ANEXO IV
DOCUMENTACION A PRESENTAR

Se presentará una MEMORIA describiendo en que va a consistir la actividad a realizar en la que se indicará al menos:

Plano de distribución de la zona de cocina.
Alimentos y bebidas que se vayan a servir.
Procedimiento de elaboración de los alimentos que se preparen.
Plan de limpieza.
Equipos necesarios para el desarrollo de la actividad (mostradores, vitrinas, frigoríficos…)
Personal destinado a la actividad (camareros, cocineros, personal de limpieza..)

La empresa adjudicataria deberá presentar antes de la apertura:

Formación de los trabajadores en manipulación de alimentos
Diagnóstico de situación y certificado de realización de servicio emitido por empresa de control de plagas
Hojas de reclamaciones

NOMBRE: DAVID JOSÉ MESA VARGAS
PUESTO DE TRABAJO: CONCEJAL DELEGADO PARTIC. CIUDADANA, DEPORTES, FESTEJOS Y TURISMO
FECHA DE FIRMA: 09/05/2017
HASH DEL CERTIFICADO: FF9E01AF52ABA08073A02640FD17D0AF4F26CE6B
Firmado Digitalmente en el Ayuntamiento de Boadilla del Monte - https://carpetaciudadano.ayuntamientoboadilladelmonte.org - CSV: 28660IDOC2A0FE212D16CEC64C97