



ACREDITACIÓ D'ESTABLIMENT "SENSE GLUTEN"

SOL·LICITUD (Restaurants- Hotels)

- 1. Sol·licitud d'acreditació de l'establiment**
- 2. Protocol d'elaboració**
- 3. Carta i declaració d'al·lèrgens**
- 4. Formació del personal**
- 5. Protecció de dades**

1. SOL·LICITUD D'ACREDITACIÓ DE L'ESTABLIMENT

Data:
Nom comercial:
Nom fiscal:
NIF:
Adreça fiscal completa (carrer, nº, CP i població):
Telèfon:
E-mail de contacte:
Pàgina web i xarxes socials (per difondre l'acreditació, si s'escau):

Dades persona contacte		Dades persona qui signarà el conveni	
Nom i cognom		Nom i cognom	
Telèfon:		Càrrec	
E-mail:		DNI:	
Càrrec:			

Sol·licito a SMAP - Associació Celiacs de Catalunya (marca amb una creu):

1. Associar-me (quota anual 72€ / desgravable)

Avantatges d'associar-te:

- Formació gratuïta online en celiaquia i restauració sense gluten.
- Formació per dissenyar, elaborar i servir plats per a persones celiaques sense cap risc, a càrrec del nostre Dept. Tècnic, per a tu i el teu equip (fins a 10 persones).
- Incorporació del nom del teu establiment a la Guia de restaurants online disponible per als socis i sòcies a la web i l'app, una vegada acreditat.
- Promoció del teu establiment a les nostres xarxes socials i a la newsletter als nostres socis i sòcies (1 promoció gratuïta/any).
- Promoció d'actes específics relacionats amb la teva activitat. T'ajudem en la teva promoció als socis i et donem suport en l'organització.
- Avantatges a l'hora de participar en els nostres actes institucionals i lúdics, com el Dia Internacional de la Celiaquia o en qualsevol jornada que organitzem al llarg de l'any, amb importants descomptes.
- Descomptes en la contractació d'estands en les principals fires nacionals i internacionals professionals com Alimentaria i Expo Free From Food.
- Accés a tota mena d'informació sobre la celiaquia.
- Accés a la "Llista d'Aliments sense gluten" (fabricants/marques amb productes aptes) en format digital
- Serveis específics per l'empresa a preus especials.

2. Incloure gratuïtament les dades del restaurant a la web i l'app, una vegada acreditat (indispensable formació del personal).

Productes sense gluten oferts al restaurant

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Cervesa |
| <input type="checkbox"/> | Pasta |
| <input type="checkbox"/> | Pa |
| <input type="checkbox"/> | Pizza |
| <input type="checkbox"/> | Rebosteria/postres |
| <input type="checkbox"/> | Altres (especificar): |

Reserva

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Obligatòria i també és necessari avisar que hi ha un comensal celíac |
| <input type="checkbox"/> | Recomanada |
| <input type="checkbox"/> | No fa falta reservar |

Servei a domicili

<input type="checkbox"/>	Sí *Mesures per evitar el contacte encreuat amb gluten (explicació):
<input type="checkbox"/>	No

Fes una breu descripció de l'establiment, tipus de cuina i plats sense gluten que s'ofereixen. En cas de publicar el teu establiment, aquesta descripció serà una de les dades que quedarà reflectida al web.

2. PROTOCOL DE MANIPULACIÓ. COM GARANTEIXO QUE FAIG UN SERVEI SENSE GLUTEN AMB GARANTIES?

A continuació es plantegen una sèrie de preguntes de resposta ràpida sobre les pràctiques que se segueixen per oferir servei sense gluten amb garanties, des de les matèries primeres fins al servei. Si us plau, respon-les tenint en compte el procediment que s'aplica a l'establiment. Trobareu que, en alguna de les preguntes, us hem posat alguns trets que us poden orientar per respondre. Ens interessa molt que respongueu amb sinceritat i de la forma més completa que pugueu, per tal de, si escau, assessorar-vos en aquells punts que s'hauria de millorar i així garantir un servei òptim/segur al consumidor celíac. Les preguntes són informatives, l'objectiu és respondre "On puc tenir perill de contacte encreuats amb gluten?"

#lestracescompten

L'únic tractament per la celiàquia és una estricta dieta sense gluten, lliure de traces

2.1. Com es el teu establiment

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 100% SENSE GLUTEN. No entra gluten a l'establiment. |
| <input type="checkbox"/> | MIXT. Producció amb gluten i sense gluten. |

2.2. Protocol d'elaboració

CONTROL DE MATÈRIES PRIMERES: Especifiqueu què es té en compte per garantir que els ingredients (matèries primeres) dels productes oferts a persones celíaqües siguin **lliures de gluten.**

A l'etiquetatge es busca:

A les Fitxes Tècniques del proveïdor es busca:

*Recordeu que les fitxes tècniques s'han d'anar actualitzant cada any

CONTROL DE MATÈRIES PRIMERES: Segons el RE 1169/2011, que va entrar en vigor el 13 de desembre de 2014, és obligatori disposar de la declaració d'al·lèrgens, entre els que s'inclou el gluten. Per a fer-la, a banda de la informació que obtens de l'etiquetatge i/o les Fitxes Tècniques, es tenen en compte possibles contactes encreuats amb gluten en la manipulació?



CONTROL DE MATÈRIES PRIMERES: Durant l'emmagatzematge de les matèries primeres (rebost, magatzem, neveres, congeladors, expositors etc.), com organitzeu i controleu els ingredients que aniran destinats al col·lectiu celíac? Es troben separats d'altres ingredients que poden contenir gluten?

(Especifiqueu, tenint en compte: diferents magatzems, caixes tancades, prestatgeries diferents, identificació, etc.)

ELABORACIÓ: Explica quin protocol s'utilitza a l'establiment durant l'elaboració dels productes sense gluten per evitar possibles contactes encreuats.

(Per l'explicació, teniu en compte: com és la zona de treball, la roba, ordre de producció, estris, farines amb/sense gluten, etc.).

Per complementar la pregunta anterior, es plantegen un seguit d'utensilis, maquinària, ingredients, etc. que es poden trobar a una cuina. Si us plau, indica quina opció s'utilitza per a l'elaboració sense gluten.

Per produir plats sense gluten...	NO s'utilitza	Exclusiu per la producció sense gluten	S'utilitza, però no és exclusiu (explicar mesures precautòries)
Fregidora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :
Forn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :
Microones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :
Torradora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :
Talladora d'embotits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :
Pastadora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :
Davantall / roba treball	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :
Kit d'estrils específics (cullerots, coladors, paelles, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :
Saler tancat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :
Espècies etiquetades sense gluten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :

Espai per escriure qualsevol comentari:

On es manipula i emmagatzema el pa amb gluten? I el pa sense gluten? Com s'elaboren els entrepans?

SERVEI: Quin és el protocol que se segueix durant el servei quan un client celíac seu a taula?

A tenir en compte: Identificació de la taula, com es fa l'avís a cuina, identificació del plat, com se serveix el plat al celíac, col·locació paneres, olis, vinagre, etc.

3. CARTA I DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS

Envia'ns adjunt a aquesta sol·licitud per correu electrònic la carta i la declaració d'al·lèrgens dels plats que elabores per tal de que puguem revisar-les.

Recorda que la legislació actual especifica que cal disposar d'aquesta informació.

4. FORMACIÓ DEL PERSONAL

<input type="checkbox"/>	Desitjo realitzar la formació online en Restauració Sense Gluten de l'Associació Celiacs de Catalunya. Gratuït per les empreses associades.
<input type="checkbox"/>	Desitjo realitzar la formació presencial de l'Associació Celiacs de Catalunya, a la seu de l'Associació Celiacs de Catalunya (Carrer Independència 257, 08026, Barcelona). Gratuït per les empreses associades.
<input type="checkbox"/>	Desitjo realitzar la formació presencial de l'Associació Celiacs de Catalunya en Restauració Sense Gluten a les instal·lacions del meu establiment/empresa. Consultar preus.
<input type="checkbox"/>	Tinc formació actualitzada en Restauració Sense Gluten. Envia'ns adjunt a aquesta sol·licitud els continguts i certificats de la formació de cada treballador.
<input type="checkbox"/>	Desitjo saber altres oportunitats de formació.

5. PROTECCIÓ DE DADES

En compliment de la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de Protecció de Dades Personals i garantia dels drets digitals i del REGLAMENT (UE) 2016/679 DEL PARLAMENT EUROPEU I DEL CONSELL de 27 d'abril de 2016, l'Establiment queda informat de forma inequívoca i precisa, i autoritza expressament a SMAP – Celiacs de Catalunya per recaptar i tractar automatitzadament en un fitxer del que és responsable les dades recollides en el present contracte i en el formulari associat "Documents per omplir". Les dades que es recullin passaran a formar part d'un fitxer denominat "CLIENTES Y/O PROVEEDORES" titularitat de SMAP – Celiacs de Catalunya amb CIF G08841751.

Aquest fitxer té únicament la finalitat de procedir a la gestió adequada de la funció sol·licitada a SMAP – Celiacs de Catalunya. La responsable del fitxer és la pròpia SMAP – Celiacs de Catalunya, davant la qual la persona interessada podrà exercir els drets d'accés, rectificació, supressió, portabilitat, limitació o oposició al tractament de les seves dades, així com retirar el consentiment prestat o formular reclamacions davant l'Autoritat de Control. Aquestes accions podran exercir-se enviant la solitud per correu electrònic a info@celiacscatalunya.org o per correu postal c/Independència, 257 (08026) Barcelona, amb la referència "Protecció de Dades". SMAP – Celiacs de Catalunya s'obliga a) A guardar la màxima confidencialitat sobre tota la informació que se li proporcioni o a la qual tingui accés per part de l'establiment en l'execució del present contracte. b) A custodiar i impedir l'accés a les dades i informació titularitat de l'establiment per part de tercers aliens al present contracte. Com també evitar l'alteració, pèrdua, tractament o accés no autoritzat. Obligació que subsistirà de manera indefinida àdhuc després d'acabar el present contracte. C) A garantir el nivell de seguretat corresponent.

Signatura i segell de
l'establiment