



ACREDITACIÓ D'ESTABLIMENT "SENSE GLUTEN"

SOL·LICITUD **(Obradors MIXT)**

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

1. SOL·LICITUD D'ESTABLIMENT

Dada:
Nom comercial:
Nom fiscal:
NIF:
Adreça fiscal completa (carrer, nº, CP i població):
Franquícia: <input type="checkbox"/> SÍ (.....) <input type="checkbox"/> NO
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€)

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 de l'obrador a la web i l'app, una vegada acreditat (indispensable formació del personal). GRATUÏT

Productes sense gluten oferts a l'obrador

FORNS:

- Pa
- Productes brioixeria (magdalenes, croissants, ensaïmades, etc)
- Pastissos
- Productes de temporada:**
- Tortell de Reis
- Mona de Pasqua
- Coca de Sant Joan
- Panellets
- Galetes i neules

CARNISSERIES:

- Embotits
- Productes picats frescos
- Carn fresca

ROSTISSERIA:

- Pollastre a l'ast
- Plats preparats

ALTRES (especificar):

Reserva de productes

<input type="checkbox"/>	Obligatòria
<input type="checkbox"/>	Recomanada
<input type="checkbox"/>	No fa falta reservar

Fes una breu descripció de l'establiment i dels productes sense gluten que elabores: (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 (però que igual, en el vostre cas, no són necessaris per ser un protocol correcte). 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

#lestracescompten

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

preguntes són informatives, l'objectiu és respondre "On puc tenir perill de contacte encreuat amb gluten?"

2.1. Com és 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. |

MIXT (respon breument a les següents preguntes)

CONTROL DE MATÈRIES PRIMERES: Especifiqueu què es té en compte per garantir que els ingredients (matèries primeres) dels productes oferts a persones celíaques 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 el que s'inclou el gluten. Per a fer-la, a banda de l'etiquetatge i/o les Fitxes Tècniques, es tenen en compte possibles contactes encreuats en la manipulació?

CONTROL DE MATÈRIES PRIMERES: Durant l'emmagatzematge de les matèries primeres (rebot, 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'obrador 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.)

SERVEI: A la botiga, com estan disposats els productes sense gluten? Com se serveix el producte final a la botiga? Es manipula?



3. DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS

Envia'ns adjunt a la sol·licitud per correu electrònic la carta i la declaració d'al·lèrgens dels productes 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. Enviar adjunt a la 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