

**CONVOCATORIA DE PARTICIPACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN EN  
EL PROYECTO “COMO EN CASA: ATENCIÓN SOCIONUTRICIONAL A MAYORES Y  
DINAMIZACIÓN ECONÓMICA DEL MEDIO RURAL EN LA PROVINCIA DE  
GUADALAJARA” PARA EL AÑO 2024.**

**OBJETO DE LA CONVOCATORIA:**

El proyecto “COMO EN CASA: ATENCIÓN SOCIONUTRICIONAL A MAYORES Y DINAMIZACIÓN ECONÓMICA DEL MEDIO RURAL EN LA PROVINCIA DE GUADALAJARA” (en adelante “COMO EN CASA”) gestionado por Accem y financiado por la Diputación Provincial de Guadalajara, se enmarca dentro del programa general de Accem “ENVEJECIMIENTO SALUDABLE, BIENESTAR Y ACCESO A SERVICIOS SOCIALES, DE SALUD Y ATENCIÓN A LA DEPENDENCIA EN EL MEDIO RURAL”, que persigue posibilitar un envejecimiento saludable y promocionar el bienestar y el acceso a servicios sociales, de salud y de atención a la dependencia de las personas que residen en el medio rural.

Desde este marco, el proyecto COMO EN CASA se ofrece como un servicio básico de proximidad para personas mayores y/o en situación de vulnerabilidad que residen en el entorno rural de la provincia de Guadalajara, configurándose además como un recurso de dinamización económica del medio rural que contribuye a la Estrategia Regional frente a la Despoblación en Castilla-La Mancha.

Es por ello que, mediante la presente convocatoria de participación, Accem ofrece la posibilidad de que las empresas y/o profesionales del sector de la restauración domiciliados fiscalmente en el medio rural de la provincia de Guadalajara, participen como proveedores de los menús de comida suministrados desde el proyecto COMO EN CASA, a través de sus diferentes cabeceras de atención, como fórmula de potenciar el desarrollo socioeconómico del propio territorio.

**CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN PARA LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN INTERESADAS:**

Accem, **en cumplimiento de los criterios de objetividad, publicidad y concurrencia**, informará a las empresas y/o profesionales del sector de la restauración interesadas en colaborar en el programa, a través de **publicación de la oferta y condiciones de colaboración en el tablón de anuncios del ayuntamiento (en formato físico o virtual) donde se encuentre ubicada cada cabecera del proyecto “Como en Casa” gestionado por Accem**, en concreto, para el año 2024, esta oferta será publicada en el tablón de anuncios de los ayuntamientos de Brihuega, Mondéjar, Jadraque, Sacedón, Sigüenza y Uceda:

1) Establecimiento de restauración con domicilio fiscal ubicado en el medio rural de la provincia de Guadalajara a menos de 30 km de una de las cabeceras de atención establecidas por Accem

para el año 2024 para el proyecto “COMO EN CASA: ATENCIÓN SOCIONUTRICIONAL A MAYORES Y DINAMIZACIÓN ECONÓMICA DEL MEDIO RURAL EN LA PROVINCIA DE GUADALAJARA”

2) Que el establecimiento de restauración donde vaya a elaborarse el producto de comida elaborada cuente, como mínimo, con las siguientes instalaciones:

- Aseos y vestuarios para los manipuladores
- Almacén de seco con estanterías.
- Almacén de frío con cámaras de refrigeración y congelación, con capacidad de almacenamiento suficiente.
- Zona de lavado (office)
- Cuarto o armario para productos y enseres de limpieza
- Zona de envasado
- Armario o cuarto para almacenar envases
- Cocina equipada y con separación de zonas (cocinado-operaciones previas-ensado)

3) Que el establecimiento donde vaya a elaborarse el producto de comida elaborada cuente, como mínimo, con los siguientes equipos propios que serán puestos a disposición del proyecto para la elaboración de los productos:

- Medidas para el control de plagas: Mallas mosquiteras en todas las ventanas de estancias en las que se manipulan alimentos (cocina y almacén) y lámparas insectocaptoras.
- Iluminaria protegida.
- Cocina de guisar.
- Horno/s de convección.
- Pila o fregadero para limpieza de alimentos.
- Lavamanos con grifo de accionamiento no manual (pedal)
- Campana extractora.
- Lavavajillas industrial (aclarado a más de 85°C).
- Utensilios, menaje y batería de cocina.
- Batidora profesional de hostelería.
- Licuadora profesional.
- Horno microondas.
- Máquina comercial de cortar carne.
- Freidora/s.
- Congelador con capacidad disponible para el almacenaje diario de las placas eutécticas necesarias para el transporte de los alimentos desde el programa.
- Sello tipo fechador para la identificación de la fecha de elaboración y de caducidad de cada comida preparada.

4) La empresa y/o profesional del sector de la restauración interesada deberá acreditar el cumplimiento de la legislación vigente en materia de restauración, sanidad y seguridad

alimentaria tanto de sus instalaciones como del personal encargado de la elaboración y manipulación de los alimentos.

5) La empresa y/o profesional del sector de la restauración interesada deberá estar dado de alta en el epígrafe de IAE correspondiente y cumplir con las obligaciones fiscales, así como estar al corriente de pago con la Agencia Tributaria y la S. Social.

**6) El establecimiento de restauración interesado, deberá estar dado de alta en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) bajo la clave 70.9 ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS PARA COLECTIVIDADES. ATENCIÓN A PERSONAS MAYORES.**

7) La empresa y/o profesional del sector de la restauración interesada deberá asegurar la elaboración y entrega de los menús durante todo el período de funcionamiento del proyecto Como en Casa desde la cabecera en la que se colabore, garantizando la sustitución del personal encargado de la elaboración y entrega de los menús en caso de vacaciones, baja, enfermedad u otro motivo de ausencia.

8) La empresa y/o profesional del sector de la restauración interesada deberá garantizar la entrega de los menús elaborados solicitados por Accem para cada día de reparto en el horario establecido por Accem en el marco del proyecto Como en Casa, así como la firma diaria por parte del establecimiento de los albaranes relacionados con la elaboración y entrega de los menús solicitados.

9) La empresa y/o profesional del sector de la restauración interesada deberá disponer en el establecimiento de una zona específica destinada a la preparación y expedición de pedidos correspondientes al proceso de reparto de los menús por parte del personal de Accem.

10) Además del cumplimiento de estas condiciones, para la selección de la empresa y/o profesional del sector de la restauración que colabore en el proyecto COMO EN CASA se valorará favorablemente:

- la dedicación exclusiva del establecimiento, de lunes a viernes, a la elaboración de los menús correspondientes al proyecto “Como en Casa”,

- la disponibilidad por parte del establecimiento de equipos propios relacionados con la seguridad alimentaria de los menús elaborados, como son: abatidor de temperaturas, termoselladora de barquetas al vacío, impresora de etiquetas, así como cámara frigorífica destinada específicamente para almacenar con las debidas garantías los menús elaborados para el programa “Como en Casa”,

- la ubicación del establecimiento más favorable para las rutas de reparto desde cada cabecera,

- otras posibles aportaciones y mejoras que el establecimiento interesado ofrezca.

### CRITERIOS DE CALIDAD PROYECTO “COMO EN CASA”

La empresa y/o profesional del sector de la restauración interesada deberá comprometerse al cumplimiento de la normativa sanitaria relacionada con el proyecto (facilitando el acceso a las instalaciones, los controles y el seguimiento por parte del personal técnico del proyecto “Como en Casa” y de la empresa de seguridad alimentaria contratada por Accem), así como al cumplimiento de los criterios de calidad del proyecto COMO EN CASA que se especifican a continuación.

- Los platos se ajustarán a los menús programados no pudiendo realizar cambios sin la previa autorización del Técnico de Calidad asignado por Accem, en este caso CENEO.
- Para la elaboración de los menús se deben utilizar materias primas de **PRIMERA CALIDAD**, frescas y que cumplan con las características organolépticas esperadas.
- En el caso de los pescados se deben usar pescados **ULTRACONGELADOS**, limpios, fileteados y sin espinas. Los pescados deben ser de especies conocidas como Merluza, Salmón, Bonito, Bacalao.
- Las frutas de preferencia serán las de temporada y se presentarán frescas, con buen aspecto y de un calibre normal, si son pequeñas se pondrán 2 unidades.
- Los segundos platos deben ir acompañados de guarnición e irán guisados con salsas o aderezos, así se hará más fácil la masticación y evitaremos que el alimento se quede seco.
- Las carnes deben ser magras con poco contenido en grasas ni partes duras como ternillas, para evitar problemas de masticación o atragantamientos en las personas mayores.
- Los postres de los festivos se elaborarán de forma casera, debemos evitar productos de bollería o repostería procesados.
- Las comidas del proyecto son bajas en sal y grasas saturadas, para evitar que queden insípidas podemos usar los sofritos de hortalizas como el ajo, la cebolla, el puerro o el cebollino, dan muchísimo sabor tanto si se saltean ligeramente como si se dejan caramelizar cuando nos interesa potenciar su sabor más dulzón.
- Los platos deben ser lo más naturales posibles no debiendo utilizar saborizantes o potenciadores de sabor del tipo AVecrem.
- Las raciones se deben ajustar a las siguientes medidas:

INGREDIENTE PRINCIPAL	MEDIDA CASERA
Arroz, pasta, macarrones...	Barqueta grande llena.
Verduras (judías, acelgas, espinacas...)	Barqueta grande llena.
Legumbre: lentejas, garbanzos, judías...)	Barqueta grande llena.
Pescados	1 filete individual (2 trozos si es pequeño).

<b>Carnes magras</b>	1 filete normal 1 cuarto de pollo o de conejo
<b>Huevos</b>	2 huevos de tamaño mediano Tortilla francesa de 2 huevos Tortilla de patatas (1 cuarto)
<b>Frutas</b>	1 pieza o 2 si son de tamaño pequeño.

**EQUIPOS SUMINISTRADOS POR EL PROYECTO “COMO EN CASA: ATENCIÓN SOCIONUTRICIONAL A MAYORES DEL MEDIO RURAL”:**

En pro de colaborar con el cumplimiento de las garantías sanitarias requeridas para el envasado de los menús elaborados para el proyecto “Como en Casa”, Accem, en función de la financiación disponible para equipamiento e inversiones del programa, podrá poner a disposición de la empresa o/profesional de restauración seleccionada para cada cabecera del programa, en caso de no contar previamente el establecimiento con ello, la siguiente maquinaria:

- *Termoselladora de barquetas al vacío:* para la cesión de este equipamiento el establecimiento donde vaya a elaborarse el producto de comida elaborada deberá contar con un espacio disponible de 600x750x1600 mm y una conexión de electricidad disponible para una tensión de 400V 50/60Hz +3PH.
- *Abatidor de temperaturas:* para la cesión de este equipamiento el establecimiento donde vaya a elaborarse el producto de comida elaborada deberá contar con un espacio disponible de 850x900x1800mm y una conexión de electricidad disponible de 3N / 380 V / 50 Hz
- *Impresora de etiquetas:* este dispositivo estará a disposición del equipo técnico de gestión de casos del proyecto, quien semanalmente, junto con la solicitud de menús, proporcionará al establecimiento colaborador seleccionado las etiquetas necesarias para la identificación nutricional de cada menú.

Al respecto de este equipamiento, Accem cederá a la empresa y/o profesional del sector de la restauración seleccionada, a través de un documento de cesión específico vinculado con la participación del establecimiento en el proyecto “Como en Casa: Atención socionutricional a mayores del medio rural”, únicamente la maquinaria necesaria especificada previamente (temoselladora y/o abatidor de temperaturas), siendo por cuenta de la empresa y/o profesional del sector de la restauración seleccionada la adquisición y pago de los suministros necesarios para el proceso de preparación, envasado y etiquetado (cubetas Gastronorm, barquetas de envasado de diferentes tamaños, film termosellado, gas inerte, consumibles de etiquetado...).

Dicho equipamiento, propiedad del proyecto “Como en Casa: Atención socionutricional a mayores del medio rural”, será cedido a la empresa y/o profesional del sector de la restauración

seleccionada en cada cabecera del proyecto durante el tiempo en el que se mantenga la relación de dicha empresa y/o profesional de la restauración con el proyecto “Como en Casa”, debiendo permitir la misma la retirada de dicha maquinaria en caso de que la prestación del servicio de comida preparada, envasada y etiquetada finalice.

La empresa y/o profesional del sector de la restauración seleccionada en cada cabecera del proyecto a la que se le ceda dicho equipamiento deberá contactar inmediatamente con el equipo técnico del proyecto en caso de avería, mantenimiento o cualquier incidencia relacionada con la misma, siendo dicha empresa la encargada de velar por su adecuado uso, correspondiendo a la misma los gastos en caso de reparación o avería asociada con una mal uso de la misma, debiendo devolver el mencionado equipamiento en correcto estado a Accem una vez finalizada la prestación del servicio de suministro de comida elaborada, envasada y etiquetada para el del proyecto “Como en Casa: Atención socionutricional a mayores del medio rural”.

La empresa y/o profesional del sector de la restauración seleccionada en cada cabecera no podrá usar la maquinaria cedida desde el proyecto COMO EN CASA para ningún uso ajeno a dicho proyecto.

**CONDICIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE COMIDA ELABORADA, ENVASADA Y ETIQUETADA PARA EL PROYECTO “COMO EN CASA: ATENCIÓN SOCIONUTRICIONAL A MAYORES DEL MEDIO RURAL”:**

A continuación, se establecen las condiciones técnicas que regirán en el suministro de comidas elaboradas, envasadas y etiquetadas para el proyecto “Como en Casa: Atención socionutricional a mayores del medio rural” gestionado por Accem:

- Se establece un precio fijo de 8.5€ (I.V.A. incluido) / unidad por cada menú diario elaborado, envasado y etiquetado en función de un menú diario de comida solicitado por Accem. Este importe se aplicará a cada menú independientemente de si el menú solicitado tiene especificaciones alimentarias concretas (sin gluten, bajo en azúcar, adaptado a intolerancias alimentarias, etc.).
- Serán por cuenta de la empresa y/o profesional del sector de la restauración seleccionada para cada cabecera del proyecto “Como en Casa: Atención socionutricional a mayores del medio rural” los costes asociados a la compra de la materia prima necesaria para la elaboración de los productos solicitados, así como los costes asociados al menaje y suministros necesarios para el proceso de preparación, envasado y etiquetado de los productos solicitados y suministros de luz, gas, etc.
- El preparado de los menús diarios solicitados deberá ajustarse al cuadrante de elaboración y reparto establecido por Accem para el proyecto “Como en Casa”, debiendo siempre estar listos para la preparación del reparto a partir de las 07.30 horas del día previsto de entrega y respetando un periodo de caducidad de 5 días máximo desde el día siguiente a la fecha de elaboración del plato.

- Accem comunicará a la empresa de restauración seleccionada, con un mínimo de 3 días de antelación, la cantidad y tipología de los menús diarios solicitados para la semana siguiente, que deberá ajustarse al cuadrante de reparto establecido por Accem para cada cabecera del proyecto “Como en Casa”. Dada la tipología social del proyecto, el personal del proyecto “Como en Casa” podrá comunicar a lo largo de la semana altas y/o bajas urgentes de menús diarios no previstas, lo que modificará la solicitud de menús diarios comunicados previamente.
- El personal de la empresa y/o profesional del sector de la restauración seleccionada deberá firmar diariamente una copia del albarán de los menús elaborados, envasados y etiquetados de los que se hace entrega, que será revisado y firmado a su vez por el personal de Accem.
- La empresa y/o profesional del sector de la restauración seleccionada en cada cabecera del proyecto COMO EN CASA estará disponible para la coordinación y seguimiento con el personal de Accem, así como para la supervisión del cumplimiento del APPCC y resto de normativa en materia de sanidad y seguridad alimentaria por parte de la empresa externa contratada por Accem para este fin.
- La empresa y/o profesional del sector de la restauración seleccionada en cada cabecera del proyecto COMO EN CASA deberá, siguiendo con la normativa sanitaria, conservar un menú testigo de cada tipología de menú diario elaborado. El coste de los menús testigo correrá por cuenta de la empresa de restauración encargada de elaborar los menús. La empresa de seguridad alimentaria contratada para el proyecto, podrá solicitar al restaurante la entrega de los menús testigo que se consideren oportunos para su análisis y seguimiento.
- La empresa y/o profesional del sector de la restauración seleccionada en cada cabecera del proyecto COMO EN CASA emitirá con carácter mensual la factura mensual (impuestos incluidos) del producto terminado entregado a Accem. No se procederá al pago de aquellos menús elaborados, envasados y etiquetados que no hayan sido solicitados directamente por Accem o que no hayan cumplido en tiempo y/o forma de entrega con lo establecido en la solicitud del producto y/o en las condiciones que en este pliego se han especificado.
- La empresa y/o profesional del sector de la restauración seleccionada en cada cabecera del proyecto COMO EN CASA no podrá gestionar ninguna solicitud, intervenir en el seguimiento de casos ni gestionar ningún cobro relacionado con el proyecto COMO EN CASA. Estas gestiones se harán siempre desde el equipo técnico de Accem.
- En caso de que una de las partes (Accem/ Empresa o profesional de la restauración seleccionado) desee dar por finalizada la prestación del suministro de comidas elaboradas, envasadas y etiquetadas, deberá comunicarlo a la otra parte con un plazo mínimo de 30 días naturales de antelación, debiendo continuarse con la prestación del suministro hasta la finalización de dicho plazo. Este plazo podrá verse disminuido por parte de Accem en caso de que la empresa o profesional de la restauración seleccionado hubiera infringido alguna de las condiciones reflejadas en el presente documento.

### **CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS COLABORES EN EL PROGRAMA COMO EN CASA**

Los establecimientos de restauración interesados en participar en la elaboración de los menús del proyecto “Como en Casa: atención socionutricional a mayores del medio rural”, deberán enviar en el periodo del 1 al 15 de marzo de 2024 (ambos incluidos) al correo electrónico [comoencasa@accem.es](mailto:comoencasa@accem.es) (asunto: “PROPUESTA DE PARTICIPACIÓN PARA ESTABLECIMIENTO COMO EN CASA”) su solicitud de participación indicando:

- Nombre del establecimiento
- Titular del establecimiento.
- NIF del establecimiento.
- Domicilio fiscal del establecimiento.
- Declaración responsable firmada por el titular del establecimiento en la que se acredite el cumplimiento de las condiciones y criterios de participación recogidos en la CONVOCATORIA DE PARTICIPACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN EN EL PROYECTO “COMO EN CASA: ATENCIÓN SOCIONUTRICIONAL A MAYORES Y DINAMIZACIÓN ECONÓMICA DEL MEDIO RURAL EN LA PROVINCIA DE GUADALAJARA” PARA EL AÑO 2024, así como las posibles aportaciones y mejoras ofertadas.

Recibida la solicitud de participación, desde la coordinación del proyecto se examinará la documentación acreditativa del cumplimiento de las condiciones de participación y técnicas, así como las aportaciones y mejoras propuestas y, en caso de considerarse oportuno, se programará una visita técnica al establecimiento por parte de Accem y de la empresa de calidad y seguridad alimentaria contratada desde el programa.

Una vez obtenido el resultado de la valoración de la propuesta de participación en el programa, Accem emitirá un acta de valoración, que será remitida al establecimiento interesado por correo electrónico.

### **SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES**

La elaboración de los menús diarios es un asunto delicado, por su trascendencia tanto en materia de seguridad y calidad alimentaria, como en la repercusión económica de este concepto sobre el presupuesto global del proyecto COMO EN CASA. Es por ello que el seguimiento del proceso de elaboración de menús es prioritario, motivo por el que se realizan visitas periódicas de seguimiento a los establecimientos, tanto por parte del equipo técnico del proyecto COMO EN CASA como por parte de la empresa contratada para la supervisión de la seguridad y calidad alimentaria, en las que se procede a la comprobación del cumplimiento de las medidas establecidas en los análisis de puntos críticos de los mismos, reuniones de coordinación y establecimiento de protocolos y documentación específica respecto a la elaboración de menús y APPCC.



Además de estos seguimientos periódicos, dentro de las acciones contempladas en el sistema de gestión de la calidad de Accem (que cuenta con el certificado ES10/9125, que acredita que el sistema de gestión de Accem ha sido evaluado y certificado que cumple con los requisitos de la ISO 9001:2015), los proveedores colaboradores serán evaluados internamente desde Accem en base a criterios relacionados con el cumplimiento de requisitos y pedidos, la calidad del producto (evaluada cualitativamente por el usuarios final del programa a través de encuestas de satisfacción), y la relación con el programa.