



ACREDITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS “SIN GLUTEN”

SOLICITUD **(Obradores MIXTOS)**

- 1. Solicitud de acreditación del restaurante**
- 2. Protocolo de elaboración**
- 3. Listado de productos y declaración de alérgenos**
- 4. Formación del personal**
- 5. Protección de datos**

1. SOLICITUD DEL ESTABLECIMIENTO

Fecha:
Nombre Comercial:
Nombre fiscal:
NIF:
Dirección fiscal completa (calle, nº, CP y población):
Franquicia: <input type="checkbox"/> SÍ (.....) <input type="checkbox"/> NO
Teléfono:
E-mail de contacto:
Página web y redes sociales (para difundir la acreditación):

Datos de la persona de contacto		Datos de la persona que firmara el convenio	
Nombre y apellido:		Nombre y apellido:	
Teléfono:		Cargo:	
E-mail:		DNI:	
Cargo:			

Solicito a SMAP - Associació Celíacs de Catalunya (marca con una cruz):

1. Asociarme (cuota anual 65€)

Ventajas de asociarse:

- Formación gratuita online en celiacología 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 tus establecimientos a la Guía de restaurantes online disponible para los socios y socias en la web y APP, una vez acreditados.
- Promoción de tus establecimientos 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 Celiacología 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 celiacología.
- Acceso a la “de Alimentos Sin Gluten” en formato digital en nuestras APP y Web.
- Servicios específicos para la empresa a precios especiales.

2. Incluir los datos de la cadena en la web y la App, una vez acreditada. (indispensable formación) GRATUITO

Productos sin gluten ofrecidos en el obrador

HORNOS:

- Pan
- Productos de pastelería (magdalenas, croissants, ensaimadas, etc.)
- Pasteles
- Productos de temporada:**
- Roscón de reyes
- Mona de Pascua
- Coca de San Juan
- Panellets
- Galletas o barquillos

CARNICERIAS:

- Embutidos
- Productos picados frescos
- Carne fresca

ASADORES:

- Pollo asado
- Platos preparados

OTROS (especificar):

Reserva de productos

<input type="checkbox"/>	Obligatoria
<input type="checkbox"/>	Recomendada
<input type="checkbox"/>	No hace falta reservar

Haz una breve descripción del establecimiento y de los productos sin gluten que elaboras (En caso de publicar tu establecimiento, esta descripción será una de los datos que quedara reflejada en la web)

2. Protocolo de manipulación. ¿Cómo garantizo que hago un Servicio sin gluten con garantías?

A continuación, os planteamos una serie de preguntas de respuesta rápida sobre las practicas que se siguen para ofrecer un Servicio sin gluten con garantías, desde las materias primas hasta el Servicio. Por favor, respóndelas teniendo en cuenta el procedimiento que se aplica en el establecimiento. Encontrareis que en alguna de las preguntas hemos puesto algunas características que os pueden ayudar para responder (pero que igual en vuestro caso no son necesarias por ser un protocolo correcto). Nos interesa mucho que respondáis con sinceridad y de la forma más completa que podáis, para asesoraros en aquellos puntos que se habría de mejorar y así garantizar un Servicio óptimo/seguro al consumidor celiaco. Las preguntas son informativos, el objetivo es responder “¿Dónde puedo tener peligro de contaminación por gluten?”

#lestracescompten

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

2.1. Cómo es tu establecimiento

- 100% Sin Gluten.** No entra gluten al establecimiento.
- MIXTO.** Producción con gluten y sin gluten.

MIXTO (Responde brevemente a las siguientes preguntas)

CONTROL DE MATERIAS PRIMAS: Especifica que se tiene en cuenta para garantizar que los ingredientes (materias primas) de los productos ofrecidos a las personas celiacas sean libres de gluten.

En el etiquetado se busca:

En las fichas técnicas del proveedor se busca:
*Recordar que las fichas técnicas se han de actualizar cada año.

CONTROL DE MATERIAS PRIMAS: Según el RD 1169/2011, que va a entrar en vigor el 13 de diciembre de 2014, es obligatorio disponer de la declaración de alérgenos entre los que se incluye el gluten. Para hacerla además del etiquetado y/o las fichas técnicas, ¿se tienen en cuenta posibles contaminaciones cruzadas en la manipulación?



CONTROL DE MATERIAS PRIMAS: Durante el almacenamiento de las materias primas (almacén, congelador, nevera, expositor, etc.) ¿Cómo se organizan y controlan los ingredientes que irán destinados a colectivo celiaco? ¿Se encuentran separados de otros ingredientes que puedan contener gluten?

(Especificar que se tiene en cuenta: diferentes almacenes, cajas cerradas, estanterías diferentes, identificación, etc.)

ELABORACIÓN: Explica qué protocolo se utiliza en el obrador durante la elaboración de los productos sin gluten para evitar posibles contaminaciones cruzadas.

(Para la explicación, tener en cuenta: cómo es la zona de trabajo, orden de producción, utensilios, harinas con/sin gluten, etc.).

SERVICIO: ¿Cómo están dispuestos los productos sin gluten en la tienda? ¿Cómo se sirve el producto final en la tienda? ¿Se manipula?

3. DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Junto a la solicitud envía por correo electrónico la carta y la declaración de alérgenos de los productos que se elaboran para poder revisarlos.

Recuerda que la legislación actual especifica que hay que disponer de esta información.

4. FORMACIÓN DEL PERSONAL

<input type="checkbox"/>	Deseo realizar la formación online en Restauración Sin Gluten de la Associació Celiacs de Catalunya. Gratuito para las empresas asociadas.
<input type="checkbox"/>	Deseo realizar la formación presencial de la Associació Celiacs de Catalunya, en la sede de la Associació Celiacs de Catalunya (Calle Independencia 257, 08026, Barcelona). Gratuito para las empresas asociadas.
<input type="checkbox"/>	Deseo realizar la formación presencial de la Associació Celiacs de Catalunya en Restauración Sin Gluten a les 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. 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 está autorizado de forma inequívoca y precisa, y autoriza expresamente a SMAP-celiaco de Cataluña a recogerlo y tratarlo automáticamente en un fichero que se encarga de los datos recogidos en este contrato y en el formulario asociado "Documentos". Los datos recogidos pasarán a formar parte de un fichero denominado "CLIENTES Y/O PROVEEDORES" propiedad de SMAP-Celiac de Cataluña con CIF G08841751.

Este fichero tiene por objeto proceder a la correcta gestión de la función solicitada en SMAP-Celiacs de Cataluña. El fichero es responsable de SMAP-celiacos de Cataluña, ante los cuales el interesado podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad, limitación u oposición al tratamiento de sus datos, así como retirar el consentimiento prestado o presentar reclamaciones ante la Autoridad de Control. Estas acciones podrán ejercerse enviando la solicitud por correo electrónico a info@celiacscatalunya.org o por dirección de correo postal C/Independencia, 257 (08026) Barcelona, con la referencia "Protección de Datos". SMAP – Celíacos de Cataluña se compromete a) mantener la máxima confidencialidad de toda la información facilitada o a la que tenga acceso por el establecimiento en la ejecución de este contrato. b) salvaguardar e impedir el acceso a datos e información propiedad de terceros no relacionados con este contrato. Así como evitar alteraciones, pérdidas, tratamientos o accesos no autorizados. Obligación que sobrevivirá indefinidamente después de terminar este contrato. C) para garantizar el nivel de seguridad correspondiente.

Firma y sello del establecimiento