



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS REGULADORES DE LA CONCESSIÓ DEMANIAL FIRA DE FOOD TRUCKS D'ABRERA (Exp. 1224/2024)

ÍNDEX

Clàusula 1a. Objecte de la concessió.....	2
Clàusula 2a. Necessitat i idoneïtat.....	2
Clàusula 3a. Descripció general.....	2
Clàusula 4a. Abast i descripció dels serveis de l'adjudicatari.....	2
4.1. Gestió de la Fira.....	2
4.1.a) Espais.....	3
a) Espai per a les <i>food trucks</i>	3
b) Espai per a la venda de begudes.....	3
c) Zona de pícnic per menjar i beure.....	3
d) Espai infantil.....	3
e) Espai d'escenari.....	3
4.1.b) Altres infraestructures i serveis.....	4
4.1.c) Gestió de les <i>food trucks</i> i activitats.....	4
4.1.d) Programació d'activitats.....	4
4.2. Obligacions de l'adjudicatari.....	5
4.3. Gestió i coordinació de la producció tècnica.....	6
4.4. Difusió de la Fira.....	7
4.5. Gestió del ingressos de la Fira.....	7
Clàusula 5a. Obligacions de l'Ajuntament d'Abrera.....	7
Clàusula 6a. Memòria de la Fira.....	8
Clàusula 7a. Recursos humans.....	8
Clàusula 8a. Assegurança.....	8
Clàusula 9a. Durada de la concessió.....	8
Clàusula 10a. Transparència i accés a la informació pública.....	8



Clàusula 1a. Objecte de la concessió.

L'objecte de la concessió és la producció tècnica i la gestió de la Fira Food Trucks d'Abrera, per a l'edició de 2024.

Clàusula 2a. Necessitat i idoneïtat.

L'administració local vetlla per afavorir la cohesió cultural i fomentar els actes culturals i l'oci a la pròpia vila.

Els Serveis de Cultura i Turisme preveuen organitzar una nova edició de la Fira de Food Trucks d'Abrera durant l'any 2024.

L'objectiu general del projecte és promoure l'oci al mateix municipi tot convidant a què els vilatans i vilatanes no marxïn de la localitat a la recerca d'aquest. També es vol donar cabuda a les entitats locals.

El món gastronòmic hi serà representat mitjançant *food trucks* d'arreu de Catalunya, amb la preferència de les *food trucks* tant del municipi com de la zona (comarca, i posteriorment, a tota la província).

La Fira comptarà també amb un espai dedicat a la música i/o espectacles obert al públic amb un programa que ocupi les franges principals de la Fira.

Clàusula 3a. Descripció general.

La Fira de Food Trucks és una activitat que se celebra des de l'any 2017 de manera interompuada com a conseqüència de l'emergència sanitària de la Covid 19, el 2020 i el 2021.

Es tracta d'una trobada centrada en la gastronomia però que també acull actes culturals i d'entreteniment per a tots els públics i activitats infantils.

Aquesta és un tipus de fira ideada i celebrada amb l'objectiu de fomentar la convivència, i promocionar la cultura i l'oci al nostre municipi.

Clàusula 4a. Abast i descripció dels serveis de l'adjudicatari.

L'adjudicatari haurà d'encarregar-se de les tasques descrites en els següents punts d'aquest apartat, seguint en tot moment les indicacions dels Serveis de Cultura i Turisme de l'Ajuntament d'Abrera.

4.1.Gestió de la Fira.

L'empresa adjudicatària s'encarregarà de la instal·lació, gestió i explotació de les *food trucks* dins de la Fira gastronòmica, en què s'ha de crear un espai atractiu per la ciutadania, incloent-hi propostes culturals i musicals.





L'empresa adjudicatària plantejarà una gestió i distribució de la Fira on la ciutadania ha de sentir-se còmode, segura, i poder gaudir de qualsevol dels espais que pugui trobar, tenint sempre en compte la normativa vigent i, en especial, la de seguretat en els materials i instal·lacions, d'accessibilitat, i activitats a la via pública. Per aconseguir aquest fi, l'empresa adjudicatària realitzarà un projecte tècnic de la Fira tenint en compte la singularitat de l'espai en què es realitzaran les diferents activitats, els seus equipaments i la senyalització i decoració general que corresponguin.

Per fer-ho, hauran de recrear-se, com a mínim, els següents espais, infraestructures, serveis i activitats:

4.1.a) Espais.

La fira s'ubicarà al Parc de Can Morral, a l'espai existent entre la Casa de Cultura-Biblioteca i el parc infantil. L'àmbit de la concessió tindrà la distribució següent:

a) Espai per a les *food trucks*.

Distribució de l'espai amb un mínim de 10 *food trucks*. L'oferta de *food trucks* ha de ser variada. Ha d'incloure opcions dolces, salades, veganes i aptes per persones amb intolerància al gluten.

Les *food trucks* han d'estar en bon estat tan a nivell estètic com a nivell d'higiene.

L'Ajuntament d'Abrera es reserva el dret de poder decidir conjuntament amb l'adjudicatari les *food trucks* que participaran a la Fira.

b) Espai per a la venda de begudes.

El preu de les begudes serà marcat per l'adjudicatari i en podrà percebre íntegrament dels beneficis obtinguts.

L'adjudicatari haurà de subministrar una barra, il·luminació i personal suficient per la gestió del servei. L'espai haurà d'estar cobert. La beguda s'haurà de servir en gots ecològics reutilitzables.

c) Zona de pícnic per menjar i beure.

L'adjudicatari haurà de subministrar les taules i cadires amb ombreig amb il·luminació dimensionat a l'espai de Can Morral.

d) Espai infantil.

L'adjudicatari haurà d'incorporar una zona delimitada per a l'espai infantil els tres dies de la Fira. Aquest espai ha de tenir com a mínim una atracció apte per al públic infantil. L'adjudicatari podrà marcar un cost per a l'ús de l'atracció, activitat o taller si ho considera oportú i podrà percebre aquests ingressos.





e) Espai d'escenari.

L'adjudicatari s'haurà d'encarregar de la producció i cobertura audiovisual de l'esdeveniment durant els tres dies que es desenvolupa la Fira. El so i llum s'haurà de dimensionar a l'espai de Can Morral.

L'escenari serà subministrat per l'Ajuntament d'Abrera.

4.1.b) Altres infraestructures i serveis.

- Grups electrògens en cas de necessitat.
- Decoració de l'espai.

4.1.c) Gestió de les *food trucks* i activitats.

Les accions de coordinació de les *food trucks* i altres participants de la Fira seran gestionats únicament per l'adjudicatari.

L'adjudicatari s'encarregarà de:

- Cercar, seleccionar i contractar les *food trucks* i d'altres participants a la Fira.
- Coordinar la instal·lació de cada *food truck* i efectuar el seguiment durant la Fira i el seu desmuntatge.
- Contractar, gestionar i coordinar els diferents participants en el Programa d'activitats de la Fira.
- Llogar i gestionar el muntatge i desmuntatge del material, al seu càrrec.

4.1.d) Programació d'activitats.

L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar i implementar un Programa d'activitats complementàries de dinamització, animació i ambientació de la Fira de Food Trucks d'Abrera.

La popularitat de les propostes s'ha de considerar de cara a crear una proposta idònia i atractiva per a la ciutadania.

El programa d'activitats de l'adjudicatari i la seva implementació quedarà subjecte a l'autorització i supervisió per part dels equips tècnics municipals.

Les dates per a la celebració de l'edició d'enguany, any 2024, seran el divendres 3 de maig, el dissabte 4 de maig i el diumenge 5 de maig, amb ubicació al Parc de Can Morral d'Abrera.

- Divendres 3 de maig: de 17.00 h a 22.30 h.
- Dissabte 4 de maig: de 13.00 h a 23.30 h.
- Diumenge 5 de maig: d'11.00 h a 16.30 h





L'Ajuntament d'Abrera es reserva el dret a modificar les dates de la Fira, publicant el canvi de dates al Perfil de contractant.

La Fira de Food Trucks haurà de seguir un esquelet de programació, sent aquelles activitats adaptables a les propostes dels adjudicatari de forma consensuada amb els serveis de Cultura i Turisme de l'Ajuntament d'Abrera.

Divendres 3 de maig de 2024

17.00 h – Obertura de la Fira
17.00 h – 21.00 h Atracció/taller o activitat infantil
19.30 h – 20.30 h Actuació entitats d'Abrera
21.00 h – 22.30 h Actuació musical.
22.30 h Fi de la Fira.

Dissabte 4 de maig de 2024

13.00 h – Obertura de la Fira
13.00 h – 14.00 h Actuació entitat d'Abrera
17.00 h – 21.00 h Atracció/taller o activitat infantil
19.30 h – 20.30 h Actuació entitats d'Abrera
21.30 h – 23.30 h Actuació musical

Diumenge 5 de maig de 2024

11.00 h Obertura de la Fira
11.30 h – 16.30 h Atraccions infantils
11.30 h – 12.30 h Actuació entitat d'Abrera
12.30 h – 13.30 h Actuació entitat d'Abrera
14.30 h – 15.30 h Actuació musical
16.30 h – Fi de festa.

L'adjudicatari haurà de gestionar tota la programació cultural, ja sigui a través de les pròpies entitats del municipi d'Abrera, grups locals i grups professionals. Cada dia hi haurà d'haver mínim una actuació musical professional per dinamitzar l'espai.

Fora dels horaris de les activitats de les entitats i actuacions musicals s'haurà de posar música d'ambient.

4.2. Obligacions de l'adjudicatari.

- Recepció dels vehicles de les empreses que participaran en la Fira de Food Trucks, organització del trànsit de vehicles a l'interior del Parc de Can Morral tant per qüestions de muntatge i desmuntatge com per la realització dels espectacles i la producció de la Fira.
- Totes les *food trucks* hauran d'estar al corrent de les seves obligacions tributàries i amb la Seguretat Social, així com disposar d'altres autoritzacions específiques que puguin ser preceptives. L'Ajuntament podrà requerir





l'adjudicatari per tal que justifiqui que les *food trucks* i altres compleixen amb aquests requisits. En cas d'incompliment, l'Ajuntament podrà requerir que retirin les instal·lacions i els productes propis de l'activitat.

- Les parades de venda i les *food trucks* que disposin d'aparells de cocció d'aliments (forns, planxes, fregidores, focs, etc.), disposaran d'un extintor d'eficàcia mínima 21A-113B.
- L'adjudicatari s'encarregarà de presentar davant de l'Ajuntament la següent documentació respecte a les *food trucks*:
 - Cada *food truck* haurà de presentar una declaració responsable en matèria de seguretat alimentària complimentada i signada. (annex 1)
 - Acreditació de formació en seguretat alimentària
 - Foto de la instal·lació (parada/caseta/guingueta)
 - Còpia de l'autorització sanitària de funcionament.
 - Alta a la Seguretat Social.
 - Documentació tècnica del vehicle - botiga i/o vehicle de transport.
 - Registre d'Instal·lacions Tècniques de Seguretat Industrial de Catalunya
 - Certificat d'instal·lació elèctrica de baixa tensió
 - Certificat de revisió de la instal·lació de gas
 - Assegurança de responsabilitat civil.
- L'autoritzat haurà de designar un responsable i referent únic de l'empresa per tots els temes de muntatge i desmuntatge, i per qualsevol aspecte relacionat amb la producció de l'esdeveniment i de qualsevol activitat inclosa al programa. En aquest sentit l'empresa adjudicatària facilitarà el seu telèfon mòbil. Serà necessari disposar d'una persona responsable durant tot el desenvolupament de la fira per poder donar resposta a possibles incidències.

4.3. Gestió i coordinació de la producció tècnica.

L'adjudicatari serà el responsable de la coordinació de tota la logística prèvia i durant els tres dies de la Fira, així com de la coordinació total de l'esdeveniment.

Les accions de coordinació en la producció tècnica de la seva responsabilitat seran:

- Recerca i contractació de les infraestructures, serveis i personal necessaris pel correcte desenvolupament de l'activitat.
- Coordinació dels diferents proveïdors necessaris per tot l'esdeveniment, que inclou la coordinació, planificació, seguiment i control dels professionals implicats.
- La gestió i coordinació del muntatge i desmuntatge de les estructures firals. L'empresa adjudicatària s'encarregarà de la supervisió general de la Fira i les activitats durant la seva celebració, que inclogui un manteniment correcte de





les instal·lacions o infraestructures, i solucionar les possibles contingències que puguin sorgir.

- Supervisarà i proposarà els diferents productes/begudes i envasos que s'hagin de preveure per assegurar un funcionament correcte de les diferents activitats de la Fira.
- Gestionarà d'acord amb l'Ajuntament d'Abrera tots els permisos, serveis i assegurances necessàries per la realització de les activitats i específicament la Llicència per a espectacles públics i activitats recreatives de caràcter extraordinari a la via pública.
- Coordinarà la gestió de la Fira amb els diversos serveis municipals implicats: districte, guàrdia urbana, protecció civil i bombers, via pública, informàtica i medi ambient (aigua, llum, neteja, parcs i jardins, etc.)

4.4. Difusió de la Fira.

La creació del disseny del flyer o cartell serà a càrrec de l'Ajuntament d'Abrera.

La difusió de la Fira serà responsabilitat tant de l'empresa adjudicatària com de l'Ajuntament.

La difusió a través de les xarxes socials es realitzaran de manera conjunta.

4.5. Gestió del ingressos de la Fira.

Els ingressos derivats dels drets de participació a la Fira dels diferents col·lectius (patrocinadors, organitzacions empresarials i operadors individuals) seran gestionats per l'adjudicatari.

L'adjudicatari podrà beneficiar-se de la participació de les *food trucks*, dels ingressos de la venda de begudes de la barra i del possible cost de les activitats infantils o altres que gestioni.

Clàusula 5a. Obligacions de l'Ajuntament d'Abrera.

Serà a càrrec de l'Ajuntament d'Abrera:

- Subministrament d'electricitat i facilitar les preses de corrent previstes.
- Subministrament d'aigua i punt d'aigua.
- Servei de vigilància nocturna (nit de divendres a dissabte, i nit de dissabte a diumenge).
- Subministrament de cabines sanitàries.
- Assumpció dels consums d'electricitat i d'aigua.
- Subministrament d'escenari.
- Subministrament de contenidors per reciclatge i papereres.
- Coordinació i aprofitament de les estructures i canals de comunicació municipals.





Clàusula 6a. Memòria de la Fira.

L'adjudicatari lliurarà una Memòria gràfica on es detallarà l'activitat realitzada, els elements utilitzats, l'assistència, l'impacte en els mitjans de comunicació i xarxes socials i les conclusions.

També es detallaran les incidències resoltes i les recomanacions del contractista per a la millora de les edicions següents.

El termini màxim de presentació serà d'un mes després de la celebració de la Fira.

Clàusula 7a. Recursos humans.

L'empresa adjudicatària comptarà amb un equip tècnic amb professionals dels diferents àmbits de la gestió de fires, gastronomia, activitats populars, comunicació, gestió econòmica i comercials.

El perfil del personal que haurà d'aportar l'adjudicatari/ària de la prestació del servei haurà de ser el de persones amb experiència en el sector, amb criteri per a la presa de decisions, bona presència i tracte, i que puguin desplaçar-se amb autonomia utilitzant mitjans propis de transport.

Aquest personal haurà d'entendre, parlar i escriure correctament la llengua catalana i la llengua castellana.

El personal haurà d'anar identificat amb un distintiu.

Clàusula 8a. Assegurança.

El contractista haurà de contractar i presentar el rebut de pagament de la pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil, d'import no inferior a 601.000 euros, que haurà de tenir cobertura per a la reparació dels danys que, per acció o omissió, es puguin causar tant a persones com a equips que estiguin a càrrec del personal adscrit al servei.

Clàusula 9a. Durada de la concessió.

El termini de concessió serà des de la data indicada a la formalització i finalitzarà el dia 20 de maig de 2024, o fins el moment de la realització de la Fira si les dates es posposessin.

Clàusula 10a. Transparència i accés a la informació pública.

De conformitat amb l'article 4 de la Llei 19/2013, de 9 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern i article 3.2 de la Llei 19/2014, de 29 de desembre, de transparència i accés a la informació pública i bon govern, l'Ajuntament





podrà publicar o posar a disposició de qui la sol·liciti, tota la informació relativa a la present licitació, amb la única excepció de la informació tècnica aportada per les empreses licitadores que quedi coberta pel secret comercial.

L'Ajuntament d'Abrera podrà sol·licitar a l'empresa adjudicatària qualsevol informació relativa a l'objecte de la concessió i les circumstàncies de la seva execució quan sigui d'interès pels ciutadans, havent l'empresa facilitar-la en un format apropiat i en el termini màxim de deu dies, tret que del seu volum o complexitat es justifiqués la seva ampliació.

Si l'empresa considera que és aplicable alguna de les limitacions a la publicitat prevista en la normativa sobre la transparència i lliure accés a la informació i/o protecció de dades, podrà al·legar-ho davant l'òrgan competent en matèria de publicitat de la informació.

Aquesta obligació subsistirà durant els dos anys posteriors a la finalització de les obligacions principals de la concessió.

L'empresa adjudicatària haurà de proporcionar, al llarg de tot el període d'execució de la concessió, la informació relativa a la prestació de serveis públics o a l'execució de potestats administratives delegades que l'Ajuntament consideri que ha de ser publicada d'acord amb el que disposa la normativa sobre transparència i lliure accés a la informació.

La publicació a Internet serà realitzada per l'Ajuntament a través del portal de transparència.

Els formats a utilitzar per la publicació i/o comunicació de les dades serà en paper i format PDF (suports físics digitals: CD, DVD, memòria USB). L'adjudicatari es coordinarà amb el servei responsable del Portal de transparència per a determinar i concretar l'estructura de les dades i la implementació i engegada dels mecanismes tècnics que resultin precisos.

L'incompliment de la normativa sobre transparència és sancionarà de conformitat amb l'esmentada normativa.

Abrera, a data de la signatura electrònica.

La coordinadora d'Àrea d'Acció Social
i Família, Cultural i de Lleure,
Sílvia Ros Duran





ANNEX 1

DECLARACIÓ RESPONSABLE EN MATÈRIA DE SALUT ALIMENTÀRIA ESTABLIMENTS ALIMENTARIS NO SEDENTARIS (Mercats, fires ambulants i altres esdeveniments)

Dades de la persona titular

Nom i cognoms	DNI /NIE
Nom comercial establiment alimentari:	

Tipus de menjars elaborats i/o servits (marqueu tantes caselles com calgui)

☐ Aliments envasats i/o begudes	
☐ Entrepans per a consum immediat	☐ Freds ☐ Calents Tipus:
Utilitzeu maionesa? ☐ Sí ☐ No	Utilitzeu ou fresc per preparar-la? ☐ Sí ☐ No
☐ Creps ☐ Gofres	☐ Xurros ☐ Pa
☐ Pastissos i altres productes de pastisseria	Descriviu quins:
☐ Tapes	Descriviu quines:
☐ Plats combinats	Descriviu quins:
☐ Cuina internacional	Tipus:
☐ Begudes alcohòliques	Descriviu quines:
☐ Batuts/ sucs/smoothies	☐ Gelats ☐ Orxates ☐
☐ Granitzats	
☐ Embotits ☐ Patés ☐ Formatges ☐ Pesca salada (bacallà, moixama, seitó, etc)	
☐ Olives i conserves ☐ Fruits secs i derivats ☐ Ous ☐ Bolets i/o cargols	
☐ Mel, pol·len, melmelades ☐ Torrons ☐ Xocolata desfeta ☐ Oli ☐ Fruites i verdures	
☐ Altres:	

Tipus d'activitat

☐ Venda exclusiva de productes envasats
☐ Venda exclusiva de productes sense envasar, no sotmesos a manipulacions
☐ Venda de productes sotmesos a manipulacions simples per a la venda immediata (filets trossos, envasament, envasament al buit, fraccions, picat, processos mecànics...
☐ Venda i elaboració de productes a partir de matèries primeres no preelaborades i que suposa una manipulació més complicada o elevada (p. ex. Afegit d'altres ingredients, modificacions de les característiques originals de les matèries primeres, embotits de sang, plats cuinats o precuinats conservats en fred, ...)
☐ Degustació o servei de productes elaborats a l'establiment (amanides, entrepans, planxes, fregits...)
☐ Altres. Especificar:





Volum de producció (menús i/o racions pels bars i restaurants, unitats de pes per a la resta d'establiments)

☐ < 15 menús o 25 racions/dia ☐ 15-30 menús o 25-50 racions/dia ☐ >30 menús o 50 racions/dia
☐ < 500 kg/setmana ☐ 500-1000 kg/setmana ☐ 1000-5000 kg/setmana ☐ >5000 kg/setmana

Dades que acrediten la gestió en seguretat alimentària

Disposa de PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ	☐ SI ☐ NO	☐
Disposa de PLA DE CONTROL DE PLAGUES	☐ SI ☐ NO	☐
Disposa de PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES	☐ SI ☐ NO	☐
Disposa de PLA DE CONTROL DE L'AIGUA	☐ SI ☐ NO	☐
Disposa de PLA DE FORMACIÓ	☐ SI ☐ NO	☐
Disposa de PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS	☐ SI ☐ NO	☐
Disposa de PLA D'INFORMACIÓ D'AL·LÈRGENS	☐ SI ☐ NO	☐
Disposa de PLA DE TRAÇABILITAT	☐ SI ☐ NO	☐

Descripció dels espais, instal·lacions i equips

1. Relació i descripció de maquinària i estris	Quantitat
Equips calents	
Forn / grill:	
Forn / microones:	
Taula calenta:	
Fregidora:	
Planxa:	
Altres elements:	
Equips de fred	
Vitrines expositors:	
Cambra de refrigeració:	
Cambra de congelació:	
Altres elements de fred:	
Estris de cuina	
Espai per guardar els estris de cuina:	
Taules de manipulació:	
Màquines de tall:	
Altres elements:	

2. Aigua

Disposa ☐ SI ☐ NO	de	sistema	de	subministrament	d'aigua?
Origen:	☐ Xarxa	☐ Pou	☐ Cisterna	☐ Aigua embotellada	
Disposa ☐ SI ☐ NO	de	dipòsit	d'aigua?		
En cas afirmatiu, indicar la capacitat _____ i la freqüència de neteja _____					





En cas de disposar d'aigua, quin tipus de punts te:

☐ Pica neteja estris ☐ Pica neteja d'aliments ☐ Rentamans (ús exclusiu) ☐ Pica ús general

Disposa d'aigua calenta?
☐ SI ☐ NO

En cas negatiu indicar alternativa:

☐ Gel hidroalcohòlic ☐ Tovallolletes antisèptiques d'un sol ús ☐ Garrafa amb aixeta
☐ Altres:

Disposa de dipòsit d'aigües residuals?
☐ SI ☐ NO
Indicar capacitat _____

3. Residus

Tipus de residus que genera:

☐ Paper / Cartró ☐ Fracció Orgànica ☐ Rebuig ☐ Aigües residuals ⁽¹⁾ ☐ Olis i greixos ⁽²⁾

(1) Especificar la seva gestió:

(2) Especificar la seva gestió:

Tipus de contenidor: ☐ Accionament manual ☐ Accionament no manual

4. Transport / Vehicle

Vehicle condicionat pel transport de mercaderies?
☐ SI ☐ NO

Tipus de vehicle: ☐ Isotèrmic ☐ Refrigerat ☐ No refrigerat

Observacions:

SIGNATURA TITULAR DE L'ESTABLIMENT:

Nom i Cognoms:

Lloc i data :





VERIFICACIÓ D'ESTRUCTURES I EQUIPS

- | | |
|---|---|
| <p>1. El disseny i la distribució de l'habitacle del vehicle és apropiat per a l'ús previst.</p> <p>2. La ventilació -natural o forçada- és suficient per eliminar els vapors i fums.</p> <p>3. Els materials i el manteniment de les estructures (parets, terra, sostre, il·luminació) són adequats (fàcils de netejar).</p> <p>4. Les estructures i els equips per a l'emmagatzematge i l'exposició dels aliments (amb temperatura regulada i no regulada) són adequats i tenen una capacitat suficient.</p> <p>5. Les superfícies de treball, els estris i els equips que estan en contacte amb els aliments són adequats (llisos, resistents i fàcils de netejar) i suficients.</p> <p>6. Els vehicles i els equips es troben en un bon estat de conservació i funcionament.</p> <p>7. El disseny d'armaris i taulells facilita la neteja per sota i al darrere, no hi ha racons difícils de netejar.</p> <p>8. Es disposa d'aigua calenta i freda en quantitat suficient per rentar les mans i els estris.</p> <p>9. Hi ha un rentamans -o una pica- d'accionament no</p> | <p>manual, amb sabó líquid, tovalloles d'un sol ús i aigua calenta, que permet rentar-se les mans correctament.</p> <p>10. El vehicle disposa d'un subministrament d'aigua potable adequat (la capacitat mínima del dipòsit ha de ser de vint litres).</p> <p><i>Nota: "subministrament adequat" significa suficient aigua potable per assegurar que es puguin rentar les mans i els estris de manera efectiva.</i></p> <p>11. Hi ha una pica per rentar els aliments i estris amb aigua calenta i freda. Si serveix també per rentar-se les mans, ha de ser d'accionament no manual.</p> <p>12. Els estris per a la gestió de residus (sòlids orgànics, olis...) són adequats i estan nets i tapats. S'eliminen de manera que no hi hagi un cúmul de deixalles que sobrepassi la seva capacitat.</p> <p>13. El vehicle disposa d'un dipòsit d'aigües brutes de capacitat suficient (la capacitat mínima ha de ser de vint-i-cinc litres; si el dipòsit d'aigua potable és de més de vint litres, la capacitat del dipòsit d'aigua residual ha de ser un 10% superior).</p> <p>14. Hi ha un extintor adequat i d'una manta ignífuga i el personal sap utilitzar-los.</p> |
|---|---|





VERIFICACIÓ DE PROCESSOS

- 1.** Els proveïdors de matèries primeres disposen de registre sanitari o municipal o de permís per a la venda directa.
- 2.** El transport, la recepció i l'emmagatzematge dels productes (estiba, protecció, temperatura, higiene) són adequats.
- 3.** Els aliments a punt per al consum que es mantenen calents estan a 65 °C o més.
- 4.** Les neveres estan a una temperatura igual o inferior a 5 °C i disposen de termòmetre.
- 5.** Els congeladors estan a una temperatura igual o inferior als -18 °C i disposen de termòmetre.
- 6.** La higiene de les instal·lacions, els estris i la maquinària, així com l'ús de productes i estris de neteja i desinfecció, són adequats.
- 7.** Absència de plagues. Les obertures estan protegides (quan el vehicle o remolc està sense activitat) per minimitzar l'entrada de pols, plagues i altres contaminants.
- 8.** La higiene dels manipuladors i de les manipulacions minimitzen la contaminació.
- 9.** Els manipuladors d'aliments coneixen les seves obligacions amb relació al seu estat de salut i a la manipulació d'aliments.





- | | |
|--|--|
| 10. S'utilitza roba neta i d'ús exclusiu. | 19. Els estris que s'utilitzen per als aliments crus són diferents dels utilitzats per als aliments cuits (ganivets...). |
| 11. Absència de draps. | 20. Fruïtes i verdures es netegen de manera efectiva. |
| 12. Els productes de neteja es mantenen aïllats de les zones de manipulació d'aliments. | 21. La manipulació dels productes de la pesca destinats al consum en cru o semicru és adequada (prevenció d'infestació per larva d'Anisakis). |
| 13. El manteniment dels aliments durant el procés de manipulació és correcte. | 22. La manipulació d'ous frescos i derivats es fa de forma adequada. |
| 14. Els aliments congelats es descongelen a la nevera o al microones, no a temperatura ambient. | 23. L'emmagatzematge i l'ús d'additius és correcte (estan autoritzats, s'usen en la dosi adequada i es tenen en compte com a ingredient). |
| 15. El refredament dels aliments cuinats –si no se serveixen calents– es fa de manera ràpida. | 24. La utilització dels olis de fregir es fa de forma adequada. |
| 16. El reescalfament es fa de manera ràpida i per sobre dels 65 °C o més. | 25. El manteniment del gel es fa de forma adequada. |
| 17. Hi ha un termòmetre tipus sonda de precisió per mesurar la temperatura dels aliments preparats i dels que estan a punt per servir-se. | 26. Disposa de les fitxes de cada plat on s'identifiquen els ingredients al·lèrgics. |
| 18. Els aliments crus es gestionen de manera que no contaminin els aliments llestos per al consum. | 27. Els consumidors reben informació adequada sobre el menjar que es ven i la seva relació amb al·lèrgies i intoleràncies. |





VERIFICACIÓ DELS AUTOCONTROLS BASATS EN ELS PREREQUISITS

- 1.** Els dipòsits d'aigua potable es buiden i desinfecten com a mínim una vegada cada tres dies.
- 2.** Els dipòsits d'aigües brutes es buiden diàriament i es desinfecten cada tres dies.
- 3.** S'aplica una neteja i desinfecció correctes i adaptades a l'activitat. S'exposa amb claredat com, quan i qui fa la neteja i desinfecció.
- 4.** El vehicle està lliure de plagues; es comprova de manera sistemàtica que es mantingui així.
- 5.** Les persones que treballen en el vehicle tenen una formació específica per a la restauració ambulant; o una formació d'un nivell més alt, acreditada per estudis en escoles d'hostaleria homologades, etc.; o poden acreditar una àmplia experiència en restauració. La formació és continua.
- 6.** Es pot comprovar amb rapidesa qui són els proveïdors dels diferents productes. Tots els proveïdors disposen de registre sanitari o municipal o estan autoritzats per a la venda directa.
- 7.** Es realitzen anotacions diàries de les temperatures (refrigeració, congelació, escalfadors).

