

ANEXO IV

Memoria descriptiva de las actividades de comida y restauración que se vayan a realizar (una por cada puesto), donde se incluirán como mínimo:

- Condiciones estructurales de la instalación
- Tipo de alimentos o comidas que se vayan a dispensar
- Procedimientos de manipulación y elaboración
- Suministradores
- Métodos de conservación si corresponde tanto de las materias primas como de los productos elaborados
- Eliminación de residuos
- Limpieza y desinfección de las instalaciones
- Formación de los manipuladores de alimentos