



ACREDITACIÓN ESTABLECIMIENTO “SIN GLUTEN”

SOLICITUD (Restauración Colectiva/Cáterings)

1. Solicitud de acreditación de empresa de restauración colectiva/ cáterings
2. Plan de alérgenos
3. Carta/Menú y declaración de alérgenos
4. Formación del personal sobre gestión de alérgenos
5. Centros adheridos a la acreditación
6. Protección de datos



1. SOLICITUD DE ACREDITACIÓN DE RESTAURACIÓN COLECTIVA/ CÁTERINGS

| |
|---|
| Fecha: |
| Nombre comercial: |
| Nombre fiscal: |
| NIF: |
| Dirección fiscal completa (calle, nº, CP y población): |
| Teléfono: |
| E-mail de contacto: |
| Página web y redes sociales (para hacer difusión de la acreditación): |

| Datos persona de contacto | | Datos persona que firmará el convenio | |
|---------------------------|--|---------------------------------------|--|
| Nombre y apellidos: | | Nombre y apellidos: | |
| Teléfono: | | Cargo: | |
| E-mail: | | DNI: | |
| Cargo: | | | |



Solicito a SMAP - ASSOCIACIÓ DE CELÍACS DE CATALUNYA (marca con una cruz)

1. Asociarme (cuota anual 65€)

Ventajas de asociarte:

- **Formación gratuita** online en celiacía y restauración sin gluten.
- **Formación para diseñar**, elaborar y servir platos para personas celiacas sin ningún riesgo a cargo de nuestro Departamento Técnico, para ti y tu equipo.
- **Incorporación del nombre de tu catering** a la Guía de restaurantes online disponible para los socios y socias en la web y APP, una vez acreditados.
- **Promoción de tu catering** en nuestras redes sociales y newsletter a nuestros socios y socias (2 promociones gratuitas/año).
- **Promoción de actos específicos** relacionados con tu actividad. Te ayudamos en tu promoción a los socios y te damos soporte en la organización.
- **Ventajas** a la hora de participar en nuestros actos institucionales y lúdicos, como el Día Internacional de la Celiacía o en cualquier jornada que organicemos a lo largo del año, con importantes descuentos.
- **Descuentos** en la contratación de stands en las principales ferias nacionales e internacionales profesionales como la Alimentaria i la Expo Free From Food.
- **Acceso a todo tipo de información sobre la celiacía.**
- **Acceso a la "Lista de Alimentos Sin Gluten"** (fabricantes/marcas con productos aptos) en formato digital en nuestras APP y Web.
- **Servicios específicos** para la empresa a precios especiales.

2. Incluir gratuitamente los datos del catering en la página web y en la app, una vez acreditado (indispensable formación del personal).

Haz una breve descripción de la empresa y de su actividad.

Establecimientos que se gestionan como por ejemplo guarderías, colegios, universidades, fiestas particulares, etc. Una vez finalizado el proceso de acreditación, esta descripción será uno de los datos que quedará reflejado en la Web y App de l'Associació.



| Características | |
|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | No dispone de cocina central |
| Dispone de cocina central y: | |
| <input type="checkbox"/> | Distribuye en otros centros con cocina satélite |
| <input type="checkbox"/> | Distribuye a otros centros con cocina in situ |
| <input type="checkbox"/> | Distribuye a otros centros sin cocina |
| <input type="checkbox"/> | Gestión de colegios |
| <input type="checkbox"/> | Gestión de hospitales |
| <input type="checkbox"/> | Gestión de acontecimientos |
| <input type="checkbox"/> | Todas |
| <input type="checkbox"/> | Otros (especificar): |
| Elaboración y conservación: | |
| <input type="checkbox"/> | Línea caliente |
| <input type="checkbox"/> | Línea fría |
| <input type="checkbox"/> | Mixta |
| Transporte: | |
| <input type="checkbox"/> | Propio |
| <input type="checkbox"/> | Subcontratado |
| Transporte y distribución: | |
| <input type="checkbox"/> | Frío |
| <input type="checkbox"/> | Caliente |
| Servicio: | |
| <input type="checkbox"/> | En mesa |
| <input type="checkbox"/> | Self-service |

2. PLAN DE ALÉRGENOS

Manual de buenas prácticas (BPM)

Envíanos adjunto juntamente con esta solicitud el protocolo de trabajo, manual de buenas prácticas o plan de alérgenos implantado en cocina durante la elaboración de los platos y durante su servicio.

3. CARTA/MENÚ Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Envíanos adjunto juntamente con esta solicitud:

- 1 Menú basal y su derivación sin gluten o bien la carta donde se indican los platos sin gluten, según las características de tu empresa.
- Declaración de alérgenos del menú o carta.

* Durante el proceso de acreditación se podrán solicitar las fichas técnicas de los ingredientes.



4. FORMACIÓN DEL PERSONAL EN RELACIÓN A LA CELIAQUÍA (marca con una cruz)

| | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Deseo realizar la formación online en Restauración sin gluten de l'Associació de Celíacs de Catalunya. Gratuito para las empresas asociadas. |
| <input type="checkbox"/> | Deseo realizar la formación presencial de l'Associació Celíacs de Catalunya, en su sede de l'Associació Celíacs de Catalunya (C/ Independencia 257, 08026, Barcelona). Gratuito para las empresas asociadas. |
| <input type="checkbox"/> | Deseo realizar la formación presencial de l'Associació Celíacs de Catalunya en Restauración Sin Gluten en las instalaciones de mi establecimiento/empresa. Consultar precios. |
| <input type="checkbox"/> | Tengo formación actualizada en Restauración sin gluten Enviar adjunto a la solicitud los contenidos y certificados de la formación de cada trabajador. |
| <input type="checkbox"/> | Deseo saber otras oportunidades de formación. |

5. CENTROS ADHERIDOS A LA ACREDITACIÓN

Adjunta el documento Excel que os enviamos junto con esta solicitud, completado con los datos de los centros que cumplen con todos los requisitos anteriores y que quieres que formen parte de la acreditación.

6. PROTECCIÓN DE DATOS

En cumplimiento de la Ley orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y del REGLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 27 de abril de 2016, el Establecimiento queda informado de forma inequívoca y precisa, y autoriza expresamente a SMAP - Celíacs de Catalunya para recabar y tratar automatizadamente en un fichero del que es responsable los datos recogidos en el presente contrato y en el formulario asociado "Documentos para cumplimentar". Los datos que se recojan pasarán a formar parte de un fichero denominado "CLIENTES Y / O PROVEEDORES" titularidad de SMAP - Celíacos de Cataluña con CIF G08841751.

Este archivo tiene únicamente la finalidad de proceder a la gestión adecuada de la función solicitada SMAP - Celíacs de Catalunya. La responsable del fichero es la propia SMAP - Celíacs de Catalunya, ante la que la persona interesada podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad, limitación u oposición al tratamiento de sus datos, así como retirar el consentimiento prestado o formular reclamaciones ante la Autoridad de Control. Estas acciones podrán ejercerse enviando la solicitud por correo electrónico a info@celiacscatalunya.org o por correo postal c / Independencia, 257 (08026) Barcelona, con la referencia "Protección de Datos". SMAP - Celíacs de Catalunya obliga a) A guardar la máxima confidencialidad sobre toda la información que se le proporcione o a la que tenga acceso por parte del establecimiento en la ejecución del presente contrato. b) A custodiar e impedir el acceso a los datos e información titularidad del establecimiento por parte de terceros ajenos al presente contrato. Como también evitar la alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado. Obligación que subsistirá indefinidamente aun después de terminar el presente contrato. c) A garantizar el nivel de seguridad correspondiente.

Firma y sello de la empresa