ANEXO IV

Memoria descriptiva de las actividades de comida y restauración que se vayan a realizar, 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.