Residencia de mayores Villaviciosa de Odón.
- Residencia de mayores Santiago Rusiñol.
- Residencia de mayores Vallecas.
- Residencia de mayores Getafe.
- Residencia de mayores Parla.
- Residencia de mayores San José.
- Residencia de mayores San Martín de Valdeiglesias.
- Centro para personas con discapacidad intelectual Reina Sofía.
- Residencia de mayores Cisneros.

Lote 5: Suministro de productos alimenticios y materias primas para seis Centros ocupacionales y tres Centros para personas con discapacidad intelectual.

Este lote comprende el suministro a los nueve centros siguientes:

- Centro ocupacional Ángel de la Guarda.
- Centro ocupacional Barajas.
- Centro ocupacional Carabanchel.
- Centro ocupacional Ciudad Lineal.
- Centro ocupacional Juan de Austria.
- Centro ocupacional Nazaret.
- Centro para personas con discapacidad intelectual Dos de Mayo.
- Centro para personas con discapacidad intelectual Getafe.
- Centro para personas con discapacidad intelectual Mirasierra.



Lote 6: Suministro de productos alimenticios y materias primas para tres Comedores sociales.

Este lote comprende el suministro a los tres centros siguientes:

- Comedor social Canarias.
- Comedor social Plaza Elíptica.
- Comedor social Santa Isabel.

Lote 7: Suministro de productos alimenticios y materias primas para doce Residencias de menores.

Este lote comprende el suministro a los doce centros siguientes:

- Centro de Adaptación Cultural y Social Manzanares.
- Centro de Primera Acogida Hortaleza.
- Centro de Primera Acogida Isabel Clara Eugenia.
- Residencia de Adolescentes Vista Alegre.
- Residencia Infantil Las Acacias.
- Residencia Infantil Móstoles.
- Residencia Infantil Leganés.
- Residencia Infantil Parla.
- Residencia Infantil Alcorcón.
- Residencia Infantil Arce Rojo.
- Residencia Infantil Arganda del Rey.
- Residencia Infantil Isabel de Castilla.

Lote 8: Suministro de productos alimenticios y materias primas para nueve Residencias de menores y una Residencia maternal.

Este lote comprende el suministro a los diez centros siguientes:

- Residencia de Primera Infancia El Valle.
- Residencia de Primera Infancia Rosa.
- Residencia Infantil Vallehermoso.
- Residencia Infantil Chamberí.
- Residencia Infantil El Encinar.
- Residencia Infantil Nuestra Señora de Lourdes.
- Residencia Infantil Las Rosas.
- Residencia Maternal Norte.
- Residencia Infantil Las Azaleas.
- Residencia Infantil Alcalá de Henares.

Lote 9: Supervisión y control de la calidad higiénico - sanitaria del suministro.



Relación de siglas y su significado

SIGLA	SIGNIFICADO
CADP	Centro de atención para personas con discapacidad intelectual
CO	Centro ocupacional
RM	Residencia de mayores

2.- NORMATIVA APLICABLE

Será de obligado cumplimiento para la empresa adjudicataria ajustarse a lo establecido en la normativa especificada en el **Anexo 1**, sin perjuicio de las disposiciones de carácter sectorial que en cada caso resulten de aplicación.

3.- PRESCRIPCIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA LOS LOTES DEL 1 A 8

3.1.- OBJETO Y DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN

Serán objeto de suministro y entrega a los centros de la Agencia Madrileña de Atención Social los siguientes productos:

1. Productos alimenticios y materias primas necesarias para la elaboración culinaria de diferentes menús.
2. Productos alimenticios o alimentos de consumo directo, que no precisan de una elaboración o preparación culinaria previa para ser consumidos.
3. Bebidas: aguas envasadas para consumo humano (aguas minerales naturales y aguas de manantial).
4. Bebidas alcohólicas y no alcohólicas (cerveza, sidra, vino y otras) bebidas refrescantes (agua de soda, gaseosa y otras)

3.2.- LUGAR DE PRESTACIÓN

El servicio de provisión o suministro de productos alimenticios y materias primas se prestará en los centros que figuran en el **Anexo 2**. El lugar de entrega será indicado por cada centro y corresponderá a las zonas de recepción y/o acceso a las instalaciones de almacenaje y conservación de los productos.

3.3.- DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN

El suministro objeto de este contrato comprende:

1. Proveer a cada centro de las cantidades necesarias de materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los diferentes menús en las cocinas de los centros de la AMAS, a partir de la solicitud realizada por los mismos en la que figurará el número de menús y tipología de los mismos. Para ello se tendrán en cuenta los requisitos establecidos en el "Catálogo de calidades de productos" y en las "Fichas técnicas de composición de platos" que se adjuntan en los Anexos de este pliego.



2. El suministro de los pedidos realizados por cada centro con la periodicidad, características y formatos establecido en el presente pliego.
3. El suministro periódico de productos alimenticios y materias primas necesarias para mantener un “stock mínimo” en las instalaciones de cada centro, en función de su capacidad de almacenamiento.
4. El almacenamiento y la conservación previa de los productos en condiciones que garanticen su seguridad alimentaria hasta que se realice la distribución a los centros.
5. El transporte en condiciones higiénico - sanitarias adecuadas, según normativa vigente.
6. La descarga y colocación de la mercancía en los puntos de recepción o zonas fijadas por cada centro de forma que se garanticen las medidas de seguridad e higiene en el trabajo.
7. La comprobación del buen estado de la mercancía entregada en los puntos de recepción de los centros.

No es objeto del presente contrato:

1. El suministro de alimentos de usos médicos especiales, los destinados a la nutrición enteral o parental, los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso, así como los complementos alimenticios. Estos productos disponen de otro circuito específico de provisión para los centros de la Agencia Madrileña de Atención Social.
2. La colocación y estiba de las materias primas y productos alimenticios por la empresa adjudicataria en los almacenes o lugares destinados a almacenamiento y conservación de los centros. No obstante, los productos serán despaletizados por la empresa, en los casos en que proceda, para facilitar la posterior estiba de los productos por los trabajadores del centro y garantizar las medidas de seguridad e higiene en el trabajo.
3. La gestión de residuos. La responsabilidad de éstos, corre a cargo del propio centro

Las comidas se elaborarán “in situ”, en las instalaciones de cocina de los centros de la Agencia Madrileña de Atención Social, por parte de los trabajadores de cada centro, fundamentalmente a partir de alimentos naturales, en los que predominarán los productos frescos y de temporada, no preparados ni precocinados, salvo casos justificados y para determinados alimentos (p. e. algunos congelados) en los que su estado de conservación garantice su seguridad alimentaria.

En aquellos platos en los que los métodos de elaboración no garanticen un equilibrio energético y/o nutricional, como los que han de ser sometidos a cambios de densidad o textura (semitriturados y triturados) y que por su complejo proceso de elaboración no pueda garantizarse su seguridad alimentaria, se podrán utilizar productos elaborados o comidas preparadas de alto valor nutricional y textura adaptada (por ejemplo, papillas para adultos mayores) adecuadas para cubrir las necesidades de aquellas personas que tienen ciertas dificultades para masticar y/o tragar alimentos.

3.4.- GESTIÓN DEL SUMINISTRO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y MATERIAS PRIMAS

La empresa adjudicataria realizará una previsión adecuada de las necesidades y los consumos de cada uno de los centros que son objeto de cada uno de los lotes que integran este pliego, a fin de gestionar el servicio de aprovisionamiento de productos con una periodicidad acorde a las capacidades de almacenamiento y de consumo.



Dispondrá de un “**Plan de gestión del suministro**” que deberá demostrar documentalmente que su aplicación en la práctica permitirá la consecución de los objetivos siguientes:

1. Suministrar productos adecuados para la elaboración de los diferentes platos, en cantidades suficientes y calidades correctas y ajustadas a la normativa vigente.
2. Suministrar productos en formatos adecuados a la capacidad de almacenamiento y necesidades culinarias para la elaboración de los menús del centro.
3. Suministrar en tiempo y con la frecuencia adecuada.

El Plan incluirá, al menos, la siguiente información:

1.- Recursos humanos y materiales

Se describirán los recursos humanos y materiales que la empresa adjudicataria asignará para la gestión del suministro, para la tramitación de los pedidos de los centros y resolución de incidencias:

- Cada centro dispondrá de, al menos, de una persona de referencia para la gestión de pedidos y la resolución de incidencias en el suministro que deberá estar localizable para dar respuesta inmediata mediante teléfono móvil en horario de 8:00 horas hasta las 18:00 horas.

2.- Programa de proveedores

La empresa detallará:

- Criterios de evaluación y homologación inicial de proveedores.
- Procedimiento de control, seguimiento y evaluación de la homologación.
- Criterios para la deshomologación de proveedores.

3.- Listado de proveedores homologados

Incluirá en el listado de proveedores la siguiente información: razón social, número/os de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, producto/os que suministran.

Deberán disponer de, al menos, dos proveedores alternativos para un mismo tipo o familia de productos (p. e. productos de la pesca, frutas y hortalizas, productos polivalentes - clave 40) para garantizar el suministro y dar respuesta a la previsión de la demanda/consumo de los centros.

Este listado tendrá un carácter dinámico, no limitante, y podrá ser objeto de actualización durante la ejecución del contrato, informando de ello al Responsable del contrato de la Agencia.

4.- Almacenamiento de los productos alimenticios

Se aportará listado de las instalaciones que se empleen para el almacenamiento de los productos objeto de este contrato, pudiendo ser propios o subcontratados por la empresa adjudicataria; en este último caso se aportará acreditación documental de que dicho contrato está en vigor. Se



aportarán las inscripciones en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos de las instalaciones acordes con la ejecución del contrato.

Se describirá la ubicación del almacén o almacenes, sus dimensiones, capacidad de almacenaje y relación de equipos para el almacenamiento de productos perecederos.

Se incluirá el sistema de preparación y expedición de pedidos en el marco del sistema de gestión de almacén, con referencia al flujo de entrada - salida empleado (LIFO, FIFO, FEFO, etc.)

Para este punto, se tendrá en cuenta los requisitos establecidos en el apartado 3.6 Almacenamiento, de este pliego.

5.- Transporte

Deberán listarse los recursos disponibles, tanto materiales (vehículos) como humanos para el transporte de los productos (perecederos, no perecederos).

Se describirá como se gestionarán las rutas de transporte desde el almacén o puntos de expedición de la mercancía a los centros de destino cuyas direcciones figuran en el **Anexo 2**. Deberán incluir las características de los puntos de entrega en los centros como, accesos, dimensiones, entorno urbano, calles peatonales, etc., todo ello a fin de cumplir con las condiciones, frecuencias y horarios de entrega especificados en este pliego.

Para este punto, se tendrá en cuenta los requisitos establecidos en el apartado 3.7 Transporte, de este pliego.

6.- Retirada y reposición de productos no conformes

Se describirá el procedimiento de retirada y reposición de materias primas y productos alimenticios que, en el momento de la entrega o ya entregados, sean objeto de devolución por no coincidir con lo solicitado, por no cumplir las condiciones higiénico - sanitarias exigibles en la normativa vigente, por ser objeto de una alerta sanitaria o por otras circunstancias objetivas que requieran su devolución (p. e. suministro en tal cantidad que exceda la capacidad de almacenamiento del centro).

El Plan de gestión del suministro tendrá en cuenta los aspectos recogidos en el apartado 3.16. Dirección, seguimiento y coordinación de los trabajos, de este pliego y deberá demostrar flexibilidad para implantar medidas correctoras, ante las incidencias detectadas.

Se establece una frecuencia mínima del suministro por tipo de producto perecedero y no perecedero. En el **Anexo 3** se adjuntan las frecuencias mínimas de suministro atendiendo al tipo de alimento y capacidad de almacenamiento del centro. Estas frecuencias podrán ser objeto de revisión y modificación a petición del centro y de acuerdo con la empresa adjudicataria como mejora logística del suministro.

Para aquellos productos en los que figura un periodo de suministro asociado a su temporalidad, se deberá mantener el servicio en el periodo indicado. No obstante, si la empresa lo considera



conveniente, estos productos podrán ser suministrados fuera de ese periodo; en estos casos, se garantizará su calidad y el precio asociado a la adjudicación.

Los cambios de horas, días, rutas, periodos vacacionales, absentismo, factores generados por terceros, etc., no serán alegados por la empresa adjudicataria para eludir el suministro en las cantidades, calidades, frecuencias y fechas marcadas.

3.5.- GESTIÓN DEL PEDIDO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y MATERIAS PRIMAS

Los centros elaborarán las comidas ajustándose a la programación de dietas y menús predefinidos en este pliego, a expensas de los productos contenidos en el “Catálogo de calidades de productos” (**Anexo 4**) y en las “Fichas técnicas de composición de platos” (**Anexo 5**). Esta información obrará en poder de la empresa adjudicataria a fin de que ésta pueda calcular las cantidades de productos necesarias para la elaboración de dichos platos y efectuar un aprovisionamiento adecuado.

La dirección de cada centro remitirá a la empresa adjudicataria, una vez formalizado el contrato y antes del inicio del suministro, un listado con el número de comensales tanto para régimen completo (todas las comidas del día) como para otro tipo de régimen (media pensión, solo comida del medio día, etc.). Este listado se comunicará y actualizará semanalmente y siempre que haya cambios sustanciales que repercutan significativamente en el aprovisionamiento de productos por la empresa adjudicataria (vacaciones de usuarios, traslados, ingresos hospitalarios, defunciones, vacantes por reformas arquitectónicas, etc.).

Los pedidos se ajustarán al modelo que se acompaña como **Anexo 6** (este modelo podrá ser adaptado a la operativa de la empresa adjudicataria). Se realizarán con una periodicidad semanal y serán firmados por la dirección del centro.

Con carácter excepcional, para poder atender necesidades imprevistas no programadas, el centro podrá realizar un “**pedido urgente**” de carácter extraordinario. En estos casos, la dirección del centro deberá comunicar al Responsable del contrato de la AMAS dicha necesidad o imprevisto, de forma simultánea a la realización del pedido a la empresa. La entrega deberá realizarse en un plazo de entre 10 y 12 horas desde que se haya formulado la petición. Para este plazo, se tendrá en cuenta el volumen de productos solicitados, debiendo de suministrar, en todo caso, los productos de primera necesidad de acuerdo con las existencias disponibles en el centro.

En todos los casos, la empresa adjudicataria acusará recibo de la recepción de los pedidos y de la actualización de datos relativa al número de comensales. Para ello, al inicio del contrato, cada centro facilitará a la empresa datos de contacto (persona de referencia, teléfono, etc.) y una dirección de correo electrónico como mecanismo de comunicación y confirmación de los pedidos y de cuantas incidencias puedan surgir durante el desarrollo del suministro.

La empresa suministrará periódicamente productos alimenticios y materias primas (ingredientes no principales; harina, sal, vinagre, especias, copos de patata, fibras para dietas trituradas, etc.) para mantener un stock mínimo en las instalaciones de cada centro, en función de su capacidad de almacenamiento. Este stock se mantendrá durante toda la ejecución del contrato y las cantidades y productos podrán sufrir ligeras modificaciones por ajustes justificados.



3.6.- ALMACENAMIENTO

La empresa adjudicataria dispondrá de locales de almacenamiento con capacidad suficiente para productos perecederos y no perecederos. Estarán dotados con maquinaria, cámaras y equipamientos suficientes para preservar sus calidades, evitar caducidades y garantizar la correcta conservación de los mismos. Podrán ser propios o subcontratados, en este último caso se aportará acreditación documental de que dicho contrato está en vigor, figurando estos aspectos en el Plan de gestión de suministro referido en el apartado 3.4 de este pliego.

Las instalaciones de almacenamiento estarán inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, tal como establece el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. No obstante, en base a lo dispuesto en el artículo 5.1.a) *“El establecimiento que se dedique, exclusivamente, al almacenamiento o depósito de productos envasados, perteneciente a una empresa que posee en el territorio de la misma Comunidad Autónoma un establecimiento de producción, transformación, elaboración o envasado, no será objeto de inscripción independiente, sino que figurará anotado en la de este último establecimiento”*. Además, tendrán implantado un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

Para asegurar el cumplimiento del suministro y ante la posibilidad de que surjan contingencias imprevistas o situaciones sobrevenidas (fenómenos climatológicos, huelgas, catástrofes, etc.) que puedan interferir en las frecuencias de suministro establecidas en este pliego, la empresa adjudicataria deberá disponer de, al menos, un **“punto de almacenamiento”** con capacidad suficiente tanto para los productos perecederos como no perecederos que permitan garantizar el suministro a cada uno de los centros durante un plazo, como mínimo, de una semana. Dicho punto estará en un radio máximo de 90 kilómetros de Puerta del Sol Km 0.

Con carácter previo a la adjudicación del contrato, la empresa deberá acreditar que dispone del punto de almacenamiento referido.

Asimismo, para garantizar que las instalaciones cumplen la normativa en materia de seguridad alimentaria, con carácter previo a la adjudicación del contrato, la empresa deberá presentar el último informe de auditoría del sistema APPCC o informe derivado de la inspección o informe técnico sanitario realizado por las autoridades sanitarias competentes de dicho punto de almacenamiento.

La Agencia Madrileña de Atención Social tiene las facultades de dirección, comprobación y control del suministro y podrá realizar visita al punto de almacenamiento localizado en un radio máximo de 90 kilómetros de Puerta del Sol Km 0, con carácter previo a la adjudicación del contrato, al objeto de comprobar las condiciones estructurales e higiénico – sanitarias de las instalaciones y revisar aspectos documentales en materia de seguridad y calidad alimentaria (p. e. trazabilidad). Dicho almacén deberá estar en funcionamiento durante toda la ejecución del contrato.

3.7.- TRANSPORTE

La empresa adjudicataria deberá contar con un sistema de transporte adecuado para que los alimentos se mantengan seguros e idóneos para el consumo hasta el momento de la entrega.



Dispondrá de vehículos, equipamientos y personal suficiente para poder dar respuesta al servicio de aprovisionamiento de todos los centros con las periodicidades y cantidades definidas, así como para dar respuesta a las “necesidades extraordinarias” que excepcionalmente pudieran surgir. Para ello contará con los siguientes recursos:

- a) Vehículos: cumplirán las exigencias establecidas en la normativa vigente de transporte de alimentos. El transporte de los productos que precisen refrigeración o congelación se realizará en vehículos especiales, cuyas características dependerán de las necesidades de la mercancía, de la distancia y de las condiciones ambientales exteriores. Estos vehículos podrán ser isotermos, refrigerantes o frigoríficos, pero en cualquier caso garantizarán que la temperatura del producto durante el transporte es la exigida por la normativa (Certificado de conformidad/placa del fabricante para vehículos de transporte a temperatura regulada; los vehículos de las clases RRC, FRC y FRF, dispondrán de termógrafo en el interior de la caja).
- b) Mantenimiento: los receptáculos de los vehículos estarán, en todo momento, en condiciones adecuadas de mantenimiento (dispondrá del documento ATP en vigor y documentación acreditativa de las revisiones del equipo térmico o reparaciones, en su caso).
- c) Limpieza y desinfección: se realizará con productos aptos para este uso y con la frecuencia necesaria. Se procederá a una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación, cuando se hayan transportado en el mismo vehículo otros productos alimenticios o no alimenticios
- d) Palés y carros de transporte: se dispondrá de número suficiente para la adecuada distribución de la mercancía, tanto en el almacén proveedor como para la entrega a los centros. Este equipamiento se encontrará, en todo momento, en perfecto estado de mantenimiento y en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

El horario del transporte para la provisión de víveres y materias primas a los centros se efectuará siempre entre las 08:00 horas y las 18:00 horas, de lunes a viernes, excepto festividades nacionales, regionales y locales. La empresa adjudicataria será la responsable de realizar el transporte y descarga de los suministros con las debidas garantías de seguridad.

Si excepcionalmente, no se pudiera prestar el servicio por circunstancias no imputables al adjudicatario como consecuencia de posibles contingencias imprevistas (fenómenos climatológicos, huelgas, catástrofes, etc.) que puedan interferir en las frecuencias de suministro establecidas en este pliego, la empresa adjudicataria deberá disponer de un "sistema alternativo de apoyo" con los medios necesarios para el restablecimiento normal del suministro. Si esto no fuera posible, correrá con los gastos del servicio alternativo que hubiera de establecer para dicho fin.

En el caso de que la empresa adjudicataria subcontrate los servicios de transporte con otra, la empresa subcontratada se encontrará inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, tal como dispone el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Además, tendrá implantado un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APCC) con una flexibilidad ajustada a esta actividad que permita asegurar la trazabilidad de los alimentos transportados y entregados.



La Agencia Madrileña de Atención Social tiene las facultades de dirección, comprobación y control del suministro y podrá comprobar “in situ” las condiciones de los vehículos de transporte y revisar aspectos documentales asociados.

3.8.- GESTIÓN DEL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN, ENTREGA Y RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y MATERIAS PRIMAS

La empresa adjudicataria hará entrega de los productos, los cuales serán recepcionados en cada uno de los centros por las personas encargadas, que serán las designadas por la dirección de los mismos.

La mercancía se admitirá si las condiciones higiénico - sanitarias, de conservación y temperaturas del transporte son las correctas, y siempre que se mantenga la integridad de los envases y embalajes y la correcta identificación de los productos. En todo caso, siempre habrá una concordancia entre los pedidos realizados por el centro y los albaranes de entrega en cuanto a las cantidades y calidades; en caso de discrepancia el centro comunicará al Responsable de los trabajos o persona de contacto de la empresa adjudicataria para la subsanación inmediata (dentro del mismo día) y se procederá al rechazo y la no recepción de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable o las condiciones señaladas en el presente pliego.

Una vez revisada la entrega, se ratificará la recepción. Las personas responsables de cocina o las designadas por la dirección del centro darán la conformidad a los productos entregados, rechazando de forma razonada todos aquellos que no cumplan con las características, cantidades, calidades, o condiciones higiénico - sanitarias necesarias. La empresa garantizará que la mercancía se ajusta a los pedidos realizados por el centro y cumple las condiciones señaladas en el presente pliego.

La dirección del centro será responsable de la verificación de albaranes y seguimiento de la idoneidad de los suministros, debiendo remitir un informe al Coordinador respectivo de los centros de la Agencia Madrileña de Atención Social, el último día de cada mes, salvo que la gravedad de una posible incidencia requiera que se envíe de forme inmediata. En el informe constará la conformidad con el suministro realizado o incidencias surgidas y gravedad de las mismas.

A partir de la recepción, la persona o personas designadas por la dirección del centro serán las encargadas de velar para que las condiciones de almacenamiento y conservación se mantengan y sean adecuadas.

La empresa adjudicataria descargará en lugar adecuado y despaletizará la mercancía, en los casos en que proceda, al objeto de facilitar las labores de estiba y almacenaje de los productos por los trabajadores del centro y garantizar las medidas de seguridad e higiene en el trabajo.

3.9.- DEFINICIÓN DE CONCEPTOS Y CONTENIDO DE LOS MENÚS

3.9.1.- Definición de conceptos

Al objeto de la correcta prestación del suministro, se definen los siguientes conceptos y términos que serán referenciados a lo largo del pliego:



Plato: combinación de alimentos que, tras un proceso de elaboración en la cocina, de acuerdo a una “Ficha técnica” de composición definida y procedimiento culinario establecido, se definen como aptos para su consumo. Pueden tratarse de “platos cocinados” o de “platos sin cocinar”, servidos a diferentes temperaturas.

Menú: la combinación de diferentes platos que constituyen la ingestión diaria (desayuno, toma de media mañana, comida, merienda, cena y recena) para una dieta determinada en un día o días establecidos.

A efectos de este pliego, los menús se clasifican en:

- **“Menú completo”** el que incluye todas las ingestas diarias: desayuno, toma de media mañana (en su caso), comida, merienda, cena y recena (en su caso).
- **“Menú sin cena”** incluirá todas las ingestas diarias indicadas en el apartado anterior, a excepción de la cena y recena.
- **“Menú sin comida”** incluye todas las ingestas diarias del menú completo a excepción de la comida de mediodía.
- **“Menú solo comida” (comidas adicionales)** incluirá solo la comida del mediodía.
- **“Menús especiales”** son aquellos que se sirven en determinadas festividades y celebraciones.

Dieta: cada una de las presentaciones o variantes de los menús que serán proporcionadas a los usuarios con el objetivo de satisfacer sus necesidades y requerimientos nutricionales generales y específicos.

La dieta deberá cubrir adecuadamente las ingestas básicas recomendadas de nutrientes y su presentación, sabor, aspecto y resto de características organolépticas favorecerán su consumo. La **“dieta basal”** (o normal) constituye el menú básico dirigido a los usuarios sin necesidades nutricionales especiales y es la dieta predominante en todos los centros.

Tendrá la consideración de **“dieta especial”** o **“dieta terapéutica”**, la destinada a aquellos usuarios con requerimientos nutricionales específicos por sus condiciones fisiológicas, vitales o patológicas. Se elaborarán a partir de la dieta basal realizando, en cada caso, las modificaciones de composición pertinentes (baja en sal, baja en grasas, hipocalórica, hiperproteica, baja en proteínas, sin gluten, etc.).

Comidas preparadas de alto valor nutricional y textura adaptada: son las destinadas a cubrir las necesidades de aquellas personas que tienen comprometida su deglución, así como su capacidad y volumen de ingesta. Son comidas que deben ser objeto de modificaciones en su densidad o textura. Son elaboradas por empresas alimentarias autorizadas. Se presentarán envasadas y dispuestas para su consumo, bien directamente, o tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

Extra o complemento: se denomina así a cualquier producto alimenticio suministrado para ser consumido fuera del horario de las comidas principales.



Complementos alimenticios: son los productos constituidos por fuentes concentradas de nutrientes o de otras sustancias que tienen un efecto nutricional o fisiológico, en forma simple o combinada. Se ajustarán a lo establecido en el Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios. Su consumo será indicado y supervisado por el facultativo responsable para aquellos usuarios que por sus características individuales o problemas de salud lo precisen (carencias nutricionales, etc.).

Alimentos para usos médicos especiales: son los especialmente elaborados y formulados, destinados al manejo dietético de usuarios, incluidos los lactantes, bajo supervisión médica, es decir, destinados a satisfacer total o parcialmente las necesidades alimenticias de los pacientes cuya capacidad para ingerir, digerir, absorber, metabolizar o excretar alimentos normales o determinados nutrientes o metabolitos de los mismos sea limitada, o deficiente, o esté alterada, o bien que necesiten otros nutrientes determinados clínicamente, cuyo manejo dietético no pueda efectuarse únicamente modificando la dieta basal.

Lactantes: los niños que tengan menos de doce meses.

Niños de corta edad: los niños entre uno y tres años de edad.

Preparados para lactantes y preparados de continuación: los preparados para lactantes, son los alimentos destinados a los lactantes durante los primeros meses de vida para satisfacer sus necesidades nutritivas hasta la introducción de una alimentación complementaria. Los preparados de continuación, son destinados a los lactantes a los que se ha introducido una alimentación complementaria y constituyen el principal elemento líquido de su dieta.

Alimentos elaborados a base de cereales: son los destinados a satisfacer los requisitos de los lactantes sanos durante el destete y de los niños de corta edad sanos, como complemento a su dieta o para su progresiva adaptación a una alimentación corriente. Pueden ser:

- Cereales simples reconstituidos o que deben ser reconstituidos con leche u otro líquido alimenticio.
- Cereales con adición de otro alimento rico en proteínas reconstituidos o que deben reconstituirse con agua u otro líquido que no contenga proteínas.
- Pastas que deben cocerse en agua hirviendo o en otros líquidos antes de su consumo.
- Bizcochos y galletas que pueden consumirse directamente o, una vez pulverizados, con adición de agua, leche u otro líquido.

Alimentos infantiles: son los destinados a satisfacer las necesidades particulares de lactantes sanos durante el destete y de niños de corta edad sanos como complemento a su dieta o para su progresiva adaptación a una alimentación corriente, con excepción de: los alimentos elaborados a base de cereales y las bebidas a base de leche y los productos similares destinados a niños de corta edad.



3.9.2.- Contenido de los menús

El menú se elaborará mediante una combinación de platos, conservando la estructura convencionalmente admitida para cada una de las ingestas:

- a) Comida y cena con primer y segundo plato, guarnición adicional, ración de pan y postre.
- b) Desayuno y merienda, generalmente constarán de una fracción líquida: café o cacao con leche, leche sola o infusión; a los que se añade una fracción sólida (pan combinado con aceite, tomate, mantequilla, mermelada, etc., o bien galletas, bollería o churros).
- c) Suplemento de media mañana y recena: generalmente vendrá definido por un zumo, leche, lácteo (yogur, cuajada, etc.) que se prescribirán en aquellas personas que lo precisen como soporte o que permanecen largos períodos de tiempo entre algunas de las ingestas (ejemplo: cena y desayuno).

Los platos del menú deberán estar ajustados a la composición predefinida de cada Ficha técnica de plato y al procedimiento culinario establecido y constituyen la ingesta diaria de los usuarios, con respecto a sus ingredientes y cantidades, así como los alérgenos contenidos.

En cada Ficha técnica constan los siguientes contenidos:

- a) Ingredientes: describe las materias primas utilizadas en cada plato, con el gramaje de cada una de ellas (los gramajes se computan en crudo, previo a su elaboración y siempre referidos a la porción comestible del alimento limpio, sin hueso y sin espinas, eviscerado, descongelado y escurrido, en su caso).
- b) Información nutricional: incluye los valores nutritivos más útiles y comunes aportados por cada plato (valor calórico o energético total, gramos de los principios inmediatos y origen de la energía en porcentaje, siendo opcionales el contenido en fibra, minerales y vitaminas).
- c) Alergia, intolerancias y/o restricciones alimentarias: información destinada para aquellas personas a las que no deben servirse platos con determinados ingredientes.

Cualquier cambio o sustitución de un ingrediente por otro equivalente con respecto a su naturaleza y calidad, será reflejado en la Ficha técnica en cada uno de los apartados mencionados anteriormente.

Los platos y sus Fichas técnicas se clasifican en los siguientes grupos: Desayunos, Primeros Platos, Segundos Platos, Guarniciones, Postres, Meriendas, Toma de media mañana, Recena.

En el **Anexo 7** se relacionan los platos utilizados para el diseño de los menús. En el **Anexo 8** se recogen los diferentes tipos de dietas y los menús asociados a las mismas; se incluyen también, los menús especiales destinados a eventos o celebraciones de los centros.

Los centros elaborarán en sus instalaciones los diferentes platos en función de la programación de menús y de las dietas predefinidas que figuran en los Anexos de este pliego. Esta información y las posibles actualizaciones de la programación, obrarán en poder de la empresa adjudicataria con el fin de que ésta puede efectuar una provisión adecuada de los productos.



Los menús se oficializarán periódicamente y de forma estacional (verano/invierno) desde la AMAS. Se establece una **“Comisión mixta de menús”** en la que participarán profesionales de los centros, nutricionistas y representantes de la empresa adjudicataria, para la revisión de menús, propuestas de nuevos menús y su balanceado - equilibrado nutricional pertinentemente, y para el abordaje de aspectos específicos de las elaboraciones:

- En determinadas circunstancias, como ante la falta de adherencia de los comensales a algunos de los platos ofertados o ante rechazo de los mismos, se procederá a su valoración, tratando de ofertar una presentación, fórmula culinaria y/o condimentación alternativa. Si pese a ello no se consiguiese de forma constatada, una aceptación de la nueva presentación en uno o varios de los centros en los que se oferta, se procederá a sustituirlo por un plato equivalente en cuanto a propiedades nutricionales y coste.

- Como consecuencia de lo anterior, se podrá ampliar el listado de platos y, por consiguiente, de los alimentos y bebidas que los constituyen. Para ello será obligatoria la elaboración de la correspondiente Ficha técnica anteriormente citada de cada nuevo plato. Ésta será valorada por todas las partes implicadas, para su aprobación y solo a partir de entonces pasará a formar parte del listado de platos oficial de la Agencia y podrá introducirse en los menús que se elaboren.

Los menús obrarán en poder de la empresa adjudicataria y de los centros con suficiente antelación a fin de que éstos puedan efectuar un aprovisionamiento adecuado de productos en función del número de elaboraciones.

La empresa adjudicataria suministrará las cantidades de materias primas y productos alimenticios que forman parte de la composición de cada plato, de acuerdo con el gramaje de cada uno de ellos (que figura en la Ficha técnica de composición) y el número de menús que serán elaborados.

En el supuesto de que el contenido neto en los envases no alcance la cantidad necesaria para la elaboración del plato, dado que no se puede fraccionar el envase de origen, la empresa adjudicataria suministrará los envases necesarios, aunque se supere la cantidad de ingrediente estimada pudiendo computar estos suministros de más cantidad a cuenta de futuras entregas.

La empresa adjudicataria dispondrá de un **“Sistema de conversión de menús”** que permita el cálculo de las materias primas e ingredientes necesarios para la elaboración del número de menús solicitados por cada centro según Fichas técnicas de los platos que forman parte de los mismos. Se tendrá en consideración para esta conversión el tipo de producto de partida (p. e. mermas por utilización de congelados por el glaseado de los mismos) y elaboración culinaria. Los gramajes se computarán en crudo y corresponderán a la parte comestible del alimento.

Para la puesta en marcha de este sistema se creará un “Grupo de trabajo” en el que participará el Responsable del contrato de la AMAS, representantes de los centros (profesionales de cocina) y técnicos de la empresa. Este grupo se reunirá a los cinco días de la firma del contrato y mantendrá reuniones periódicas para el seguimiento del sistema, resolución de incidencias y ajustes con motivo de la incorporación de nuevos platos.



3.9.3.- Tipos y periodicidad de los menús

Los menús están sujetos a una rotación periódica de seis semanas en las que cada centro podrá cambiar el orden de estas semanas o dentro de cada semana el orden de los días; si bien, siempre habrán rotado todos los días y semana a lo largo del período de las seis semanas preestablecidas. Para esta rotación, se tiene en consideración las estaciones del año (menús de verano y menús de invierno) y la disponibilidad de productos de temporada.

Los “menús especiales” se servirán en determinadas festividades (Navidad: día 24, 25 y 31 de diciembre, 1 y 6 de enero) y otras “fechas especiales”, como celebraciones (cumpleaños), fiestas de la familia, Ramadán, Vigilia, Día del mayor, eventos o fiestas del Centro, etc.

3.9.4.- Productos alimenticios, materias primas y otros productos cuantificables fuera del menú

Existen una serie de productos, cuyas cantidades no pueden cuantificarse a partir del gramaje fijado en la Ficha técnica porque forman parte de la técnica culinaria o procesado y requiere una reposición periódica. Entre estos productos se encuentran los aceites vegetales, en sus distintas variedades, de oliva y de girasol, preferentemente.

Se incluyen en este apartado las bebidas, como las aguas minerales naturales y aguas de manantial, las bebidas refrescantes (agua de soda, gaseosa y otras), zumos, las bebidas alcohólicas y no alcohólicas (cerveza, sidra, vino y otras) y otros productos alimenticios que aunque no figuran como ingredientes de los platos (no se encuentran en las Fichas técnicas) son consumidos por los usuarios en determinadas ocasiones, eventos o celebraciones, con fines frutivos o deleite, como pueden ser los productos derivados del cacao como chocolatinas, dulces/golosinas, aperitivos/snacks, algunos tipos especiales de infusiones, etc.

Las cantidades de los productos relacionados en los dos apartados anteriores a suministrar por la empresa adjudicataria se han estimado en base al consumo de años anteriores.

En el caso del aceite usado en procesos de fritura, la estimación de las cantidades se basa en la capacidad (litros) de las freidoras y las reposiciones y cambios de aceite que deben realizarse en función del número de frituras y del contenido de compuestos polares que se generan y cuya medición se realiza en el marco del sistema de APPCC en la cocina de los centros, tal como marca la “Norma de Calidad para aceites y grasas calentadas” (caracteres organolépticos que no comuniquen olores o sabores impropios, nivel de compuestos polares < 25% y exentos de sustancias ajenas a la fritura).

El aceite a utilizar preferentemente para la elaboración culinaria de las recetas y platos será aceite de oliva virgen extra o aceite de oliva virgen refinado. El aceite de oliva virgen extra será utilizado para consumo directo, como puede ser en ensaladas o en los desayunos (p. e. tostadas). El aceite utilizado en las freidoras será, preferentemente, aceite de girasol alto oleico o en su defecto de oliva virgen refinado.



La empresa adjudicataria suministrará las cantidades de estos productos para ello se utilizará la hoja modelo de pedido referida en el **Anexo 6**.

3.9.5.- Estimación del número de menús y cantidades de otros productos de alimentación cuantificables fuera del menú.

En este apartado, se detalla el número de menús que serán elaborados en los centros indicados en cada uno de los lotes y las cantidades de otros productos de alimentación cuantificables fuera del menú (indicados en apartado 3.9.4.).

Para la estimación del número de menús, se han tomado como referencia los servidos en años anteriores, en relación al número de plazas y porcentaje de ocupación de cada uno de los centros. También se han tenido en cuenta, todos aquellos aspectos que de alguna manera pueden condicionar el número de menús servidos (bajas de usuarios, traslados, periodos vacacionales, fines de semana, etc.).

En el **Anexo 9** figura el número estimado de menús y de menús especiales por lote. Las cantidades de otros productos de alimentación cuantificables fuera del menú se relacionan en el **Anexo 10**.

Por parte de la Agencia Madrileña de Atención Social se establecerá un procedimiento administrativo de recuento de menús que será entregado a la empresa adjudicataria con el fin de acreditar documentalmente las cantidades de productos alimenticios y materias primas suministradas.

En el caso de que alguno de los productos de alimentación recogidos en el **Anexo 10** figure como ingrediente en la Ficha técnica de elaboración de un plato (p. e. vino para cocinado) dicho ingrediente se suministrará con el resto de ingredientes del plato y no será considerado como producto de alimentación cuantificable fuera del menú o asimilable a los recogidos en dicho Anexo, dado que estos productos están destinados a la elaboración de menús, para la reposición de aceite en freidoras o para el suministro de bebidas.

Se facturará por el número de menús elaborados en base a las cantidades de productos alimenticios y materias primas suministradas por la empresa adjudicataria, en los que también estarán incluidas las cantidades suministradas de productos cuantificables fuera del menú (bebidas, aceite y productos alimenticios cuantificables fuera del menú). Los “menús especiales” para celebraciones o eventos propios del centro, tendrán un complemento de precio con respecto al resto de menús.

3.10.- REQUISITOS Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y MATERIAS PRIMAS

3.10.1.- Requisitos de seguridad alimentaria

Todos los productos incluidos en este pliego deberán cumplir la normativa en materia de seguridad alimentaria, en concreto el Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y el Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, así como toda la normativa de carácter transversal y sectorial que les sea de aplicación.



3.10.2.- Requisitos de calidad alimentaria

Los productos alimenticios y materias primas suministradas deberán ajustarse a las características recogidas en el “Catálogo de calidades de productos” que se adjunta en el **Anexo 4**. Todos los productos suministrados cumplirán las características y requisitos de calidad alimentaria establecidos en las Reglamentaciones técnico-sanitarias y Normas de calidad vigentes.

Cualquier variación en las calidades de los productos a suministrar respecto al Catálogo referido en el apartado anterior, deberá ser aprobada por el Responsable del contrato no pudiendo ser, en ningún caso, inferiores a las indicadas en el mismo.

3.10.3.- Embalaje y envasado

Los materiales de envasado de los productos alimenticios serán aptos para el contacto con los alimentos y no transferirán sus componentes o alterarán su composición o sus características organolépticas. Los envases y embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz durante las manipulaciones asociadas al almacenamiento y transporte.

Los productos alimenticios y materias primas serán entregados en sus envases de origen. En ningún caso, se podrán suministrar a los centros alimentos fraccionados fuera del establecimiento elaborador o envasador autorizado.

Con el fin de mejorar la vida útil de los productos y sus condiciones de conservación, podrán ir envasados al vacío o en atmósfera protectora o mediante cualquier otro procedimiento autorizado que garantice su seguridad alimentaria y mantenga sus características organolépticas.

Los envases deberán ser manipulables por las personas trabajadoras de los distintos centros destinatarios sin que generen daño o riesgo laboral alguno. Será de aplicación el Real Decreto 487/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorsos lumbar, para los trabajadores. Los envases deberán reunir las siguientes características:

- No serán demasiado pesados o grandes, en ningún caso deben superar los 15 kg.
- No serán voluminosos o difíciles de sujetar.
- Su contenido tendrá equilibrio estable y sin riesgo a desplazarse.
- En su manipulación permitirá sostenerse a distancia del tronco o con torsión o inclinación del mismo.

La empresa adjudicataria, teniendo en cuenta los criterios medioambientales, tenderá a minimizar la generación de residuos disminuyendo la utilización de envases desechables, así como la reducción de los residuos asociados al embalaje. Dispondrá de un “Plan de gestión para la retirada y reciclaje de envases y embalajes” aplicado al suministro.



3.10.4.- Etiquetado

Los alimentos suministrados irán acompañados de la información alimentaria obligatoria conforme a la normativa aplicable (por medio de una etiqueta u otro material de acompañamiento).

La información alimentaria se referirá a:

- a) La identidad, la composición, propiedades y características de los alimentos.
- b) La protección de la salud de los consumidores y el uso seguro de un alimento, en concreto sobre:
 - Las propiedades relacionadas con la composición que puedan ser perjudiciales para la salud de determinados grupos de consumidores (alérgenos).
 - Duración, almacenamiento y uso seguro.
- c) Las características nutricionales para permitir que los consumidores, incluidos los que tienen necesidades dietéticas especiales, tomen sus decisiones.

La empresa adjudicataria deberá garantizar que los productos suministrados disponen de la información alimentaria obligatoria, y en concreto, la relativa a las sustancias (ingredientes o coadyuvantes tecnológicos) que causen alergias o intolerancias alimentarias (cacahuets, leche, mostaza, pescado, cereales con gluten, etc.)

Si se trata de alimentos envasados, la información obligatoria deberá figurar en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo. En el caso de alimentos no envasados, la información alimentaria se deberá suministrar mediante la documentación de acompañamiento al centro que reciba los productos.

3.11. - REQUISITOS DE LA EMPRESA

La empresa adjudicataria:

- Estará inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, tal como establece el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. En el caso de establecimientos de productos origen animal a los que hace referencia el Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, la empresa contará con la autorización sanitaria concedida por las autoridades competentes.
- Tendrá implantado un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) que permita identificar y evaluar los peligros (físicos, químicos y biológicos) que pueden aparecer en los alimentos, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control.
- En el caso de que la empresa esté certificada en la "Norma ISO 22000: Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria" o equivalente, para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo



de toda la cadena alimentaria hasta el punto de venta o suministro, mediante la acreditación de sus sistemas internos de control, incluidos sus laboratorios de análisis, podrá ser considerado como mejora al estar relacionado con los procesos del suministro alimentario.

3.12.-TRAZABILIDAD

La empresa adjudicataria deberá disponer de un procedimiento de trazabilidad que permita garantizar que, ante cualquier incidencia o riesgo potencial para la salud en la cadena de suministro o la simple sospecha del mismo, se podrá localizar el origen del problema de forma inmediata y proceder a la retirada o inmovilización de los productos implicados de forma selectiva y precisa, limitando al máximo las consecuencias que dicha actuación pueda ocasionar en los centros a los que se han suministrado los posibles productos implicados.

El sistema de trazabilidad de la empresa adjudicataria incluirá:

1. Trazabilidad hacia atrás: cuáles son los productos que entran en la empresa y quienes son los proveedores de esos productos.
2. Trazabilidad interna o trazabilidad de proceso: de los productos dentro de la empresa (independientemente de si se producen o no nuevos productos).
3. Trazabilidad hacia delante: de los productos preparados para la expedición y del centro al que se le entregan.

El procedimiento de trazabilidad estará incluido en sistema APPCC como prerequisite para garantizar el buen funcionamiento del sistema.

3.13.- RESPONSABILIDADES RESPECTO A LOS PRODUCTOS SUMINISTRADOS

- La empresa adjudicataria está obligada a suministrar las calidades y cantidades necesarias de productos para la elaboración de los diferentes menús y dietas especiales. Al tratarse de un servicio esencial dirigido a personas vulnerables sensibles a las disfunciones y déficits nutricionales (menores, mayores, personas con discapacidad intelectual y personas con problemas de salud) el no cumplimiento de las calidades y cantidades exigidas podrá implicar que la Agencia Madrileña de Atención Social realice la petición de los productos a otro proveedor siendo por cuenta de la empresa adjudicataria el coste repercutido.
- La inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos no excluye la responsabilidad de la empresa adjudicataria del cumplimiento de la legislación vigente.
- Si la empresa adjudicataria detectara que alguno de los productos que ha suministrado no cumple los requisitos de seguridad alimentaria, informará de ello al Responsable del contrato y procederá inmediatamente a su retirada de los centros. Sustituirá los productos implicados por otros productos equivalentes, en lo relativo a su naturaleza, características específicas y misma calidad o superior, para lo cual, deberá contar con la aprobación previa del Director del centro con el visto bueno del Responsable del contrato. Todo ello, sin perjuicio de las actuaciones que



la empresa deba realizar con las Autoridades Sanitarias competentes a efectos de la correspondiente notificación.

- En el caso de que alguno de los productos suministrados se encontrara implicado en una “Alerta alimentaria” del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, la empresa adjudicataria, en base a su sistema de trazabilidad, procederá en un plazo no superior a 24 horas desde que haya recibido notificación de las Autoridades Sanitarias competentes, a comunicar, en primer lugar, dicha alerta al Responsable del contrato.

Posteriormente, se pondrá en contacto con la dirección del centro o centros destinatarios de los productos, a efectos de comunicar el incidente y las actuaciones correspondientes, que incluirán, en todo caso, la rápida localización de los productos implicados, la adopción de las medidas adecuadas para la retirada inmediata y la sustitución de dichos productos, por otros de naturaleza y características similares, misma calidad o superior. La sustitución de los productos alimenticios, deberá contar con la aprobación previa del Director del centro con el visto bueno del Responsable del contrato.

- En el marco del Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, la empresa adjudicataria es responsable de que no sean suministrados productos alimenticios y bebidas a los que se haya adicionado o sustraído cualquier sustancia o elemento para variar su composición, estructura, peso o volumen con fines fraudulentos; para corregir defectos mediante procesos o procedimientos que no estén expresa y reglamentariamente autorizados o para encubrir la inferior calidad o alteración de los productos utilizados.

En cuanto al origen, calidad, composición, cantidad, peso o medida, o su presentación (mediante determinados envases, etiquetas, rótulos, cierres, precintos o cualquier otra información o publicidad) no inducirán a confusión o enmascare la verdadera naturaleza del producto suministrado.

3.14.- MEDIOS PERSONALES

La empresa adjudicataria contará con el personal necesario con la cualificación y competencias necesarias para atender las obligaciones derivadas del contrato y atender el suministro en los puntos de entrega y con las frecuencias establecidas en este pliego.

Se deberá garantizar que todo el personal dispone de una formación adecuada a su puesto de trabajo, afectando no sólo a los que manipulan alimentos, sino a todos los trabajadores que tengan relación directa o indirecta con la seguridad alimentaria y calidad del suministro. El Plan de formación de los trabajadores estará incluido en el sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Cuando se realice la entrega de la mercancía en las instalaciones de los centros destinatarios, el personal de la empresa adjudicataria irá correctamente identificado y uniformado.



En ningún caso ni circunstancia, la existencia de este contrato supone relación laboral entre el adjudicatario o su personal y la Agencia Madrileña de Atención Social. Dicho personal dependerá exclusivamente de la empresa adjudicataria, que tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su condición de empresa, con respecto al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

3.15.- RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES DE LA EMPRESA

La empresa adjudicataria:

- Dispondrá de un **Plan de gestión del suministro** tal y como se recoge en el apartado 3.4 de este pliego.
- Deberá suministrar periódicamente los productos alimenticios y materias primas necesarias, para que cada centro disponga de un **stock mínimo** en función de su capacidad de almacenamiento, tal y como se refleja en el apartado 3.5 de este pliego.
- Deberá disponer de, al menos, **un punto de almacenamiento** con capacidad suficiente tanto para los productos perecederos como no perecederos que permita garantizar el suministro a cada uno de los centros durante un plazo, como mínimo, de una semana. Dicho punto estará en un radio máximo de 90 kilómetros de Puerta del Sol Km 0, tal como se indica en el apartado 3.6 de este pliego y estará en funcionamiento durante toda la ejecución del contrato.
- Con carácter excepcional, para poder atender necesidades imprevistas no programadas de un centro, consideradas como **“pedido urgente”** de carácter extraordinario, la empresa deberá realizar la entrega de la mercancía en un plazo de entre 10 y 12 horas desde que el centro haya formulado la petición, según se establece en el apartado 3.5.
- La empresa adjudicataria dispondrá de un **“Sistema de conversión de menús”** que permita el cálculo de las materias primas e ingredientes necesarios para la elaboración del número de menús solicitados por cada centro según Fichas técnicas de los platos que forman parte de los mismos según se establece en el apartado 3.9.2.
- Dispondrá de un **“Plan de gestión para la retirada y reciclaje de envases y embalajes”** aplicado en el suministro.
- Entregará a petición del Responsable del contrato, informe sobre los resultados y hallazgos más relevantes en el marco del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). En el mismo, se incluirá la información resultante de los controles analíticos que practique en los productos objeto de suministro.
- Deberá informar por escrito en un plazo de 24 horas, tanto al Responsable del contrato como a la dirección del centro, de cualquier incidencia que surja en el transcurso de la prestación de los trabajos y que pueda afectar al suministro.



- Será responsable de todos los daños y perjuicios directos e indirectos que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato y de la calidad higiénico - sanitaria de los productos suministrados y de las prestaciones, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Agencia Madrileña de Atención Social o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.
- Dispondrá de los útiles y equipos necesarios para el desarrollo de los trabajos (telefonía, instrumentos de medida, medios auxiliares...) para la correcta ejecución, control y supervisión de los trabajos a realizar.
- Estará obligada a aceptar las supervisiones y los controles que procedan, por parte de la Agencia Madrileña de Atención Social o por la empresa que ésta designe.
- Deberá mantener la confidencialidad de la información necesaria y derivada de la ejecución de los trabajos, siendo a todos los efectos secreto profesional. Dicha información no podrá ser divulgada a terceros durante la ejecución de los trabajos, ni tras su finalización, salvo autorización expresa de la Agencia Madrileña de Atención Social. El incumplimiento de estas obligaciones, intencionadamente o por negligencia, puede dar lugar a penalizaciones y a la reclamación por parte de la Agencia de los daños causados.
- A la finalización de la ejecución del contrato, facilitará a la Agencia Madrileña de Atención Social, un resumen ejecutivo que contendrá la siguiente información: tipos y número de menús y productos suministrados indicando sus cantidades, número de pedidos urgentes, incidencias y tipo de incidencias. Toda esta información se agrupará por centro y también por tipo de centro.

3.16.- DIRECCIÓN, SEGUIMIENTO Y COORDINACIÓN DE LOS TRABAJOS

La Agencia Madrileña de Atención Social tiene las facultades de dirección, comprobación y control del suministro y podrá establecer controles independientes, mediante procedimientos de auditoría, supervisión y análisis de los productos en laboratorios acreditados. La dirección de los trabajos corresponde al Responsable del contrato designado por la Agencia. Las direcciones de los centros serán responsables de la comprobación de la prestación del suministro y de emitir informe sobre la realización del mismo.

La empresa adjudicataria, nombrará a un “Responsable de los trabajos” que deberá ser un técnico competente en las materias objeto del mismo, integrado en su propia plantilla que asumirá las labores de interlocución con el Responsable del contrato de la Agencia Madrileña de Atención Social y estará encargado de dirigir y coordinar los trabajos, y de transmitir las instrucciones precisas al personal adscrito a la ejecución de los mismos para garantizar su correcta ejecución.

El Responsable de los trabajos o persona/s en quien delegue, deberá estar localizable mediante teléfono móvil en horario de 8:00 horas hasta las 21:00 horas, los 365 días del año, para la resolución de las posibles incidencias que puedan surgir y para el seguimiento de la ejecución del contrato. La empresa en su “Plan de gestión del suministro” especificará la cualificación y los datos de contacto de la/s persona/s designada/s.



El Responsable de los trabajos de la empresa adjudicataria y el Responsable del contrato de la Agencia Madrileña de Atención Social, se reunirán con una periodicidad mensual y siempre que sea preciso, para el seguimiento de las actividades y procesos asociados al suministro y tratar aquellos aspectos que puedan ser objeto de mejora.

En estas reuniones la empresa adjudicataria deberá facilitar como mínimo la siguiente información: tipos de menús suministrados y cantidades de productos suministrados por centro, resumen de incidencias y peticiones urgentes. Estos informes se entregarán en formato reutilizable siempre que así lo requiera la AMAS. Además, se tratarán aspectos relacionados con el Plan de gestión del suministro y sobre los resultados y hallazgos más relevantes en el marco del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

4.- PRESCRIPCIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA EL LOTE 9

4.1.- OBJETO

El objeto de este lote “Supervisión y control de la calidad higiénico - sanitaria del suministro” es la comprobación de la correcta ejecución del suministro de las materias primas y de los productos alimenticios destinados a la elaboración de menús para la alimentación de los usuarios de los centros adscritos a la Agencia Madrileña de Atención Social, de acuerdo con lo especificado en el apartado tercero de este pliego “Prescripciones técnicas específicas para los lotes del 1 a 8”.

4.2.- LUGAR DE PRESTACIÓN

El servicio de supervisión y de control de la calidad higiénico - sanitaria se prestará en el almacén o almacenes, en su caso, de productos alimenticios situado en un radio máximo de 90 kilómetros de Puerta del Sol Km 0 (instalaciones descritas en el apartado 3.6. de este pliego) y a los vehículos de transporte que dispondrá la empresa adjudicataria de los lotes, del 1 al 8, y en los lugares de entrega o recepción de la mercancía de cada uno de los centros de la Agencia Madrileña de Atención Social de cada lote relacionados en el **Anexo 2**.

4.3.- DESCRIPCIÓN DE LA SUPERVISIÓN Y DEL CONTROL DE LA CALIDAD HIGIÉNICO - SANITARIA DEL SUMINISTRO

La **supervisión** consistirá en un conjunto de actividades programadas y realizadas por la empresa adjudicataria de este lote sobre los trabajos de suministro.

En base a lo establecido en el Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en los requisitos específicos recogidos en la normativa sectorial de aplicación y en el marco del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) de las instalaciones donde se prestará el servicio, serán objeto de supervisión:

1. El almacén de productos de alimentación (apartado 3.6. de este pliego)



- Las condiciones estructurales, de mantenimiento, limpieza y desinfección de las instalaciones, maquinaria, cámaras y equipamientos.
- Prácticas de manipulación (estiba, temperaturas y condiciones de humedad relativa exigidas o recomendadas para cada alimento, mantenimiento de la cadena de frío, tiempo de almacenamiento, problemas de contaminación cruzada, almacenamiento simultáneo con productos incompatibles, etc.).
- Trazabilidad y control de proveedores (productos correctamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante la documentación pertinente).
- Personal manipulador con formación adecuada para la actividad.
- Control vectorial mediante procedimientos apropiados de lucha contra plagas, con diagnóstico de situación de las instalaciones.
- Agua de abastecimiento.

2. Los lugares de entrega y recepción de la mercancía de cada uno de los centros de la Agencia: se controlará “in situ” las condiciones higiénico - sanitarias de los productos suministrados (la integridad de los envases y embalajes, alimentos con protección adecuada, temperaturas, documentación de acompañamiento, etc.) y las manipulaciones asociadas al transporte y descarga.

3. Vehículos de transporte del suministro (apartado 3.7. de este pliego)

Serán objeto de supervisión las condiciones estructurales, de mantenimiento, limpieza y desinfección de los vehículos; receptáculos apropiados según el tipo de mercancía (productos perecederos o no perecederos), distancias, condiciones ambientales exteriores, etc. y documentación de transporte - sanitaria.

El **control de la calidad higiénico - sanitaria del suministro** se realizará sobre las materias primas y productos alimenticios, tanto en el almacén indicado anteriormente, como en las zonas de recepción de cada uno de los centros:

1. Se comprobará la concordancia de los productos suministrados y sus cantidades, con los solicitados por cada uno de los centros, según tipo y número de menús a elaborar y Fichas técnicas. Para ello, se trazarán los albaranes de entrega de la mercancía y su concordancia con los productos y cantidades solicitadas por el centro.
2. Se comprobará que las materias primas y productos alimenticios cumplen con los requisitos establecidos en el “Catálogo de calidades de productos” descrito en el **Anexo 4** y normativa sanitaria que sea de aplicación.
3. Se realizarán muestreos para el control de etiquetado, con especial referencia a los productos que puedan originar alergias o intolerancias alimentarias y los destinados a usuarios con requerimientos nutricionales específicos.
4. Control analítico de productos.

4.3.1.- VISITAS DE SUPERVISIÓN

Se realizará una visita de supervisión mensual al almacén de productos alimenticios descrito en el apartado 3.6. de este pliego y una visita de supervisión bimestral a los lugares de entrega y recepción de la mercancía de cada uno de los centros de la Agencia relacionados en el **Anexo 2**.



Se realizará una supervisión mensual por vehículo de transporte utilizado por la empresa adjudicataria de los lotes, del 1 al 8. Para la organización de estas supervisiones, el Responsable del contrato de la Agencia indicará, entre la relación de vehículos aportados por la empresa adjudicataria en su Plan de gestión de suministro, cuáles serán objeto de supervisión, fecha y localización exacta para la realización de la misma (lugares de entrega o recepción de la mercancía o en el almacén de productos alimenticios situado en un radio máximo de 90 kilómetros de Puerta del Sol Km 0).

Las visitas de supervisión se llevarán a cabo de lunes a viernes, entre las 08:00 y las 18:00 horas, excepto festividades nacionales, regionales y locales.

La duración de cada visita se ajustará al tamaño y necesidades, en cualquiera de los casos, la duración máxima será de aproximadamente 3 horas.

El Responsable del contrato de la Agencia Madrileña de Atención Social programará con la empresa adjudicataria las visitas de supervisión tanto a los almacenes y medios de transporte como a los centros, **“Plan de supervisión”**. Las fechas serán desconocidas para los titulares de las instalaciones, evitando una periodicidad que permita predecir las fechas de las próximas visitas en función de los controles realizados previamente.

Una vez finalizada la visita, en un plazo máximo de 15 días, se remitirá el correspondiente informe de supervisión al Responsable del contrato de la Agencia, en el que se recogerán los resultados de los aspectos indicados en los puntos 1 y 2 del apartado 4.3, derivados tanto de la supervisión del almacén de los productos de alimentación como de los vehículos de transporte y de los lugares de entrega y recepción de la mercancía de cada uno de los centros.

4.3.2.- CONTROLES DE LA CALIDAD HIGIÉNICO - SANITARIA DEL SUMINISTRO

El Responsable del contrato de la Agencia Madrileña de Atención Social programará con la empresa adjudicataria el tipo de muestras para el control de etiquetado o información alimentaria para comprobar el cumplimiento de la normativa vigente. Se priorizarán aquellos alimentos que puedan originar alergias o intolerancias alimentarias y los destinados a usuarios con requerimientos nutricionales específicos por cuestiones fisiológicas o patológicas. Se realizarán 12 controles anuales de etiquetado para cada uno de los lotes. Cada control de etiquetado implicará el análisis de 3 etiquetas.

También se programarán las tomas de muestras para los análisis microbiológicos o físico - químicos que se lleven a cabo. Los análisis serán realizados en laboratorios acreditados para utilizar métodos con arreglo a la norma EN ISO/IEC 17025 sobre “Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración”. Se llevarán a cabo 12 controles analíticos anuales para cada uno de los lotes.

Las tomas de muestras se realizarán en el transcurso de las visitas de supervisión. El informe resultante del control de etiquetado, será remitido al Responsable del contrato en un plazo máximo de 15 días desde la toma de muestra/etiqueta. Con respecto a las muestras que precisen análisis de laboratorio y al no poder cuantificar el tiempo necesario para su determinación, se remitirá el



informe de resultados en un plazo máximo de 15 días desde el día en que la empresa tuvo conocimiento de los mismos.

4.4.- MEDIOS PERSONALES

La empresa adjudicataria contará con el personal necesario con la cualificación y competencias necesarias para atender las obligaciones derivadas del contrato.

La empresa adjudicataria tendrá a disposición de este servicio:

- Un Titulado superior en el área de Ciencias de la Salud, Química o Biología, con experiencia mínima de cinco años en el campo de la Higiene y Seguridad Alimentaria (especialmente en la implantación y evaluación de sistemas de autocontrol - APPCC) y en técnicas de auditoría. Dispondrá de formación acreditada en estos ámbitos. Será el responsable de la supervisión y evaluación de los trabajos y de los informes realizados por el personal designado. Asimismo, será el encargado de realizar los servicios de asistencia técnica con el personal técnico que se designe desde el Agencia Madrileña de Atención Social. Este profesional deberá pertenecer a la plantilla de la empresa.
- Al menos dos Titulados superiores en el área de Ciencias de la Salud, Química o Biología, con formación y experiencia mínima de tres años en el campo de la Higiene y Seguridad Alimentaria (especialmente en la implantación y evaluación de sistemas de autocontrol - APPCC) y en técnicas de auditoría. Dispondrán de formación acreditada en estos ámbitos. Serán los encargados de realizar los trabajos “de campo” en la supervisión, tomas de muestras y elaboración de los informes derivados de las visitas a las instalaciones. Estos profesionales deberán pertenecer a la plantilla de la empresa.

Este equipo técnico con sus profesionales se mantendrá estable una vez comenzado el Plan de supervisión, no pudiendo realizarse cambios. En caso de fuerza mayor justificada, la sustitución del personal deberá ser comunicada por escrito al Responsable del contrato, adjuntando los requisitos en cuanto a experiencia y formación indicados anteriormente.

Durante las actividades de supervisión, el personal de la empresa adjudicataria se identificará a la entrada de las instalaciones y portará una carta de presentación de la Agencia Madrileña de Atención Social. Mantendrá un trato correcto y asertivo con los trabajadores y profesionales con los que tenga que contactar durante el desarrollo de su actividad, transmitiendo que la información que intenta recabar es de gran valor para la mejora del suministro.

En ningún caso ni circunstancia, la existencia de este contrato supone relación laboral entre el adjudicatario o su personal y la Agencia Madrileña de Atención Social. Dicho personal dependerá exclusivamente de la empresa adjudicataria, que tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su condición de empresa, con respecto al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el Trabajo.



4.5.- RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES DE LA EMPRESA

La empresa adjudicataria:

- Tendrá experiencia en la realización de auditorías o supervisiones en el ámbito de la seguridad alimentaria de similares características al servicio de referencia en el conjunto de los tres últimos años.
- Presentará un **“Plan de supervisión”** en el que se detallarán los flujos de procesos y operaciones asociadas al servicio, metodología, check-list, modelos de informes de supervisión, de control de etiquetado y de resultados analíticos (indicadores/gráficos/tablas de presentación de resultados), información sobre recursos humanos, logísticos, materiales, etc. Este plan deberá ser presentado al Responsable del contrato en el plazo máximo de 5 días desde la formalización del mismo.
- Seguirá la programación de las visitas de supervisión y la programación de los controles sobre los alimentos, acordada y fijada con el Responsable del contrato de la Agencia Madrileña de Atención Social. Los cambios que deban ser realizados, siempre por causas justificadas, contarán con el visto bueno del Responsable.
- Dispondrá de los útiles y equipos necesarios para el desarrollo de los trabajos y su correcta ejecución (telefonía, instrumentos de medida, medios auxiliares...)
- Remitirá al Responsable del contrato, el informe de supervisión resultante de cada una de las visitas realizadas en un plazo máximo de 15 días desde la fecha de su finalización, en el que se detallarán los resultados y hallazgos más relevantes en el marco del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Remitirá al Responsable del contrato, el informe resultante del control de etiquetado (cada informe incluirá la revisión de 3 etiquetas muestreadas) en un plazo máximo de 15 días desde la toma de muestra. Con respecto a los productos destinados a análisis de laboratorio, al no poder cuantificar el tiempo necesario para su determinación, se remitirá el informe de resultados en un plazo máximo de 15 días desde el día en que la empresa tuvo conocimiento de los mismos (este tipo de informe incluirá los resultados de una muestra analizada).
- En el caso de que los resultados de la supervisión o de los controles analíticos o de etiquetado sobre los productos, implicarán un riesgo sanitario en el suministro, la empresa adjudicataria de forma inmediata se pondrá en contacto telefónico (en un plazo máximo de 12 horas) con el Responsable del contrato de la Agencia y remitirá informe detallado de los hallazgos en un plazo máximo de 24 horas. Ante estas situaciones, el Responsable del contrato de la Agencia será el único interlocutor con la empresa responsable del suministro, para decidir y tomar las medidas que correspondan. No obstante, la empresa adjudicataria dará asesoramiento técnico en la detección de las causas y en la planificación de las medidas correctoras.
- Deberá mantener la confidencialidad de la información necesaria y derivada de la ejecución de los trabajos, siendo a todos los efectos secreto profesional. Dicha información no podrá ser



divulgada a terceros durante la ejecución de los trabajos, ni durante su finalización, salvo autorización expresa de la Agencia Madrileña de Atención Social. El incumplimiento de estas obligaciones, intencionadamente o por negligencia, puede dar lugar a la reclamación por parte de la Agencia de los daños causados.

- A la finalización de la ejecución del contrato facilitará a la Agencia Madrileña de Atención Social un resumen ejecutivo que contendrá la siguiente información: resumen de todas las visitas de supervisión realizadas con detalle de los resultados y hallazgos más relevantes; informe de valoración sobre los resultados analíticos y de etiquetado de los productos. El informe se desglosará por centro y también por tipo de centro.

4.6.- DIRECCIÓN, SEGUIMIENTO Y COORDINACIÓN DE LOS TRABAJOS

La dirección de los trabajos corresponde al “Responsable del contrato” designado por la Agencia Madrileña de Atención Social. La empresa adjudicataria, nombrará a un “Responsable de los trabajos” que estará integrado en su propia plantilla y que asumirá las labores de interlocución con el Responsable del contrato de la Agencia.

El Responsable de los trabajos o persona/s en quien delegue, deberá estar localizable mediante teléfono móvil en horario de 8:00 horas hasta las 18:00 horas, todos los días laborables del año, para la resolución de las posibles incidencias que puedan surgir y para el seguimiento de la ejecución de los trabajos.

El Responsable de los trabajos de la empresa adjudicataria y el Responsable del contrato de la Agencia Madrileña de Atención Social, se reunirán con una periodicidad bimestral para revisar los informes de la supervisión y los resultantes del control sobre los productos, para tratar todos aquellos aspectos que puedan ser objeto de mejora. A estas reuniones asistirá el responsable de la supervisión y evaluación de los trabajos indicado en el apartado 4.4. de este pliego, para prestar los servicios de asistencia técnica que se requieran por parte de la Agencia Madrileña de Atención Social.

En ningún caso, la empresa adjudicataria de este lote o el Responsable de los trabajos de la misma o el equipo auditor, transmitirán información o resultado alguno de las actividades de supervisión y control a las empresas adjudicatarias del suministro. Esta función corresponde exclusivamente a la Agencia Madrileña de Atención Social.

Madrid, a la fecha de la firma

**LA SUBDIRECTORA GENERAL DE
CENTROS Y PROGRAMAS**

**EL DIRECTOR COORDINADOR
SANITARIO ASISTENCIAL**



RELACIÓN DE ANEXOS

- **Anexo 1:** Normativa aplicable.
- **Anexo 2:** Relación de centros de la Agencia Madrileña de Atención Social.
- **Anexo 3:** Frecuencias mínimas de suministro por tipo de producto alimenticio, por centro y lote.
- **Anexo 4:** Catálogo de calidades de productos.*
- **Anexo 5:** Fichas técnicas de composición de platos.*
- **Anexo 6:** Modelo de pedido.
- **Anexo 7:** Relación de platos para el diseño de menús.*
- **Anexo 8:** Tipos de dietas y menús asociados a las mismas.*
- **Anexo 9:** Número estimado de menús diarios por lote y número estimado de menús especiales por lote/año.
- **Anexo 10:**
 - **Anexo 10.1:** Productos alimenticios adicionales cuantificables fuera del menú/lote/año.*
 - **Anexo 10.2:** Cantidades estimadas de aceite para uso en freidoras/lote/año.*
 - **Anexo 10.3:** Cantidades estimadas de bebidas/lote/año.*

* Para tener acceso al contenido de estos Anexos deberá solicitarlo a través del correo electrónico del Área de Contratación de la Agencia Madrileña de Atención Social: contratacionamas@madrid.org.



ANEXO 1

NORMATIVA APLICABLE

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.
- Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria.
- Real Decreto 176/2013, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.
- Real Decreto 1202/2005, de 10 de octubre, sobre transporte de mercancías perecederas y vehículos especiales.
- Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la Seguridad Alimentaria.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.



- Reglamento Delegado (UE) nº 1155/2013 de la Comisión de 21 de agosto de 2013 por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo referente a la información sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.
- Reglamento de Ejecución (CE) nº 828/2014 de la Comisión de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.
- Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos.
- Reglamento (CE) nº 432/2012, que establece la lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.
- Reglamento de Ejecución (UE) nº 931/2011 de la Comisión, de 19 de septiembre de 2011, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal.
- Reglamento (UE) nº 16/2012 de la Comisión de 11 de enero de 2012, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo referente a los requisitos relativos a los alimentos congelados de origen animal destinados al consumo humano.
- Reglamento nº 37/2005, de 12 de enero de 2005, de la Comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.
- Reglamento 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
- Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
- Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) nº 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) nº 2232/96 y (CE) nº 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE sobre aromas alimentarios.
- Reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento (CE) nº 450/2009 de la Comisión, de 29 de mayo de 2009, sobre materiales y objetos activos e inteligentes destinados a entrar en contacto con alimento.
- Reglamento (CE) nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento (CE) nº 315/93 del Consejo de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006, fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.



- Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento y del Consejo de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.
- Reglamento (CE) nº 641/2004, de la Comisión de 6 de abril de 2004 sobre las normas de desarrollo del Reglamento (CE) 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la solicitud de autorización de nuevos alimentos y piensos modificados genéticamente, la notificación de productos existentes y la presencia accidental o técnicamente inevitable de material modificado genéticamente cuya evaluación de riesgo haya sido favorable.
- Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) nº 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) nº 1852/2001 de la Comisión.
- Reglamento (UE) 609/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta para el control de peso.
- Reglamento Delegado (UE) 2016/127 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015, que complementa el Reglamento (UE) nº 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación, así como a los requisitos de información sobre los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad.



ANEXO 2

RELACIÓN DE CENTROS DE LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL

RESIDENCIAS DE MAYORES

- Residencia de mayores Alcorcón, Avda. de Esteban Márquez nº 2 (28922 Alcorcón).
- Residencia de mayores Arganda del Rey, Avd. del Instituto s/n (28500 Arganda del Rey).
- Residencia de mayores Cisneros, Avda. Ajalvir, nº 1 (28806 Alcalá de Henares).
- Residencia de mayores Colmenar Viejo, Avda. de los Remedios, nº 28 (28770 Colmenar Viejo).
- Residencia de mayores Doctor González Bueno, Ctra. de Colmenar, km. 13 (28049 Madrid).
- Residencia de mayores Francisco de Vitoria, c/ Villamalea, s/n (28805 Alcalá de Henares).
- Residencia de mayores Gastón Baquero, c/ Francisco Chico Mendes, núm. 8 (28108 Alcobendas).
- Residencia de mayores Getafe, Avda. Juan Carlos I, nº 4 - Sector III (28905 Getafe).
- Residencia de mayores Gran Residencia, c/ General Ricardos, nº 177 (28025 Madrid).
- Residencia de mayores La Paz, c/ Doctor Esquerdo, nº 44 (28007 Madrid).
- Residencia de mayores Manoteras, c/ Oña, nº 3 (28050 Madrid).
- Residencia de mayores Navalcarnero, Avda. Víctimas del Terrorismo, s/n (28600 Navalcarnero).
- Residencia de mayores Nuestra Señora del Carmen, Ctra. Canto Blanco, km 3 (28049 Madrid).
- Residencia de mayores Parla, c/ Zuloaga, nº 2 (28980 Parla).
- Residencia de mayores Reina Sofía, Avda. del Noroeste, nº 61 (28232 Las Rozas).
- Residencia de mayores San Fernando de Henares, c/ Ventura de Argumosa, nº 4 (28830 San Fernando de Henares).
- Residencia de mayores San José, c/ Trévez, s/n (28041 Madrid).
- Residencia de mayores San Martín de Valdeiglesias, c/ San Martín, nº 2 (28680 San Martín de Valdeiglesias).
- Residencia de mayores Santiago Rusiñol, Plaza Doctor González Bueno, nº 16 (28300 Aranjuez).
- Residencia de mayores Torrelaguna, c/ Doctor Manuel Hidalgo Huerta, nº 12 (28180 Torrelaguna).
- Residencia de mayores Vallecas, c/ Benjamín Palencia, nº 25 (28038 Madrid).
- Residencia de mayores Villaviciosa de Odón, Pº Monte de la Villa, s/n - Ctra. S. M. km. 11,200 (28670 Villaviciosa de Odón)
- Residencia de mayores Vista Alegre, c/ General Ricardos, nº 177 (28025 Madrid).



CENTROS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL

- Centro para personas con discapacidad intelectual Dos de Mayo, c/ Oña, nº 1 (28050 Madrid).
- Centro para personas con discapacidad intelectual Getafe, c/ Vereda Camuerzo, s/n- Sector III (28905 Getafe).
- Centro para personas con discapacidad intelectual Mirasierra, c/ La Masó, nº 40 (28034 Madrid).
- Centro para personas con discapacidad intelectual Reina Sofía, c/ San Martín, nº 13 (28680 San Martín de Valdeiglesias).
- Centro Ocupacional Ángel de la Guarda, Avda. Daroca, nº 60 (28017 Madrid).
- Centro Ocupacional Barajas, c/ Zaorejas, s/n - Ctra. de Barcelona, km 14 (28042 Barajas).
- Centro Ocupacional Carabanchel, c/ General Ricardos, nº 177 (28025 Madrid).
- Centro Ocupacional Ciudad Lineal, c/ Josefa Valcárcel, nº 1 (28027 Madrid).
- Centro Ocupacional Juan de Austria, c/ Arturo Soria, nº 12 (28027 Madrid).
- Centro Ocupacional Nazaret, Avda. de Manoteras, nº 1 (28050 Madrid).

COMEDORES SOCIALES

- Calle Canarias, c/ Canarias, nº 5 (28045 Madrid).
- Plaza Elíptica, c/ San Filiberto, nº 2 (28026 Madrid).
- Santa Isabel, c/ Galileo, nº 14 (28015 Madrid).

RESIDENCIAS DE MENORES Y RESIDENCIA MATERNAL

- Centro de Adaptación Cultural y Social Manzanares, c/ Arturo Soria, nº 124 (28043 Madrid).
- Centro de Primera Acogida Hortaleza, c/ Valdetorres de Jarama, nº 1 (28043 Madrid).
- Centro de Primera Acogida Isabel Clara Eugenia, c/ Mar Caspio, nº 8 (28033 Madrid).
- Residencia de Adolescentes Vista Alegre, c/ General Ricardos, nº 177 (28025 Madrid).
- Residencia Infantil Las Acacias, c/ General Ricardos, nº. 177 (28025 Madrid).
- Residencia Infantil Alcalá de Henares, c/ Fernando de Flandes, nº 16 (28804 Alcalá de Henares).
- Residencia Infantil Alcorcón, avda. De las Flores, nº 70 (28925 Alcorcón).
- Residencia Infantil Arce Rojo, c/ Navarra, nº 23 (28940 Fuenlabrada).
- Residencia Infantil Arganda del Rey, avda. Del Instituto, nº. 30 (28500 Arganda del Rey).
- Residencia Infantil Las Azaleas, c/ Prado de las Azaleas, nº 3 (28770 Colmenar Viejo).
- Residencia Infantil Chamberí, c/ Fernández de los ríos, nº 37 (28015 Madrid).
- Residencia Infantil El Encinar, c/ estrecho de Mesina, nº 1 (28043 Madrid).
- Residencia Infantil Isabel de Castilla, c/ Sierra de Palomeras, nº 12 (28031 Madrid).
- Residencia Infantil Leganés, c/ Maestro, nº 21 (28914 Leganés).
- Residencia Infantil Móstoles, Camino de las Carrasquillas, nº16 (28935 Móstoles).
- Residencia Infantil Nuestra Señora de Lourdes, c/ Herrador, nº 2 (28850 Torreldones).
- Residencia Infantil Parla, c/ Venecia, nº 22 (28980 Parla).
- Residencia Infantil Las Rosas, Avda. de Guadalajara, nº 69 (28032 Madrid).



- Residencia Infantil Vallehermoso, c/ Fernández de los Ríos, nº 42 (28015 Madrid).
- Residencia Maternal Norte, c/ González Amigo, nº 20 (28033 Madrid).
- Residencia de Primera Infancia Rosa, P.º de la Habana, nº 173 (28036 Madrid).
- Residencia de Primera Infancia El Valle, Avda. del Valle, nº 22 (28003 Madrid).



ANEXO 3

FRECUENCIAS MÍNIMAS DE SUMINISTRO POR TIPO DE PRODUCTO ALIMENTICIO, POR CENTRO Y LOTE

LOTE 1

RESIDENCIA DE MAYORES FRANCISCO DE VITORIA		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	4 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones				X	
5	Productos congelados y helados				X	
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X

RESIDENCIA DE MAYORES SAN FERNANDO DE HENARES		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones				X
5	Productos congelados y helados				X
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz				X
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X



RESIDENCIA DE MAYORES LA PAZ		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X

RESIDENCIA DE MAYORES ARGANDA DEL REY		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X



RESIDENCIA DE MAYORES MANOTERAS		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	4 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones				X	
5	Productos congelados y helados				X	
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X

LOTE 2

RESIDENCIA DE MAYORES REINA SOFÍA		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X



RESIDENCIA DE MAYORES NAVALCARNERO		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X

RESIDENCIA DE MAYORES VISTA ALEGRE		Diario	2 veces en semana	1 semana	3 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas	X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos	X			
3	Leche y derivados lácteos		X		
4	Fiambres, embutidos y jamones			X	
5	Productos congelados y helados				X
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas			X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes			X	
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz			X	
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X



RESIDENCIA DE MAYORES ALCORCÓN		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X

RESIDENCIA DE MAYORES GRAN RESIDENCIA		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X



LOTE 3

RESIDENCIA DE MAYORES DOCTOR GONZÁLEZ BUENO		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	3 semanas	4 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X				
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X				
3	Leche y derivados lácteos			X			
4	Fiambres, embutidos y jamones		X				
5	Productos congelados y helados		X				
6	Pan común, churros, porras	X					
7	Pastas y harinas				X		
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X		
9	Aceites vegetales y margarinas					X	
10	Aguas minerales y otras bebidas						X
11	Legumbres secas y arroz						X
12	Productos pesqueros frescos	X					
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas						X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación						X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes						X
16	Infusiones						X

RESIDENCIA DE MAYORES COLMENAR VIEJO		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos		X		
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X



RESIDENCIA DE MAYORES NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos		X		
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X

RESIDENCIA DE MAYORES GASTÓN BAQUERO		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X



RESIDENCIA DE MAYORES TORRELAGUNA		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	4 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos		X			
4	Fiambres, embutidos y jamones		X			
5	Productos congelados y helados		X			
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas					X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos				X	
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X	
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X

LOTE 4

RESIDENCIA DE MAYORES VILLAVICIOSA DE ODÓN		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X



RESIDENCIA DE MAYORES SANTIAGO RUSIÑOL		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	2 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones		X			
5	Productos congelados y helados		X			
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes					X
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X

RESIDENCIA DE MAYORES VALLECAS		Diario	3 veces en semana	1 semana	2 semanas	3 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas	X				
2	Carnes de aves, conejos y huevos	X				
3	Leche y derivados lácteos			X		
4	Fiambres, embutidos y jamones			X		
5	Productos congelados y helados			X		
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas			X		
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes			X		
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X	
11	Legumbres secas y arroz			X		
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X	
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X



RESIDENCIA DE MAYORES GETAFE		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X

RESIDENCIA DE MAYORES PARLA		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	4 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones				X	
5	Productos congelados y helados				X	
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X



RESIDENCIA DE MAYORES SAN JOSÉ		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	4 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones				X	
5	Productos congelados y helados				X	
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X

RESIDENCIA DE MAYORES SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS		Diario	2 veces en semana	1 semana	3 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas			X	
2	Carnes de aves, conejos y huevos			X	
3	Leche y derivados lácteos			X	
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas			X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes			X	
9	Aceites vegetales y margarinas			X	
10	Aguas minerales y otras bebidas			X	
11	Legumbres secas y arroz			X	
12	Productos pesqueros frescos			X	
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas			X	
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación			X	
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes			X	
16	Infusiones				X



CENTRO PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELLECTUAL REINA SOFIA		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X

RESIDENCIA DE MAYORES CISNEROS		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X



LOTE 5

CENTRO OCUPACIONAL ÁNGEL DE LA GUARDA		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X

CENTRO OCUPACIONAL BARAJAS		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	4 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones				X	
5	Productos congelados y helados				X	
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X



CENTRO OCUPACIONAL CARABANCHEL		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	4 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos			X		
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones				X	
5	Productos congelados y helados				X	
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos				X	
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X

CENTRO OCUPACIONAL CIUDAD LINEAL		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X	X		
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X



CENTRO OCUPACIONAL JUAN DE AUSTRIA		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X	X		
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X

CENTRO OCUPACIONAL NAZARET		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	2 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones		X			
5	Productos congelados y helados		X			
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X	
11	Legumbres secas y arroz				X	
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X	
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X	
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X	
16	Infusiones				X	



CENTRO PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL DOS DE MAYO		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X

CENTRO PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL GETAFE		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	4 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones				X	
5	Productos congelados y helados				X	
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X



CENTRO PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL MIRASIERRA		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X

LOTE 6

COMEDOR SOCIAL CANARIAS		Diario	3 veces en semana	1 semana	3 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas	X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos	X			
3	Leche y derivados lácteos			X	
4	Fiambres, embutidos y jamones			X	
5	Productos congelados y helados				X
6	Pan común, churros, porras	X		X	
7	Pastas y harinas			X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes			X	
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz			X	
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X



COMEDOR SOCIAL PLAZA ELÍPTICA		Diario	3 veces en semana	1 semana	3 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas	X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos	X			
3	Leche y derivados lácteos			X	
4	Fiambres, embutidos y jamones			X	
5	Productos congelados y helados				X
6	Pan común, churros, porras	X		X	
7	Pastas y harinas			X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes			X	
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz			X	
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X

COMEDOR SOCIAL SANTA ISABEL		Diario	3 veces en semana	1 semana	3 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas	X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos	X			
3	Leche y derivados lácteos			X	
4	Fiambres, embutidos y jamones			X	
5	Productos congelados y helados				X
6	Pan común, churros, porras	X		X	
7	Pastas y harinas			X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes			X	
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz			X	
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X



LOTE 7

CENTRO DE ADAPTACIÓN CULTURAL Y SOCIAL MANZANARES		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X

CENTRO DE PRIMERA ACOGIDA HORTALEZA		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	4 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones				X	
5	Productos congelados y helados				X	
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X



CENTRO DE PRIMERA ACOGIDA ISABEL CLARA EUGENIA		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	2 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones		X			
5	Productos congelados y helados		X			
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas					X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes					X
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz		X			
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X

RESIDENCIA DE ADOLESCENTES VISTA ALEGRE		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	4 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas				X	
2	Carnes de aves, conejos y huevos				X	
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones				X	
5	Productos congelados y helados				X	
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas				X	
10	Aguas minerales y otras bebidas				X	
11	Legumbres secas y arroz				X	
12	Productos pesqueros frescos				X	
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X	
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X	
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X	
16	Infusiones				X	



RESIDENCIA INFANTIL LAS ACACIAS		Diario	3 veces en semana	1 semana	3 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas	X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos	X			
3	Leche y derivados lácteos			X	
4	Fiambres, embutidos y jamones			X	
5	Productos congelados y helados				X
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas			X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes			X	
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz			X	
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X

RESIDENCIA INFANTIL MÓSTOLES		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	4 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones				X	
5	Productos congelados y helados				X	
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X



RESIDENCIA INFANTIL LEGANÉS		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	3 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones				X	
5	Productos congelados y helados				X	
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X

RESIDENCIA INFANTIL PARLA		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos	X			
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X



RESIDENCIA INFANTIL ALCORCÓN		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	4 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones				X	
5	Productos congelados y helados				X	
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X

RESIDENCIA INFANTIL ARCE ROJO		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	4 semanas	2 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas				X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos				X		
3	Leche y derivados lácteos				X		
4	Fiambres, embutidos y jamones				X		
5	Productos congelados y helados				X		
6	Pan común, churros, porras	X					
7	Pastas y harinas						X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X		
9	Aceites vegetales y margarinas					X	
10	Aguas minerales y otras bebidas					X	
11	Legumbres secas y arroz					X	
12	Productos pesqueros frescos				X		
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X	
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X	
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X	
16	Infusiones					X	



RESIDENCIA INFANTIL ARGANDA DEL REY		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X

RESIDENCIA INFANTIL ISABEL DE CASTILLA		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	3 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones				X	
5	Productos congelados y helados				X	
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X



LOTE 8

RESIDENCIA DE PRIMERA INFANCIA EL VALLE		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X

RESIDENCIA DE PRIMERA INFANCIA ROSA		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X



RESIDENCIA INFANTIL VALLEHERMOSO		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas			X	
2	Carnes de aves, conejos y huevos			X	
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X

RESIDENCIA INFANTIL CHAMBERÍ		Diario	3 veces en semana	1 semana	3 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas	X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos	X			
3	Leche y derivados lácteos			X	
4	Fiambres, embutidos y jamones			X	
5	Productos congelados y helados			X	
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas			X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes			X	
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz			X	
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X



RESIDENCIA INFANTIL EL ENCINAR		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	4 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas			X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos			X		
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones				X	
5	Productos congelados y helados				X	
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos			X		
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X

RESIDENCIA INFANTIL NUESTRA SEÑORA DE LOURDES		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X		
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X		
3	Leche y derivados lácteos				X
4	Fiambres, embutidos y jamones		X		
5	Productos congelados y helados		X		
6	Pan común, churros, porras	X			
7	Pastas y harinas				X
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X
9	Aceites vegetales y margarinas				X
10	Aguas minerales y otras bebidas				X
11	Legumbres secas y arroz		X		
12	Productos pesqueros frescos	X			
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas				X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación				X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes				X
16	Infusiones				X



RESIDENCIA INFANTIL LAS ROSAS		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	4 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones				X	
5	Productos congelados y helados				X	
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X

RESIDENCIA MATERNAL NORTE		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	4 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones				X	
5	Productos congelados y helados				X	
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X



RESIDENCIA INFANTIL LAS AZALEAS		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	4 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones				X	
5	Productos congelados y helados				X	
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X

RESIDENCIA INFANTIL ALCALÁ DE HENARES		Diario	2 veces en semana	3 veces en semana	1 semana	4 semanas
1	Carnes, productos cárnicos y preparados de carnes fresca/frutas y hortalizas		X			
2	Carnes de aves, conejos y huevos		X			
3	Leche y derivados lácteos				X	
4	Fiambres, embutidos y jamones				X	
5	Productos congelados y helados				X	
6	Pan común, churros, porras	X				
7	Pastas y harinas				X	
8	Bollería, repostería, cereales de desayuno, galletas, panes				X	
9	Aceites vegetales y margarinas					X
10	Aguas minerales y otras bebidas					X
11	Legumbres secas y arroz					X
12	Productos pesqueros frescos	X				
13	Conservas, encurtidos, zumos, salazones, miel, mermeladas					X
14	Productos deshidratados, productos dietéticos, alimentación					X
15	Cafés, azúcares, chocolates y edulcorantes					X
16	Infusiones					X



ANEXO 6

MODELO DE PEDIDO

CENTRO FECHA DE LA PETICIÓN						PERIODO DEL XXX AL XXX MENU VERANO/INVERNO/			
DETALLE DE LOS MENUS DIARIOS DEL PERIODO									
MES						ARTICULO	OBSERVACIONES	CANTIDAD	
DIA	TIPO DE SERVICIO	DENOMINACION / CODIGO	Nº SERVICIOS	MENUS EXTRAORDINARIOS	Nº SERVICIOS				
1	Desayunos					Cerdo Carne picada de cerdo			
						Cerdo Cinta de lomo			
						Cerdo Costillos de jamón			
	media mañana					Cerdo lomo de cerdo entero			
						Cerdo Magro de cerdo			
						Cerdo Panceta			
	comida					Cerdo Solomillo de cerdo			
						Cerdo Tocino			
						Conejo			
						Cordero Canal de lechal (Hasta 8 kg)			
						Cordero Canal ternasco (Hasta 13 kg)			
						Cordero Chuletas lechal (Hasta 8 kg)			
						Cordero Chuletas ternasco (Hasta 13 kg)			
						Cordero Paletilla de cordero hasta 13 kg			
						Cordero Paletilla de cordero hasta 8 kg			
						Cordero Pierna de cordero lechal (Hasta 8 kg)			
						Cordero Pierna de cordero ternasco (Hasta 13 kg)			
						Embutido Chorizo de Pamplona			
	merienda					Embutido Chorizo de tripa cular			
						Embutido Chorizo fresco			
						Embutido Chorizo para guisar			
						Embutido Fiambre de pavo cocido			
						Embutido Jamón cocido			
						Embutido Jamón serrano curado sin hueso			
					Embutido Lacón fresco				
					Embutido Morcilla de arroz				
					Embutido Morcilla de carne y tocino				
					Embutido Morcilla de cebolla				
					Embutido Salchicha (longaniza blanca de cerdo)				
					Embutido Salchicha (longaniza roja de cerdo)				
cena					Embutido Salchichón				
					Embutido Salchichón de tripa cular				
					Gallina				
					Huevos				
					Pavo Filetes de pavo				
					Pollo Carcasas de pollo				
					Pollo Cuartos traseros de pollo				
					Pollo Filetes de pollo contramuslo				
					Pollo Filetes de pollo pechuga				
					Rabo de toro				
	recena					Ternera Babilla de ternera añojo			
						Ternera Babilla de ternera rosada			
					Ternera Escalopines de ternera añojo				
					Ternera Escalopines de ternera rosada				
					Ternera Filetes de ternera añojo				
					Ternera Filetes de ternera rosada				
					Ternera Huesos de ternera				
					Ternera Morcillo de añojo				
					Ternera Ragú, añojo procedente de morcillo				
					GRUPO II FRUTAS, VERDURAS Y FRUTOS SECOS				
2		Desayunos					ARTICULO		
							F Aceitunas		
						FS Piñones			
	media mañana					FS Pistachos			
						FS Uvas pasas			
						IV Acelgas de penca fresca			
recena					V Ajetes				



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 1239625725067661209919

ANEXO 9

NÚMERO ESTIMADO DE MENÚS DIARIOS POR LOTE Y NÚMERO ESTIMADO DE MENÚS ESPECIALES POR LOTE/AÑO

- Número estimado de menús diarios por lote

LOTE 1	RESIDENCIA		CENTROS DE DÍA/CENTROS OCUPACIONALES	Previsión nº menús solo comida (comidas adicionales)
	Capacidad	Previsión nº menús completos/ ocupación media	Previsión nº menús sin cena	
Residencia de mayores Francisco de Vitoria	526	494	30	8
Residencia de mayores San Fernando de Henares	120	114		5
Residencia de Mayores La Paz	80	79		3
Residencia de Mayores Arganda del Rey	434	396	30	11
Residencia de Mayores Manoteras	300	285	20	2
TOTALES	1460	1369	80	29

LOTE 2	RESIDENCIA		CENTROS DE DÍA/CENTROS OCUPACIONALES	Previsión nº menús solo comida (comidas adicionales)
	Capacidad	Previsión nº menús completos/ ocupación media	Previsión nº menús sin cena	
Residencia de Mayores Reina Sofía	504	464	30	8
Residencia de Mayores Navacarnero	120	108		3
Residencia de Mayores Vista Alegre	146	145	30	5
Residencia de Mayores Alcorcón	208	204	55	6
Residencia de Mayores Gran Residencia	456	410	45	10
TOTALES	1434	1331	160	32



LOTE 3

	RESIDENCIA		CENTROS DE DÍA/CENTROS OCUPACIONALES	Previsión nº menús solo comida (comidas adicionales)
	Capacidad	Previsión nº menús completos/ ocupación media	Previsión nº menús sin cena	
Residencia de mayores Doctor González Bueno	601	570		10
Residencia de mayores Colmenar Viejo	393	370	30	6
Residencia de mayores Nuestra Señora del Carmen	416	401		0
Residencia de mayores Gastón Baquero	201	190		5
Residencia de mayores Torrelaguna	94	90		2
TOTALES	1705	1621	30	23

LOTE 4

	RESIDENCIA		CENTROS DE DÍA/CENTROS OCUPACIONALES	Previsión nº menús solo comida (comidas adicionales)
	Capacidad	Previsión nº menús completos/ ocupación media	Previsión nº menús sin cena	
Residencia de mayores Villaviciosa Odon	268	260	30	6
Residencia de mayores Santiago Rusiñol	464	436	30	4
Residencia de mayores Vallecas	173	170	30	4
Residencia de mayores Getafe	64	63		6
Residencia de mayores Parla	64	63		5
Residencia de mayores San José	73	73		3
Residencia de mayores San Martín de Valdeiglesias	97	95		5
Centro para personas con discapacidad intelectual Reina Sofía	51	51	0	21
Residencia de mayores Cisneros	127	118		3
TOTALES	1381	1329	90	57



LOTE 5

	RESIDENCIA		CENTROS DE DÍA/CENTROS OCUPACIONALES	Previsión nº menús solo comida (comidas adicionales)
	Capacidad	Previsión nº menús completos/ ocupación media	Previsión nº menús sin cena	
Centro ocupacional Ángel de la Guarda	211	51		191
Centro ocupacional Barajas	130	60		84
Centro ocupacional Carabanchel	130	55		96
Centro ocupacional Ciudad Lineal	150	40		131
Centro ocupacional Juan de Austria	240	70		155
Centro ocupacional Nazaret	155	0		184
Centro para personas con discapacidad intelectual Dos de Mayo	89	58		53
Centro para personas con discapacidad intelectual Getafe	140	120		45
Centro para personas con discapacidad intelectual Mirasierra	141	120		36
TOTALES	1386	574		975

LOTE 6

	RESIDENCIA	
	Capacidad	Previsión nº menús: desayuno, comida y cena
Comedor social Canarias	612	600
Comedor social Plaza Elíptica	250	250
Comedor social Santa Isabel	250	250
TOTALES	1112	1100



LOTE 7

	RESIDENCIA			
	Capacidad	Previsión nº menús completos *	Previsión nº menús sin comida de mediodía	Previsión nº menús solo comida (comidas adicionales)
Centro de Adaptación Cultural y Social Manzanares	32	32	0	6
Centro de Primera Acogida Hortaleza	52	40	0	11
Centro de Primera Acogida Isabel Clara Eugenia	55	55	0	22
Residencia de Adolescentes Vista Alegre	12	11	0	3
Residencia Infantil Las Acacias	50	26	17	3
Residencia Infantil Móstoles	20	13	6	1
Residencia Infantil Leganés	33	20	12	4
Residencia Infantil Parla	20	13	6	2
Residencia Infantil Alcorcón	16	9	6	2
Residencia Infantil Arce Rojo	20	12	8	1
Residencia Infantil Arganda del Rey	32	16	10	3
Residencia Infantil Isabel de Castilla	64	36	19	12
TOTALES	406	283	84	70

*Incluidos menús lactantes (0-12 meses)

LOTE 8

	RESIDENCIA			
	Capacidad	Previsión nº menús completos *	Previsión nº menús sin comida de mediodía	Previsión nº menús solo comida (comidas adicionales)
Residencia de Primera Infancia El Valle	38	26	11	6
Residencia de Primera Infancia Rosa	33	17	8	5
Residencia Infantil Vallehermoso	40	25	13	15
Residencia Infantil Chamberí	52	32	16	7
Residencia Infantil El Encinar	39	25	14	10
Residencia Infantil Nuestra Señora de Lourdes	46	32	18	7
Residencia Infantil Las Rosas	33	20	11	8
Residencia Maternal Norte	94	55	0	9
Residencia Infantil Las Azaleas	18	11	6	0
Residencia Infantil Alcalá de Henares	18	12	5	1
TOTALES	411	255	102	68

*Incluidos menús lactantes (0-12 meses)



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1239625725067661209919**

- Número estimado de menús especiales por lote/año

Lote	Previsión nº comidas especiales	Previsión nº cenas especiales	Previsión nº comidas cumpleaños
Lote 1	13.680	2.736	16.416
Lote 2	13.310	2.662	15.972
Lote 3	16.210	3.242	19.452
Lote 4	13.290	2.658	15.948
Lote 5	5.740	1.148	6.888
Lote 6	11.000	2.200	13.200
Lote 7	2.830	566	6.792
Lote 8	2.550	510	6.120
TOTALES	78.610	15.722	100.788

