

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

Expediente: CONTR_2026_258128

Título: SERVICIO DE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PARA LAS PERSONAS USUARIAS DEL CENTRO DE DÍA OCUPACIONAL “JAVIER PEÑA” DE ALMERÍA, DEPENDIENTE DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE INCLUSIÓN SOCIAL, JUVENTUD, FAMILIAS E IGUALDAD EN ALMERÍA.

Localidad: ALMERÍA

Código NUTS del lugar principal de ejecución: ES611.

Código CPV: 55320000-9 Servicios de suministro de comidas.
55322000-3 Servicios de elaboración de comidas.



DOLORES GARCIA MERLOS		13/07/2026 12:42:32	PÁGINA: 1 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwNq9E7j6b1rFP3n3c4Ut5UGuSX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ÍNDICE

1. OBJETO DEL CONTRATO.

2. REQUISITOS LEGALES APLICABLES.

3. CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

- 3.1. Autorizaciones sanitarias.**
- 3.2. Gestión del aprovisionamiento.**
- 3.3. Forma de prestación del servicio.**
- 3.4. Características exigidas a los distintos productos alimentarios**

4. MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y ELEMENTOS AUXILIARES DEL SERVICIO.

- 4.1. Inventario al inicio del contrato.**
- 4.2. Inventario a la finalización del contrato.**
- 4.3. Mantenimiento, limpieza y control de higiene.**

5. RÉGIMEN DEL PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO.

- 5.1. Vinculación jurídica del personal al adjudicatario.**
- 5.2. Subrogación del personal.**

6. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE MENÚS. MENÚS DE VERANO E INVIERNO.

7. SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

8. SUBCONTRATACIÓN.

9. PERMISOS, AUTORIZACIONES Y LICENCIAS.

10. REDACCIÓN DEL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

Anexo 1: Inventario.

Anexos 2 y 3: Menús.

Anexo 4: Calendario del Centro abierto a los usuarios.

DOLORES GARCIA MERLOS		13/07/2026 12:42:32	PÁGINA: 2 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwNq9E7j6b1rFP3n3c4Ut5UGuSX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



1. OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del contrato es la prestación de un servicio de elaboración y distribución de comidas (desayunos y almuerzos) en el Centro de Día Ocupacional “Javier Peña” sito en la calle Julián Besteiro, núm. 14, de Almería para las personas usuarias del Centro, con las adaptaciones necesarias a las condiciones especiales que requieran las mismas.

2. REQUISITOS LEGALES APLICABLES.

El contrato a que se refiere el presente Pliego es de naturaleza administrativa y se registrará por Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante, LCSP) y sus disposiciones de desarrollo; supletoriamente se aplicarán las restantes normas de derecho administrativo y, en su defecto, las normas de derecho privado.

Asimismo, será de obligado cumplimiento para la empresa adjudicataria la legislación y normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos, o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación del servicio público objeto de la contratación, tal y como queda expresado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la contratación.

Junto a ello, la empresa adjudicataria habrá de cumplir cuantas disposiciones legales le resulten de aplicación como consecuencia de la ejecución del objeto del contrato.

Asimismo se tendrá en cuenta como requisitos del servicio público las recomendaciones establecidas:

- El IV Plan Andaluz de Salud – Estrategia de Vida Saludable en Andalucía (2024-2030) de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.
- Estrategia NAOs para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.
- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1021/2022 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.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (y su posterior modificación y actualización a través del Real Decreto 1087/2020 de simplificación de trámites)
- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

DOLORES GARCIA MERLOS		13/07/2026 12:42:32	PÁGINA: 3 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwNq9E7j6b1rFP3n3c4Ut5UGuSX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- 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.
- Reglamento 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Decreto 61/2012 de 13 de marzo, y Decreto 158/2016 de 4 de octubre, por los que se regula el procedimiento de autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios

3. CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

3.1. Autorizaciones sanitarias.

De conformidad con lo dispuesto en la normativa de aplicación los licitadores deberán acreditar estar en posesión de los siguientes documentos:

- La empresa deberá acreditar la presentación del Anexo III del Decreto 158/2016, sobre Autorización Sanitaria de Funcionamiento e inscripción en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, dirigida a la persona titular de la Delegación Territorial de la Consejería con competencias en materia de salud, presentada en el registro de los Distritos Sanitarios o Áreas de Gestión Sanitaria correspondientes al ámbito territorial donde se encuentra ubicado el centro de día ocupacional.

3.2. Gestión del aprovisionamiento.

La adjudicataria asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesaria para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo de la adjudicataria.

3.3. Forma de prestación del servicio.

Este servicio requiere las siguientes condiciones o características técnicas:

3.3.1.- El servicio objeto de contratación consistirá en la elaboración y distribución del desayuno y almuerzo, en las dependencias del Centro, a las personas usuarias del mismo.

3.3.2.- El servicio se prestará de lunes a viernes, dedicando el tiempo necesario para la preparación, elaboración y distribución de los menús correspondientes.

3.3.3.- El horario de desayuno y almuerzo quedará supeditado a la organización y necesidades del Centro.

3.3.4.- Los días de prestación del servicio anualmente serán, en valoración orientativa, los siguientes:

DOLORES GARCIA MERLOS		13/07/2026 12:42:32	PÁGINA: 4 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwNq9E7j6b1rFP3n3c4Ut5UGuSX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



-203 días / año según el calendario establecido en el Anexo 4 de este PPT (en adelante, PPT)..

3.3.5.- El número máximo de servicios diarios será:

-Desayuno → máximo: 53 servicios / día.

-Almuerzo → máximo: 53 servicios / día.

3.3.6.- Las características fundamentales de la dieta, se especificarán conforme a los menús de verano e invierno que se detallan en los Anexos 2 y 3 de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

3.3.7.- Será de cuenta de la empresa adjudicataria el suministro de gas, no así el del agua y electricidad, que correrán a cargo de la Administración.

3.3.8.- La empresa adjudicataria vendrá obligada a preparar menús específicos para aquellas personas usuarias que tengan dieta especial. Dichos menús serán comunicados oportunamente por la Dirección del Centro.

3.3.9.- La Dirección del Centro supervisará y controlará la correcta prestación del servicio contratado, comunicando diariamente a la empresa adjudicataria el número de servicios (desayunos y almuerzos) que habrá de prestar la misma.

3.3.10.- La empresa adjudicataria facturará mensualmente a la Administración el número de servicios prestados durante el periodo citado.

3.3.11.- La Administración facilitará a la empresa adjudicataria las dependencias, instalaciones, mobiliario y enseres necesarios para la elaboración de las comidas y prestación del servicio, los cuales se encuentran relacionados en el inventario que se detalla en el Anexo 1 de este PPT.

3.3.12.- La Administración no se hará cargo de la reposición de ningún tipo de material, tanto en caso de rotura o deterioro como en caso de sustracción o robo, o por cualquier otra causa, debiendo reponerlo la empresa adjudicataria.

3.3.13.- La empresa adjudicataria ha de suscribir un seguro de responsabilidad civil para cubrir los posibles daños derivados de la prestación del servicio.

3.4. Características exigidas a los distintos productos alimentarios

No se aceptarán productos tratados o elaborados con aceites de coco, palma y palmiste o con grasas hidrogenadas.

La entidad adjudicataria asume la responsabilidad directa de garantizar en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que estos solo sean de las calidades extra o primera. Todos los productos dispondrán de registro sanitario y/o fecha técnica.

La adjudicataria tendrá la obligación de entregar a petición de dirección del Centro, en un plazo inferior a 5 días hábiles, documentación acreditativa en la quede constancia de todos los productos utilizados, marcas y calidades de los mismos, para la elaboración de las comidas del centro durante los últimos 15 días.

DOLORES GARCIA MERLOS		13/07/2026 12:42:32	PÁGINA: 5 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwNq9E7j6b1rFP3n3c4Ut5UGuSX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



A continuación se expone un listado con las categorías de los distintos productos alimentarios que se exigirán para la elaboración distribución de comidas en el Centro de Día Ocupacional “Javier Peña”:

1.- ACEITES.

Para aderezos y aliños de ensaladas se obligará el uso de aceite de oliva. Los tipos admitidos para este fin serán:

- Aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen, y aceite de oliva (mezcla de refinado y vírgenes). Para procesos de fritura se admitirá el uso de aceites de semillas, tales como aceite de girasol y aceite de soja.
- Queda estrictamente prohibida la utilización en frituras de aceites ricos en ácidos grasos saturados (palma, palmiste y coco) o que contengan ácidos grasos trans.

2.- CARNES.

- El suministro de carne de cerdo, conejo y ave será fresco. En el caso del cerdo, se exigirán piezas magras de calidad tales como lomo, cabezada, chuletero, paleta y magro de jamón.
- En el caso de carne de vacuno, las piezas empleadas deberán garantizar un nivel adecuado de ternera según la elaboración culinaria. Como estándar técnico mínimo, se admitirá el uso de cortes comerciales de Primera B o Segunda categoría para elaboraciones a la plancha o asados, y cortes de Segunda o Tercera categoría (como el morcillo, falda o pecho) para guisos, estofados y carnes picadas.

3.- PESCADOS

Se admitirá el suministro de pescado fresco, siendo obligatorio que se indique claramente la especie comercial y variedad en la información de los menús escritos. Como estándar técnico mínimo, el pescado fresco suministrado deberá cumplir, al menos, con los parámetros organolépticos correspondientes a las **Categorías de Frescura A o B** (conforme a los criterios establecidos en el Reglamento CE 2406/96).

En los casos en que, por razones de planificación de menús, se justifique el suministro de pescado congelado o ultracongelado, será obligatorio especificar en la ficha técnica del producto la especie, procedencia y fecha de congelación. Este producto deberá cumplir estrictamente con la normativa higiénico-sanitaria vigente aplicable a los productos de la pesca, garantizando la correcta trazabilidad y el mantenimiento ininterrumpido de la cadena de frío desde su origen.

4.-FRUTAS Y VERDURAS

Se exigirá el suministro de productos frescos. Deberán pertenecer comercialmente a la Categoría "Primera", según la normativa de comercialización aplicable.

5.-CONSERVAS.

Para aquellas conservas cuya normativa específica de calidad contemple la clasificación por categorías comerciales (como conservas vegetales y de pescado), se exigirá como calidad técnica mínima la categoría "Primera".

6.-PRODUCTOS CÁRNICOS. Se exigirán las siguientes categorías comerciales mínimas:

DOLORES GARCIA MERLOS		13/07/2026 12:42:32	PÁGINA: 6 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwNq9E7j6b1rFP3n3c4Ut5UGuSX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Chorizo, salchichón, longaniza: Categoría "Primera". Para guisar, se admitirá calidad "Segunda".
- Chorizo de Pamplona: Categoría "Primera".
- Fiambres y cocidos (Jamón cocido, paleta, pavo): Calidad "Primera" o estándar.
- Para la elaboración de San Jacobos se utilizará de manera exclusiva fiambre de magro de cerdo.

7.- ULTRAPROCESADOS.

-Se limita estrictamente al uso esporádico de croquetas y san Jacobos.

8.-LEGUMBRES.

Deben tener la piel limpia, brillante y sin arrugas, estar exentas de impurezas y tener un calibre homogéneo. Se exigirá como estándar técnico mínimo la Clase "Primera". Las especificaciones obligatorias son:

- Alubias: Deberán suministrarse de variedad blanca (quedando excluidas las variedades pintas).
- Garbanzos: Deberán ser de calidad "Primera".
- Lentejas: Variedad pardina o similar.

9.-PASTAS DE SÉMOLA.

Se suministrarán pastas alimenticias estándar conformes a la normativa vigente. Se admitirá cualquiera de las dos formulaciones siguientes:

- Pasta alimenticia simple.
- Pasta alimenticia al huevo.

10.-HUEVOS FRESCOS.

La categoría comercial mínima exigida será la clase A, tamaño M (medianos). Se admiten los siguientes gramajes:

- XL (Supergrandes): más de 73 g.
- L (Grandes): de 63 a 73 g.
- M (Medianos): de 53 a 63 g.

11.-ARROZ

Será obligatorio el uso mínimo de arroces encuadrados en la Categoría "Primera" (máximo 10 % de grano partido).

12.- LECHE, DERIVADOS Y POSTRES LÁCTEOS

La leche a suministrar será de vaca, tratada mediante proceso UHT (entera, semidesnatada y desnatada). El contenido en grasas, proteínas y lactosa, así como la acidez, deberán ajustarse estrictamente a los parámetros fijados en la legislación técnico-sanitaria vigente.

13.- ZUMOS

Se suministrarán exclusivamente zumos de fruta 100 %, quedando terminantemente prohibidos los néctares y los azúcares o edulcorantes añadidos.

DOLORES GARCIA MERLOS		13/07/2026 12:42:32	PÁGINA: 7 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwNq9E7j6b1rFP3n3c4Ut5UGuSX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



14.-PAN Y BOLLERÍA

Se exigirá pan y bollería de formulación tradicional. Para estos productos queda prohibido el uso de aceite de palma, así como las grasas trans (hidrogenadas). Se exigirá el suministro de productos con bajo contenido en grasas saturadas.

15.-MERMELADAS, MANTEQUILLA Y MARGARINA

Las mermeladas y confituras suministradas deberán cumplir con la norma de calidad para estos productos (RD 863/2003), admitiéndose la **categoría estándar**. La mantequilla y margarina suministradas deberán estar libres de grasas trans.

16.-CAFÉ Y CACAO

El café suministrado deberá ser de tueste natural. El cacao soluble deberá presentar un contenido mínimo de cacao del 20 %.

La entidad adjudicataria estará obligada a presentar en el plazo de 15 días naturales desde el día siguiente a la formalización del contrato, el programa de trabajo en el cual se basa su licitación.

4. MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y ELEMENTOS AUXILIARES DEL SERVICIO.

Las instalaciones, equipamiento y elementos auxiliares de los locales acondicionados para la prestación del servicio de elaboración y distribución de comidas serán puestos a disposición de la empresa adjudicataria por la Dirección del Centro de Día Ocupacional “Javier Peña”.

4.1. Inventario al inicio del contrato.

La Administración facilitará a la empresa adjudicataria las dependencias, instalaciones, mobiliario y enseres necesarios para la prestación del servicio, los cuales se encuentran relacionados en el inventario que se detalla en el Anexo 1 del presente Pliego.

La empresa adjudicataria será totalmente responsable del mantenimiento de las instalaciones en las que se ubican las dependencias adscritas a la prestación del servicio contratado, así como de todo el equipamiento y mobiliario inventariado para su funcionamiento ordinario en perfectas condiciones de calidad y servicio exigidas por Dirección del Centro de Día Ocupacional “Javier Peña”, corriendo por cuenta de la adjudicataria los gastos que estas actividades generen.

La Administración no se hará cargo de la reposición de ningún tipo de material, tanto en caso de rotura o deterioro como en caso de sustracción o robo, o por cualquier otra causa, debiendo reponerlo la empresa adjudicataria.

4.2. Inventario a la finalización del contrato.

A la finalización del contrato, y antes de la devolución de la fianza, el equipamiento y menaje de cocina, relacionados en Anexo 1, será devuelto, al menos, en las mismas condiciones en que se entregó. En caso de no ser así, su reparación será con cargo a la fianza, si es suficiente, o de la empresa, si no es suficiente.

4.3. Mantenimiento, limpieza y control de higiene.

DOLORES GARCIA MERLOS		13/07/2026 12:42:32	PÁGINA: 8 / 18
VERIFICACIÓN	NjyGwNq9E7j6b1rFP3n3c4Ut5UGuSX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



La empresa adjudicataria será responsable del mantenimiento de las instalaciones y dependencias puestas a su disposición para la prestación del servicio (cocina, comedor, almacenes, vestuarios, lavaderos, etc.), así como de todo el equipamiento, mobiliario y enseres inventariado, debiendo encontrarse todo, durante la prestación del servicio, en perfectas condiciones de uso y funcionamiento, con la calidad de servicio exigida por la dirección del Centro.

Será de cuenta de la empresa adjudicataria la limpieza de las dependencias e instalaciones puestas a su disposición para la prestación del servicio objeto del contrato.

El servicio deberá prestarse conforme a las exigencias de la normativa que regula el control higiénico sanitario y el control alimentario, corriendo a cargo de la empresa adjudicataria la implantación y seguimiento de los correspondientes Planes Generales de Higiene (PGH), así como el coste de los mismos.

El adjudicatario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Desinfección y un Plan de Limpieza y Control de Plagas, documentados y con los registros correspondientes. La desinsectación, desinfección y desratización se llevará a cabo por el contratista o la entidad a quien subcontrate el servicio, el cual deberá estar inscrito en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de Andalucía (ROESBA), de acuerdo con el Decreto 60/2012, de 13 de marzo, por el que se regulan los Establecimientos y Servicios Biocidas de Andalucía, y la estructura y funcionamiento del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de Andalucía, teniendo en cuenta que según el artículo 10 de la OM SCO/3269/2026 "La inscripción de una entidad de servicios en el Registro de una comunidad autónoma será válida para trabajar en cualquier otra".

La empresa adjudicataria garantiza el cumplimiento estricto de la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, mediante la implantación y mantenimiento actualizado de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Los licitadores podrán ofertar un compromiso de mejora, sin coste alguno para la Administración, para la realización de una limpieza en profundidad de las instalaciones del centro usadas para la prestación del servicio (cocina, comedor y almacenes) y pintura de las misma.

5. RÉGIMEN DEL PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO.

5.1. Vinculación jurídica del personal al adjudicatario.

El personal necesario para la prestación normal del servicio público, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado por la adjudicataria, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos (en materia legal, de convenios colectivos, etc.). Este personal no tendrá derecho alguno frente a la Administración contratante, ya que dependerá única y exclusivamente de la adjudicataria, quien ostentará todos los derechos y obligaciones en su calidad de empresario respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se pueda promulgar. En ningún caso podrá resultar responsable la Administración contratante de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre la adjudicataria y sus trabajadores, aun cuando los despidos o las medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato correspondiente.

El personal mínimo a contratar para prestar el servicio es:

1 jefe de cocina 8 horas diarias de jornada cada día que el centro permanece abierto

1 ayudante de cocina 4 horas diarias de jornada cada día de apertura del centro

DOLORES GARCIA MERLOS		13/07/2026 12:42:32	PÁGINA: 9 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwNq9E7j6b1rFP3n3c4Ut5UGuSX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



1 ayudante de cocina 3 horas diarias de jornada cada día de apertura del centro

En caso de enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa de la adjudicataria, de forma que se mantenga de manera permanente el número de trabajadores exigidos en estos Pliegos.

En el supuesto de huelga laboral que afecte al gestión del servicio objeto de contratación, la adjudicataria vendrá obligado a requerimiento de la Dirección del Centro de Día Ocupacional “Javier Peña” y en el plazo y forma que ésta indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad gubernativa. Si en el plazo y forma señalados la adjudicataria no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, la Delegación Territorial de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad en Almería podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta de la adjudicataria, deduciéndose por tanto de su facturación el importe de los referidos contratos. La responsabilidad que se derive de tales trabajos contratados a terceros será sin embargo de la adjudicataria, a todos los efectos que en este Pliego se contemplan.

Como ya se ha expresado, será de exclusiva cuenta de la adjudicataria la retribución del personal que emplee en la prestación del servicio objeto de contratación. En este sentido, la adjudicataria se compromete a retribuir adecuadamente a todo el personal que preste este servicio, sin que pueda abonar a los profesionales un salario por debajo de la Tabla Salarial vigente y actualizada en el Convenio Colectivo vigente.

La adjudicataria queda obligada a que todo personal que utilice en los trabajos objeto de este contrato quede dado de alta en la Seguridad Social así como a cumplir estrictamente, respecto de dicho personal, toda la legislación laboral vigente y toda aquella que en lo sucesivo pudiera promulgarse. La Administración podrá realizar cuantos controles considere oportuno. Igualmente, cuantos tributos u obligaciones fiscales pudieran derivarse de dicho personal, serán por cuenta de la adjudicataria.

La adjudicataria será responsable ante la jurisdicción de lo social de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal por el desempeño de sus funciones en el Centro, y con tal carácter comparecerá ante la mutua de accidentes de trabajo.

En este sentido, la adjudicataria dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con cuantas disposiciones le sean aplicables en cuanto a higiene y seguridad en el trabajo.

Las relaciones laborales de la adjudicataria con su personal deberán estar regidas por la legalidad vigente y/o por el convenio colectivo aplicable al sector.

5.2 Subrogación del personal.

A los efectos previstos en el artículo 130 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (BOE núm.272 de 9 de noviembre), en adelante LCSP, y en los correspondientes convenios colectivos sectoriales en relación con la subrogación del personal, se facilitará a los licitadores, por la dirección del Centro, los datos de los trabajadores que actualmente están prestando el servicio. (Teléfono del Centro 950186480).

DOLORES GARCIA MERLOS		13/07/2026 12:42:32	PÁGINA: 10 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwNq9E7j6b1rFP3n3c4Ut5UGuSX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



RELACIÓN DE PERSONAL A SUBROGAR (información facilitada por la actual adjudicataria).

Identificador del trabajador/a (iniciales)	Convenio colectivo de aplicación	Categoría profesional	Tipo Contrato	Jornada (Horas semanales)	Fecha de Antigüedad	Salario bruto anual	Observaciones
ALDEJ	Hostelería y Turismo Almería/ VI	Auxiliar Servicios Limpieza	300	15 horas	03/09/2012	8.062,92	
MEVAD	Acuerdo Laboral Ambito estatal sector Hosteleria	Jefe Cocina	300	40 horas	10/10/2015	23.758,68	Comité Empresa
LOMAM		Auxiliar Servicios Limpieza	300	30 horas	19/10/2023	12.820,50	
SAVIJ		Cocinero/a	300	40 horas	31/08/2018	20.132,76	Excedencia voluntaria hasta 01/04/2027

6. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE MENÚS. MENÚS DE VERANO E INVIERNO.

La empresa adjudicataria confeccionará los menús de conformidad con las instrucciones que le sean efectuadas por la Dirección del Centro de Día Ocupacional “Javier Peña”, según las necesidades de las personas usuarias.

Durante el período comprendido entre el 15 de mayo y el 15 de octubre, ambos inclusive, se servirá el menú de verano que se especifica en el Anexo 2-A. (Menú Verano) y el Anexo 2-B (Menú Verano Hipocalórico). Ambos anexos se unen a los presentes Pliegos.

Durante el período comprendido entre el 16 de octubre y el 14 de mayo se servirá el menú de invierno que se especifica en el Anexo 3-A (Menú Invierno) y el Anexo 3-B (Menú Invierno Hipocalórico). Ambos anexos se unen a los presentes Pliegos.

Cualquier modificación que pueda realizarse en los menús que deba confeccionar la empresa adjudicataria deberá ser autorizada por la Dirección del Centro de Día Ocupacional “Javier Peña”.

Los productos alimentarios utilizados para la elaboración de los menús deberán tener las características que se especifican en el apartado 3 de los presentes Pliegos.

7. SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

Como requisito previo a la adjudicación, y conforme a la documentación previa recogida en el Anexo I apartado 13 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, la entidad que sea propuesta como adjudicataria presentará un certificado emitido por una entidad aseguradora debidamente autorizada, que acredite la

DOLORES GARCIA MERLOS		13/07/2026 12:42:32	PÁGINA: 11 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwNq9E7j6b1rFP3n3c4Ut5UGuSX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



contratación de una póliza de seguro de responsabilidad civil por el importe del valor estimado del contrato para cubrir los posibles daños derivados de la prestación del servicio.

8. SUBCONTRATACIÓN.

Deberán ser ejecutada directamente por la persona adjudicataria la elaboración de los menus y la contratación del personal adscrito directamente a la ejecución del contrato.

No obstante, en los términos previstos en el PCAP, se podrán subcontratar el Autocontrol de Puntos Críticos (APCC) y unos Planes Generales de Higiene (PGH) de la cocina y comedor, así como de aquellas otras zonas que se pongan a su disposición, que incluyan como elementos propios los planes de limpieza, desratización y desinfección. Si el contratista está habilitado habrá de acreditarlo documentalmente. Si se va a subcontratar, deberá incluir razón social y documentos acreditativos de la habilitación de la empresa a subcontratar.

9. PERMISOS, AUTORIZACIONES Y LICENCIAS.

La adjudicataria deberá obtener y/o renovar todas aquellas licencias, autorizaciones y permisos necesarios para cumplir con las leyes y disposiciones en la medida que el alcance de sus servicios lo exija.

Para utilizar materiales, suministros, procedimientos y equipos en la ejecución del objeto del contrato deberá obtener las licencias, permisos y autorizaciones necesarios de los titulares de las patentes, modelos y marcas de fabricación correspondientes, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, siendo responsable de toda reclamación relativa a la propiedad industrial y comercial y debiendo indemnizar a la Administración por todos los daños y perjuicios que para el mismo puedan derivarse de la imposición de cualquier tipo de reclamaciones.

Cualquier sanción o perjuicio que pudiera derivarse para la Consejería de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad del incumplimiento de lo dispuesto en los párrafos anteriores, podría descontarse de las cantidades pendientes de pago o con cargo a la garantía definitiva.

Cualquier retraso provocado por la demora en la obtención que los permisos, autorizaciones y licencias que la adjudicataria debe tener será imputable únicamente a la misma. En este sentido la adjudicataria deberá acreditar, cuando sea requerido al efecto, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

10. REDACCIÓN DEL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

Este pliego de prescripciones técnicas ha sido elaborado por el equipo técnico del Centro de Día Ocupacional “Javier Peña”, formado por educadores/as, terapeuta ocupacional y psicólogo/a.

En Almería, (fechado y firmado digitalmente)

LA DIRECTORA DEL CENTRO DE DÍA
OCUPACIONAL “JAVIER PEÑA”

Fdo. Dolores García Merlos.

DOLORES GARCIA MERLOS		13/07/2026 12:42:32	PÁGINA: 12 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwNq9E7j6b1rFP3n3c4Ut5UGuSX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ANEXO 1.

Relación de mobiliario y material de cocina para el uso de la C.D.O. "Javier Peña", entregado a la empresa adjudicataria del Servicio de Comidas, que en el día de la fecha de inicio de ejecución se encuentra en el estado siguiente:

Nº	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	ESTADO		
			BUENO	REGULAR	MALO
2	Frigorífico Industrial (2 puertas)	Acero inox. Zanussi	X		
1	Calienta Platos Industrial				X
1	Cocina Industrial			x	
1	Lavavajillas Industrial	Fagor FL.30	X		
1	Freidora Industrial	Fagor 200	X		
3	Carro de Cocina	Acero. Inox.	X		
1	Tostador Industrial (nuevo)	(marca TDC9)	x		
1	Microondas (nuevo)	(marca Fersay)	x		
1	Batidora (nueva)	(marca Kiseq, semiprofesional) + cu-chillas	x		
1	Balanza (nueva)		x		
1	Combinado TRT/BAT		X		
80	Platos Llanos, arcopal y duralex		x		
74	Cuchillos mesa		x		
70	Cuchillos carne		X		
100	Cuchillos postre		X		
61	Cucharas soperas		X		
5	Cucharones pequeños		X		
6	Cucharones grandes		X		
2	Cuencos Cristal grandes		X		
4	Cuencos Loza			X	
2	Pasapures o chino		X		
21	Jarras de agua	15 de Inox. 6 de pasta	X		
1	Espátula Plancha		X		
1	Espátula Horno		X		
5	Soperas S/T 30	Acero. Inox.	x		
1	Sopera grande		X		
2	Cuchillo de pan		X		
2	Cuencos plástico grandes	Duralex o similar	X		
4	Pinzas		X		
163	Cucharas Café Inox.		X		
2	Sartén Silver 40 M/INOX	No se usan			X
1	Sartén Silver 24 M/INOX		x		
1	Sartén Silver 32 M/INOX		x		
2	Bandeja llana pequeña 35		X		
6	Bandeja llana grande		X		
108	Plato Desayuno	Arcopal o similar	X		
4	Plato Moka		X		
14	Convoy aceite y vinagre		X		
71	Platos hondos		x		
76	Platos postre	Verdes claros y blancos	x		
83	Tenedores mesa		x		
74	Tenedores postre		x		
4	Espumaderas		x		
50	Vasos de agua		X		



3	Escurreidores de plástico		X		
2	Sartenes		X		
2	Rallador		x		
1	Hacha de cocina			X	
4	Cuchillo de cocina		X		
18	Tazas Desayuno	Arcopal o similar	X		
6	Taza Moka		X		
8	Bandejas Palmaderas		X		
4	Aparatos AA.AA.		X		
1	Espumadera Alambre inox. 21 cm		X		
2	Colador normal		X		
1	Olla inox.	ALTA C/TAPA	X		
1	Escurridera cónica inox. 32 cm		X		
2	Rustidera inox. (bandeja horno con asas) 60x45x8		X		
3	Rustidera inox. 50x40x8		X		
2	Cazos		X		
2	Cacerola inox. 24	C/ TAPA 4.3 L	X		
2	Olla inox. 36	C/ TAPA 36 L	X		
1	Cacerola inox. 40	C/ TAPA 19.5 L	X		
1	Cacerola inox. 45	C/ TAPA 27 L	X		
1	Cacerola inox. 50	C/ TAPA 39.9 L	X		
1	Cortafiambre 22 cm Industrial		X		
1	Paila				x
2	Pelador de patatas		X		
1	Descorazonador de manzanas		X		
1	Parrilla		X		
2	Tijeras de cocina		X		
2	Embudos		X		
1	Fregadero 2 senos con escurridor		X		
1	Fregadero lavamanos		X		
2	Mesa acero inox. con puertas		X		
2	Mesa acero inox. sin puertas		X		
1	Fregadero 1 seno con escurridor		X		
1	Abrelatas		X		
1	Desatascador		X		
2	Estanterías pared acero inox.		X		
1	Mesa acero inox. (con lavavajillas)				x

24	Tazas consomé		X		
1	Cafetera (12 servicios)		x		
2	Tablas de corte		X		
6	Bandeja horno inox		X		
1	Bandeja horno inox pequeña		X		
1	Bol inox con asas		X		
1	Barreños plástico		X		
2	Jaboneras		X		
1	Estanteria de plástico		x		
1	Reloj		X		
2	Cubos de basura	1 está abajo	x		
1	Cuchillo de cocina Arcos 25cm		x		
1	Särten wecook 28cm		x		
1	Särten wecook 26cm		x		
1	Filtro de osmosis		x		



2	Camareras		x		
3	Cubetas		x		
1	Lavavajillas	Marca ASBER	x		
1	HORNO ELÉCTRICO 9GN/1/1COM-PACTO	Lo sirven el 25/11/22			
95	Cuencos de cristal pequeños23/02/23		x		
12	cuchillos de mesa23/02/23		x		
50	Vasos perborato		x		
1	Triturador robot	05/12/25	x		
4	Termo café y leche		x		
3	Estanterías almacén		x		

DOLORES GARCIA MERLOS		13/07/2026 12:42:32	PÁGINA: 15 / 18
VERIFICACIÓN	NJyGwNq9E7j6b1rFP3n3c4Ut5UGuSX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ANEXO 2-A.

	CONSEJERÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL, JUVENTUD, FAMILIAS E IGUALDAD <i>Delegación Provincial de Almería</i>	CENTRO DE DÍA OCUPACIONAL "JAVIER PEÑA" C/ Julián Besteiro, 14 Teléfono 950 156 452 04005 - ALMERÍA
MENÚ DE VERANO		Página 1 de 1 Revisión: 0

	DESAYUNO	1ª SEMANA	2ª SEMANA	3ª SEMANA	4ª SEMANA	5ª SEMANA	6ª SEMANA
LUNES	Café o Colacao, Zumo Tostada con mantequilla y mermelada	-Macarrones gratinados -Tortilla francesa -Ensalada mixta -Fruta Fresca	-Ensalada de pasta -Tortilla con jamón - Ensalada mixta -Fruta Fresca	-Paella de pollo -Cebolla al horno -Ensalada de lechuga, maíz y aceitunas -Fruta fresca	-Arroz con tomate -Riuelo y salchichas -Ensalada mixta -Fruta Fresca	-Ensalada de pasta -Merluza a la bilbaina -Ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria -Yogur	-Alubias estofadas con verduras -Tortilla de patata -Tomate aliñado -Fruta fresca
MARTES	Café o Colacao, Zumo Pieza de Bollería	-Judías verdes al ajillo -Albóndigas -Tortillitas con Patatas Dado -Yogur	-Guiso de patatas con magro -Merluza al horno -Ensalada de tomate y aceitunas -Fruta fresca	-Ensalada de legumbres -Tortilla de patata -Rodaja de tomate -Fruta fresca	-Gaspacho andaluz -Jamoncito de pollo al horno con verduras -Fruta fresca	-Lentejas con zanahoria -Bacalao al horno -Ensalada lechuga, tomate y soja -Fruta fresca	-Gaspacho -Magra de cerdo con tomate y patatas dado -Arroz con leche
MIÉRCOLES	Café o Colacao, Zumo Tostada con jamón york y queso o tomate y atún	-Lentejas con chorizo -Merluza a la romana con tomate aliñado -Fruta Fresca	-Crema de verduras y tortillitas -Ferreña con patatas al horno -Fruta fresca	-Espirales con tomate y atún -Hamburguesas a la plancha -Ensalada de lechuga, remolacha y maíz -Yogur	-Ensalada de garbanzos -Croquetas de jamón -Rodaja de tomate -Fruta fresca	-Ensaladilla rusa -Tortilla francesa -Zanahoria saltada -Fruta fresca	-Arroz saltado con verduras y pollo -Medallón de salmón ahumado -Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz -Fruta fresca
JUEVES	Café o Colacao, Zumo Pieza de Bizcocho	-Ensalada de arroz -Jamoncito de pollo -Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz -Fruta Fresca	-Lentejas con verduras -San Jacobo -Ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria -Fruta fresca	-Crema de calabaza -Contramuseo de pollo al horno con patatas panadera -Fruta fresca	-Patatas ajopollo -Gallo pedro al horno -Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria -Fian de vainilla	-Arroz con verduras -Albóndigas en salsa con verduritas -Fruta fresca	-Crema parmentier -Canelones de carne gratinados con queso -Fruta fresca
VIERNES	Café o Colacao, Zumo Tostada con paté o sobrasada	-Ensalada de garbanzos -Cebolla al Grill con ensalada -Fruta Fresca	-Salmorejo -Pollo al curry con cous cous -Mantillas vainilla	-Lentejas Estofadas -Merluza en salsa verde con guisantes -Fruta fresca	-Crema de verduras -Lomo a la plancha con pinto y patatas -Fruta fresca	-Judías verdes -Gallo pedro en salsa de tomate -Filete de pollo en salsa con patatas al horno -Fruta fresca	-Ensalada campera -Gallo pedro en salsa de tomate -Menestra saltada -Fruta fresca

Aplicación: 1 DE JUNIO AL 30 DE SEPTIEMBRE

DIETISTA- NUTRICIONISTA: Maider Pellejero Grodin

Colegiado nº ARA0095

ANEXO 2-B.

	CONSEJERÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL, JUVENTUD FAMILIAS E IGUALDAD <i>Delegación Provincial de Almería</i>	CENTRO DE DÍA OCUPACIONAL "JAVIER PEÑA" C/ Julián Besteiro, 14 Teléfono 950 156 452 04005 - ALMERÍA
MENÚ DE VERANO (HIPOCALORICA)		Página 1 de 1 Revisión: 0

	DESAYUNO	1ª SEMANA	2ª SEMANA	3ª SEMANA	4ª SEMANA	5ª SEMANA	6ª SEMANA
LUNES	Café o Colacao, Zumo Tostada con ACEITE	-Macarrones salteados -Tortilla francesa -Ensalada mixta -Fruta Fresca	-Ensalada verde con pasta cocida -Tortilla francesa -Fruta Fresca	-Paella de pollo -Bocadillos al horno -Ensalada de lechuga, maíz y aceitunas -Fruta fresca	-Arroz con verduras -Tortilla francesa -Ensalada mixta -Fruta Fresca	-Ensalada verde con pasta cocida -Merluza al horno -Ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria -Yogur desnatado	-Alubias estofadas con verduras -Tortilla francesa -Tomate aliñado -Fruta fresca
MARTES	Café o Colacao, Zumo Galletas sin azucar	-Judías verdes al ajillo -Lomo a la plancha -Yogur desnatado	-Guiso de patatas con verduras -Merluza al horno -Ensalada de tomate y aceitunas -Fruta fresca	-Ensalada verde con legumbre cocida -Tortilla francesa -Rodaja de tomate -Fruta fresca	-Gaspacho andaluz -Jamoncito de pollo al horno con verduras -Fruta fresca	-Lentejas con zanahoria -Bacalao al horno -Ensalada lechuga, tomate y soja -Fruta fresca	-Gaspacho -Magra de cerdo con verduras -Yogurt desnatado
MIÉRCOLES	Café o Colacao, Zumo Tostada con tomate	-Lentejas estofadas -Merluza a la plancha con rodaja de tomate -Fruta Fresca	-Crema de verduras -Ferreña con calabacín al horno -Fruta fresca	-Espirales salteadas -Lomo a la plancha -Ensalada de lechuga, remolacha y maíz -Yogur desnatado	-Potaje de garbanzos -Ragout de ternera -Rodaja de tomate -Fruta fresca	-Ensaladilla rusa sin mahonesa -Tortilla francesa -Ensalada de tomate y maíz -Fruta fresca	-Arroz saltado con verduras y pollo -Medallón de salmón ahumado -Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz -Fruta fresca
JUEVES	Café o Colacao, Zumo Pieza de Bizcocho	- Ensalada verde con arroz -Jamoncito de pollo -Verduras salteadas -Fruta Fresca	-Lentejas con verduras -Lomo a la plancha -Ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria -Fruta fresca	-Crema de calabaza -Contramuseo de pollo al horno con patatas cocidas -Fruta fresca	-Patatas ajopollo -Gallo pedro al horno -Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria -Yogurt desnatado	-Arroz con verduras -Lomo a la plancha con verduritas -Fruta fresca	-Crema parmentier -Muslo de pollo al horno -Menestra saltada -Fruta fresca
VIERNES	Café o Colacao, Zumo Tostada con tomate	-Ensalada de garbanzos -Cebolla al Grill con menestra saltada -Fruta Fresca	-Salmorejo -Pollo al horno con cous cous -Yogur desnatado	-Lentejas Estofadas -Merluza al horno con guisantes -Fruta fresca	-Crema de verduras -Lomo a la plancha con pinto y verduras -Fruta fresca	- Judías verdes con tomate (ensalada) -Filete de pollo al horno con patatas al horno -Fruta fresca	- Ensalada campera -Gallo pedro en salsa de tomate -Menestra saltada -Fruta fresca

Aplicación: 1 DE JUNIO AL 30 DE SEPTIEMBRE

DIETISTA- NUTRICIONISTA: Maider Pellejero Grodin

Colegiado nº ARA0095

DOLORES GARCIA MERLOS		13/07/2026 12:42:32	PÁGINA: 16 / 18
VERIFICACIÓN	NjyGwNq9E7j6b1FP3n3c4Ut5UGuSX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ANEXO 3-A.

 CONSEJERÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL, JUVENTUD, FAMILIAS E IGUALDAD <i>Delegación Provincial de Almería</i>	CENTRO DE DÍA OCUPACIONAL "JAVIER PEÑA" <i>C/ Julián Bastero, 14 04008 - ALMERÍA</i> <i>Teléfono 950 186 482</i>
MENÚ DE INVIERNO	Página 1 de 1 Revisión: 0

	DESAYUNO	1ª SEMANA	2ª SEMANA	3ª SEMANA	4ª SEMANA	5ª SEMANA	6ª SEMANA
LUNES	Café o Colacao, Sumo Tostada con mantequilla y mermelada	-Macarrones gratinados -Tortilla francesa -Ensalada mixta -Fruta Fresca	-Espaguetis bolonaises -Tortilla con jamón - Ensalada mixta -Fruta Fresca	-Paella de pollo -Cabealla al horno -Ensalada de lechuga, maíz y aceitunas -Fruta fresca	-Arroz con tomate -Nuevo y calchichas -Ensalada mixta -Fruta Fresca	-Guiso de patatas con magro -Merluza a la bilbaina -Ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria -Yogur	-Alubias pintas estofadas con verduras -Tortilla de patata -Tomate aliñado -Fruta fresca
MARTES	Café o Colacao, Sumo Pieza de Solieria	-Judías verdes al ajillo -Albóndigas Jardinera con Patatas Dado -Yogur	-Guiso de patatas con magro -Merluza al horno -Ensalada de tomate y aceitunas -Fruta fresca	-Alubias blancas con verduras -Tortilla de patata -Rodaja de tomate -Fruta fresca	-Sopa de pasta maravilla -Jamón de pollo al horno con verduras -Fruta fresca	-Lentejas con zanahoria -Bacalao al horno -Ensalada de lechuga, tomate y soja -Fruta fresca	-Sopa de picadillo -Magra de cerdo con tomate y patatas -Arroz con leche
MIÉRCOLES	Café o Colacao, Sumo Tostada con jamón york y queso o tomate con atún	-Lentejas con chorizo -Merluza al horno con tomate aliñado -Fruta Fresca	-Sopa de fideos -Ternera con patatas al horno -Fruta fresca	-Espirales con tomate y atún -Hamburguesas a la plancha -Ensalada de lechuga, remolacha y maíz -Yogur	-Potaje de garbanzos -Croquetas de jamón -Rodaja de tomate -Fruta fresca	-Cazuela de fideos -Tortilla francesa -Ensalada de tomate y maíz -Fruta fresca	-Arroz con verduras -Medallón de salmón al horno -Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz -Fruta fresca
JUEVES	Café o Colacao, Sumo Pieza de Bizcocho	-Paella de marisco -Jamón de pollo -Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz -Fruta Fresca	-Lentejas con verduras -San Jacinto -Ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria -Fruta fresca	-Crema de calabaza -Contramuslo de pollo al horno con patatas -Rodaja de tomate -Fruta fresca	-Patatas -Arroz con verduras -Bacalao al horno con verduras -Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria -Fian de vainilla	-Arroz con verduras -Albóndigas en salsa con verduras -Fruta fresca	-Crema parmentier -Canelones de carne gratinados con queso -Fruta fresca
VIERNES	Café o Colacao, Sumo Tostada con paté o sobrasada	-Puchero Andaluz -Cabealla con ensalada -Fruta Fresca	-Crema de verduras y hortalizas -Merluza al curry con cous cous -Natillas vainilla	-Puchero andaluz -Merluza en salsa verde con guisantes -Fruta fresca	-Crema de verduras y hortalizas -Lomo a la plancha con pito y patatas -Fruta fresca	-Judías verdes -Guarnición de migas -Bacon -Filete de pollo en salsa con patatas al horno -Fruta fresca	-Migas -Guarnición de migas -Fruta fresca

Aplicación: 1 DE OCTUBRE AL 31 DE MAYO

DIETISTA- NUTRICIONISTA: Maider Pellejero Grocin

Colegio nº ARA0095

ANEXO 3-B.

 CONSEJERÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL, JUVENTUD, FAMILIAS E IGUALDAD <i>Delegación Provincial de Almería</i>	CENTRO DE DÍA OCUPACIONAL "JAVIER PEÑA" <i>C/ Julián Bastero, 14 04008 - ALMERÍA</i> <i>Teléfono 950 186 482</i>
MENÚ DE INVIERNO (HPOCALORICA)	Página 1 de 1 Revisión: 0

	DESAYUNO	1ª SEMANA	2ª SEMANA	3ª SEMANA	4ª SEMANA	5ª SEMANA	6ª SEMANA
LUNES	Café o Colacao, Sumo Tostada con aceite	-Macarrones salteados -Tortilla francesa -Ensalada mixta -Fruta Fresca	-Espaguetis salteados con verduras -Tortilla francesa -Ensalada mixta -Fruta Fresca	-Paella de pollo -Cabealla al horno -Ensalada de lechuga, maíz y aceitunas -Fruta fresca	-Arroz con verduras -Tortilla francesa -Ensalada mixta -Fruta Fresca	-Patatas estofadas con verduras -Merluza al horno -Ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria -Yogur desnatado	-Alubias estofadas con verduras -Tortilla francesa -Tomate aliñado -Fruta fresca
MARTES	Café o Colacao, Sumo Galletas sin azúcar	-Judías verdes al ajillo -Albóndigas a la jardinera con patatas dado -Yogur desnatado	-Guiso de patatas con verduras -Merluza al horno -Ensalada de tomate y aceitunas -Fruta fresca	-Alubias blancas con verduras -Tortilla francesa -Rodaja de tomate -Fruta fresca	-Sopa de pasta maravilla -Jamón de pollo al horno con verduras -Fruta fresca	-Lentejas con zanahoria -Bacalao al horno -Ensalada de lechuga, tomate y soja -Fruta fresca	-Sopa de pollo -Magra de cerdo con verduras -Yogur desnatado
MIÉRCOLES	Café o Colacao, Sumo Tostada con tomate	-Lentejas estofadas -Merluza al horno con rodaja de tomate -Fruta Fresca	-Sopa de fideos -Ternera con patatas al horno -Fruta fresca	-Espirales salteados -Hamburguesas a la plancha -Ensalada de lechuga, remolacha y maíz -Yogur desnatado	-Potaje de garbanzos -Filete de jamón al horno -Rodaja de tomate -Fruta fresca	-Cazuela de fideos -Tortilla francesa -Ensalada de tomate y maíz -Fruta fresca	-Arroz salteado con verduras -Medallón de salmón al horno -Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz -Fruta fresca
JUEVES	Café o Colacao Sumo Pieza de Bizcocho	-Arroz con marisco -Jamón de pollo -Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz -Fruta Fresca	-Lentejas con verduras -Lomo a la plancha -Ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria -Fruta fresca	-Crema de calabaza -Contramuslo de pollo al horno con patatas cocidas -Fruta fresca	-Patatas ajo pollo -Cabealla al horno -Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria -Yogur desnatado	-Arroz con verduras -Albóndigas en salsa con verduras -Fruta fresca	-Crema parmentier -Muslo de pollo al horno -Menera salteada -Fruta fresca
VIERNES	Café o Colacao, Sumo Tostada con tomate	-Potaje de garbanzos -Cabealla con ensalada -Fruta Fresca	-Crema de verduras y hortalizas -Merluza al curry con cous cous -Yogur desnatado	-Lentejas Estofadas -Merluza al horno con guisantes -Fruta fresca	-Crema de verduras y hortalizas -Lomo a la plancha con pito y verduras -Fruta fresca	-Judías verdes con patatas -Filete de pollo al horno con patatas al horno -Fruta fresca	-Migas -Cabealla al horno -Ensalada de lechuga y tomate -Fruta fresca

Aplicación: 1 DE OCTUBRE AL 31 DE MAYO

DIETISTA- NUTRICIONISTA: Maider Pellejero Grocin

Colegio nº ARA0095

DOLORES GARCIA MERLOS	13/07/2026 12:42:32	PÁGINA: 17 / 18
VERIFICACIÓN	NjyGwNq9E7j6b1FP3n3c4Ut5UGuSX	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/



ANEXO 4.

Calendario 2026

ENERO							FEBRERO							MARZO						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	2	3	4	5	6	7	8
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15	9	10	11	12	13	14	15
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	16	17	18	19	20	21	22
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29	23	24	25	26	27	28	29
18							20							20						
ABRIL							MAYO							JUNIO						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14
13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21
20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28
27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31	29	30					
19							20							21						
JULIO							AGOSTO							SEPTIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30	28	29	30				
10							31							22						
OCTUBRE							NOVIEMBRE							DICIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31			
20							30							12						

Calendario2027

ENERO							FEBRERO							MARZO						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
11	12	13	14	15	16	17	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
18	19	20	21	22	23	24	15	16	17	18	19	20	21	15	16	17	18	19	20	21
25	26	27	28	29	30	31	22	23	24	25	26	27	28	22	23	24	25	26	27	28
17							20							17						
ABRIL							MAYO							JUNIO						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30	28	29	30				
22							31							21						
JULIO							AGOSTO							SEPTIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30			
10							30							22						
OCTUBRE							NOVIEMBRE							DICIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D
4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	6	7	8	9	10	11	12
11	12	13	14	15	16	17	8	9	10	11	12	13	14	13	14	15	16	17	18	19
18	19	20	21	22	23	24	15	16	17	18	19	20	21	20	21	22	23	24	25	26
25	26	27	28	29	30	31	22	23	24	25	26	27	28	27	28	29	30	31		
20							29							13						