

PROCEDIMENT DE CONTRACTACIÓ AMB PUBLICITAT

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS

**PER ARRENDAMENT DE LOCALS COMERCIALS
DISPONIBLES A LES DIFERENTS ESTACIONS D'FGC, PER A
LA SEVA EXPLOTACIÓ COM A LOCALS DE NEGOCI**

ÍNDIX

1.	OBJECTE DEL PLEC	2
2.	DESCRIPCIÓ DE LES POSSIBLES ACTIVITATS A REALITZAR	2
3.	CONDICIONS GENERALS DE L'EXPLOTACIÓ	3
3.1.	ARRENDAMENTS PARCIALS.....	3
3.2.	AMPLIACIÓ O CANVI D'ACTIVITAT DEL LOCAL.....	4
3.3.	CESSIÓ DEL LOCAL.....	4
3.4.	SENYALITZACIÓ EXTERIOR.....	4
3.5.	SENYALITZACIÓ INTERIOR	4
3.6.	HORARIS COMERCIALS.....	4
3.7.	SERVEIS HIGIÈNICS	5
3.8.	DESPESES PER SUBMINISTRAMENTS	6
3.9.	FULLS DE RECLAMACIONS.....	6
4.	RESPONSABILITATS.....	6
5.	PLA DE NEGOCI.....	7
6.	ORGANITZACIÓ.....	7
7.	PERSONAL.....	7
8.	ADEQUACIÓ DELS LOCALS	8
9.	DISPONIBILITAT DELS LOCALS	8
10.	OFERTA ECONÒMICA	9
11.	INFORMACIÓ ADDICIONAL I/O VISITES ALS LOCALS	9
12.	ANNEX I. MANUAL APPC	10

1. Objecte del plec

El present Plec de Clàusules Tècniques té per objecte establir les condicions que han de regir la licitació pel procediment amb publicitat i posterior execució del contracte per a l'arrendament dels locals comercials disponibles a les diferents estacions d'FGC, complementant allò especificat en el Plec de Clàusules Administratives, per a la seva explotació com a locals de negoci.

Les característiques dels diferents locals a les estacions d'FGC de les línies Metropolitanes i de la línia de Lleida – La Pobla de Segur es posaran a disposició dels possibles clients a l'enllaç: <http://www.impuls.fgc.cat>.

Aquestes condicions tenen caràcter públic i permanent i mentre no es modifiquin de forma expressa les característiques o condicions de les mateixes que anul·lin o rectifiquin les presents.

Tot allò no especificat al present plec particular, el licitador haurà d'acomplir l'especificat en el Plec de Prescripcions Tècniques Generals d'FGC, així com en les normatives d'obligat compliment, en especial aquelles relatives a la seguretat i higiene en el treball.

2. Descripció de les possibles activitats a realitzar

Independentment de l'ús comercial que s'estigui donant en l'actualitat els licitadors podran proposar per cada local el tipus de negoci o explotació que es vulgui desenvolupar, que de forma indicativa i no exhaustiva poden ser:

- Serveis associats a la mobilitat en el transport
- Comercial
- Oficines
- Assistencial
- Educatiu
- Recreatiu cultural i social
- Recreatiu de restauració
- Recreatiu esportiu

S'exclou expressament el Local situat a l'estació de Vallparadís Universitat en que, d'acord amb la Modificació puntual del POUM de l'Ajuntament de Terrassa, l'ús del local ha de ser obligatòriament el de Bar-Restaurant.

FGC es reserva el dret de proposar, en qualsevol moment, altres activitats que es puguin realitzar per l'adjudicatari del present procediment, les quals hauran de ser objecte d'acord entre les parts per a determinar les condicions d'execució i la contraprestació econòmica que se'n derivi, si s'escau.

Igualment, els licitadors podran proposar altres activitats a realitzar, explicitant les condicions en que pensen portar-les a terme i la contraprestació econòmica que se'n derivarà per a FGC. Per la seva part, FGC es reserva el dret de rebutjar parcialment o total l'execució d'aquestes activitats complementàries.

Sigui quina sigui la destinació que l'adjudicatari doni a l'espai arrendat ho haurà de fer d'acord amb la normativa vigent existent que reguli l'activitat proposada. Així mateix, haurà de respectar les successives ordenances comercials i municipals pertinents que siguin d'aplicació.

En el cas que l'adjudicatari destini l'espai arrendat al servei de bar restauració, a més de l'esmentat en el paràgraf anterior, haurà d'acomplir amb les prescripcions que s'assenyalen en el MANUAL D' AUTOCONTROL APPCC PER A ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ DE LA XARXA DE FERROCARRILS DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA que s'adjunta com a annex I d'aquest plec de prescripcions.

Queden exclosos els usos següents:

- Jocs i apostes, a excepció de les màquines escurabutxaques i loteries oficials autoritzades.
- Comerç sexual.
- Les vendes i transaccions il·lícites que puguin suposar infraccions legals i/o defraudació de les finances públiques.

3. Condicions generals de l'explotació

Seràn les mateixes per totes les dependències, admetent-se només aquelles variacions que vinguin determinades per la diferent proposta d'explotació, distribució i grandària dels locals destinats a l'activitat proposada i d'acord amb el Pla de Negoci a lliurar segons el que s'indica en l'apartat 5.

Aquest Pla de Negoci contindrà, com a mínim, les especificacions pel que fa a la resta de punts que es tracten en el present apartat, i servirà com a patró per a la mesura de la qualitat del servei.

Les desviacions del Pla de Negoci, en quant representin minva de la qualitat, seràn considerades com a faltes de desenvolupament incomplet o defectuós de l'activitat, i per tant susceptibles de penalització, tal i com s'especifica en el Plec de Clàusules Administratives.

Els licitadors s'hauran de comprometre a l'explotació del servei proposat durant tot el període de vigència de la contractació, amb les següents condicions:

- L'adjudicatari gestionarà l'activitat de l'explotació amb risc per compte propi.
- FGC en cap cas serà responsable de les obligacions concretes per l'adjudicatari, o dels danys i perjudicis causats per aquest a terceres persones.
- En la gestió de la seva activitat, l'adjudicatari haurà de procurar la màxima diligència, qualitat i professionalitat, així com el compliment de la normativa reguladora del servei de que es tracti.
- Allò disposat anteriorment s'entén sense perjudici que l'adjudicatari pugui explotar alguna de les activitats complementàries a l'objecte principal d'aquest plec, a través d'arrendaments parcials o de qualsevol altre tipus de cessió temporal, del tipus franquícia o similar, a tercers permesa per la legislació administrativa vigent en el moment sense que, en cap cas, suposi transmissió de l'arrendament, de forma que l'adjudicatari serà l'únic responsable davant d'FGC de la correcta explotació de l'espai comercial.

3.1. Arrendaments parcials

En cas que l'adjudicatari faci ús de la possibilitat que li ofereix la condició anterior, els contractes que se celebrin s'atorgaran per escrit i hauran, expressament, de limitar la seva vigència màxima al temps d'aquesta licitació, així com fer referència expressa a les obligacions

de l'arrendatari del compliment de l'espai arrendat a nivell estètic i de neteja, al compliment de les directrius d'FGC a través de l'adjudicatari i quantes altres estimi convenientes, tot això sota sanció de rescissió i desnonament per a l'arrendatari en cas de manca de compliment.

Per a cada contracte d'arrendament que acordi l'adjudicatari aquest haurà de remetre una còpia a FGC que, un cop revisat el seu contingut, procedirà, si s'escau, a la seva validació.

Els contractes inclouran una clàusula informativa en la qual s'indicarà que si l'adjudicatari perd els seus drets del lloguer sobre el local, automàticament els subcontractes que s'hagin formalitzat quedaran resolts.

No obstant la responsabilitat directa de l'adjudicatari front a FGC, els possibles arrendataris respondran, a més, directament i personalment de les infraccions que puguin cometre, segons la normativa vigent, davant d'FGC.

3.2. Ampliació o canvi d'activitat del local

El local es destinarà exclusivament a l'activitat per a la qual s'ha presentat oferta. S'admet la possibilitat d'una ampliació o canvi d'activitat, sempre que el titular ho sol·liciti per escrit a FGC, qui estudiarà en el seu moment la procedència o no d'allò demanat, i obligant-se a l'adjudicatari a obtenir la preceptiva llicència de canvi d'activitat.

3.3. Cessió del local

L'adjudicatari no podrà, en cap moment, subrogar, cedir o traspassar els drets que el futur contracte li confereix, com tampoc no podrà arrendar parcial o totalment el local objecte del present Plec, sense l'autorització prèvia per escrit per part d'FGC i d'acord amb allò indicat en l'apartat 3.1.

3.4. Senyalització exterior

L'adjudicatari establirà els criteris per a la definició de la senyalització externa més adequada a l'espai, la qual sempre haurà d'acomplir amb les normatives que siguin d'aplicació i sempre amb el vistiplau d'FGC.

L'adjudicatari tampoc no podrà instal·lar-hi lluminosos exteriors, les condicions dels quals no estiguin recollides en els articles del futur contracte i, sempre que se n'instal·lin -en tot cas- s'haurà de fer amb la corresponent autorització prèvia per escrit d'FGC.

Tots els rètols que s'instal·lin a l'espai, que facin esment als articles que s'expenguin en l'establiment, hauran de ser com a mínim, en català.

3.5. Senyalització interior

L'adjudicatari no podrà posar anuncis ni cartells de cap mena a l'interior de l'espai objecte d'aquesta cessió. S'exceptuen aquells que facin exclusiva referència als articles que expengui l'adjudicatari, prèvia autorització d'FGC.

Tots els rètols que s'instal·lin hauran de ser, com a mínim, en català.

3.6. Horaris comercials

L'obertura i tancament dels locals comercials hauran d'acomplir amb les normatives que regulin l'activitat per a la qual tinguin la corresponent llicència.

Es prestarà servei ininterrompudament i de la forma que estableixin les disposicions del Govern, laborals o de qualsevol altra classe. Els horaris d'explotació s'ajustaran el màxim

possible als del servei ferroviari, no podent en cap cas restar els locals oberts en les hores que l'estació no es troba oberta al públic, a excepció d'aquells locals als que es pugui accedir quan l'estació estigui tancada.

En qualsevol cas, l'horari mínim d'obertura serà a partir de les 6.00 i de tancament fins a les 21.00 hores en dies laborables.

L'adjudicatari no podrà reclamar cap mena d'indemnització en cas de força major o accident que impossibiliti el funcionament dels espais concedits, robatori, incendi, etc., però sí podrà tenir assegurat -al seu càrrec- contra tot risc de sinistres, tot el material i estris que formin part de l'explotació objecte d'aquesta licitació.

3.7. Serveis higiènics

En el cas dels locals que estiguin dotats de serveis higiènics d'ús públic, estiguin o no integrats dins el local (exclosos els lavabos destinats exclusivament a personal d'FGC), serà obligació de l'adjudicatari el manteniment del mateixos, tenint en compte les condicions generals que es descriuen a continuació:

- Les parets i terres seran de materials llisos i impermeables, de fàcil neteja i desinfecció. Les parets estaran enrajolades.
- Comptaran amb instal·lació d'aigua corrent.
- La ventilació i enllumenat seran apropiades a la capacitat i volum dels mateixos.
- Els lavabos estaran dotats amb dispositius per a sabó líquid, generador d'aire calent o estovalles d'un sol ús i paperera per a dipòsit de les utilitzades, i els vàters amb paper i cubs higiènics.
- El manteniment dels lavabos inclou la seva neteja i la reposició de fungibles: paper, sabó, bosses d'escombraries, etc.
- En cas de lavabos integrats en el local on es presta el servei, s'inclou també el manteniment de lampisteria, serralleria, pintura, etc.
- Els adjudicataris es comprometen a facilitar l'accés als lavabos a qualsevol client d'FGC, independentment de si ho és o no del seu negoci.
- Des del primer mes de l'explotació, i amb periodicitat trimestral, es realitzarà una actuació preventiva de desinfecció, desinsectació i desratització per personal qualificat i amb productes autoritzats.
- Des del punt de vista sanitari, l'adjudicatari haurà de mantenir aquestes instal·lacions en correcte estat de conservació, neteja i desinfecció, podent autoritzar-se el seu tancament per a garantir els referits extrems, per la qual cosa qualsevol usuari que vulgui entrar en ells haurà de sol·licitar prèviament la corresponent clau en el lloc que l'adjudicatari estableixi i senyalitzi o bé a través de la instal·lació d'un interfon amb obertura a distància, a càrrec de l'adjudicatari.
- Així mateix, també podrà autoritzar-se la instal·lació de panys en les portes d'accés que únicament permetran la seva obertura amb la introducció de la corresponent moneda o fitxa, segons el cas. El cost per a l'usuari ha de ser gratuït.

3.8. Despeses per subministraments

Les despeses pels subministraments (aigua, electricitat, etc...) que generi l'exploració dels locals seran a càrrec de l'adjudicatari, així com la instal·lació de l'escomesa d'un comptador independent, si s'escau.

L'adjudicatari contractarà directament amb les companyies el subministrament d'energia elèctrica que li sigui necessària, així com si és necessari el subministrament d'aigua. Els punts de connexió d'aigua i d'energia elèctrica quedaran situats a l'interior del local, entenent que les gestions i treballs a realitzar seran a càrrec de l'adjudicatari.

3.9. Fulls de reclamacions

Els adjudicataris s'han de comprometre a disposar, en cada un dels locals, dels fulls de reclamacions a disposició dels clients.

Al marge de la resta de consideracions legals, les persones autoritzades per FGC podran, en tot moment, sol·licitar les còpies dels esmentats fulls de reclamacions per a la seva inspecció.

3.10. Llengua de treball

S'ha d'emprar el català en els rètols, publicacions, avisos i altres comunicacions de caràcter general, que tinguin una relació directa amb l'execució de les prestacions objecte del contracte. Tot això, d'acord amb les regulacions contingudes a la llei 17/1998 de 7 de gener de política lingüística.

D'acord amb el que preveu l'article 4 del Decret 107/1987 de 13 de març, pel que es regula l'ús de les llengües oficials per part de l'Administració de la Generalitat, els llistats de preus i altres documents que es generin durant l'execució del contracte, hauran d'ésser en català.

L'adjudicatari en compliment de la normativa que ho regula, es compromet a emprar com a mínim l'idioma català, tant parlat com escrit, en totes les relacions comercials que mantingui a l'interior de les instal·lacions d'FGC, especialment pel que fa a l'etiquetatge, instruccions d'ús, retolació i embalatge dels productes que pugui oferir.

4. Responsabilitats

- Com que el personal al servei de l'adjudicatari no ha d'intervenir en les operacions de les estacions ni ha de circular per les vies, FGC queda exonerat de tota responsabilitat pels accidents que aquest personal pugui patir en passar els trens o en fer-se les maniobres, ja que hauran d'estar tots ells assegurats contra accidents de treball, d'acord amb la legislació vigent.
- L'adjudicatari indemnitzarà a tercers pels danys de qualsevol mena que es puguin produir a les persones o a les coses, com a conseqüència del servei, per actes propis o dels seus empleats, amb total indemnitat d'FGC, que repercutirà a l'adjudicatari les responsabilitats que el poguessin afectar i aquest les atindrà tot seguit.
- L'adjudicatari no podrà reclamar a FGC cap indemnització en cas de robatori, incendi, etc., si bé pot tenir assegurat al seu càrrec tot el material i estris, contra tot risc de sinistres.
- Tampoc no podrà reclamar cap indemnització a FGC per no poder atendre l'objecte de la present licitació ni del futur contracte, per causes de força major o què siguin alienes al ferrocarril.

- Tots els impostos, contribucions i tributs municipals, provincials, regionals i de l'Estat que, per tots els conceptes puguin ésser exigits tant pel que fa al local com a l'explotació del negoci o indústria que s'hi realitzi, seran satisfets directament per l'adjudicatari.

5. Pla de negoci

El licitador haurà de presentar de forma obligatòria el Pla de Negoci que proposa per els seus serveis, on com a mínim s'hauran de descriure els següents aspectes:

- Concepte
- Objectius generals
- Descripció del producte
- Mercat objectiu
- Model de Negoci i Pla financer
- Inversió prevista
- Expectatives d'ingressos generals.

Aquest Pla de Negoci servirà com a patró per a la mesura de la qualitat del servei que s'ha presentat oferta.

Les desviacions i/o modificacions respecte al mínim sol·licitat, en quant representin minva de la qualitat, seran considerades com a faltes de desenvolupament incomplet o defectuós de l'activitat, i per tant susceptibles de penalització en la seva valoració.

Aquesta Pla de negoci contindrà totes les explicacions, dissenys, plànols, etc. que siguin necessaris per a la completa definició del Pla.

FGC es reserva el dret de proposar, abans de l'adjudicació definitiva, aquelles modificacions que, al seu entendre, siguin necessàries per a la correcta explotació.

6. Organització

L'adjudicatari designarà un responsable amb capacitat de prendre decisions per aconseguir l'objectiu principal del contracte.

El personal de l'adjudicatari que estigui treballant en FGC, atindrà en tot moment les indicacions que pugui donar personal d'FGC.

Per tal que l'adjudicatari pugui realitzar els treballs de manteniment i/o adequació a les dependències d'FGC, el seu personal haurà d'estar prèviament autoritzat per FGC, i aquesta haurà de ser-ne coneixedora, segons el protocol que s'establirà oportunament.

El personal de l'empresa adjudicatària complirà en tot moment amb els requisits que el Codi de Conducta d'FGC marqui per als seus clients.

7. Personal

L'adjudicatari podrà contractar, per al servei de què es tracta en aquest document, personal que haurà d'estar declarat, d'acord amb la legislació vigent, a efectes de pagament d'Assegurances Socials.

Aquest personal dependrà únicament i exclusivament de l'adjudicatari, sense relació ni lligam laboral de cap classe amb FGC, i amb absoluta indemnitat per a FGC.

La contractació per part de l'adjudicatari del personal necessari per a l'exercici i desenvolupament del contracte no confereix a aquests treballadors la condició de personal d'FGC ni crea cap relació d'ocupació o de dependència respecte a FGC. La seva situació i retribució es regiran per la legislació laboral, a càrrec exclusiu de l'adjudicatari.

Tot el personal que estigui al servei del públic haurà de vestir correctament, amb el vestuari propi de l'ofici, haurà de ser amable amb el públic i haurà d'entendre la llengua catalana.

8. Adequació dels locals

Si fos el cas i en funció del local al que es presenti oferta, conjuntament amb l'oferta econòmica, la memòria tècnica del model d'explotació i el Pla de negoci, els licitadors presentaran un avantprojecte valorat, que haurà de ser aprovat pels serveis tècnics d'FGC, de les obres que en cas necessari caldria portar a terme per adequar els locals i dotar-los dels equipaments necessaris per a dur a terme l'explotació segons el model proposat.

Aquesta contindrà, com a mínim, les necessitats en quant a :

- Obra civil a efectuar: enderrocs, elements nous, etc.
- Instal·lacions bàsiques: aigua, electricitat, telèfon, inclosa la nova contractació o el canvi de titularitat de les existents.
- Equipaments propis necessaris per a l'explotació.
- Decoració i imatge.

L'adjudicatari haurà de dotar els locals de la maquinària, mobles, estris i tots aquells elements que calguin per al bon desenvolupament de l'explotació.

L'aportació d'aquests elements, sempre que no s'incorporin permanentment als locals, serà pel temps de durada del contracte i podran ser retirats a la seva finalització.

L'adjudicatari podrà endur-se'n tots aquells mobles, utensilis, màquines i d'altres elements d'equipament o decoració que li pertanyin i que no estiguin incorporats permanentment a les instal·lacions, en el termini d'un mes a comptar des de la data de la finalització del contracte i, si no ho fa durant aquest termini, quedaran de propietat d'FGC sense que per aquest motiu l'adjudicatari rebi d'FGC cap mena de contraprestació.

9. Disponibilitat dels locals

FGC lliurarà els locals, lliures de qualsevol càrrega, en el període que va des de la data d'adjudicació fins la data efectiva d'entrada de l'adjudicatari, cas de tenir-ne la disponibilitat, cosa que es formalitzarà amb la corresponent Acta de Disponibilitat.

En qualsevol cas, l'Acta de Disponibilitat es signarà el dia en que FGC faci lliurament de les claus dels locals i, per tant, comptabilitza a tots els efectes el temps necessari per a portar a terme, si s'escau, les obres d'adequació dels mateixos.

D'acord amb l'objecte de l'activitat, la no obtenció de llicències, permisos i autoritzacions que afectin a un o més dels espais que són objecte de la mateixa i que impedeixin l'execució del contracte, en un termini màxim de 2 mesos, comptador des de la data de l'Acta de Disponibilitat, seran causa de rescissió automàtica, total o parcial, del mateix.

Si el local no estigués operatiu en un termini màxim de 3 mesos comptadors des de la data de l'Acta de Disponibilitat per causes imputables a l'adjudicatari, el contracte devengarà a partir d'aquell moment la renda establerta.

El període de facturació començarà a meritjar quan l'adjudicatari iniciï l'activitat, fora dels casos expressats en els paràgrafs anteriors, cosa que es reflectirà en el corresponent document d'Acta d'Inici d'Activitat signat per l'adjudicatari i FGC.

10. Oferta

Els licitadors presentaran una oferta econòmica per a cada local que desitgin explotar i per una durada del contracte d'un mínim de 5 anys i un màxim de 10 anys.

L'oferta s'haurà de presentar d'acord amb el model que s'especifica en el Plec de Clàusules Administratives, que consistirà en una renda anual per cada local del que s'estigui interessat pagadora per mensualitats avançades.

Es valorarà positivament que el tipus de negoci proposat tingui relació directa o indirecta amb la promoció de la mobilitat sostenible.

Qualsevol activitat complementària que es proposi portarà aparellada una valoració independent de la renda a satisfer per la prestació de la mateixa i que serà valorada com a millora de l'oferta principal.

Els licitadors hauran de tenir present que, a més dels costos d'explotació (inclosos els consums i les activitats complementàries de manteniment dels lavabos), hauran de portar a terme les obres d'adequació i equipament dels locals al seu càrrec.

En aquest sentit, es considera que, a la finalització del contracte, bé per haver transcorregut el termini contractual, bé per qualsevol de les causes especificades en el Plec de Clàusules Administratives, les obres i equipaments restaran en poder de FGC, amb l'excepció d'aquells elements d'imatge que fossin susceptibles de trobar-se afectats per la legislació relativa a la propietat intel·lectual i/o industrial, no tenint dret l'adjudicatari a reclamar cap quantitat econòmica en concepte de compensació.

11. Informació addicional i/o visites als locals

Els licitadors que desitgin aclariments addicionals hauran de comunicar-ho per escrit, al correu electrònic: impuls@fgc.cat indicant les dades bàsiques següents:

- Nom empresa o persona interessada
- Dades de les persones interessades:
 - Nom i cognoms
 - DNI
 - Adreça
 - Població
 - Telèfon de contacte
 - Correu electrònic

12. Annex I. Manual APPC

MANUAL D' AUTOCONTROL APPCC

***PER A ESTABLEMENTS DE RESTAURACIÓ
DE LA XARXA DE FERROCARRILS DE LA
GENERALITAT DE CATALUNYA***



Elaborat per:



LDG, Laboratorio de Diagnóstico General



L'elaboració, manipulació i/o el serveis de menjars preparats i altres productes alimentaris comporta certs perills relacionats amb la salut dels consumidors que cal considerar, prevenir i controlar al llarg del procés productiu i venda d'aquests productes. Des de fa molts anys la normativa del sector alimentari, tant estatal com europea, requereix que qualsevol empresa alimentaria disposi d'un sistema de prevenció basat en els principis del sistema APPCC (Anàlisi de Perill i Punts de Control Crític). Aquest sistema té en compte dos vessants importants a fi de garantir la protecció de la salut dels consumidors:

- Prevenció de perills
- Autocontrols



L'objecte d'aquest manual no és altre que el de facilitar, per a tots els locals on es serveixen aliments de la xarxa de Ferrocarrils de la Generalitat, una eina per donar compliment a la normativa vigent. Aquest manual contempla aquells criteris de prevenció bàsics que cal tenir presents a l'hora de manipular aliments, així com els controls que d'aquesta activitat se'n deriva. A més, també es donen indicacions sobre la gestió i control de les característiques de construcció i higiene de instal·lacions, control sobre l'aigua de xarxa, control sobre proveïdors, etc.

Aquest document fixa els criteris de control que Ferrocarrils de la Generalitat estableix pels seus arrendataris, i el seu compliment (o el de un sistema equivalent) és obligatori per a tots els locals que operen a la xarxa.



Aquest manual ha estat elaborat per l'empresa Laboratori de Diagnòstic General. En cas que apareguin dubtes a l'hora d'aplicar els principis que aquí es recullen, podeu posar-vos en contacte amb els responsables de l'empresa:



Laboratorio de Diagnóstico General,S.L
C/Comte Borrell, 111, bajos
08015-Barcelona
Tno. 93.238.41.75

	MANUAL APPCC			
	GUIA PRÀCTIQUES CORRECTES HIGIENE	GPCH-FGC-0	Rev. 0	
	ÍNDIX	Pàg. 1 de 33	Octubre 10	

INDEX DEL MANUAL	
CAPÍTOLS	PÀGINA
1. DISSENY I MANTENIMENT DE INSTAL·LACIONS, EQUIPS I MAQUINÀRIA.	2
2. PLA DE CONTROL D'AIGUA	5
3. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ	8
4. PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS I MATÈRIES PRIMERES	13
5. PLA DE PREVENCIÓ I CONTROL DE PLAGUES	19
6. PLA DE FORMACIÓ DEL PERSONAL I HIGIENE	21
7. PLA BONES PRÀCTIQUES EN LA MANIPULACIÓ I ELABORACIÓ DE MENJARS PREPARATS	25

	MANUAL APPCC			
	GUIA PRÀCTIQUES CORRECTES HIGIENE	GPCH-FGC-0	Rev. 0	
	INSTAL·LACIONS I MANTENIMENT	Pàg. 2 de 33	Octubre 10	

1. DISSENY I MANTENIMENT DE INSTAL·LACIONS, EQUIPS I MAQUINÀRIA.

El disseny, els materials de construcció i l'estat de manteniment de les instal·lacions, equips i maquinària, influeix en la seguretat dels productes de manera important:

- Un mal disseny condiona la gestió dels aliments, poden crear situacions de risc
- Una mala elecció de materials pot dificultar la neteja de superfícies, equips, instal·lacions.
- Un mal funcionament d'equips de fred pot provocar una mala conservació del producte

QUINS REQUISITS HAN DE COMPLIR LES INSTAL·LACIONS?

REQUISITS GENERALS

- La capacitat dels locals ha de ser suficient a l'activitat que s'hi desenvolupa.
- Els terres, les parets i els sostres seran llisos, resistents i fàcils de fàcil neteja i desinfecció
- La ventilació i la il·luminació han de ser suficients per a poder desenvolupar l'activitat.
- Els llums estaran protegits amb plaques o tubs de plàstic.
- Cal disposar en tot moment d'aigua apta pel consum, en quantitat suficient per a la preparació d'aliments, neteja d'instal·lacions i per a la higiene del personal.
- Es disposarà d'un espai on poder canviar-se de roba, sense que suposi un risc sanitari pels productes alimentaris, amb taquilles, en nombre suficient, per guardar la roba de carrer i l'uniforme de feina de manera separada.
- Les zones de manipulació d'aliments han d'estar dissenyades de manera que es permetin una fàcil neteja i desinfecció
- Si es disposa de cuina calenta (fogons, planxa, fregidora, etc.), cal tenir sistemes d'extracció d'aire, o ventilació, per tal de mantenir la zona en unes condicions ambientals adequades pel treball

REQUISITS D'ESTRIS I EQUIPS

- Es disposarà, com a mínim, d'un rentamans d'accionament no manual, completament equipat (sabó i paper d'un sol ús)
- Les superfícies i estris de treball seran de materials resistents i de fàcil neteja: acer inoxidable, plàstic alimentari, PVC, etc. No s'utilitzaran superfícies ni estris de fusta.
- Es disposarà de cubell de brossa amb tapa i pedal.



REQUISITS ZONES D'EMMAGATZEMATGE

MAGATZEM

- Ha de ser de dimensions suficients per al volum de producte que s'hi emmagatzema (no hi pot haver saturació d'aliments)
- Cal disposar de prestatges en nombre suficient, o estructures, que permetin emmagatzemar tot el producte en alçada.
- El magatzem serà d'ús exclusiu per a productes alimentaris

NEVERES I CONGELADORS

- Caldrà disposar de neveres i congeladors en nombre suficient per guardar el producte refrigerat / congelat
- Les neveres i congeladors en mantindran en correcte estat de funcionament i manteniment
- Tots els equips de fred disposaran de termòmetre ambiental. En cas de que l'equip no disposi de termòmetre, caldrà comprar-ne un, correctament protegit contra trencament, i ubicar-lo a l'interior de cada equip de fred.

	MANUAL APPCC			
	GUIA PRÀCTIQUES CORRECTES HIGIENE	GPCH-FGC-0	Rev. 0	
	INSTAL·LACIONS I MANTENIMENT	Pàg. 3 de 33	Octubre 10	

OPERACIONS DE MANTENIMENT CORRECTIU

En cas que es produeixi qualsevol avaria en l'equipament del bar o restaurant, o es produeixi algun desperfecte a les instal·lacions, caldrà seguir el següent protocol d'actuació:

1. detecció de la incidència
2. comunicació al responsable de la gestió del manteniment.
3. registre de la incidència en el registre de manteniment correctiu (FITXA 1)
4. estudi de la incidència per a valorar l'origen i les actuacions a realitzar (be siguin internes o externes)
5. aplicar les mesures proposades
6. comprovar el bon estat o funcionament de l'element després de l'acció de manteniment
7. tancar la incidència en el registre de manteniment correctiu

A continuació es mostra la fitxa on registrar aquestes operacions de manteniment.

FITXA 1: REGISTRE DE MANTENIMENT CORRECTIU

DATA DETECCIÓ	EQUIP / ELEMENT	DESCRIPCIÓ INCIDÈNCIA	ACCIÓ REALITZADA	DATA TANCAMENT	SIGNATURA

2. PLA DE CONTROL D'AIGUA

Les indústries del sector alimentari són responsables de la higiene dels seus establiments i han de realitzar, dins del programa d'activitats d'autocontrol, un control de les aigües de consum.

L'aigua, que pot procedir de la xarxa pública, o be de sistemes de captació propis, ha de ser apta pel consum, i complir amb la legislació vigent.

Descripció dels usos de l'aigua

- Neteja d'equips, instal·lacions, higiene personal dels manipuladors
- Neteja d'aliments
- Ingredient
- Com a element de cocció
- Element de refrigeració en evaporadors de cambres i congeladors

Per a tots aquests usos, **cal garantir que l'aigua és apta pel consum, realitzant les següents comprovacions:**

1. Test sensorial sobre l'aigua de xarxa: gust, olor i terbolesa
2. Mesura dels nivells de desinfectant presents a l'aigua: clor lliure residual
3. Analítica rutinària segons normativa vigent.

COMPROVACIONS SOBRE LA POTABILITAT DE L'AIGUA

COMPROVACIÓ SENSORIAL DE LA QUALITAT DE L'AIGUA									
QUÈ CAL FER:	Realitzar un test organolèptic a l'aigua: <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><i>Paràmetres</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Criteris d'acceptació</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Gust</td> <td style="text-align: center;">Sense gust anòmal</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Olor</td> <td style="text-align: center;">Sense olor</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Terbolesa</td> <td style="text-align: center;">Sense terbolesa</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Paràmetres</i>	<i>Criteris d'acceptació</i>	Gust	Sense gust anòmal	Olor	Sense olor	Terbolesa	Sense terbolesa
<i>Paràmetres</i>	<i>Criteris d'acceptació</i>								
Gust	Sense gust anòmal								
Olor	Sense olor								
Terbolesa	Sense terbolesa								
COM:	Fent una valoració organolèptica de l'aigua								
ON:	Als punts de sortida (aixetes)								
QUAN:	2 cops per setmana								
QUI:	Responsable de cuina / bar								
REGISTRE:	<i>FITXA 2</i>								

COMPROVACIÓ DELS NIVELLS DE DESINFECTANT PRESENTS A L'AIGUA

QUÈ CAL FER:	Mesurar els nivells de clor lliure residual presents a l'aigua <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #cccccc;">Paràmetres</th> <th style="background-color: #cccccc;">Criteris</th> <th style="background-color: #cccccc;">Valoració</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Clor lliure residual</td> <td style="text-align: center;">< 0.1 ppm</td> <td style="text-align: center;">Incorrecte</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Entre 0.1 i 1 ppm</td> <td style="text-align: center;">Correcte</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">>1 ppm</td> <td style="text-align: center;">Incorrecte</td> </tr> </tbody> </table>	Paràmetres	Criteris	Valoració	Clor lliure residual	< 0.1 ppm	Incorrecte	Entre 0.1 i 1 ppm	Correcte	>1 ppm	Incorrecte
Paràmetres	Criteris	Valoració									
Clor lliure residual	< 0.1 ppm	Incorrecte									
	Entre 0.1 i 1 ppm	Correcte									
	>1 ppm	Incorrecte									
COM:	Cal utilitzar un kit de valoració del clor de l'aigua Procediment a seguir: <ol style="list-style-type: none"> 1. obrir l'aigua freda i deixar que circuli, aproximadament 30 segons 2. Omplir el vial del kit (segons instruccions del kit de valoració) 3. Afegir els reactius 4. Fer la lectura 5. Anotar el resultat al registre 										
ON:	Als punts de sortida (aixetes) de manera rotativa										
QUAN:	2 cops per setmana										
QUI:	Responsable de cuina / bar										
ACCIONS CORRECTORES	Si el resultat de la mesura mostra un contingut incorrecte de desinfectant caldrà repetir la determinació a un altre punt d'aigua. Si la incidència persisteix, caldrà posar-se en contacte amb el gestor del subministrament d'aigua.										
REGISTRE:	<i>FITXA 2</i>										



COMPROVACIÓ DE LA POTABILITAT DE L'AIGUA

QUÈ CAL FER:	Analitzar els paràmetres bàsics de potabilitat de l'aigua de xarxa, recollits a la normativa vigent (ACN_Red)
COM:	Analítica en laboratori reconegut
ON:	Als punts de sortida (aixetes) de manera rotativa
QUAN:	1 cop l'any
QUI:	Laboratori extern
REGISTRE:	Butlletí analític (entregat pel laboratori)

FITXA 2: REGISTRE DE CONTROL D'AIGUA POTABLE

(veure pàgina següent)

DATA	ID. AIXETA	VALOR DE CLOR EN PPM	GUST	OLOR	TERBOLESA	ACCIÓ CORRECTORA	FIRMA
			C I	C I	C I		
			C I	C I	C I		
			C I	C I	C I		
			C I	C I	C I		
			C I	C I	C I		
			C I	C I	C I		
			C I	C I	C I		
			C I	C I	C I		
			C I	C I	C I		
			C I	C I	C I		
			C I	C I	C I		
			C I	C I	C I		
			C I	C I	C I		
			C I	C I	C I		
			C I	C I	C I		

	MANUAL APPCC			
	GUIA PRÀCTIQUES CORRECTES HIGIENE	GPCH-FGC-0	Rev. 0	
	PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ	Pàg. 8 de 33	Octubre 10	

3. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Totes les empreses alimentàries han de disposar d'un pla de neteja i desinfecció que garanteixi la higiene de les instal·lacions, i dels equips utilitzats, per evitar contaminacions dels productes alimentaris.

El programa de neteja i desinfecció ha de ser específic i adaptat a la realitat de cada instal·lació. En aquesta guia es mostra un exemple de pla de neteja i desinfecció aplicat al sector de bars i restaurants, però pot patir modificacions entre diferents locals.

CONCEPTES PREVIS

- Netejar: eliminació de brutícia, restes orgàniques i inorgàniques, presents a una superfície
- Detergent: producte químic utilitzat per a netejar brutícia adherida o incrustada
 - Desincrustants: detergents àcids aptes per a la eliminació de restes de cal i altres incrustacions minerals / orgàniques
 - Detergent manual: detergent apte per a la neteja de brutícia no greixosa
 - Desgreixants: detergent alcalí fort, utilitzat en la neteja de superfícies on s'acumula greix de difícil eliminació
- Desinfectar: eliminació de microorganismes presents a les superfícies, equips, estris, etc.
- Desinfectant: producte químic amb acció bactericida i/o fungicida, per a la destrucció de microorganismes

PRECAUCIONS GENERALS

UTILITZACIÓ DELS PRODUCTES DE NETEJA

Els productes de neteja i desinfecció han de ser aptes per a ús alimentari.

Cal utilitzar les dosis exactes de desinfectant i de sabó indicades pels fabricants

Cal utilitzar els productes seguint les indicacions tècniques i de seguretat dels fabricants.

Els productes de neteja i desinfecció han d'estar continguts en el seu envàs original, íntegre i degudament etiquetat

En cas de transvasar el contingut a un altre recipient, aquest ha de disposar d'una identificació clara. No es poden utilitzar ampolles d'aigua, o altres begudes, per guardar productes químics.

Els productes de neteja han d'estar emmagatzemats al magatzem de productes químics i/o als armaris destinats a aquest ús. Està totalment prohibit guardar productes químics en magatzems d'aliment o envasos

BONES PRÀCTIQUES EN NETEJA

No s'escombrarà la instal·lació, ni es netejaran superfícies i equips quan hi hagin aliments exposats a prop

Cal garantir un **bon esbandit, amb aigua neta**, de les instal·lacions, superfícies i maquinària després de la aplicació d'un producte de neteja i/o desinfecció.

No barrejar productes químics, ja que pot ser perillós

No utilitzar encenalls de fusta, ni peces de cartró, a terra.

UTILITZACIÓ DELS ESTRIS DE NETEJA

Cal utilitzar estris de neteja adequats. No és convenient utilitzar draps ni baietes de cotó. El més recomanable és utilitzar baietes de fibres i paper de cuina per assecar

No deixar les baietes en remull, en aigua i lleixiu, durant la jornada

El protocol d'ús de baietes ha de ser el següent:

1. Iniciar la jornada amb una baieta neta
2. Utilitzar-la durant 2 hores, o fins que veiem que està bruta
3. deixar la baieta per rentar
4. Agafar una baieta neta
5. Repetir el protocol al llarg de la jornada

El protocol de neteja de baietes ha de ser el següent:

1. Netejar les baietes amb aigua calenta i detergent (a la pica)
2. Si es volen desinfectar, preparar en un cubell una solució d'aigua i lleixiu d'ús alimentari
3. Submergir les baietes netes durant 5 minuts
4. Treure les baietes del lleixiu i esbandir-les bé amb aigua neta
5. Escórrer les baietes i deixar-les assecar
6. Guardar-les en un lloc protegit de contaminacions.

PROGRAMA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

A continuació es mostra els possibles productes de neteja d'una cuina. Especifica a la columna de la dreta el nom del producte que utilitzes de cada tipologia.

LLISTAT DE PRODUCTES DE NETEJA

TIPOLOGIA	US PREVIST	NOM PRODUCTE
Detergent neutre	Neteja manual de superfícies, estris, equips i instal·lacions que no presenten brutícia incrustada, ni excessivament greixosa
Desgreixant	Neteja d'equips i superfícies on s'acumulen restes de greix de difícil eliminació (fogons, campana, fregidora, etc.)
Desinfectant	Desinfecció de superfícies, estris, instal·lacions, etc.
Abrillantador	Acabat de neteja de vaixel·la a equips de rentat automàtic
Desincrustant	Producte neutralitzant de cal al rentavaixelles
Sabó de mans	Rentat de mans durant la jornada de treball

En cas de no ser necessari a la instal·lació uns dels productes descrits al quadre, especificar "No aplica" a la casella de "Nom de Producte"

PROTOCOLS GENERALS DE NETEJA I DESINFECCIÓ

NETEGES MANUALES	
PAS	REQUISITS
PRECAUCIONS	Aparteu els productes alimentaris i deixeu-los en un lloc on no hagi risc de contaminació per l'ús de productes químics
	Si el producte així ho indica, posar-se guants i/o mascareta (en cas de ser un producte molt agressiu)
PRERENTAT	Retireu la brutícia grollera de les superfícies amb una escombra, raspall, paper, etc.
RENTAR	Ensaboneu les superfícies, estris i equips per eliminar la brutícia adherida.
	Si cal, fregueu amb una baieta de fibres
ESBANDIR	Esbandiu amb abundant aigua apta pel consum. Cal evitar l'aigua a molta pressió per evitar esquitxar zones netes o perills de contaminació.
DESINEFCTAR	La desinfecció, que serveix per eliminar tot tipus de gèrmens, s'ha de fer després de la neteja. S'ha d'aplicar el desinfectant, deixar-lo actuar el temps recomanat
ESBANDIR	Esbandiu amb abundant aigua
ASSECAR	Assecar les superfícies i estris amb paper de cuina. Evitar deixar elements amb humitat
NETEGES AUTOMÀTIQUES (RENTAVAIXELLES)	
PAS	REQUISITS
PRERENTAT	Retireu la brutícia grollera de plats, gots, coberts i estris
RENTAR	Afegiu el detergent, l'antical i l'abrillantador al rentavaixelles
ESBANDIR	Procés realitzat per l'equip de rentat automàtic
DESINEFCTAR	Verifiqueu, si es disposa d'indicadors de temperatura al equip de rentat, que la temperatura d'esbandit final és igual o superior a 82º
ESBANDIR	Procés realitzat per l'equip de rentat automàtic
ASSECAR	Si la vaixela i estris no surten completament secs, assecar amb un paper absorbent abans de guardar-la en un lloc protegit de contaminacions.

FREQÜÈNCIES DE NETEJA PER ELEMENT

Les freqüències de neteja establertes a cada cuina han de ser específiques per a cada una d'elles. En funció del tipus de residu que es generi, i la higiene durant el treball dels manipuladors, les freqüències poden variar substancialment. Cal establir una programació de neteges, en funció del risc de cada superfícies, per tal d'evitar l'acumulació de brutícia en superfícies, estris i maquinària.

A continuació es mostren unes freqüències recomanades per a diverses tipologies d'elements inclosos en el pla de neteja. És important que, partint d'aquestes recomanacions, dissenyeu el vostre pla de neteja i desinfecció.

FREQÜÈNCIES "TIPUS" EN LA PROGRAMACIÓ DE NETEGES I DESINFECCIONS DE CUINA		
TIPOLOGIA	ELEMENTS	FREQÜÈNCIA
Paviment	Terra de la cuina, terra de les cambres, terra vestidors, terra del menjador	DIARI
Parets i sostres	Parets baixes properes a zones de treball	DIARI
	Parets altes	MENSUAL
	Sostre de la cuina	TRIMESTRAL
Estris de treball	Ganivets, espàtules, culleres, etc	DIARI / DESPRÉS DE CADA ÚS
Petita maquinària	Llescadora d'embotits, picadora de carn, etc.	DESPRÉS DE CADA ÚS
Superfícies de treball	Taules d'acer inoxidable, taules de tall, etc.	DESPRÉS DE CADA ÚS / A FONS UN COP AL DIA
Altres superfícies horitzontals	Prestatges, baixos de les taules, etc.	SETMANAL
Possibles focus de contaminació de mans	Manetes de les portes de la cuina, tiradors de les portes de neveres i cambres de fred, botons dels focs, portes de forns, aixetes, etc.	DIARI
Vaixella	Plats, coberts, gots, tasses, etc	DESPRÉS DE CADA ÚS
Focs i elements de cocció	Focs de la cuina, fregidora, forn, campana, planxa, etc.	REPÀS DIARI SETMANAL A FONS
Equips de fred	Vitrines d'exposició tapes (barra)	DIARI
	Neveres sota taula, neveres verticals, cambres de fred	SETMANAL
	Congeladors	TRIMESTRAL
Zona clients	Taules, barra, etc.	DIARI
	Lavabos	DIARI

REGISTRES DEL PLA DE NETEJA

Al final d'aquest capítol us adjuntem un registre del pla de neteja i desinfecció. Caldrà que adapteu el document i l'utilitzeu per a portar el control de les operacions realitzades al llarg del mes.

Per adaptar aquest registre cal que:

- En primer lloc llisteu les neteges no diàries segons els equips i elements que tingueu a la vostra cuina. A cada equip o elements li haureu d'associar una freqüència, seguint l'exemple del punt anterior
- Un cop establertes les freqüències no diàries, guardeu una còpia del registre

Com utilitzat el registre un cop adaptat?

- A la part superior del registre trobaràs definides les neteges diàries. Només cal que les realitzis i signis a la casella de baix (corresponent al dia del mes en qüestió). Cada dia cal signar com a comprovació de que s'han netejat els elements definits a neteges diàries
- La resta d'elements de neteja no diària, caldrà especificar el dia que s'ha netejat, fent-lo constar a la casella de "Data" de la setmana corresponent. A més, cal que la persona que ho ha fet signi, o posi les seves inicials.

COMPROVACIONS DEL PLA DE NETEJA

COMPROVACIÓ DEL COMPLIMENT DEL PLA

QUÈ CAL FER:	<i>Comprovar que les es compleixen les freqüències establertes al pla</i>
COM:	Control visual sobre registre de neteja
ON:	Al registre de neteja adjunt
QUAN:	1 cop a la setmana
QUI:	Responsable de cuina / bar

COMPROVACIÓ DE L'EFICÀCIA DEL PLA

QUÈ CAL FER:	<i>Comprovar que la cuina queda neta després de cada jornada</i>
COM:	Control visual
ON:	Cuina / instal·lacions
QUAN:	Cada dia
QUI:	Responsable de cuina / bar

Puntualment es recomanable validar l'eficàcia dels desinfectants utilitzats, mitjançant analítiques de superfície (laboratori autoritzat)

COMPROVACIÓ DE L'EFICÀCIA DELS DESINFECTANTS

QUÈ CAL FER:	<i>Comprovar que no queden bacteris i fongs després de les neteges i desinfeccions</i>
COM:	Anàlisi en laboratori
ON:	Laboratori autoritzat
QUAN:	2 cops /any (només és un exemple)
QUI:	Responsable de cuina / bar - LABORATORI



MES: _____ ANY: _____



<p>RECORDA QUE CADA DIA CAL NETEJAR</p>	ELEMENT	FREQÜÈNCIA	PRODUCTE	COM?	ELEMENT	FREQÜÈNCIA	PRODUCTE	COM?
	Terres	Diari		A fons	Campana	Final jornada		Repas
	Taules de treball	Després d'ús		A fons	Poms portes	Final jornada		A fons
	Taules de tall	Després d'ús		A fons	Piques	Final jornada		Repas
	Estris	Després d'ús		A fons	Rentamans	Final jornada		Repas
	Ganivets	Després d'ús		A fons	Exterior neveres	Final jornada		Repas
	Recipients	Després d'ús		A fons	WC	Final jornada		A fons
	Maquinària	Després d'ús		Repas	Aixetes	Final jornada		A fons
	Parets baixes	Final jornada		A fons	Terra cambres	Final jornada		A fons
	Equips de coccio	Final jornada		Repas	Vitrina tapes	Final jornada		A fons

<p>FIRMA DEL RESPONSABLE. (Comprovació del compliment de neteges diàries)</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

CONTROL DE NETEGES NO DIÀRIES	SETMANA 1		SETMANA 2		SETMANA 3		SETMANA 4		SETMANA 5	
-------------------------------	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	--

Indica la data de realització de la neteja Deixa en blanc en caso que no correspongui neteja en alguna setmana

ELEMENT	PRODUCTE	FREQÜÈNCIA	COM?	DATA	RESP.	DATA	RESP.	DATA	RESP.	DATA	RESP.	DATA	RESP.

	MANUAL APPCC			
	GUIA PRÀCTIQUES CORRECTES HIGIENE	GPCH-FGC-0	Rev. 0	
	PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS	Pàg. 13 de 33	Octubre 10	

4. PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS I MATÈRIES PRIMERES

Per tal de reduir la probabilitat de que les nostres matèries primeres siguin una font, o vehicle, d'algun tipus de contaminació, cal aplicar un pla d'homologació i control de proveïdors.

DESCRIPCIÓ DEL SISTEMA

En el pla d'homologació i control de proveïdors es contempen els següents aspectes:

- Elaboració d'una llista de proveïdors homologats
- Realització de controls de recepció per tal de comprovar el compliment de la normativa en els productes rebuts.

LLISTA DE PROVEÏDORS HOMOLOGATS

Cada bar/restaurant disposarà d'una llista de proveïdors homologats, on figurin les dades següents:

- Dades del proveïdor (Raó social, telèfon de contacte, persona de contacte, fax, email, etc.)
- Productes subministrats
- Registre Sanitari
- Data d'alta i baixa com a proveïdor

Abans d'iniciar l'activitat amb qualsevol proveïdor, caldrà que aquest estigui inclòs a la llista de proveïdors homologats.

A continuació s'adjunta una fitxa on poder registrar el llistat de proveïdors (FITXA 3)

LLISTAT DE PROVEÏDORS HOMOLOGATS



NOM/ RAO SOCIAL	PRODUCTES / SERVEIS	NIF	DADES CONTACTE		RGS / PERMÍS ACTIVITAT	DATA ALTA	DATA BAIXA
			Nom:	<input type="text"/>			
			Tel.:	<input type="text"/>			
			Fax:	<input type="text"/>			
			Email	<input type="text"/>			
			Nom:	<input type="text"/>			
			Tel.:	<input type="text"/>			
			Fax:	<input type="text"/>			
			Email	<input type="text"/>			
			Nom:	<input type="text"/>			
			Tel.:	<input type="text"/>			
			Fax:	<input type="text"/>			
			Email	<input type="text"/>			
			Nom:	<input type="text"/>			
			Tel.:	<input type="text"/>			
			Fax:	<input type="text"/>			
			Email	<input type="text"/>			
			Nom:	<input type="text"/>			
			Tel.:	<input type="text"/>			
			Fax:	<input type="text"/>			
			Email	<input type="text"/>			
			Nom:	<input type="text"/>			
			Tel.:	<input type="text"/>			
			Fax:	<input type="text"/>			
			Email	<input type="text"/>			

ACTIVITATS DE COMPROVACIÓ I SEGUIMENT



CONTROL DE RECEPCIÓ DE MATÈRIA PRIMERA

QUÈ	<p>Revisió de que els productes comprats es troben en bon estat (qualitat, seguretat i compliment normativa):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatura del producte, en cas de productes refrigerats o congelats. A les taules adjuntes a aquest capítol (veure més endavant), es mostren els valors òptims de temperatura de recepció ▪ Aspecte visual: revisió de les característiques del producte ▪ Envàs i embalatge: bon estat del envàs, etiquetatge correcte, etc ▪ Caducitat: cal tenir present que els productes, en el moment de la recepció: <ul style="list-style-type: none"> ○ No han d'estar caducats ○ S'han de rebre amb suficient marge de caducitat com per que no caduquin a les pròpies instal·lacions. 																																																						
COM	<p>Fent un mostreig del producte rebut, contrastant els paràmetres descrits amb les exigències recollides a la taula adjunta</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Control visual ▪ Control amb termòmetre de sonda per controls de temperatura 																																																						
QUAN	En cada recepció de producte																																																						
QUI	Responsable del bar / restaurant																																																						
REGISTRE	<p>Especificar el resultat als albarans comercials lliurats pels proveïdors</p> <p>Es pot encarregar un segell tampó per registrar els controls als albarans. Un exemple de format seria el següent:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="5" style="text-align: center;">REGISTRE CONTROL RECEPCIÓ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">COMPROVACIONS</td> <td rowspan="2" style="vertical-align: top;">Comentari:</td> </tr> <tr> <td>Temp.:</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">°C</td> </tr> <tr> <td>OK</td> <td>INC</td> <td>NV</td> <td>NA</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">Aspecte</td> <td></td> </tr> <tr> <td>OK</td> <td>INC</td> <td>NV</td> <td>NA</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">Caducitat</td> <td style="text-align: center;">RESULTAT</td> </tr> <tr> <td>OK</td> <td>INC</td> <td>NV</td> <td>NA</td> <td><input type="checkbox"/> Acceptat</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">Envàs / Etiquetat</td> <td><input type="checkbox"/> Incidència</td> </tr> <tr> <td>OK</td> <td>INC</td> <td>NV</td> <td>NA</td> <td><input type="checkbox"/> Devolució</td> </tr> <tr> <td colspan="4"></td> <td><input type="checkbox"/> Pendent revisar</td> </tr> </tbody> </table>	REGISTRE CONTROL RECEPCIÓ					COMPROVACIONS				Comentari:	Temp.:			°C	OK	INC	NV	NA		Aspecte					OK	INC	NV	NA		Caducitat				RESULTAT	OK	INC	NV	NA	<input type="checkbox"/> Acceptat	Envàs / Etiquetat				<input type="checkbox"/> Incidència	OK	INC	NV	NA	<input type="checkbox"/> Devolució					<input type="checkbox"/> Pendent revisar
REGISTRE CONTROL RECEPCIÓ																																																							
COMPROVACIONS				Comentari:																																																			
Temp.:			°C																																																				
OK	INC	NV	NA																																																				
Aspecte																																																							
OK	INC	NV	NA																																																				
Caducitat				RESULTAT																																																			
OK	INC	NV	NA	<input type="checkbox"/> Acceptat																																																			
Envàs / Etiquetat				<input type="checkbox"/> Incidència																																																			
OK	INC	NV	NA	<input type="checkbox"/> Devolució																																																			
				<input type="checkbox"/> Pendent revisar																																																			

A continuació es mostra una taula resum dels criteris de recepció a seguir per a poder fer un correcte control

	MANUAL APPCC			
	GUIA PRACTIQUES CORRECTES HIGIENE	GPCH-FGC-0	Rev. 0	
	PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS	Pàg. 16 de 33	Octubre 10	

FAMÍLIA PRODUCTES	TEMPERATURA RECEPCIÓ	ASPECTE VISUAL	ENVÀS	ETIQUETATGE
PRODUCTE SEC: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Llegums ▪ Farines ▪ Condiments ▪ Pasta seca ▪ Sucre, Sal i d'altres condiments ▪ Etc. 	TEMPERATURA AMBIENT	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ASPECT NORMAL ▪ SENSE TAQUES NI COLORACIONS EXTRANYES ▪ SENSE HUMITAT ▪ SENSE CREIXEMENT DE FONGS ▪ SENSE PRESÈNCIA DE INSECTES O PLAGUES 	BOSSES I PAQUETS ÍNTEGRES, SENSE TRENCAMENTS, NI TAQUES D'HUMITAT	COMPLIMENT DE LA NORMA DE ETIQUETATGE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ DENOMINACIÓ DE PRODUCTE ▪ INGREDIENTS ▪ CONTINGUT NET ▪ FABRICANT (O ENVASADOR) ▪ LOT ▪ DATA DE CADUCITAT O CONSUM PREFERENT ▪ INSTRUCCIONS PER A CONSERVACIÓ / ÚS
CONSERVES ESTERILITZADES: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Llaunes ▪ Envasos de vidre 	TEMPERATURA AMBIENT	LLAUNES DE CONSERVES: (no es pot valorar) ENVASOS DE VIDRE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ PRODUCTE AMB COLOR NORMAL ▪ SENSE BOMBOLLES D'AIRE A L'INTERIOR 	LLAUNES: <ul style="list-style-type: none"> ▪ NO INFLADES ▪ SENSE ROVELL ▪ SENSE IMPACTES IMPORTANTS ▪ AMB ETIQUETA ENVASOS DE VIDRE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ SENSE ESQUERDES ▪ INDICADOR DE BUIT EN TAPA 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ DATA DE CADUCITAT O CONSUM PREFERENT ▪ INSTRUCCIONS PER A CONSERVACIÓ / ÚS
LLET I PRODUCTES LÀCTIS PASTEURIZATS	A ≤4°C, TRET QUE INDIQUI EL CONTRARI A L'ETIQUETA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ASPECTE NORMAL, HOMOGENI I SENSE GRUMOLLS ▪ ABSÈNCIA DE CREIXEMENT DE FONGS I COLORACIONS GROGUENQUES 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ENVASOS ÍNTEGRES, QUE PROTEGEIXIN EL PRODUCTE DE LA LLUM SOLAR ▪ TETRABRIKS SENSE TAQUES D'HUMITAT 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ COMPLIMENT DE LA NORMA DE ETIQUETATGE ▪ MARCA SANITARIA
LLET I PRODUCTES LÀCTIS ESTERILIZATS (UHT)	TEMPERATURA AMBIENTE			
OUS CLOSCA	FRESCOS: ≤ 25°C REFRIGERATS: ≤ 4°C	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CLOSCA SENSE ESQUERDES ▪ CLOSCA SENSE RESTES D'EXCREMENTS ▪ ROVELL ESFÈRIC I BEN DEFINIT 	CAIXES DE CARTRÓ NETES	<ul style="list-style-type: none"> ▪ OUS ETIQUETATS AMB CODI SOBRE LA CLOSCA ▪ COMPLIMENT DE LA NORMA DE ETIQUETATGE:
OVOPRODUCTES	PASTEURIZATS: ≤ 4°C ESTERILIZATS: TEMP. AMBIENT CONGELATS: -18°C	<ul style="list-style-type: none"> ▪ COLOR I OLOR NORMAL ▪ SENSE GRUMOLLS 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ENVASOS ÍNTEGRES, QUE PROTEGEIXIN EL PRODUCTE DE LA LLUM SOLAR ▪ TETRABRIKS SENSE TAQUES D'HUMITAT 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ COMPLIMENT DE LA NORMA DE ETIQUETATGE ▪ MARCA SANITARIA
PRODUCTE CONGELAT	A ≤ -18°C +/- 3°C	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CONSISTÈNCIA DURA ▪ SENSE CREMADES ▪ SENSE GEBRE 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CAIXES ÍNTEGRES ▪ CAIXES NETES I SENSE TAQUES ▪ SENSE GEBRE 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ COMPLIMENT ETIQUETATGE ▪ MARCA SANITARIA (productes origen animal)

	MANUAL APPCC			
	GUIA PRACTIQUES CORRECTES HIGIENE	GPCH-FGC-0	Rev. 0	
	PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS	Pàg. 17 de 33	Octubre 10	

FAMILIA PRODUCTES	TEMPERATURA RECEPCIÓ	ASPECTE VISUAL	ENVÀS	ETIQUETATGE
FRUITES I VERDURES FRESQUES	PODEN ARRIBAR A TEMPERATURA AMBIENT, PERO ES RECOMANA A UNS 8ºC	<ul style="list-style-type: none"> FRUITES SENSE COPS VERDURES SENSE SIGNES D'OXIDACIÓ SENSE FONGS, NI PRESENCIA DE PLAGUES 	<ul style="list-style-type: none"> CAIXES DE PROVEÏDOR NETES EVITAR L'ENTRADA DE CAIXES DE FUSTA O CARTRÓ A LA CUINA / CAMBRES. HAN SER DE PLÀSTIC 	INFORMACIÓ A L'ALBARÀ: <ul style="list-style-type: none"> PRODUCTE I VARIETAT ORIGEN CALIBRE NOM DEL PRODUCTOR O DISTRIBUIDOR LOT
PRODUCTES DE 4ª GAMA	A ≤4ºC	<ul style="list-style-type: none"> SENSE SIGNES D'OXIDACIÓ SENSE FONGS, NI PRESENCIA DE PLAGUES 	ENVASOS ÍNTEGRES I TANCATS HERMÈTICAMENT.	COMPLIMENT DE LA NORMA DE ETIQUETATGE

FAMILIA PRODUCTES	TEMPERATURA RECEPCIÓ	ASPECTE VISUAL	ENVÀS	ETIQUETATGE
CARNS FRESQUES				
CARNS VERMELLES (peces grans)	A <7ºC	<ul style="list-style-type: none"> COLOR VERMELL CIRERA SENSE COLORACIONS NI TAQUES FOSQUES SENSE CREIXEMENT DE FONGS SENSE LÍQUIDS ANÒMALS ABSÈNCIA DE MALES OLORS 	<ul style="list-style-type: none"> ENVASOS ÍNTEGRES BOSES D'ENVASOS AL BUIT SENSE FORATS NI TALLS ÚS DE PLÀSTICS ALIMENTARIS CAIXES DE PROVEÏDOR NETES PROTECCIÓ ADEQUADA DE PRODUCTES A GRANEL 	<ul style="list-style-type: none"> COMPLIMENT AMB LA NORMA D'ETIQUETATGE MARCA SANITÀRIA INFORMACIÓ TRAÇABILITAT EN CARN DE VACÚ
CARNS VERMELLES FILETEJADES	A <4ºC			
CARN DE PORC	A <4ºC	<ul style="list-style-type: none"> COLOR ROSA PÀLID SENSE COLORACIONS NI TAQUES FOSQUES SENSE LÍQUIDS ANÒMALS ABSÈNCIA DE MALES OLORS 		
CARN PICADA	A <2ºC	<ul style="list-style-type: none"> SENSE COLORACIONS NI TAQUES FOSQUES SENSE LÍQUIDS ANÒMALS ABSÈNCIA DE MALES OLORS 		
AUS I CONILLS	A <4ºC	<ul style="list-style-type: none"> CARN DE COLOR PÀLID SENSE LÍQUIDS D'EXSUDACIÓ (MUCOSOS) ABSÈNCIA DE MALES OLORS 		
PRODUCTES CÀRNICS	SEGONS ETIQUETA PRODUCTE (<4ºC NORMALMENT)	<ul style="list-style-type: none"> ASPECTE I OLOR ADEQUATS SEGONS PRODUCTE 		

FAMILIA PRODUCTES	TEMPERATURA RECEPCIÓ	ASPECTE VISUAL	ENVÀS	ETIQUETATGE
PEIX I MARISC				
PEIX FRESC	0°C	<ul style="list-style-type: none"> ▪ COBERT DE GEL ▪ PELL BRILLANT ▪ CARN DURA ▪ ULLS SENSE ENFONSAR ▪ BRÀNQUIES VERMELLES ▪ ABSÈNCIA DE MALES OLORS 	CAIXES NETES PLÀSTIC DE PROTECCIÓ ENTRE GEL I PEIX FILETEJAT I NET	ETIQUETA AMB DADES D'ORIGEN DE PEIX: <ul style="list-style-type: none"> ▪ NOM COMERCIAL I CIENTÍFIC ▪ ZONA FAO DE PESCA ▪ FORMAT DE PRESENTACIÓ ▪ EMPRESA SUBMINISTRADORA
PEIX I MARISC CONGELAT	-18°C +/- 3°C	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PRODUCTE CONGELAT SENSE GEBRE 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PLÀSTICS DE PROTECCIÓ ÍNTEGRES ▪ CAIXES DE CARTRÓ NETES I SENSE TAQUES 	ETIQUETA AMB DADES D'ORIGEN DE PEIX: <ul style="list-style-type: none"> ▪ NOM COMERCIAL I CIENTÍFIC ▪ ZONA FAO DE PESCA ▪ FORMAT DE PRESENTACIÓ ▪ EMPRESA SUBMINISTRADORA
MARISC				
MOLUSCS BIVALVS VIUS	8°C	ANIMALS VIUS I SENSE PARÀSITS VISIBLES	ENVASATS EN XARXA	ETIQUETA AMB DADES D'ORIGEN DE PEIX: <ul style="list-style-type: none"> ▪ NOM COMERCIAL I CIENTÍFIC ▪ ZONA FAO DE PESCA ▪ FORMAT DE PRESENTACIÓ ▪ EMPRESA SUBMINISTRADORA ▪ ETIQUETA DE DEPURACIÓ

5. PLA DE PREVENCIÓ I CONTROL DE PLAGUES

Les plagues, com escarabats, mosques, ratolins, i altres animals, poden arribar a introduir microorganismes patògens en les zones d'elaboració i emmagatzematge, contaminant així, aliments i superfícies de treball.

És necessari disposar d'un **pla de prevenció i control de plagues per reduir aquest risc**

DESCRIPCIÓ DEL PLA



El pla contra plagues va encaminat en la següent direcció:

- 1. Evitar (o dificultar) l'entrada a les instal·lacions d'aquests tipus de plagues.** Cal aplicar mesures que dificultin l'entrada d'aquests animals.
- 2. Establir un sistema de vigilància.** D'aquesta manera es verifica l'adequació de les mesures preses i l'efectivitat d'aquestes.
- 3. Programar tractaments de control o eradicació en cas de necessitat.** Només personal autoritzat i acreditat pot fer els tractaments (si no en disposeu, contracteu una empresa especialitzada).

MESURES DE PREVENCIÓ I CONTROL

MESURES DE PREVENCIÓ I CONTROL

Mesures higièniques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleu les matèries primeres (farines, cereals, fruita i verdura) per tal de detectar presència de possibles plagues en elles. ▪ Netegeu correctament les instal·lacions. No ha de quedar mai cap resta de brutícia o aigua estancada, ja que poden servir d'aliment als animals. ▪ Impedir l'entrada d'animals domèstics al interior de les cuines ▪ Retireu els residus orgànics a diari. Millor si els guardeu en bosses, ja que en facilita la manipulació higiènica . ▪ Utilitzeu cubells de brossa amb tapa i pedal. Manteniu-los en un bon estat de neteja ▪ Tingueu les instal·lacions, sobretot magatzems, en ordre a fi d'evitar zones de difícil accés per acumulació d'objectes, que puguin crear un espai adequat per a l'establiment d'animals indesitjables. ▪ Vigilar molt de no deixar taques de vinagre, suc de fruita i similars ja que son l'ambient adequat per a la posta d'ous de mosques
Barreres físiques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manteniu les portes que comuniquen la instal·lació amb l'exterior tancades entre usos. ▪ Segellar els baixos de les portes per evitar l'entrada d'animals pels espais que queden entre les mateixes i el terra. ▪ Instal·lació de mosquiteres a totes les finestres practicables / portes que comuniquen amb l'exterior. ▪ Tots els desguassos han de disposar de sifons i reixes per tal d'evitar l'entrada d'animals des de les conduccions d'aigües residuals. ▪ Repareu els deterioraments de murs, sòls, sostres, canonades, maquinària a fi d'evitar llocs de refugi o entrada per als animals.
Dispositius	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Col·locació d'aparells atrapa insectes per llum ultraviolada ▪ El personal de l'empresa no està autoritzat a manipular o canviar de lloc aquests dispositius. ▪ Valorar si cal instal·lar dispositius contra escarabats i/o trampes de monitorització de rosegadors (valorar conjuntament amb empresa de lluita contra plagues)



	MANUAL APPCC			
	GUIA PRÀCTIQUES CORRECTES HIGIENE	GPCH-FGC-0	Rev. 0	
	PLA DE CONTROL DE PLAGUES	Pàg. 20 de 33	Octubre 10	

CONTRACTACIÓ D'UN SERVEI EXTERN DE PREVENCIÓ I VIGILÀNCIA

En cas de disposar d'un servei extern contractat, de prevenció i control de plagues (empresa de desinsectació i desratització), caldrà disposar de la següent documentació:

- **Contracte de l'empresa externa**
- **Memòria descriptiva:** on es detallarà les mesures de prevenció i de vigilància que apliquen
- **Fitxes tècniques i de seguretat dels productes** utilitzats, així como el seu número de registre sanitari. Cada cop que es realitzi un tractament, cal facilitar aquesta documentació.
- **Fotocopies dels carnets d'aplicador** del personal de l'empresa de desratització i desinsectació.
- **Comunicacions de tractaments i informes de visita:** on s'especifiqui les zones, feines i productes aplicats en els tractaments, o bé, el resultat de les inspeccions de visita.

Caldrà arxivar els albarans de visita com a registre de les vigilàncies efectuades i mesures correctores aplicades

	MANUAL APPCC			
	GUIA PRÀCTIQUES CORRECTES HIGIENE	GPCH-FGC-0	Rev. 0	
	PLA DE FORMACIÓ I HIGIENE	Pàg. 21 de 33	Octubre 10	

6. PLA DE FORMACIÓ DEL PERSONAL I HIGIENE

CONCEPTES PREVIS

Les empreses alimentàries han de garantir que els seus manipuladors d'aliments disposen d'una formació adequada en higiene alimentaria d'acord amb la activitat professional que exerceixen. D'aquesta manera es previndran pràctiques de risc en la manipulació i preparació de productes, que podrien afectar-ne la seguretat.

CONTINGUTS DEL PLA DE FORMACIÓ EN HIGIENE ALIMENTÀRIA

El pla de formació i capacitació del personal ha d'incloure:



1. Coneixements generals: comuns a tots els operaris de l'empresa. Ha de constar de:
 - a. Higiene personal: rentat de mans, higiene corporal, uniforme de treball, etc.
 - b. Estat de salut: malalties, ús de medicaments, etc.
 - c. Conductes i hàbits higiènics: instruccions per treballar higiènicament en l'empresa (fumar, menjar, lavabos, rentat d'estris, zona bruta/neta, etc)
 - d. Repercussions sobre la salut i seguretat alimentària dels mals hàbits higiènics.
 - e. Coneixements dels requisits higiènics legals

2. Coneixements específics: els operaris han de saber les manipulacions higièniques que són específiques del lloc que ocupen.

Gran part dels continguts de cada un dels punts descrits es troben desenvolupats al capítol d'aquest manual "Pràctiques Correctes d'Higiene en Procés Productiu". Tot i això, aquests són els continguts mínims, podent ser més amplis segons el curs definit per l'entitat de formació de manipuladors d'aliments.

HIGIENE PERSONAL

A continuació es mostren els requisits principals en matèria d'higiene personal (pàgina següent)

	MANUAL APPCC			
	GUIA PRÀCTIQUES CORRECTES HIGIENE	GPCH-FGC-0	Rev. 0	
	PLA DE FORMACIÓ I HIGIENE	Pàg. 22 de 33	Octubre 10	

HIGIENE PERSONAL

OBJECTIUS:

- **Evitar la contaminació dels aliments durant la manipulació per una higiene personal deficient**

REQUISITS A COMPLIR

La higiene del manipulador d'aliments està molt relacionada amb la higiene dels aliments que prepara. El manipulador ha de garantir que treballarà en les més estrictes condicions d'higiene per a minimitzar el risc de contaminació d'aliments.

Normes higièniques

- Dutxar-se a diari
- No menjar, ni fumar, ni mastegar xiclet, etc, mentre es manipulen aliments
- Portar uniforme complet i net: barret, jaqueta, pantalons i calçat d'ús exclusiu
- Tapar-se be el cabell amb el barret
- No portar anells, rellotge, arracades, etc. (son un focus de brutícia i poden suposar un risc de contaminació física)
- No portar esmalt d'ungles, perfums forts, etc.
- No tossir, esternudar, ni escopir sobre, o a prop, dels aliments.
- Es recomana l'ús de guants d'un sol ús en manipulació de producte elaborat llest per a consum
- No tastar els aliments amb els dits. Utilitzar culleres netes (o de plàstic)
- No utilitzar draps de cotó per a assecar o netejar superfícies. Utilitzar baietes de fibres netes i/o paper.

Rentat de mans

COM: Seguir el següent procediment:



- Humitejar les mans amb aigua calenta
- Aplicar sabó bactericida i fregar per arribar a totes les zones i racons de les mans.
- Esbandir bé amb aigua neta
- Assecar-se amb paper d'un sol ús

ON: En un rentamans **d'accionament no manual**

QUAN: El manipulador s'ha de rentar les mans:

- Al inici de la jornada laboral
- Entre manipulacions de diferents productes, per a prevenir contaminacions encreuades.
- Després de:
 - Anar al lavabo
 - Menjar, fumar, beure.
 - Esternudar o netejar-se la suor amb paper
 - Treure la deixalla o manipular productes de neteja
 - Manipular aliments crus, sobretot si es van a manipular aliments cuits
 - Manipular caixes de cartró o plàstic brutes
 - Qualsevol activitat que les embruti

QUI: tot el personal manipulador

	MANUAL APPCC			
	GUIA PRÀCTIQUES CORRECTES HIGIENE	GPCH-FGC-0	Rev. 0	
	PLA DE FORMACIÓ I HIGIENE	Pàg. 23 de 33	Octubre 10	

Estat de salut

El manipulador d'aliments ha d'informar als seus responsables quan pateixi alguna malaltia que pugui afectar a la seguretat alimentària: gastroenteritis, grip, infeccions a la pell, etc. De ser així, aquesta persona no hauria de manipular aliments. En caso de fer-ho, extremerà les precaucions: rentat de mans molt freqüent, us de guants, us de mascareta i treballar en zones prèvies a la cocció (mai amb producte ja cuit). Cal ubicar al manipulador a la zona on suposi menys risc.

- **En cas de fer-se una ferida, cal rentar-la bé i protegir-la amb un apòsit impermeable i un guant.**
- **No es poden guardar, ni prendre, medicaments en zones de manipulació d'aliments**



PROGRAMA DE FORMACIÓ

- **Formació inicial:** tots els manipuladors de nova incorporació a l'empresa hauran de complir **un dels següents requisits:**
 - Acreditar una formació recent (menys de 2 anys) en higiene en manipulació d'aliments al sector de la restauració
 - Realitzar una formació interna, utilitzant els protocols incorporats al capítol "Pràctiques Correctes d'Higiene en Procés Productiu" d'aquest manual. Els manipuladors, si no disposen de formació acreditable, hauran de llegir el corresponent capítol del manual i signar al registre de formació interna que s'adjunta en aquest pla.
- **Formació continuada:** els manipuladors d'aliments hauran de realitzar cursos de formació en higiene alimentaria de manera continuada, cada 2-3 anys, aproximadament.

Com a registre d'aquestes activitats de formació caldrà guardar els certificats entregats per l'entitat de formació de manipuladors.

Per a registrar les formacions internes de personal de nova incorporació, caldrà utilitzar el següent registre (pàgina següent)

REGISTRE DE FORMACIÓ INTERNA DE PERSONAL					
DATA FORMACIÓ	NOM I COGNOMS TREBALLADOR	DNI	DATA INCORPORACIÓ	SIGNATURA TREBALLADOR	SIGNATURA RESPONSABLE

	MANUAL APPCC			
	GUIA PRÀCTIQUES CORRECTES HIGIENE	GPCH-FGC-0	Rev. 0	
	PLA DE HIGIENE EN PRODUCCIÓ	Pàg. 25 de 33	Octubre 10	

7. PLA BONES PRÀCTIQUES EN LA MANIPULACIÓ I ELABORACIÓ DE MENJARS PREPARATS



INTRODUCCIÓ

A través d'aquest document s'estableixen, par a cada etapa del procés productiu, aquells criteris, procediments de treball, controls i normatives internes que garanteixen la màxima higiene en la producció de totes les referències elaborades a la cuina.

Amb l'objectiu de simplificar l'estructura d'aquesta informació, s'exposen els criteris agrupats per processos o conceptes, anomenats **PROTOCOLS**. D'aquesta manera, es poden gestionar de manera més senzilla els autocontrols relacionat amb cada un dels passos del procés productiu.

A través d'aquestes fitxes es tracta de garantir el compliment d'aquests tres objectius:

1. **Prevenir la contaminació d'aliments.**
2. **Evitar la proliferació o l'augment de la contaminació que pugui existir al producte.**
3. **Eliminar els perills presents en un aliment.**

	MANUAL APPCC			
	GUIA PRÀCTIQUES CORRECTES HIGIENE	GPCH-FGC-0	Rev. 0	
	PLA DE HIGIENE EN PRODUCCIÓ	Pàg. 26 de 33	Octubre 10	

PROTOCOL 1: EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS EN MAGATZEM SEC

OBJECTIU:

- **Evitar la contaminació dels aliments durant la fase d'emmagatzement**
- **Evitar que s'utilitzin aliments caducats**

REQUISITS A COMPLIR

Condicions generals a complir en magatzems

- No es guardaran productes en contacte directe amb el terra. S'utilitzaran prestatges, palets de plàstic, caixes buides (com a tarima), etc.
- Tots els productes estaran protegits de contaminacions externes. De manera general es guardaran dins el seu envàs original i, un cop oberts, es guardaran en recipients de plàstic tancats o protegits amb film transparent.
- No es guardaran productes químics al costat d'aliments. Han d'estar ubicats en una sala a part.
- Tots els productes estaran correctament identificats:
 - Productes sense obrir: data de caducitat del propi envàs
 - Sobrant d'envasos oberts: guardats en recipients nets i identificats amb la data d'obertura
- Per a identificar els aliments s'utilitzaran etiquetes adhesives o marcadors permanents (sobre envàs o film)
- Es garantirà un correcta rotació d'estocs (sistema FIFO):
 - Els productes han d'estar perfectament endreçats i agrupats.
 - Ubicar el gènere nou al darrera, o a sota, del antic
- No emmagatzemar productes en llaunes obertes
- Es revisaran periòdicament els estocs per ajustar les comandes a la realitat.
- A les despenses, ubicades a la cuina, només es tindrà lo estrictament necessari i en petites quantitats. Aquests productes s'ubicaran dins un recipient de plàstic per facilitar la seva retirada a l'hora de netejar
- Cal tenir molta cura amb els envasos de vidre, ja que en cas d'accident podrien contaminar amb vidres els productes elaborats. No emmagatzemar vidre en prestatges alts, com a mesura de prevenció.

CONTROLS A REALITZAR I CRITERIS D'ACCEPTACIÓ

Control visual de las condiciones d'emmagatzematge i gestió d'estocs, segons el descrit en aquest protocol

REGISTRES:

Sense registre associat

PROTOCOL 2: EMMAGATZEMATGE EN NEVERES I CONGELADORS

OBJECTIU:

- **Evitar la contaminació dels aliments durant la fase d'emmagatzement en neveres i congeladors**
- **Evitar que s'utilitzin aliments caducats**
- **Evitar la proliferació de microorganismes als aliments**

REQUISITS A COMPLIR

Condicions específiques en neveres i cambres de fred

- No es guardaran productes en contacte directe amb el terra. S'utilitzaran prestatges, palets de plàstic, caixes buides (com a tarima), etc.
- Tots els productes estaran protegits de contaminacions externes:
 - Matèries primeres: es guardaran dins el seu envàs original i, un cop obertes, es guardaran en recipients de plàstic tancats o protegits amb film transparent.
 - Productes intermitjos: es guardaran en recipients de plàstic tancats o protegits amb film transparent.
 - Producte acabat: es guardaran en recipients de plàstic tancats o protegits amb film transparent, o en carros protegits per fundes
- Tots els productes estaran correctament identificats:
 - Productes sense obrir: data de caducitat del propi envàs
 - Sobrant d'envasos oberts: guardats en recipients nets i identificats amb la data d'obertura
 - Producte elaborat o semielaborat: identificats amb nom i data d'elaboració.
 - Producte congelats: identificat amb nom i data de congelació
 - Producte descongelat: s'identificaran amb la data de descongelació
- Separar els productes crus dels elaborats o semielaborats, bé sigui en cambres separades, o en prestatges diferents (Producte cru/brut: prestatges inferiors; producte cuit/net: prestatges superiors).
- No guardar mes de 3 dies en refrigeració, i 6 mesos en congelació, productes elaborats per la cuina.
- No es guardaran productes en caixes de cartró o plàstics bruts. Caldrà traspasar els productes a recipients de plàstic propis, fàcils de netejar.
- Mantenir tancades les portes de les cambres i congeladors
- Garantir una temperatures adequades per frenar la multiplicació de bacteris i altres microorganismes

CONTROLS A REALITZAR:

CONTROL SOBRE...	VALOR ÒPTIM	FREQUÈNCIA
Condicions d'emmagatzematge	Complir amb el descrit en aquest protocol	De manera constant
Temperatura de les neveres	Igual o inferior a 4º	Visor nevera: 1 cop al dia / nevera Temperatura producte: 1 cop a la setmana / nevera
Temperatura dels congeladors	Igual o inferior a -18º	1 cop al dia / congelador

ON REGISTRAR EL RESULTAT D'AQUESTS CONTROLS

R-PROD-01

PROTOCOL 3: MANIPULACIÓ I PREPARACIÓ DE PRODUCTE CRU

OBJECTIUS:

- **Evitar la contaminació dels aliments durant la manipulació**
- **Evitar que els aliments crus estiguin molta estona a temperatura ambient**

REQUISITS A COMPLIR

La manipulació del producte cru (carns crues, peix fresc, vegetals bruts, etc.) i la preparació dels ingredients per a les elaboracions es realitzarà seguint les següents mesures i condicions:

- S'evitarà el contacte per proximitat de producte brut i producte net o elaborat. Per a aquest objectiu:
 - Es treballarà en moments diferents: primer neteja i tall de producte cru, neteja i desinfecció d'estris i superfícies posterior i treball de producte elaborat
 - Dedicació de dos espais separats per al treball del cru i l'elaborat
- Només es trauran de les cambres volums de producte cru que es puguin treballar en poc temps. Cal gestionar les quantitats per evitar que els productes estiguin massa temps a temperatura ambient.
- Complir amb les mesures d'higiene personal descrites al protocol 1
- Realitzar neteges de mans en cada canvi de manipulació de producte cru
- No utilitzar draps de cuina per assecat o netejar (focus de contaminacions encreuades) mans, superfícies, etc.

En el cas d'utilitzar ous de closca (ou natural), caldrà tenir presents els següents aspectes:

- Utilitzar ous frescos
- No utilitzar ous escardats o foradats
- No rentar ous sota aigua a pressió
- No trencar els ous sobre el recipient on s'ha de batre
- Rentar i desinfectar la zona de treball, equips, estris

CONTROLS A REALITZAR:

CONTROL SOBRE...	VALOR ÒPTIM	FREQUÈNCIA
Condicions de manipulació	Complir amb el descrit en aquest protocol	De manera constant

PROTOCOL 4: RENTAT I DESINFECCIÓ DE VEGETALS

OBJECTIUS:

- **Eliminar els microorganismes presents als vegetals bruts**
- **Evitar que quedin restes de desinfectant als vegetals després de la neteja**

REQUISITS A COMPLIR

Els vegetals que es vagin a consumir en cru (amanides, guarnicions, etc.) caldrà rentar-los i desinfectar-los prèviament:

- Tallar l'enciam i altres vegetals de fulla (escarola, per exemple). Els vegetals que tenen pell exterior (tomàquets, cogombre, etc.) caldrà rentar-los sense pelar.
- Rentar amb aigua potable abundant
- Preparar una solució desinfectant (aigua + desinfectant d'ús alimentari) que tingui una concentració de 72 – 100 ppm de clor lliure. **Molt important:**
 - **DESINFECTANT D'ÚS ALIMENTARI**
 - **Seguir les instruccions del fabricant per preparar la solució de desinfecció**
- Submergir els vegetals en la solució durant uns 5 – 10 minuts
- Esbandir de manera abundant els vegetals amb aigua neta
- Escórrer o centrifugar per eliminar l'excés d'aigua
- Preparar l'amanida o guardar els vegetals a 4°C, ben protegits i identificats amb la data de desinfecció

CONTROLS A REALITZAR:

CONTROL SOBRE...	VALOR ÒPTIM	FREQUÈNCIA
Concentració de desinfectant	Entre 72 i 100 ppm (mg Cl/L)	Quan es prepara la solució desinfectant
Temps de tractament	5 – 10 minuts	En cada desinfecció

Temps de tractament

ON REGISTRAR EL RESULTAT D'AQUESTS CONTROLS

R-PROD-01

PROTOCOL 5: CONGELACIÓ / DESCONGELACIÓ

OBJECTIUS:

- Evitar la contaminació dels aliments durant el procés de congelació / descongelació
- Evitar el deteriorament de la qualitat i seguretat dels productes durant aquesta fase
- Conèixer les dates exactes de congelació i descongelació de cada aliment

REQUISITS A COMPLIR

CONCEPTES GENERALS

- Utilitzar recipients nets i desinfectats
- Correcta higiene de mans en tot moment
- Disposar de congeladors i cambres en bon estat de manteniment i funcionament
- Tots els productes, tant en congelació com en descongelació, han d'estar protegits per film o recipient amb tapa

CONGELACIÓ

- Congelar com a mínim a -18°C
- Identificar productes amb dates de congelació
- Congelar productes frescos el mateix dia de recepció / elaboració
- No recongelar aliments que no hagin patit un tractament tèrmic previ

DESCONGELACIÓ

- Identificar productes amb dates de descongelació
- **La descongelació cal fer-la a 4°C (dins la nevera)**
- Separar els líquids de descongelació mitjançant recipients amb reixa i doble fons
- Producte descongelat s'ha de consumir en les 24 hores següents
- En cas de ser necessari descongelar ràpidament (emergències), es podrà fer ús del microones, sempre i quant es cuini el producte immediatament després. També es podran descongelar productes per cocció directa (fregidora)

CONTROLS A REALITZAR:

CONTROL SOBRE...	VALOR ÒPTIM	FREQUÈNCIA
Temperatura de congelació	-18°	1 cop al dia / congelador
Temperatura de descongelació	4°	1 cop al dia / nevera

ON REGISTRAR EL RESULTAT D'AQUESTS CONTROLS

R-PROD-01

PROTOCOL 6: TRACTAMENTS TÈRMICS

OBJECTIUS:

- Eliminar els microorganismes patògens dels aliments a través de la cocció
- Evitar la recuperació de microorganismes que hagin sobreviscut al procés de cocció

REQUISITS A COMPLIR

REQUISITS PER A LA COCCIÓ D'ALIMENTS

Requisits previs:

- Separar productes químics de la zona de cocció
- Separar residus i estris bruts de la zona de cocció
- Netejar la zona de cocció, forns, planxes, fregidores, campana, equips auxiliars segons pla de neteja (repàs diari)
- Reduir o evitar l'ús d'olles d'alumini, especialment en aliments àcids
- No utilitzar guants de làtex, o qualsevol altre material plàstic a la zona de cocció

Requisits de cocció:

- Garantir uns tractaments tèrmics adequats, que assegurin una reducció suficient de bacteris, fongs, etc. Els productes fets a base d'ou, carns picades, pollastre, etc. **NO PODEN QUEDAR CRUS**
- Els productes fets a base d'ou natural, caldrà garantir cocció de 75°C – 5 minuts

QUE CAL FER SI EL CONSUM DEL PRODUCTE CUINAT SERÀ DINS LES 2 HORES SEGÜENTS?

Si el consum del producte cuinat no és immediat, sinó que s'efectuarà dins les properes 2 hores, caldrà:

- Mantenir el producte cuit per sobre de 65º fins el moment del consum
- Caldrà protegir el producte de contaminacions exteriors amb film perforat (per evacuar el vapor d'aigua)
- Utilitzar armaris calents, bany maria, forn a 80º o foc a mínima potència per a mantenir calent

QUE CAL FER SI EL CONSUM DEL PRODUCTE ES REALITZARÀ MÉS ENLLÀ DE LES 2 HORES SEGÜENTS?

Els productes cuinats que es consumeixin en fred (cremes, per exemple), o que s'hagin preparat per un consum posterior a les 2 hores de la seva elaboració, caldrà refredar-los adequadament:

- Separar i protegir els productes en refredament de focus de contaminacions
- Utilitzar sistemes de refredament ràpid:
 - Repartir el producte en recipients de poca alçada i molta base. Deixar refredar a temperatura ambient fins els 35°C (aprox.). Quan estigui a aquesta temperatura, es protegirà correctament, i s'ubicarà a la cambra o nevera (4º)
 - Bany de gel: omplir la pica amb aigua i gel, i submergir l'olla calenta per que es refredi més ràpid

CONTROLS A REALITZAR:

CONTROL SOBRE...	VALOR MÍNIM		FREQUÈNCIA
Temperatura i temps de cocció	65º - 30 minuts 75º - 5 minuts	85º - 2 minuts 95º - 30 segons	1 producte / dia
Temperatura de manteniment calent	>65º (màxim 2 hores)		1 cop al dia
Temperatura i temps de refredament	De 65º a 8º en 2 hores De 8º a 4º en 2 hores		Cada refredament

ON REGISTRAR EL RESULTAT D'AQUESTS CONTROLS

R-PROD-01

PROTOCOL 7: MANIPULACIÓ DE PRODUCTE ELABORAT

OBJECTIUS:

Evitar la contaminació dels aliments cuinats, amanides desinfectades o productes que no es cuinen (entrepans freds)
 Evitar la multiplicació o augment de perills presents a l'aliment

REQUISITS A COMPLIR

La manipulació d'un producte elaborat, que ja està **llest per consum**, ha de realitzar-se minimitzant el risc de contaminació, ja que no hi haurà cap tractament posterior que elimini els perills que incorporem per mala pràctica.

- El producte elaborat no es podrà dipositar en superfícies on s'hagin treballat productes crus, sense que abans s'hagi realitzat una neteja i desinfecció.
- Per tallar o manipular productes acabats caldrà utilitzar estris nets i desinfectats
- Quan calgui utilitzar les mans, caldrà complir amb les més estrictes condicions d'higiene personal, en especial en lo que refereix al rentat de mans. També es poden fer servir de guants d'un sol ús (de vinil o làtex).
- No deixar plats cuinats, plats freds o amanides llarga estona a temperatura ambient.
 - Productes calents: mantenir per sobre de 65º
 - Productes freds guardats a 4º o exposats a 8º
- No deixar producte acabat, en espera, prop de focus contaminants (cubells de brossa, lavabos, zona de neteja, etc.)

CONTROLS A REALITZAR:

CONTROL SOBRE...	VALOR CRÍTIC	FREQUÈNCIA
Condicions de manipulació producte elaborat	Complir amb el que es descriu en aquest protocol	De manera constant

PROTOCOL 8: EXPOSICIÓ I SERVEI

OBJECTIUS:

- Evitar la contaminació dels aliments durant el servei del menjars preparats
- Evitar la multiplicació o augment de perills presents a l'aliment
- Eliminació, o reducció, de perills presents a l'aliment

REQUISITS A COMPLIR

REQUISITS PER AL EMPLATAT I SERVEI

- Màxima higiene de mans en l'emplatat i servei de menjar. Si cal, utilitzar guants d'un sol ús.
- No tocar la cara interna de plats i gots amb les mans
- Utilitzar estris nets i desinfectats per a servir cada safata de producte elaborat. Canviar els estris en cada canvi de safata.
- No reutilitzar safates i estris. Cada safata es servirà amb el seu estri corresponent i, un cop acabats, es deixaran per rentar

EXPOSICIÓ DE TAPES EN VITRINA REFRIGERADA (EN CAS DE DISPOSAR-NE)

- En cas de disposar d'expositors de menjars, cal que estiguin nets i desinfectats abans de posar-hi el producte (**es recomana fer neteja a fons cada dia dels expositors**)
- Mantenir i exposar el producte fred de consum del dia a 8°C
- Al final del dia, les tapes exposades a 8º que no s'hagin consumit, hauran de ser eliminades. A 8º només es pot mantenir el menjar durant 24 hores

CONTROLS A REALITZAR:

CONTROL SOBRE...	VALOR CRÍTIC	FREQUÈNCIA
Temperatura de la vitrina d'exposició de tapes	<8º	1 cop al dia

REGISTRES:

R-PROD-01

CONTROL SETMANAL PROCESSOS PRODUCTIUS

DIA INICI SETMANA:

TEMPERATURES EQUIPS DE FRED

M: matí T: tarda P: producte

	Dilluns			Dimarts			Dimecres			Dijous			Divendres			Dissabte			Diumenge		
	M	T	P	M	T	P	M	T	P	M	T	P	M	T	P	M	T	P	M	T	P
NEVERA 1	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
NEVERA 2	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
NEVERA 3	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
NEVERA 4	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
NEVERA 5	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
NEVERA 6	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
NEVERA 7	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
CONGELADOR 1	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
CONGELADOR 2	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
CONGELADOR 3	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C

	Temp. Final	Temps	Temp. Final	Temps	Temp. Final	Temps	Temp. Final	Temps	Temp. Final	Temps	Temp. Final	Temps	Temp. Final	Temps
COCCIÓ °C	 °C	 °C	 °C	 °C	 °C	 °C	
Producte														

	Temperatura manteniment	Temperatura manteniment	Temperatura manteniment	Temperatura manteniment	Temperatura manteniment	Temperatura manteniment
MANTENIMENT CALENT °C °C °C °C °C °C

	Temperatura exposició	Temperatura exposició	Temperatura exposició	Temperatura exposició	Temperatura exposició	Temperatura exposició
EXPOSICIÓ EN VITRINA °C °C °C °C °C °C

FIRMA RESPONSABLE						
--------------------------	--	--	--	--	--	--

PROCEDIMENT DE CONTRACTACIÓ AMB PUBLICITAT

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS

**PER ARRENDAMENT D'ESPais DISPONIBLES A LES
DIFERENTS ESTACIONS D'FGC PER A INSTAL·LACIÓ
D'ESTANDS DE VENDA, INSTAL·LACIÓ DE MÀQUINES
AUTOEXPENEDORES O CAIXERS AUTOMÀTICS, PER A LA
SEVA EXPLOTACIÓ COM A NEGOCI**

ÍNDIX

1.	OBJECTE DEL PLEC	2
2.	DESCRIPCIÓ DE LES POSSIBLES ACTIVITATS A REALITZAR	2
3.	CONDICIONS GENERALS DE L'EXPLOTACIÓ	3
3.1.	AMPLIACIÓ O CANVI D'ACTIVITAT	3
3.2.	CESSIÓ DE DRETS	3
3.3.	HORARIS COMERCIALS	4
3.4.	ATENCIÓ AL CLIENT I RECLAMACIONS	4
3.5.	LLENGUA DE TREBALL.....	4
4.	RESPONSABILITATS.....	4
5.	PLA DE NEGOCI.....	5
6.	MODEL BÀSIC D'EXPLOTACIÓ PER A LA INSTAL·LACIÓ DE MÀQUINES D'AUTOEXPENDEDORES, CAIXERS AUTOMÀTICS	5
7.	ORGANITZACIÓ.....	6
8.	PERSONAL.....	6
9.	ADEQUACIÓ DELS ESPAIS	6
10.	DISPONIBILITAT DELS ESPAIS.....	7
11.	OFERTA	7
12.	INFORMACIÓ ADDICIONAL I/O VISITES	8

1. Objecte del plec

El present Plec de Clàusules Tècniques Particulars té per objecte establir les condicions que han de regir la licitació pel procediment amb publicitat i posterior execució del contracte per l'arrendament d'espais disponibles a les diferents estacions d'FGC per a la instal·lació d'estands de venda, instal·lació de màquines autoexpendedoras o caixers automàtics, per a la seva explotació com a negoci, complementant allò especificat en el Plec de Clàusules Administratives.

Les condicions i tarifes per a l'arrendament dels espais disponibles a les estacions d'FGC de les línies Metropolitanas i de la línia de Lleida – La Pobla de Segur es posaran a disposició dels possibles clients a l'enllaç: <http://www.impuls.fgc.cat>.

Aquestes condicions tenen caràcter públic i permanent i mentre no es modifiquin de forma expressa les característiques o condicions de les mateixes que anul·lin o rectifiquin les presents.

Tot allò no especificat al present plec particular, el licitador haurà d'acomplir l'especificat en el Plec de Prescripcions Tècniques Generals d'FGC, així com en les normatives d'obligat compliment, en especial aquelles relatives a la seguretat i higiene en el treball.

2. Descripció de les possibles activitats a realitzar

Els licitadors podran proposar per cada espai el tipus de negoci o explotació que es vulgui desenvolupar, que de forma indicativa i no exhaustiva poden ser:

- Estand per a la venda de productes o serveis associats a
 - Mobilitat en el transport
 - Comercial
 - Assistencial
 - Educatiu
 - Recreatiu cultural i social
 - Recreatiu de restauració
 - Recreatiu esportiu
- Instal·lació de màquines autoexpendedoras
- Instal·lació de caixers automàtics

Igualment, els licitadors podran proposar altres activitats a realitzar, explicitant les condicions en que pensen portar-les a terme i la contraprestació econòmica que se'n derivarà per a FGC. Per la seva part, FGC es reserva el dret de rebutjar parcialment o total l'execució d'aquestes activitats complementàries.

Sigui quina sigui la destinació que l'adjudicatari doni a l'espai arrendat ho haurà de fer d'acord amb la normativa vigent existent que reguli l'activitat proposada. Així mateix, haurà de respectar les successives ordenances comercials i municipals pertinents que siguin d'aplicació.

Queden exclosos els usos següents:

- Jocs i apostes, a excepció de les màquines escurabutxaques i loteries oficials autoritzades.
- Comerç sexual.
- Les vendes i transaccions il·lícites que puguin suposar infraccions legals i/o defraudació de les finances públiques.

3. Condicions generals de l'exploració

- **Per a Espais a les estacions per a la instal·lació de màquines d'autoexpendedores, caixers automàtics o estands de venda de llarga durada (>1 mes)**

Seràn les mateixes per tots els espais independentment de la seva ocupació en m² o durada, admetent-se només aquelles variacions que vinguin determinades per la diferent proposta d'exploració, distribució i grandària destinats a l'activitat proposada i d'acord amb el Pla de Negoci a lliurar segons el que s'indica en l'apartat 5.

Aquest Pla de Negoci continuarà, com a mínim, les especificacions pel que fa a la resta de punts que es tracten en el present apartat, i servirà com a patró per a la mesura de la qualitat del servei.

Les desviacions del Pla de Negoci, en quant representin minva de la qualitat, seràn considerades com a faltes de desenvolupament incomplet o defectuós de l'activitat, i per tant susceptibles de penalització, tal i com s'especifica en el Plec de Clàusules Administratives.

Els licitadors s'hauràn de comprometre a l'exploració del servei proposat durant tot el període de vigència de la contractació, amb les següents condicions:

- L'adjudicatari gestionarà l'activitat de l'exploració amb risc per compte propi.
- FGC en cap cas serà responsable de les obligacions concretes per l'adjudicatari, o dels danys i perjudicis causats per aquest a terceres persones.
- En la gestió de la seva activitat, l'adjudicatari haurà de procurar la màxima diligència, qualitat i professionalitat, així com el compliment de la normativa reguladora del servei de que es tracti.

- **Per a Espais per a la instal·lació de estands de venda de curta durada (< 1 mes)**

Seràn les mateixes per tots els espais independentment de la seva ocupació en m² o durada, admetent-se només aquelles variacions que vinguin determinades per la diferent proposta d'exploració, distribució i grandària destinats a l'activitat proposada.

Els licitadors s'hauràn de comprometre a l'exploració del servei proposat durant tot el període de vigència de la contractació, amb les següents condicions:

- L'adjudicatari gestionarà l'activitat de l'exploració amb risc per compte propi.
- FGC en cap cas serà responsable de les obligacions concretes per l'adjudicatari, o dels danys i perjudicis causats per aquest a terceres persones.
- En la gestió de la seva activitat, l'adjudicatari haurà de procurar la màxima diligència, qualitat i professionalitat, així com el compliment de la normativa reguladora del servei de que es tracti.

3.1. Ampliació o canvi d'activitat

L'espai es destinarà exclusivament a l'activitat per a la qual s'ha presentat oferta.

S'admet la possibilitat d'una ampliació en el número de màquines autoexpendedores o caixers automàtics o estands de venda durant la vigència del contracte, sempre que el titular ho sol·liciti per escrit a FGC, qui estudiarà en el seu moment la procedència o no d'allò demanat, i obligant-se l'adjudicatari a respectar les tarifes d'ocupació d'espais vigents en cada moment.

3.2. Cessió de drets

L'adjudicatari no podrà, en cap moment, subrogar, cedir o traspasar els drets que el futur contracte li confereix, sense l'autorització prèvia per escrit per part d'FGC.

3.3. Horaris comercials

La disponibilitat dels espais per a activitats de venda hauran d'acomplir amb les normatives que regulin l'activitat per a la qual tinguin la corresponent llicència.

Es prestarà servei ininterrompudament i de la forma que estableixin les disposicions del Govern, laborals o de qualsevol altra classe. Els horaris d'explotació s'ajustaran el màxim possible als del servei ferroviari, no podent en cap cas restar els locals oberts en les hores que l'estació no es troba oberta al públic.

En qualsevol cas, l'horari mínim d'obertura serà a partir de les 6.00 i de tancament fins a les 21.00 hores en dies laborables.

L'adjudicatari no podrà reclamar cap mena d'indemnització en cas de força major o accident que impossibiliti el funcionament dels espais cedits, robatori, incendi, etc., però sí podrà tenir assegurat -al seu càrrec- contra tot risc de sinistres, tot el material i estris que formin part de l'explotació objecte d'aquesta licitació.

Pel que fa a l'activitat comercial relacionada amb màquines d'autoexpendedores o caixers automàtics l'única limitació d'horaris serà la que delimita l'obertura i tancament de l'estació.

3.4. Atenció al client i reclamacions

Els adjudicataris s'han de comprometre a disposar, dels mecanismes adients per a poder atendre les possibles reclamacions i/o incidències posant a disposició dels seus clients, en lloc visible les dades de contacte per a respondre de forma immediata davant dels clients de possibles avaries o mal funcionament. Aquestes dades han d'incloure obligatòriament un número de telèfon gratuït per a atendre les possibles reclamacions dels clients.

Al marge de la resta de consideracions legals, les persones autoritzades per FGC podran, en tot moment, sol·licitar les còpies dels registres de reclamacions per a la seva inspecció.

3.5. Llengua de treball

S'ha d'emprar el català en els rètols, publicacions, avisos i altres comunicacions de caràcter general, que tinguin una relació directa amb l'execució de les prestacions objecte del contracte. Tot això, d'acord amb les regulacions contingudes a la Llei 17/1998 de 7 de gener de política lingüística.

D'acord amb el que preveu l'article 4 del Decret 107/1987 de 13 de març, pel que es regula l'ús de les llengües oficials per part de l'Administració de la Generalitat, els llistats de preus i altres documents que es generin durant l'execució del contracte, hauran d'ésser en català.

L'adjudicatari en compliment de la normativa que ho regula, es compromet a emprar com a mínim l'idioma català, tant parlat com escrit, en totes les relacions comercials que mantingui a l'interior de les instal·lacions d'FGC, especialment pel que fa a l'etiquetatge, instruccions d'ús, retolació i embalatge dels productes que pugui oferir.

4. Responsabilitats

- Com que el personal al servei de l'adjudicatari no ha d'intervenir en les operacions de les estacions ni ha de circular per les vies, FGC queda exonerat de tota responsabilitat pels accidents que aquest personal pugui patir en passar els trens o en fer-se les maniobres, ja que hauran d'estar tots ells assegurats contra accidents de treball, d'acord amb la legislació vigent.
- L'adjudicatari indemnitzarà a tercers pels danys de qualsevol mena que es puguin produir a les persones o a les coses, com a conseqüència del servei, per actes propis o dels seus empleats, amb

total indemnitat d'FGC, que repercutirà a l'adjudicatari les responsabilitats que el poguessin afectar i aquest les atindrà tot seguit.

- L'adjudicatari no podrà reclamar a FGC cap indemnització en cas de robatori, incendi, etc., si bé pot tenir assegurat al seu càrrec tot el material i estris, contra tot risc de sinistres.
- Tampoc no podrà reclamar cap indemnització a FGC per no poder atendre l'objecte de la present licitació ni del futur contracte, per causes de força major o què siguin alienes al ferrocarril.
- Tots els impostos, contribucions i tributs municipals, provincials, regionals i de l'Estat que, per tots els conceptes, puguin ser exigits tant pel que fa al local com a l'explotació del negoci o indústria que s'hi realitzi, seran satisfets directament per l'adjudicatari.

5. Pla de negoci

Només en el cas de licitar a **per a Espais a les estacions per a la instal·lació de màquines d'autoexpendedores, caixers automàtics o estands de venda de llarga durada (>1 mes)**, s'haurà de presentar de forma obligatòria el Pla de Negoci que proposa pels seus serveis, on com a mínim s'hauran de descriure els següents aspectes:

- Concepte
- Objectius generals
- Descripció del producte
- Mercat objectiu
- Model de Negoci i Pla financer
- Inversió prevista
- Expectatives d'ingressos generals.

Aquest Pla de Negoci servirà com a patró per a la mesura de la qualitat del servei pel que s'ha presentat oferta.

Les desviacions i/o modificacions respecte al mínim sol·licitat, en quant representin minva de la qualitat, seran considerades com a faltes de desenvolupament incomplet o defectuós de l'activitat, i per tant susceptibles de penalització en la seva valoració.

Aquesta Pla de negoci contindrà totes les explicacions, dissenys, plànols, etc., que siguin necessaris per a la completa definició del Pla.

FGC es reserva el dret de proposar, abans de l'adjudicació definitiva, aquelles modificacions que, al seu entendre, siguin necessàries per a la correcta explotació.

6. Model bàsic d'explotació per a la instal·lació de màquines d'autoexpendedores i caixers automàtics

- La recàrrega de les màquines d'autoexpendedores i caixers automàtics s'ha de fer fora de les franges horàries considerades punta, estant en funció de les estacions i la localització de les mateixes.
- La neteja de les màquines d'autoexpendedores i caixers automàtics, anirà a càrrec de l'explotador, que ha de complir els estàndards propis de la companyia, i ha de realitzar-se, com a mínim, una neteja de les mateixes al mes, dins de la franja horària que es determini.
- El personal responsable del recàrrec, manteniment i neteja de les màquines haurà d'anar correctament identificat i uniformat.

- El temps de resposta per part del servei tècnic, en relació a les avaries que es poguessin produir serà de 24 hores (exclosos festius). Així mateix, els actes de vandalisme ocasionats sobre les màquines, ja sigui que afectin al funcionament de les mateixes ja sigui que afectin la imatge tindran el mateix temps de resposta per part del servei tècnic, sempre que es puguin reparar en el mateix emplaçament. En cas contrari, el temps de posada en marxa serà el temps de reparació.
- Haurà d'aparèixer de manera clara en el frontal de les màquines el nom de l'empresa explotadora, així com el telèfon gratuït de contacte en cas que es donés algun tipus d'incidència (no devolució del canvi, no lliurament del producte ,. etc.) , en qualsevol cas i prèvia comprovació si es considera oportú per l'explotador, se li reemborsarà l'import reclamat al client en un període no superior a la setmana.

7. Organització

L'adjudicatari designarà un responsable amb capacitat de prendre decisions per aconseguir l'objectiu principal del contracte.

El personal de l'adjudicatari que estigui treballant en FGC, atindrà en tot moment les indicacions que pugui donar personal d'FGC.

Per tal que l'adjudicatari pugui realitzar els treballs de manteniment i/o adequació a les dependències d'FGC, el seu personal haurà d'estar prèviament autoritzat per FGC, i aquesta haurà de ser-ne coneixedora, segons el protocol que s'establirà oportunament.

El personal de l'empresa adjudicatària complirà en tot moment amb els requisits que el Codi de Conducta d'FGC marqui per als seus clients.

8. Personal

L'adjudicatari podrà contractar, per al servei de què es tracta en aquest document, personal que haurà d'estar declarat, d'acord amb la legislació vigent, a efectes de pagament d'Assegurances Socials.

Aquest personal dependrà únicament i exclusivament de l'adjudicatari, sense relació ni lligam laboral de cap classe amb FGC, i amb absoluta indemnitat per a FGC.

La contractació per part de l'adjudicatari del personal necessari per a l'exercici i desenvolupament del contracte no confereix a aquests treballadors la condició de personal d'FGC ni crea cap relació d'ocupació o de dependència respecte a FGC. La seva situació i retribució es regiran per la legislació laboral, a càrrec exclusiu de l'adjudicatari.

Tot el personal que estigui al servei del públic haurà de vestir correctament, amb el vestuari propi de l'ofici, haurà de ser amable amb el públic i haurà d'entendre la llengua catalana.

9. Adequació dels espais

Aniran a càrrec de l'adjudicatari els costos del transport, instal·lació i connexió de les màquines autoexpendedoras, caixers automàtics o estands fins l'emplaçament definitiu i, si és el cas, fins a la caixa de connexió elèctrica que FGC posarà a la seva disposició, a una distància màxima de 5 metres de la ubicació de la màquina o estand.

En el cas que FGC no disposi de caixa de connexió elèctrica en la ubicació sol·licitada per l'adjudicatari, la instal·lació de la mateixa anirà a càrrec del mateix, i haurà d'acomplir les condicions exigides per FGC tant a nivell del tipus de material elèctric com a nivell d'acabats.

La instal·lació des d'aquest punt fins a la màquina, caixer o estand ho serà a càrrec de l'adjudicatari, i haurà de complir les condicions exigides per FGC tant a nivell del tipus de material elèctric com a nivell d'acabats.

Totes les màquines d'autoexpendedores i caixers automàtics (si és el cas) hauran de tenir el sostre inclinat, de manera que en cap cas es pugin dipositar objectes en el sostre i consistència antivandàlica i hauran d'estar fixades al terra.

Els elements instal·lats per l'adjudicatari ho seran pel temps de durada del contracte, i hauran de ser retirats a la seva finalització.

En qualsevol cas, FGC es reserva el dret durant la vigència del contracte de determinar la retirada d'algun o totes les màquines, caixers o estands mitjançant comunicació raonada a l'adjudicatari amb un termini de preavis mínim de 30 dies.

L'adjudicatari haurà de retirar al seu càrrec la màquina, caixer o estand, en un termini màxim de quinze dies naturals una vegada finalitzat el contracte, i si no ho fa durant aquest termini, l'adjudicatari pagarà a FGC 50,00€ per dia i màquina, caixer o estand en concepte de penalització, sense que l'adjudicatari tingui dret a rebre d'FGC cap mena de contraprestació.

10. Disponibilitat dels espais

- **Per a Espais a les estacions per a la instal·lació de màquines d'autoexpendedores, caixers automàtics o estands de venda de llarga durada (>1 mes)**

FGC lliurarà els espais, en el període que va des de la data d'adjudicació fins la data efectiva d'entrada de l'adjudicatari, cas de tenir-ne la disponibilitat, cosa que es formalitzarà amb la corresponent Acta de Disponibilitat o en cas d'espais per estands de venda de curta durada (< 1 mes) amb comunicació escrita a l'efecte.

D'acord amb l'objecte de l'activitat, la no obtenció de llicències, permisos i autoritzacions que afectin a un o més dels espais que són objecte de la mateixa i que impedeixin l'execució del contracte, en un termini màxim de 2 mesos, comptador des de la data de l'Acta de Disponibilitat, seran causa de rescissió automàtica, total o parcial, del mateix.

Si l'activitat comercial no estigués operativa en un termini màxim de 3 mesos comptadors des de la data de l'Acta de Disponibilitat, per causes imputables a l'adjudicatari, el contracte devengarà a partir d'aquell moment la renda establerta.

El període de facturació començarà a meritjar quan l'adjudicatari iniciï l'activitat, fora dels casos expressats en els paràgrafs anteriors, cosa que es reflectirà en el corresponent document d'Acta d'Inici d'Activitat signat per l'adjudicatari i FGC.

- **Per a Espais per a la instal·lació de estands de venda de curta durada (< 1 mes)**

FGC lliurarà els espais, en el període sol·licitat i un cop rebuda la documentació requerida i el pagament per avançat de l'import de l'arrendament.

D'acord amb l'objecte de l'activitat, el fet de no estar en possessió de la corresponent llicències, permisos i autoritzacions que afectin a un o més dels espais que són objecte de la mateixa i que impedeixin l'execució del contracte seran causa de rescissió automàtica del mateix.

11. Oferta

- **Per a Espais a les estacions per a la instal·lació de màquines d'autoexpendedores, caixers automàtics o estands de venda de llarga durada (>1 mes)**

Els licitadors presentaran una oferta econòmica per l'espai o espais que desitgin explotar i per una durada del contracte d'un mínim de 1 mes a 5 anys per a estands de venda i d'un mínim de 5 anys a un màxim de 10 anys per a instal·lació de màquines autoexpendedores o caixers automàtics.

L'oferta s'haurà de presentar d'acord amb el model que s'especifica en el Plec de Clàusules Administratives, que consistirà en una renda mensual fixa per cada estand, màquina o caixer instal·lat i

pagador per mensualitats avançades, i en el cas de les màquines d'autoexpendedores afectades, una renda mensual variable (%), pagadora per mesos vençuts en base a les vendes realitzades en el mes anterior.

L'oferta que es presenta per a l'arrendament de diferents espais, es considerarà com a oferta principal, que serà ampliable durant la vigència del contracte amb més espais on instal·lar màquines d'autoexpendedores, caixers automàtics o estands que serà valorada com a millora de l'oferta principal.

Les ampliacions que es sol·licitin es regiran per les mateixes condicions econòmiques i tècniques que les contractades inicialment, amb la corresponent actualització d'importos que correspongui segons la durada del contracte.

- **Per a Espais per a la instal·lació de estands de venda de curta durada (< 1 mes)**

Els licitadors presentaran una oferta econòmica per l'espai o espais que desitgin explotar i per una durada del contracte inferior a 1 mes.

L'oferta que es presenta per a l'arrendament de diferents espais, es considerarà com a oferta principal, que NO podrà ser ampliada en cap cas ni en la seva durada ni per altres espais.

12. Informació addicional i/o visites.

Els licitadors que desitgin aclariments addicionals hauran de comunicar-ho per escrit, al correu electrònic: impuls@fgc.cat indicant les dades bàsiques següents:

- Nom empresa o persona interessada
- Dades de les persones interessades:
 - Nom i cognoms
 - DNI
 - Adreça
 - Població
 - Telèfon de contacte
 - Correu electrònic