



## QÜESTIONARI D'AVALUACIÓ INICIAL (QAI 10) PRESENTACIÓ:

El Consell Comarcal del Maresme és l'Administració qui certifica les entitats que ofereixen serveis i activitats de menjadors socials (a escoles, hospitals, residències, cases de colònies, albergs...) amb un nivell òptim de qualitat. Aquesta competència implica donar suport tècnic a les entitats que ho sol·licitin, i vetllar pel compliment d'aquesta qualitat a través del seguiment de les seves instal·lacions, estructures i manipulacions.

A través d'aquest qüestionari QAI- que us presentem, avaluem el nivell òptim de qualitat de les activitats i serveis que gestioneu. Està basat en 10 criteris bàsics que fan referència a: viabilitat econòmica i els RRHH, l'organització, les mesures de prevenció i seguretat, i la programació de les activitats/serveis.

10 Criteris bàsics		Responsable	Control documentació/criticat: (***)Requisits d'obligat compliment. (**)Requisits d'obligat compliment a mig termini	
CONTROL ECONÒMIC	<b>1r Solvència econòmica, fiscal i financera</b>	a) Entitat que té contractat el personal i organitza l'activitat/servei	Documents certificats per: a)Seguretat Social pagada del personal que realitza l'activitat/servei. b)Hisenda: impostos al corrent pagament c)Entitat Bancària: solvència econòmica	(***) (***) (***)
	<b>2n Correspondència de les instal·lacions disponibles amb Reial Decret 3484/2000</b>	a) Entitat que gestiona el servei/activitat	a) Material de fàcil neteja i desinfecció. b) Circuits de treball sense creuaments c) Zones de preparació: carn i peix, vegetals, manipulació elaborats, recepció de plats bruts i rentat d'estrís i vaixel·la. d) Pica de rentat d'aliments, rentat d'estrís i rentamans d'ús exclusiu (en nombre suficient). e) Sistema mecànic de rentat de la vaixel·la, estrís i coberts. f) Capacitat de fred adequada a les necessitats. g) Abatedor de temperatura o sistema equivalent h) Dispositiu de manteniment del menjar en calent fins el servei <a href="#">Doc. Memòria descriptiva de les instal·lacions</a>	(***) (***) (***) (***) (***) (***) (***) (***)
ORGANITZACIÓ	<b>3r Preus equilibrats i no discriminatoris</b>	a) Entitat que gestiona el servei/activitat.	a) Preus orientatius de cobrament als usuaris, segons la normativa vigent de cada sector. b) Beques o descomptes per famílies nombroses...	(***) (**)
	<b>4t Sistema d'autocontrols basats en els principis APPCC</b>	a) Entitat que gestiona el servei/activitat	a) Pla de control de l'aigua. b) Pla de neteja i desinfecció c) Pla de control de plagues o empresa contractada. d) Pla de control de proveïdors. e) Pla de manteniment. f) Pla de control de temperatures. <a href="#">Doc. Plans i formularis de registre i avaluació</a>	(***) (***) (***) (***) (***) (***)



	<b>5è Pla de control d'al·lèrgens</b>	a) Entitat que gestiona el servei/activitat	a) Descripció de les matèries primeres amb ingredients al·lèrgics. b) Disposició de menús alternatius. c) Identificació dels al·lèrgens en menús i etiquetes. d) Fitxes de producte. <a href="#">Doc. Documents mostra per verificar els punts sol·licitats</a>	(***)  (**) (**)  (**)
PREVENCIÓ I SEGURETAT	<b>6è. Mesures expresses de seguretat i protecció dels menors en les infraestructures i en les activitats</b>	a) Entitat que gestiona el servei/activitat	a) Pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil. b) Protocol d'actuació en cas d'accident, malaltia o reacció al·lèrgica dels usuaris del servei/activitat. c) Coneixement del Pla d'emergència i evacuació de les instal·lacions. <a href="#">Doc. Còpia dels documents sol·licitats</a>	(**)  (***)  (***)
PROGRAMACIÓ	<b>7è Coherència nutricional amb les pautes de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària i de l'Agència Española Nacional de Seguridad Alimentaria.</b>	a) Entitat que gestiona el servei/activitat	a) Estratègia NAOS b) Pla integral per a la Promoció de la Salut mitjançant l'Activitat Física i l'Alimentació Saludable (PAAS). c) Recomanacions d'alimentació i activitat física per a centres d'acolliment residencial per a persones grans Altres guies de bones pràctiques d'alimentació i nutrició reconegudes oficialment. <a href="#">Doc. Documents mostra per verificar els punts sol·licitats</a>	(**) (**)  (**)
	<b>8è Elaboració correcte de menús segons normativa vigent, i inclusió de preferències i gustos culturals.</b>	a) Entitat que gestiona el servei/activitat	a) Correcta redacció de les programacions de menús. b) Informació aportada a les famílies. c) Menús alternatius segons la diversitat ètnica. <a href="#">Doc. Programació de menús, informacions entregades a les famílies i menús alternatius</a>	(***)  (**) (**)
	<b>9è Pla de formació continua del personal</b>	a) Entitat que gestiona el servei/activitat	a) Coneixements generals d'higiene alimentària. b) Coneixements dels APPCC. c) Coneixements dels requisits sanitaris i les condicions establertes per normativa segons l'activitat que desenvolupen <a href="#">Doc. Registre de l'Assistència a les activitats formatives i planificació anual</a>	(***)  (***) (***)
RECURSUS HUMANS	<b>10è Coneixement i experiència de l'empresa en la gestió d'activitats i serveis de restauració col·lectiva social.</b>	a) Entitat que gestiona el servei/activitat	a) Memòria d'activitats <a href="#">Doc. Document curricular de l'entitat</a>	(***)