

DOCUMENT CONTRACTUAL ENTRE EL TITULAR DE LES INSTAL·LACIONS I ELS OPERADORS QUE EN FAN ÚS ORIENTACIONS PER A L'ESTABLIMENT DE RESPONSABILITATS

El document contractual té com a objectiu establir la distribució de responsabilitats entre la persona titular* de les instal·lacions i els operadors* que en fan ús de l'obrador. Deixant clar que la responsabilitat sobre el producte final correspon a l'operador o persona física o jurídica en nom de la qual es porta a terme la comercialització. Aquest és un document orientatiu i viu que caldrà adequar a l'evolució del funcionament de cada obrador compartit. La persona titular ha de tenir un document d'identificació per a cadascun dels operadors econòmics que treballen a l'obrador compartit, amb les dades següents:

* Definicions de la GPCH en obradors compartits
(<https://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documentos-de-bones-practiques/guies-de-practiques-correctes-dhigiene-reconegudes-oficialment/obradors-compartits/>)

NOM I ADREÇA DE L'OBRADOR COMPARTIT:

OBRADOR DE L'ASSOCIACIÓ L'ECONAU

Poligon 24 Parcela 25 sector Santes Creus - 43860 L'Ametlla de Mar

DADES DEL TITULAR I/O GESTOR

Nom Associació l'Econau
NIF G10842219
Telèfon 606 520 233
Mail obrador@econau.org

DADES DE L'OPERADOR/ELABORADOR

Nom
NIF
Telèfon
Mail

ÀMBIT DE COMERCIALITZACIÓ

- ☐ No comercialitzo el meu producte, es per consum propi o regalar
- ☐ Estaria interessat/da en comercialitzar amb la marca Molí del Mar (sota condicions)
- ☐ Minorista Criteri de marginalitat segons el RD 1021/2022: $\leq 25\%$ del volum anual d'aliments comercialitzats amb altres minoristes de diferent titularitat, o ≤ 500 kg setmana de comercialització total (consumidor final i altres)
- ☐ Empresa alimentària

AUTORITZACIÓ MUNICIPAL:

RSIPAC:

Clau:

PRODUCTES QUE ELABORA:

.....
.....
.....

DIES DE TREBALL : DILLUNS-DIMARTS-DIMECRES-DIJOUS-DIVENDRES-DISSABTE-DIUMENGE

MESOS DE L'ANY: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

DIES MENSUALS DE TREBALL: DIES/MES

HORARI DE TREBALL: DEH fins aH i deH fins aH

ESPAIS QUE OCUPA:

- ☐ Zona de cocció
- ☐ Zona de preparació
- ☐ Zona de neteja
- ☐ Zona d'envasament
- ☐ Show cooking
- ☐ Magatzem ambm2

EQUIPAMENTS DEL TITULAR QUE UTILITZA

Equipament	Temps d'ús diari/setmanal	Comentari
Cuina industrial		
Forn de gas		
Mixer industrial		
Forn solar		
Assecadora solar		
Envasadora de líquids		
Taules de treball en inox		
Dipòsits en inox		
Rentavaixelles		

EQUIPAMENTS PROPIS QUE APORTA I NECESSITAT ENERGETICA:

Equipament	Consum (W/h)	Temps d'ús diari

Existeixen limitacions energètiques de l'espai, ja que és comparteix l'espai amb un molí de garrofa que fa servir també maquinaria. Es prega un ús responsable de l'energia. La il·luminació es proveïda per energia solar.

AL·LÈRGENS QUE MANIPULA:

	Cereals que contenen gluten: blat,		Fruita seca de clofolla: ametlles, avellanes,
--	------------------------------------	--	--

	ordi, sègol, civada, espelta, kamut	nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies i nous d'Austràlia
	Crustacis i productes que contenen crustacis	Ous i productes que contenen ou
	Peix i productes que contenen peix	Cacauet i productes que contenen cacauet
	Soia i productes que contenen soia	Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa)
	Api i productes derivats	Mostassa i productes derivats
	Grans de sèsam i productes que contenen grans de sèsam	Anhídrid sulfurós i sulfits en quantitats superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l (S=2)
	Tramussos i productes a base de tramussos	Mol·luscs i productes a base de mol·luscs

PREVISIÓ D'AIGUA QUE NECESSITA

US	LITRES DIARIS
Neteja d'instal·lacions, equips i estris	
Higiene personal (rentamans, ducha, váter hidraulic...)	
En preparacions alimentàries o per beure	

Existeixen limitacions de l'espai a nivell de disponibilitat d'aigua i es prega un ús responsable de la mateixa.

Queda prohibit el vessament de productes tòxics o que no siguin biodegradables per les aixetes, ja que poden afectar a la fauna i la flora del sistema de fitodepuració. Aquests productes hauran de ser llevats a la deixalleria municipal.

PROPOSTA PER A L'ESTABLIMENT DE RESPONSABILITATS PER A LA IMPLEMENTACIÓ DELS AUTOCONTROLS

Que a L'Ametlla de Mar es reuneixen, d'una part: nom Daniel Mendès Francès amb NIF 46125317J, en qualitat de representant de l'Associació l'Econau (d'ara en endavant l'Econau) com a titular de la instal·lació objecte de contracte situat a Polígon 24 Parcel·la 25 sector Santes Creus - 43860 L'Ametlla de Mar

I d'altra part, amb NIF/CIF,
amb domicili fiscal
operador/a, que actua com a usuari/ària de les instal·lacions referenciades anteriorment.

EXPOSEN

- Que l'Econau gestiona les instal·lacions del seu obrador compartit, situat al Polígon 24 Parcel·la 55 de l'Ametlla de Mar, que comparteixen amb altres elaboradors i amb un molí de garrofa.
- Que l'obrador disposa de zones comunes, equipaments i registre sanitari per a l'elaboració de productes agroalimentaris.
- Que l'arrendadora, com a empresa productora, està interessada a accedir a l'esmentat obrador.
- Que ambdues parts han accedit atorgar el present contracte d'arrendament respecte al referit obrador, instal·lacions i serveis en base als següents

ACORDEN

Durada del contracte:

El termini de duració del present contracte serà de 6 mesos des de la firma del contracte. Un cop transcorregut aquest període es renovarà el contracte automàticament per períodes de 1 any, si cap de les dues parts hi expressa cap inconvenient en un preavís d'un mes.

En el termini màxim d'un mes a comptar des de la notificació de la seva admissió definitiva, els beneficiaris hauran de subscriure un contracte.

Cessió, Subarrendament, Traspàs, Transformació

- El contracte es signa exclusivament amb la productora que consta en l'encapçalament del document, que és l'única autoritzada per poder fer ús de les instal·lacions de conformitat amb la petició i autorització.
- La productora no podrà en cap cas, subarrendar, traspasar o cedir el contracte a tercers, ja sigui total o parcialment, en forma onerosa o gratuïta, sense consentiment escrit per part de l'Econau.
- La infracció d'aquest apartat sense la corresponent autorització administrativa escrita donarà lloc a la resolució del contracte.
- En cas de la productora autoritzada sigui una societat, la fusió, transformació, absorció o escissió de la mateixa, determinarà la resolució del contracte, llevat el consentiment exprés i escrit per part de l'Econau

Quotes

- La productora usuària de l'obrador, abonarà a l'Econau, a l'any, en concepte de quota anual (a l'any següent es cobrarà un prorrateig de la quota pel temps que quedi fins a final d'annualitat de les quotes), el import de la quota €.

- L'abonament de la quota anual Transforma't es pot realitzar en dos pagaments, un a l'inici de l'activitat (màxim als 30 dies de la signatura d'aquest contracte) i l'altre transcorreguts tres mesos de la data anterior.
- La productora usuària de l'obra, abonarà a l'Econau, de forma mensual, en concepte de quotes diàries d'ús, l'import de les hores reservades i els serveis i subministrament que es cobrin a banda, més el corresponent IVA.

Condicions del local

La productora manifesta conèixer les característiques del local i els elements que la componen i que es posen a disposició per a la realització de l'activitat autoritzada. Aquests elements es troben en perfecte estat per a l'ús que es destinen, així com les instal·lacions de tota mena i estris afectats al servei.

La productora, respon del bon ús de les instal·lacions i estris posats a la seva disposició, fent-se càrrec de la reposició dels béns que hagin quedat inutilitzats per un mal ús o negligència o dels danys a les instal·lacions afectades per males pràctiques.

Responsabilitats

En cap cas es podrà fer ús de les instal·lacions per una activitat no autoritzada.

La productora es fa directament i exclusivament responsable dels danys que puguin ocasionar-se a les persones o als béns cedits, amb motiu de donar un ús o realitzar una activitat no autoritzada, tant per omissió com per negligència.

No es poden realitzar per la productora, cap mena d'obra o modificació de l'espai sense prèvia petició i autorització de l'Econau

Es fixa la següent taula de repartiment de responsabilitats:

PLANS DE CONTROL	TITULAR	OPERADOR /ELABORADOR
Pla de control de l'aigua	Descripció la procedència de l'aigua, del sistema de distribució i realitzar els controls analítics	Descripció dels usos de l'aigua per al seu procés productiu
Pla de neteja i desinfecció	Neteja espais comuns setmanal	Neteja de l'espai que ocupa i dels equipaments (detallats) que hagi usat dins l'horari de treball.
Pla de control de plagues	Contracte de desratització	Mantenir portes i mosquiteres tancades. No deixar entrar animals o persones no autoritzades.
Pla de manteniment	Manteniment de les instal·lacions que afectin les estructures del local i dels equipaments que aporta	Manteniment dels equipaments propis
Pla de gestió de residus	Gestió dels residus que genera Gestió de la pila de compost	Gestió dels residus que genera. • Contenidors de reciclatge a l'Ametlla de Mar: envasos, paper, vidre • Pila de compost: residus orgànics sense greixos • Deixalleria municipal: electrodomèstics, mobles,

		cartró, metalls, bateries, piles, bombetes, fluorescents, olis i greixos
Pla de control d'equips de fred i calor	Control del funcionament adequat dels equips de fred/calor	Control diari i registre de la temperatura dels aparells de fred/calor (mitjançant la lectura dels sistemes de control de temperatura)
Pla de control de proveïdors		Registres interns
Pla de control de traçabilitat		Registres interns
Pla de formació de manipuladors		Obligatori presentar el carnet de manipulació
Pla de gestió d'al·lèrgens		Comunicar al·lèrgens utilitzats
Compra del material:	Equips de clor, productes de N/D, material per a la Desinfecció, per a la prevenció de plagues, pals i cubells de fregar, cubells de residus	Material per a la Neteja (biodegradables)
Mesura correctora en funció de la deficiència detectada		
Deficiència en les analítiques de l'aigua	Verificar sistemes de tractaments d'aigua Contactar amb empresa de subministrament	
Deficiència en el registre del clor	Verificar sistema de tractament	
Deficiència en la N/D d'un espai comú	Comunicar a últim operari que hagi fet servir l'espai	
Registres de verificació	Registres	

Els prerequisits dels proveïdors, de la traçabilitat dels productes, de la formació dels manipuladors i de la gestió dels al·lèrgens són propis per a cada operador, de forma que la seva aplicació (descripció, implementació i registres de verificació) és responsabilitat única de cadascun dels elaboradors.

Per a la resta de prerequisits, cal establir la responsabilitat entre el titular i els elaboradors, i també la dels elaboradors entre ells. Dins del funcionament de l'obrador compartit han de quedar clars tots els procediments sobre seguretat alimentària, com i quan han de fer-se i qui els ha de dur a terme.

Aquests procediments estan recollits en el Document Pla d'autocontrols i en el reglament d'ús de l'obrador compartit.

Comunicació entre les parts davant d'incidències o canvis que puguin afectar la seguretat dels productes:

- Qualsevol incidència s'haurà d'informar el més aviat possible al responsable dels APPCC per telèfon i s'haurà de registrar en el registre d'incidències.

- Identificar causa de l'afectació i productes afectats.

Data d'inici de l'ocupació:

Data prevista de finalització de l'ocupació (si escau):

Data firma contracte:/...../.....

Lloc firma contracte:.....

El titular

L'Associació L'Econau

L'operador

.....

Preus 2024

Concepte	Socis Productors	Informa't	Forma't	Transforma't
Quota anual	Avançament de garrofes	100€	200€	500€
Durada quota	agost-juliol	gener-desembre		
Hora d'ús	12€/hora			6€/hora
Inclòs	Consum energètic i aigua			Espai magatzem de 2m2
Exclòs				Consum energètic i aigua
Neteja extra diària	15€/dia			
Tramitació alta nova clau RSIPAC (només si cal)	100€			

Preus sense IVA

Es cobrarà i es facturarà per mesos vençuts, excepte la quota que es anual, o semestral.