

BIENVENIDOS A MADRING

Ayúdanos a contribuir a la reducción del desperdicio alimentario mediante la donación de excedentes y a que estos lleguen a quienes más lo necesitan.

Esta guía te ayudará a preparar y gestionar la donación de excedentes alimentarios de forma sencilla y eficiente.

Las donaciones tendrán lugar el domingo 13 de septiembre, de 19:30 a 22:30, en el punto de recogida más cercano (IFEMA SUR, Pabellón 7, Puerta 7A • FAN ZONE E, almacén de producción). La ruta específica se facilitará previamente.

Contamos con tu colaboración para, juntos, generar un impacto social y ambiental positivo durante el evento.



Fundación Banco de Alimentos de Madrid
Email: okempresas@bamadrid.org
Jesús Sobrino: 619423023
Indalecio Martínez: 638429815

MADRING

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN DE RECOGIDA DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS



1. Alimentos susceptibles de ser donados:

Todos los alimentos aptos para consumo humano:

productos de alimentación seca, pan, bollería, lácteos, embutidos, carne, pescado, fruta y verdura entera, platos preparados conservados en frío, incluidas preparaciones con carnes, pescados y/o mariscos cocinados, o con huevo pasteurizado.



2. Alimentos no aceptables:

- Bebidas alcohólicas.
- Elaboraciones de carne, pescado o marisco en crudo o ahumados (sushi, carpaccios, tartares, etc.)
- Elaboraciones con huevo fresco, cremas sin pasteurizar, quesos frescos no pasteurizados.
- Platos preparados que requieran conservación en caliente.
- Alimentos expuestos al público (en buffet, vitrinas, ofrecidos en sala, etc.).



3. Los productos donados deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- Los productos deberán encontrarse en **perfecto estado de conservación** y ser aptos para el consumo humano.
- No podrán estar caducados ni presentar defectos en el envase, etiquetado o presentación que pudieran afectar a la calidad o seguridad del producto.
- Todos los productos deberán estar correctamente **envasados, identificados y etiquetados conforme a la normativa vigente** y con indicación clara de su fecha de caducidad o consumo preferente. Este requisito aplica a todos los alimentos, incluido el pan y la bollería, con la excepción de las frutas y hortalizas.
- El tiempo mínimo de vida útil restante será de **48 horas**.
- Los **productos refrigerados o congelados** deberán mantenerse en las condiciones de temperatura adecuadas durante el **transporte y la entrega**, hasta los puntos de recogida, garantizando así la cadena de frío de **5º**, con una tolerancia máxima admisible de **+2º**.

4. Aceptación y cumplimiento normativo:

- La FBAM se reserva el derecho de **rechazar alimentos donados** que, en apariencia, no presenten un estado adecuado para su consumo. Estos alimentos permanecerán en los puntos de acopio designados para su posterior retirada por IFEMA MADRID.
- Cada empresa será responsable del cumplimiento de la legislación en vigor: **Ley 1/2025, de 1 de abril, de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario** (LPPDA), Reglamento (UE) 1169/2011 y revisiones posteriores, Reglamentos 852/2004 y 853/2004, y RD 1021 / 2022, entre otros.
- El cumplimiento de estas condiciones será **imprescindible** para la aceptación de los productos donados por la **FBAM**.
- La FBAM, cumple con los requisitos de la Ley de Prevención de las Pérdidas y del Desperdicio Alimentario, y trabaja con IFEMA MADRID.

