

DOCUMENTACIÓN A APORTAR

PARA LA ELABORACIÓN E IMPLANTACIÓN DEL PLAN GENERAL DE HIGIENE P.G.H.

DATOS DE EMPRESA:

- LOGO EMPRESA (ARCHIVO .JPG O .PNG)
- NOMBRE COMERCIAL DEL ESTABLECIMIENTO
- DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

DATOS FISCALES

- TITULAR
- DIRECCIÓN
- CIF/NIF
- TELÉFONO
- EMAIL
- PDF DE LA LICENCIA DE APERTURA
- PDF PLANO DEL LOCAL (PROYECTO APERTURA DE LOCAL)
- PDF REGISTRO SANITARIO O LA SOLICITUD DE ESTE
- PDF ÚLTIMO RECIBO DE AGUA
- PRODUCTOS EMPLEADOS EN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE USO PROFESIONAL (MARCA Y FICHAS DE DATOS DE SEGURIDAD)
- CERTIFICADO CONTROL DE PLAGAS , PLANOS DE COLOCACIÓN Y PRODUCTOS EMPLEADOS (SI NO ES UNIVERSAN)

PARA EL PLAN DE FORMACIÓN ALIMENTARIA

- NÚMERO DE TRABAJADORES EN LA EMPRESA

RELACIÓN DE ESTOS INDICANDO:

- NOMBRE
- DNI/NIF
- NUMERO DE TELEFONO
- EMAIL
- PUESTO DESEMPEÑADO / FUNCIONES
- PDF DE SUS CERTIFICADOS DE FORMACIÓN ALIMENTARIA
- Los trabajadores que no posean certificado manipulador de alimentos, pueden obtenerlo matriculándose en nuestro campus de formación:
- [ir a MATRICULA alumnos](#)

PARA MENÚ DE ALÉRGENOS

- RELACIÓN DE INGREDIENTES DE CADA PLATO EN LA CARTA

PARA EL MENÚ Y CARTAS (QR-MESAS)

PDF CON EL DISEÑO DE LAS CARTAS , MENÚS Y OFERTAS QUE SE MOSTRARÁN AL LEER EL CÓDIGO QR

REMITIR DOCUMENTACIÓN VÍA EMAIL A gerencia@universan.es