

<b>Requisitos proveedores menús 2026</b>	<b>COMO EN CASA</b>	
--	---------------------	--

## **REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE EMPRESAS O PROFESIONALES DE LA RESTAURACIÓN COMO PROVEEDORES DE MENÚS DE COMIDA DIARIOS EN EL PROYECTO “COMO EN CASA: ATENCIÓN SOCIONUTRICIONAL A MAYORES Y DINAMIZACIÓN ECONÓMICA DEL MEDIO RURAL EN LA PROVINCIA DE GUADALAJARA” GESTIONADO POR ACCEM.**

Accem es una organización sin ánimo de lucro, apartidista y aconfesional que trabaja para mejorar las condiciones de vida de las personas en situación de vulnerabilidad. En Accem, defendemos la igualdad de derechos, deberes y oportunidades para todas las personas, con independencia de su origen, género, origen nacional o étnico, orientación e identidad sexual, religión, opinión o grupo social. Todo ello bajo los principios de interculturalidad, innovación, eficiencia, participación, transparencia, complementariedad y sostenibilidad.

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, se enmarca dentro del área de intervención social de Accem “Envejecimiento saludable, bienestar y acceso a servicios sociales, de salud y atención a la dependencia”, que persigue posibilitar un envejecimiento saludable y promocionar el bienestar y el acceso a servicios sociales, de salud y de atención a la dependencia, con especial atención a las personas que residen en el medio rural.

El proyecto COMO EN CASA que Accem gestiona en la provincia de Guadalajara, se ofrece como un recurso de proximidad para personas mayores de 65 años y/o en situación de vulnerabilidad que residen en localidades de menos de 5.000 habitantes de las comarcas de La Alcarria, La Campiña y La Serranía.

Para una adecuada atención a las personas desde su propio entorno, el proyecto COMO EN CASA se estructura en diferentes cabeceras distribuidas estratégicamente a lo largo de la extensa provincia de Guadalajara. En el año 2026, estas cabeceras se encuentran ubicadas en los municipios de Brihuega, Jadraque, Mondéjar, Sacedón, Sigüenza y Uceda.

En cada cabecera, Accem cuenta con un equipo técnico del proyecto COMO EN CASA que actualmente atiende a un máximo de 90 personas a la vez (procedentes de diferentes localidades) y a las que se reparte a domicilio un menú de comida diario que es elaborado por una empresa o profesional de la restauración domiciliado fiscalmente y afincado en el propio entorno rural (medida orientada a promover el desarrollo socioeconómico del medio rural) a la vez que se realiza un seguimiento social de las personas participantes que permite detectar e intervenir en situaciones de vulnerabilidad.

Requisitos proveedores  
menús 2026

COMO EN CASA



Los menús elaborados para el proyecto COMO EN CASA por cada empresa o profesional de la restauración son recogidos y preparados para el reparto por el equipo de Accem en las instalaciones del establecimiento durante todo el año, en horario de lunes a viernes a partir de las 07.30 horas, pudiéndose elaborar menús para ser recogidos y preparados para el reparto por el equipo de Accem para varios días consecutivos (siempre y cuando se respeten los plazos de caducidad establecidos), lo que permite cubrir también la necesidad en fines de semana.

Para la selección de los proveedores de los menús de comida diarios elaborados para el proyecto COMO EN CASA, Accem, atendiendo a criterios de objetividad, publicidad y concurrencia, publica en su página web [www.accem.es](http://www.accem.es) el presente documento, que recoge los requisitos de obligado cumplimiento para las empresas o profesionales de la restauración interesadas en participar como proveedores de menús de comida diarios en el proyecto COMO EN CASA, así como la forma y plazo de presentación de solicitudes, los criterios de valoración de las mismas, el plazo de resolución, los criterios de calidad exigidos (Anexo I), las condiciones técnicas necesarias para la participación en el proyecto (Anexo II) y el modelo de solicitud de participación (Anexo III).

La participación de la empresa o profesional de la restauración seleccionada para el proyecto COMO EN CASA según el procedimiento establecido en el presente documento, se extenderá desde la resolución de la presente convocatoria de participación publicada en el año 2026 hasta la resolución del siguiente proceso de selección a convocar desde Accem para el proyecto COMO EN CASA.

El desarrollo del proyecto COMO EN CASA por parte de Accem está supeditado a la financiación necesaria y suficiente para su gestión, siendo susceptible de finalización por parte de la entidad tanto las acciones planteadas desde el proyecto COMO EN CASA como la relación establecida con los diferentes proveedores del mismo.

Para más información acerca del presente proceso, puede contactarse con Accem por correo electrónico indicando la consulta a la dirección [comoencasa@accem.es](mailto:comoencasa@accem.es).

## **REQUISITOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO PARA LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN INTERESADAS EN PARTICIPAR COMO PROVEEDORES DE MENÚS DE COMIDA DIARIOS EN EL PROYECTO COMO EN CASA**

Se establecen los siguientes requisitos de obligado cumplimiento para las empresas de restauración interesadas en participar como proveedores de menús de comida diarios en el proyecto COMO EN CASA:

**Requisitos proveedores  
menús 2026**

**COMO EN CASA**



- 1) Domicilio fiscal de la empresa y dirección del establecimiento desde el que se elaborarán los menús de comida ubicados en el medio rural de 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: 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; armario o cuarto para almacenar envases; cocina equipada y con separación de zonas (cocinado-operaciones previas-ensasado); zona de envasado climatizada; zona climatizada destinada a la preparación y expedición de pedidos correspondientes al proceso de reparto de los menús por parte del personal de Accem.
- 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; iluminaria protegida; cocina de guisar; horno de convección; pila o fregadero para limpieza de alimentos; lavamanos con grifo de accionamiento no manual; campana extractora; lavavajillas industrial; utensilios, menaje y batería de cocina; batidora profesional de hostelería; congelador con capacidad disponible para el almacenaje diario de las placas eutécticas necesarias para el transporte de los alimentos desde el proyecto COMO EN CASA; sello tipo fechador para la identificación de la fecha de elaboración y de caducidad de cada comida preparada.
- 4) La empresa o profesional de la restauración interesada en el presente proceso deberá cumplir con 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 o profesional de la restauración interesada en el presente proceso deberá estar dado de alta en el epígrafe de IAE correspondiente y acreditar, mediante declaración responsable, el cumplimiento de sus obligaciones fiscales y de estar al corriente de pago con la Agencia Tributaria y la Seguridad Social.
- 6) La empresa o profesional de la restauración interesada en el presente proceso deberá asegurar la elaboración, entrega de los menús solicitado y firma de albaranes de entrega durante todo el período de funcionamiento del proyecto COMO EN CASA desde la cabecera correspondiente, garantizando la sustitución del personal habitual encargado de la elaboración, entrega de los menús y firma de albaranes de entrega en caso de vacaciones, baja, enfermedad u otro motivo de ausencia.

Requisitos proveedores  
menús 2026

COMO EN CASA



7) La empresa y/o profesional del sector de la restauración interesada deberá garantizar la entrega en perfecto estado de elaboración y conservación de los menús solicitados por Accem para cada día de reparto en el horario establecido por Accem en el marco del proyecto Como en Casa (de lunes a viernes a partir de las 07.30 horas, pudiéndose programar entregas de menús para más de un día – ej.: recoger los viernes los menús solicitados para sábado y domingo o recoger el martes los menús solicitados para martes, miércoles y jueves-).

8) La empresa o profesional de la restauración interesada en el presente proceso deberá garantizar el cumplimiento de los criterios de calidad establecidos para proyecto COMO EN CASA (Anexo I).

7) La empresa o profesional de la restauración interesada en el presente proceso deberá garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas establecidas para el suministro de comida elaborada, envasada y etiquetada para el proyecto COMO EN CASA (Anexo II).

8) La empresa o profesional de la restauración interesada en el presente proceso deberá solicitar su participación en el proyecto COMO EN CASA según el modelo de solicitud de participación en el proyecto COMO EN CASA (Anexo III), en el que declara el cumplimiento de los requisitos de participación en el proyecto COMO EN CASA.

#### **FORMA Y PLAZO DE PRESENTACIÓN Y RESOLUCIÓN DE SOLICITUDES PARA LAS EMPRESAS O PROFESIONALES DE LA RESTAURACIÓN INTERESADAS EN PARTICIPAR COMO PROVEEDORES DE MENÚS DE COMIDA DIARIOS EN EL PROYECTO COMO EN CASA GESTIONADO POR ACCEM.**

Las empresas o profesionales de la restauración interesados en participar como proveedores de menús de comida diarios en el proyecto COMO EN CASA gestionado por Accem que cumplan con los requisitos de obligado cumplimiento especificados en el apartado anterior, deberán presentar su solicitud mediante el **envío de un correo electrónico a la dirección comoencasa@accem.es en el que se adjunten debidamente cumplimentados y en formato pdf el ANEXO III: MODELO DE OFERTA- SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN y el ANEXO IV: DECLARACIÓN RESPONSABLE DE ENCONTRARSE AL CORRIENTE EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS Y CON LA SEGURIDAD SOCIAL.**

En el asunto del correo electrónico se indicará OFERTA- SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN y el nombre del establecimiento o profesional de la restauración que solicita participar

<p><b>Requisitos proveedores menús 2026</b></p>	<p><b>COMO EN CASA</b></p>	
---	----------------------------	--

en el proyecto COMO EN CASA. Únicamente se admitirán como presentadas las solicitudes enviadas mediante este formato.

**El plazo para la presentación de solicitudes estará abierto desde la publicación del presente documento en la página web de la entidad HASTA EL 15 DE JUNIO DE 2026.**

A partir de dicha fecha, desde Accem se examinarán las diferentes solicitudes de participación recibidas, pudiendo concertarse con las empresas o profesionales de la restauración solicitantes, para una adecuada valoración de su solicitud, una visita técnica al establecimiento por parte de Accem y de la empresa de calidad y seguridad alimentaria contratada desde el proyecto.

Una vez valoradas todas las solicitudes de participación admitidas según los criterios de valoración que se especificarán en el apartado siguiente del presente documento, se establecerá la selección de las empresas o profesionales de la restauración solicitantes por orden de puntuación obtenido.

Accem comunicará en su página web [www.accem.es](http://www.accem.es) el documento de resolución del proceso, contactando de manera individual con las empresas o profesionales de la restauración seleccionados para participar como proveedores de menús de comida diarios en el proyecto COMO EN CASA.

En el caso de que, una vez resuelto el proceso, sea necesario contar con una nueva empresa o profesional de la restauración para el proyecto COMO EN CASA, podrá abrirse un proceso extraordinario de selección o bien se podrá atender para su selección al resto de las solicitudes presentadas y a su puntuación obtenida en el presente proceso inicial de valoración, siempre y cuando se mantengan las mismas condiciones que motivaron la valoración inicial, y previa comunicación y disponibilidad de la empresa correspondiente.

#### **CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS SOLICITUDES PRESENTADAS.**

La valoración de las ofertas las empresas o profesionales de la restauración interesadas se realizará conforme a los siguientes criterios, con una puntuación máxima total de 100 puntos, requiriéndose un mínimo de 50 puntos para poder ser valorado como apto para participar en el Proyecto COMO EN CASA.

##### **1) Oferta económica (máx. 30 puntos)**

Se valorará el precio por menú elaborado, otorgando la máxima puntuación a la oferta más económica, con un límite máximo de 8,50 € (IVA incluido)/menú elaborado.

La puntuación se calculará mediante la siguiente fórmula:

<b>Requisitos proveedores menús 2026</b>	<b>COMO EN CASA</b>	
--	---------------------	--

Puntuación = (Precio mínimo ofertado / Precio de la oferta evaluada) × 30

## 2) Distancia al punto de atención (máx. 10 puntos)

Se valorará la proximidad del establecimiento a la cabecera de atención más cercana del proyecto COMO EN CASA.

- ≤ 2 km: 10 puntos
- 2 km y ≤ 5 km: 8 puntos
- 5 km y ≤ 10 km: 5 puntos
- 10 km: 2 puntos

## 3) Experiencia en colectividades (máx. 10 puntos)

Se valorará la experiencia acreditada en la elaboración de menús para colectividades:

- ≥ 5 años: 10 puntos
- ≥ 3 años y < 5 años: 7 puntos
- ≥ 1 año y < 3 años: 4 puntos
- < 1 año: 1 punto

## 4) Zona de trabajo dedicada al proyecto (máx. 8 puntos)

Se valorará la disponibilidad de un espacio propio habilitado para el proyecto:

- Zona exclusiva y completamente equipada: 8 puntos
- Zona compartida con equipamiento suficiente: 4 puntos
- No dispone: 0 puntos

## 5) Zona de aparcamiento (máx. 5 puntos)

Se valorará la disponibilidad de aparcamiento para vehículos del proyecto:

- En el propio recinto: 5 puntos
- En inmediaciones (≤ 100 m): 3 puntos
- No disponible: 0 puntos

## 6) Cámara frigorífica profesional propia en el establecimiento (máx. 5 puntos)

- Exclusiva para el proyecto: 5 puntos
- Compartida: 3 puntos
- No dispone: 0 puntos

## 7) Compromiso de cocinado exclusivo para el proyecto COMO EN CASA (máx. 5 puntos)

- Compromiso acreditado total: 5 puntos
- Compromiso parcial: 3 puntos
- Sin compromiso: 0 puntos

Requisitos proveedores  
menús 2026

COMO EN CASA



**8) Abatidor de temperaturas propio en el establecimiento (máx. 5 puntos)**

- Disponible con capacidad suficiente: 5 puntos
- Disponible pero limitado: 3 puntos
- No dispone: 0 puntos

**9) Termoselladora industrial propia en el establecimiento (máx. 5 puntos)**

- Disponible: 5 puntos
- No disponible: 0 puntos

**10) Compromiso de impresión de etiquetas con equipo de impresión propio según las indicaciones del proyecto COMO EN CASA (máx. 4 puntos)**

- Compromiso firme: 4 puntos
- Sin compromiso: 0 puntos

**11) Uso de envases compostables para los menús elaborados para el Proyecto COMO EN CASA (máx. 4 puntos)**

- Compromiso firme: 4 puntos
- Compromiso parcial: 2 puntos
- No compromiso: 0 puntos

**12) Propuestas de mejora (máx. 9 puntos)**

Se valorarán mejoras relacionadas con la calidad, sostenibilidad, logística, innovación o servicio:

- Excelente (impacto alto y justificado): hasta 9 puntos
- Adecuada: hasta 5 puntos
- Limitada: hasta 2 puntos
- No presenta: 0 puntos

**ANEXO I: CRITERIOS DE CALIDAD PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS DE COMIDA PARA EL PROYECTO COMO EN CASA GESTIONADO POR ACCEM.**

La empresa o profesional de la restauración interesada deberá comprometerse al cumplimiento de la normativa sanitaria relacionada con el proyecto (disponiendo de APPCC propio y 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.

Requisitos proveedores  
menús 2026

COMO EN CASA



- 1) Los platos se ajustarán a los menús programados para el proyecto, no pudiendo realizar cambios sin la previa autorización de Accem.
- 2) Para la elaboración de los menús se deben utilizar materias primas de primera calidad, frescas y que cumplan con las características organolépticas esperadas.
- 3) Los menús de comida diarios elaborados estarán compuestos de primer plato, segundo plato y postre (preferiblemente fruta).
- 4) 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.
- 5) 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.
- 6) 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, sepia...
- 7) 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.
- 8) Los postres especiales para los menús de comida correspondientes a domingos, festivos y cumpleaños, se elaborarán de forma casera, evitando productos de bollería o repostería procesados. Se servirán en una barqueta pequeña (350 cc).
- 9) Las comidas del proyecto COMO EN CASA son bajas en sal y grasas saturadas. Para evitar que queden insípidas, podemos usar sofritos de hortalizas como el ajo, la cebolla, el puerro o el cebollino, que dan muchísimo sabor tanto si se saltean ligeramente como si se dejan caramelizar cuando nos interesa potenciar su sabor más dulzón.
- 10) Los platos deben ser lo más naturales posibles no debiendo utilizar saborizantes o potenciadores de sabor (ej.: del tipo AVECrem).
- 11) Las raciones se deben ajustar a las siguientes medidas: para primeros platos de arroz, pasta, verduras, legumbres, sopas... se tomará como referencia una barqueta grande (500cc) llena; para filetes de pescado y carne se tomará como referencia un filete individual grande o 2 sin son pequeños; para carnes como

Requisitos proveedores  
menús 2026

COMO EN CASA



pollo o conejo se tomará como referencia un cuarto; las tortillas serán de dos huevos y en tortilla de patata la referencia será un cuarto de unidad.

## **ANEXO II: CONDICIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE COMIDA ELABORADA, ENVASADA Y ETIQUETADA PARA EL PROYECTO COMO EN CASA GESTIONADO POR ACCEM.**

A continuación, se establecen las condiciones técnicas que regirán en la elaboración y el suministro de comidas elaboradas, envasadas y etiquetadas para el proyecto COMO EN CASA, gestionado por Accem:

- 1) Se establece límite máximo de 8.50€ (I.V.A. incluido) por cada menú diario de comida (consistente en primer plato, segundo plato y postre) elaborado, envasado y etiquetado en función de lo solicitado por Accem. Este importe se aplicará a cada menú independientemente de si el menú solicitado tiene especificaciones alimentarias concretas (diabetes, sintrom, bajo en potasio, túrmix...).
- 2) Serán por cuenta de la empresa o profesional de la restauración seleccionada para cada cabecera del proyecto COMO EN CASA 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.
- 3) Los menús diarios elaborados deberán ajustarse a la solicitud y programación de reparto establecido por Accem para el proyecto COMO EN CASA, debiendo encontrarse el establecimiento abierto al personal del proyecto COMO EN CASA 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.
- 4) Accem comunicará a la empresa o profesional de la 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.

Requisitos proveedores  
menús 2026

COMO EN CASA



- 5) El personal la empresa o profesional de la restauración seleccionada deberá firmar diariamente una copia del albarán de los menús elaborados, envasados y etiquetados de los que se hace entrega al equipo técnico del proyecto COMO EN CASA, que será revisado y firmado a su vez por el personal de Accem.
- 6) La empresa o profesional 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 la elaboración y adecuada conservación 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.
- 7) La empresa o profesional de la restauración seleccionada en cada cabecera del proyecto COMO EN CASA emitirá factura mensual de los menús elaborados (impuestos incluidos) a mes vencido, salvo en el mes de diciembre, cuya facture deberá entregarse antes de la finalización del mes debido a cuestiones justificativas del proyecto. 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 técnicas y de calidad especificadas.
- 8) La empresa o profesional 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.
- 9) 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 proyecto, podrá ceder a la empresa o profesional de la restauración seleccionada para cada cabecera del programa, en caso de no contar previamente el establecimiento con ello y a través de un documento de cesión específico vinculado con la participación del establecimiento en el proyecto durante el tiempo en el que se mantenga la relación, la siguiente maquinaria: termoselladora de barquetas al vacío y abatidor de temperaturas, siendo por cuenta de la de la empresa o profesional de la restauración seleccionada la adquisición y pago de los suministros necesarios para el proceso de preparación, envasado, sellado y etiquetado.

Requisitos proveedores  
menús 2026

COMO EN CASA



- 10) En caso de avería, mantenimiento o cualquier incidencia relacionada con la maquinaria cedida, la empresa o profesional de la restauración seleccionada en cada cabecera del proyecto COMO EN CASA a la que se le ceda dicho equipamiento, deberá contactar inmediatamente con el equipo técnico del proyecto COMO EN CASA, quien contactará con el servicio técnico para la valoración y posible reparación. La empresa de restauración seleccionada en cada cabecera del proyecto COMO EN CASA a la que se le ceda dicho equipamiento será la encargada de velar por su adecuado uso, correspondiendo a la misma los gastos en caso de reparación o avería asociada con un mal uso de la misma, debiendo devolver el mencionado equipamiento en correcto estado a Accem una vez finalizada su participación en el proyecto COMO EN CASA.
- 11) La empresa o profesional 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.
- 12) La empresa o profesional 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 que se llevará a cabo mediante visitas periódicas a los establecimientos por parte de la empresa externa contratada por Accem para este fin.
- 13) Además de estos seguimientos periódicos, dentro de las acciones contempladas en el sistema de gestión de la calidad de Accem, 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 la persona beneficiaria final del programa a través de encuestas de satisfacción) y la relación con el proyecto COMO EN CASA.
- 14) La empresa o profesional de la restauración seleccionada en cada cabecera del proyecto COMO EN CASA se compromete al cumplimiento de la normativa vigente en materia de Protección de Datos Personales, y en caso necesario, a la firma de Contrato de Encargo de Protección de datos para la regulación de los datos necesarios para la prestación del servicio.
- 15) La empresa o profesional de la restauración seleccionada en cada cabecera del proyecto COMO EN CASA debe tener en cuenta que es responsable de gestionar adecuadamente los residuos generados como resultado de sus actividades. Esto implica la implementación de medidas eficientes para la recolección, clasificación, tratamiento y disposición final de los residuos, de acuerdo con las

**Requisitos proveedores  
menús 2026**

**COMO EN CASA**



regulaciones ambientales pertinentes. Es fundamental que la empresa o profesional de la restauración seleccionada en cada cabecera del proyecto COMO EN CASA adopte prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente, priorizando la reducción, reutilización y reciclaje de los residuos siempre que sea posible, valorándose en este sentido positivamente la utilización de envases compostables en lugar del uso de barquetas de plástico. Asimismo, deben estar preparadas para proporcionar informes periódicos sobre sus actividades de gestión de residuos, garantizando la transparencia y el cumplimiento de los estándares establecidos

- 16) La participación de la empresa o profesional de la restauración seleccionada para el COMO EN CASA se extenderá desde la resolución de la presente convocatoria de participación hasta la resolución del siguiente proceso de selección a convocar por Accem para el proyecto COMO EN CASA.
- 17) En caso de que una de las partes (Accem/ la empresa o profesional de la restauración seleccionada) desee dar por finalizada la participación en el proyecto COMO EN CASA mediante el suministro de comidas elaboradas, envasadas y etiquetadas según lo regulado en este documento, 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 gravemente alguna de las condiciones reflejadas en el presente documento.
- 18) El compromiso de Accem con las empresas o profesionales de la restauración seleccionadas quedará condicionado a la efectiva disponibilidad de financiación suficiente por parte de la entidad contratante, sin que pueda exigirse responsabilidad alguna en caso de insuficiencia o ausencia de la misma.

<b>Requisitos proveedores menús 2026</b>	<b>COMO EN CASA</b>	
--	---------------------	--

**ANEXO III: MODELO DE OFERTA- SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN**

<b>SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN COMO EMPRESA O PROFESIONAL DE LA RESTAURACION PROVEEDORA DE MENÚS DE COMIDA DIARIOS EN EL PROYECTO COMO EN CASA GESTIONADO POR ACCEM</b>	
<b>DATOS GENERALES DE LA EMPRESA O PROFESIONAL</b>	
Denominación de la empresa o profesional de la restauración solicitante.	
CIF/NIF de la empresa/ profesional de la restauración solicitante.	
Nombre y apellidos de la persona titular de la empresa solicitante.	
DNI de la persona titular de la empresa solicitante.	
Teléfono y correo electrónico de contacto de la empresa solicitante.	
Domicilio fiscal de la empresa o profesional de la restauración solicitante.	
Denominación del establecimiento desde el que se ofrece a elaborar los menús de comida para el proyecto COMO EN CASA.	
N.º de autorización sanitaria del establecimiento desde el que se ofrece a elaborar los menús de comida para el proyecto COMO EN CASA.	
<b>INFORMACIÓN A APORTAR RESPECTO A CRITERIOS DE VALORACIÓN (Completar todos los apartados)</b>	
Oferta económica presentada (precio por menú elaborado, IVA incluido)	
Dirección completa del establecimiento desde el que se ofrece a elaborar los menús de comida para el proyecto COMO EN CASA.	
Experiencia acreditada en la elaboración de menús para colectividades.	<input type="checkbox"/> ≥ 5 años <input type="checkbox"/> ≥ 3 años y < 5 años <input type="checkbox"/> ≥ 1 año y < 3 años <input type="checkbox"/> < 1 año
Disponibilidad de un espacio propio habilitado para el proyecto	<input type="checkbox"/> Zona exclusiva y completamente equipada <input type="checkbox"/> Zona compartida con equipamiento suficiente <input type="checkbox"/> No dispone
Disponibilidad de aparcamiento propio para vehículos del proyecto	<input type="checkbox"/> En el propio recinto <input type="checkbox"/> En inmediaciones (≤ 100 m) <input type="checkbox"/> No disponible
Cámara frigorífica profesional propia en el establecimiento	<input type="checkbox"/> Exclusiva para el proyecto <input type="checkbox"/> Compartida

<b>Requisitos proveedores menús 2026</b>	<b>COMO EN CASA</b>	
--	---------------------	--

	<input type="checkbox"/> No dispone <input type="checkbox"/> Compromiso acreditado total <input type="checkbox"/> Compromiso parcial <input type="checkbox"/> Sin compromiso
Compromiso de cocinado exclusivo para el proyecto COMO EN CASA	<input type="checkbox"/> Disponible con capacidad suficiente <input type="checkbox"/> Disponible pero limitado <input type="checkbox"/> No dispone
Abatidor de temperaturas propio en el establecimiento	<input type="checkbox"/> Disponible <input type="checkbox"/> No disponible
Termoselladora industrial propia en el establecimiento	<input type="checkbox"/> Compromiso firme <input type="checkbox"/> Sin compromiso
Compromiso de impresión de etiquetas con equipo de impresión propio según las indicaciones del proyecto COMO EN CASA	<input type="checkbox"/> Compromiso firme <input type="checkbox"/> Compromiso parcial <input type="checkbox"/> No compromiso
Uso de envases compostables para los menús elaborados para el Proyecto COMO EN CASA	
Propuestas de mejoras relacionadas con la calidad, sostenibilidad, logística, innovación o servicio (detallar).	

**DECLARACIÓN RESPONSABLE DE VERACIDAD DE LOS DATOS APORTADOS**

D./Dña. \_\_\_\_\_ con NIF \_\_\_\_\_, como profesional de la restauración y/o titular de la empresa de restauración \_\_\_\_\_ con CIF \_\_\_\_\_ declara que son ciertos los datos aportados en la presente oferta-solicitud de participación como proveedores de menús de comida diarios para el proyecto COMO EN CASA y declara cumplir con los requisitos de obligado cumplimiento recogidos en el documento "Requisitos para la participación de establecimientos de restauración como proveedores de menús de comida diarios en el proyecto "COMO EN CASA: atención socio nutricional a mayores y dinamización económica del medio rural en la provincia de Guadalajara", publicado por Accem.

Y para que así conste a los efectos oportunos, se firma en \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

Firmado:

Requisitos proveedores  
menús 2026

COMO EN CASA



**ANEXO IV: DECLARACIÓN RESPONSABLE DE ENCONTRARSE AL CORRIENTE EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS Y CON LA SEGURIDAD SOCIAL**

D./D.<sup>a</sup> \_\_\_\_\_, con DNI/NIE nº \_\_\_\_\_, actuando en su propio nombre o, en su caso, en nombre y representación de la entidad \_\_\_\_\_ con NIF nº \_\_\_\_\_,

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD

Que la persona/entidad declarante, ya actúe como persona física (profesional autónomo) o como persona jurídica, se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social, de conformidad con la normativa vigente.

Asimismo, se compromete a mantener dicho cumplimiento durante toda la vigencia de la participación solicitada como proveedor en el proyecto COMO EN CASA gestionado por Accem.

Y para que así conste a los efectos oportunos, se firma en \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

Firmado: