



## DECLARACIÓ RESPONSABLE PER AL SUBMINISTRAMENT OCASIONAL D'ALIMENTS PER PART D'ASSOCIACIONS I ENTITATS SENSE ÀNIM DE LUCRE

### DADES DE L'ENTITAT

Nom de l'entitat: \_\_\_\_\_

NIF: \_\_\_\_\_

Domicili social: \_\_\_\_\_

Persona de contacte: \_\_\_\_\_

Telèfon: \_\_\_\_\_

Adreça de correu electrònic: \_\_\_\_\_

### DADES DE L'ACTIVITAT

Nom de l'activitat: \_\_\_\_\_

Data i horari: \_\_\_\_\_

Lloc: \_\_\_\_\_

Persones destinatàries:

- Activitat oberta a la ciutadania  
 Activitat exclusiva per a persones relacionades amb l'associació

Nombre de comensals estimat: \_\_\_\_\_

Hi haurà consum in situ?  SÍ  NO

### PRODUCTES ALIMENTARIS SUBMINISTRATS

- Begudes sense elaboració  
 Còctels o altres begudes elaborades. Especificar: \_\_\_\_\_  
 Entrepans freds (embotit, formatge...)  
 Entrepans elaborats (vegetals, hummus, biquinis...)  
 Entrepans calents (botifarra, bacó...)  
 Plats cuinats. Especificar: \_\_\_\_\_  
 Coques casolanes  
 Xocolata desfeta  
 Creps  
 Altres. Especificar: \_\_\_\_\_



## DECLARACIÓ RESPONSABLE PER AL SUBMINISTRAMENT OCASIONAL D'ALIMENTS PER PART D'ASSOCIACIONS I ENTITATS SENSE ÀNIM DE LUCRE

### MANIPULACIÓ I CONSERVACIÓ DELS ALIMENTS

Qui elaborarà els aliments?

- Una empresa de càterring. Nom i número de RSIPAC: \_\_\_\_\_
- Un establiment de restauració. Nom: \_\_\_\_\_
- Persones voluntàries de l'entitat: Tenen formació en manipulació d'aliments  SÍ  NO

On i quan s'elaboraran els aliments?

- In situ el mateix dia de l'esdeveniment
- Es faran preparacions prèvies en domicilis particulars
- Altres: \_\_\_\_\_

De quins equips es disposarà per a mantenir els aliments a temperatura controlada?

- Neveres  Caixes isotèrmiques  Graelles  Cremadors de gas
- Altres: \_\_\_\_\_

### DECLARACIÓ RESPONSABLE

Jo \_\_\_\_\_ amb document d'identitat \_\_\_\_\_

com a persona que presideix l'entitat, declaro sota la meva responsabilitat que:

- Són certes i exactes totes les dades especificades en aquest escrit i que estic informat/da que l'Administració pot comprovar-ne la veracitat.
- Em comprometo a comunicar a l'Administració totes les modificacions de l'activitat.
- He llegit i em comprometo a seguir les recomanacions sanitàries que figuren a l'annex mentre exerceixi l'activitat.

Granollers, \_\_\_\_\_ de/d' \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_\_

Signatura de la persona que presideix l'entitat:

#### Política de privacitat

· Les vostres dades són tractades per l'Ajuntament de Granollers en relació amb la gestió dels serveis públics municipals en matèria de salut pública.  
· Base jurídica del tractament: tractem les vostres dades per al compliment d'una missió feta en interès públic, exercici de poders públics i compliment d'obligació legal.  
Podeu ampliar aquesta informació a: [www.granollers.cat/politica-de-privacitat](http://www.granollers.cat/politica-de-privacitat)  
· Drets: podeu exercir els vostres drets d'accés, rectificació, supressió, portabilitat de dades, limitació i d'oposició al tractament adreçant-vos a l'a/e: oac@granollers.cat o per correu postal: Ajuntament de Granollers, Porxada, 6, 08401 Granollers (Barcelona)



## DECLARACIÓ RESPONSABLE PER AL SUBMINISTRAMENT OCASIONAL D'ALIMENTS PER PART D'ASSOCIACIONS I ENTITATS SENSE ÀNIM DE LUCRE

### ANNEX: RECOMANACIONS SANITÀRIES PER A L'ELABORACIÓ I EL SUBMINISTRAMENT D'ALIMENTS

- És necessari poder acreditar l'origen de tots els ingredients. Per això cal que els ingredients es comprin en establiments autoritzats i es guardin els tiquets de compra o la factura fins una setmana després del servei.
- En el cas d'elaborar menjars preparats per més de 40 persones és recomanable guardar una mostra del menjar elaborat durant una setmana. Aquesta mostra caldrà guardar-la en refrigeració o en congelació.
- En el moment del servei és convenient disposar de la informació relativa als al·lèrgens per escrit per a poder-la facilitar a les persones consumidores que ho demanin.
- A l'hora de servir, cal que les persones consumidores portin la vaixel·la o bé que aquesta sigui d'un sol ús. I, en el cas de vaixel·la d'un sol ús, caldrà gestionar correctament el residu.
- Els plats cuinats cal que es consumeixin de forma immediata després de la seva elaboració i, en cap cas, el temps entre l'elaboració i el consum ha de superar les dues hores. Si se supera aquest temps és necessari mantenir-ho en condicions de refrigeració o bé en calent.
- Cal coure completament els aliments, especialment la carn i els elaborats amb ou.
- Es recomana no subministrar pastissos, cremes, nates o altres aliments que no siguin estables a temperatura ambient, és a dir, que per a la seva conservació faci falta refrigeració. En cas que s'elaborin aquest tipus de productes caldrà disposar d'un equip de fred.
- Si els productes ho requereixen, caldrà disposar de nevera per tal de mantenir la cadena del fred en tot moment.
- Les persones que elaborin o serveixin aliments hauran de portar roba neta i en cas d'utilitzar guants, per evitar possibles al·lèrgies, és convenient que aquests no siguin de làtex (millor guants de vinil o nitril).
- Se seguiran les bones pràctiques de manipulació bàsiques: rentar-se les mans abans de començar a preparar aliments, després de manipular aliments crus, després de manipular escombraries, netejar, anar al lavabo...
- És convenient mantenir els aliments aïllats del terra i protegits de les inclemències meteorològiques (sol, pluja...).
- Els aliments sense envasar cal protegir-los de l'abast del públic.
- Les superfícies on s'elaborin els aliments hauran de mantenir-se netes i en bon estat i hauran d'impedir qualsevol risc de contaminació.
- És necessari mantenir separats els aliments crus dels aliments cuinats o que es consumiran sense cuinar per evitar contaminacions creuades.
- És necessari disposar d'un punt d'aigua potable pròxim a la zona de manipulació.
- És preferible utilitzar paper d'un sol ús per l'eixugat de superfícies, estris i mans.
- Caldrà evitar la presència d'animals domèstics a la zona de preparació d'aliments.