



CONDICIONS GENERALS

gastroteca.cat

El portal gastroteca.cat és una eina al servei dels productors, elaboradors, comerciants i distribuïdors, restauradors i gastrònoms, entitats i públic en general, que treballen amb els productes agroalimentaris de les Illes Balears de qualitat i/o estan interessats a promocionar-los.

Perquè una empresa pugui formar part del portal gastroteca.cat ha de complir necessàriament els requisits següents:

1. La seu de la raó social de l'empresa ha d'estar situada al territori de les Illes Balears.
2. L'empresa ha de complir la normativa vigent que li és aplicable i, per tant, ha d'estar inscrita en els registres oficials obligatoris per a la seva activitat.
Si hi ha alguna irregularitat en aquest punt, l'Institut d'Innovació Empresarial de les Illes Balears posa a la vostra disposició un servei d'assessorament i acompanyament directe.
3. L'empresa ha d'estar al corrent de pagaments amb la Seguretat Social i l'Agència Tributària.

Si una empresa o entitat té interès a facilitar-nos informació de productes, establiments, restaurants o cases de menjar, receptes, rutes gastronòmiques, esdeveniments... i compleix els requisits anteriors, per poder figurar al portal gastroteca.cat, cal que empleni i ens remeti els formularis corresponents. En aquests formularis:

1. La persona sol·licitant declara que totes les dades que aporta són certes i que es compromet a comunicar a l'equip gestor de gastroteca.cat qualsevol modificació que s'hi produeixi.
 - La comissió tècnica de gastroteca.cat es reserva el dret d'anar a inspeccionar les instal·lacions i a demanar la documentació que li sembli adient per a corroborar les dades lliurades pel responsable i, en el cas que s'hi trobi cap irregularitat, serà donat de baixa.
2. La persona sol·licitant, en cas de facilitar dades i/o material gràfic, n'autoritza formalment l'ús per al portal gastroteca.cat.
3. Quant als productes o establiments, la persona sol·licitant declara que compleixen com cal la normativa corresponent que en cada cas els afecta.

NOTA: L'equip gestor del web es reserva el dret d'inclusió en el portal gastroteca.cat en cas d'incompliment dels criteris d'inclusió corresponents.

Criteris per a la inclusió d'establiments restauradors al web


S'inclouran al web els restaurants, cellers, agroturismes i establiments hotelers sempre que, a més de les condicions generals, complexin algun d'aquests requisits:

1. Disposar de la marca Establiment d'Or.
2. Com a mínim un 35% dels plats oferts a la carta són propis de la cuina tradicional de les Illes Balears, o bé en són interpretacions creatives.
3. Almenys un 35% dels productes utilitzats en l'elaboració d'aquests plats és produït a les Illes Balears.

I, a més, l'establiment ha d'oferir uns criteris mínims de qualitat en la presentació dels plats, les instal·lacions i el servei, que valorarà la comissió tècnica de gastroteca.cat d'acord amb diferents fonts d'informació sectorial i/o territorial.

NOTA: aquests criteris estan subjectes a possibles modificacions i/o alteracions efectuades per l'equip gestor de gastroteca.cat.

Nota: aquesta sol·licitud d'admissió està condicionada als criteris d'inclusió al web establerts per l'Institut d'Innovació Empresarial de les Illes Balears, adscrit a la Conselleria de Comerç, Indústria i Energia.

Fitxa de sol·licitud d'alta		gastroteca.cat	
Restauració, cellers, agroturismes i establiments hotelers			
Indicau quin establiment sou?		<input type="checkbox"/> restaurant	<input type="checkbox"/> celler
		<input type="checkbox"/> agroturisme	<input type="checkbox"/> hotel
Indicau si sou també:		<input type="checkbox"/> productor	<input type="checkbox"/> elaborador
		<input type="checkbox"/> establiment	
Empresa	Nom:		NIF/CIF:
	Nom comercial de l'empresa que voleu que aparegui a la gastroteca.cat:		
	Adreça:		
	Població:		CP:
	Telèfon:	Telèfon mòbil:	Fax:
	Correu electrònic:		Web:
	Coordenades GPS:		
Contacte	Nom:		NIF:
	Adreça:		
	Població:		CP:
	Telèfon:	Telèfon mòbil:	Fax:
	Correu electrònic:		Web:
Descripció	Feu menú?	Preu mitjà de la carta?	Horari:
	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
	Heu rebut alguna distinció o premi especial?		Vacances:
	Tipus de cuina		Pagament amb targeta de crèdit
			<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
*Descripció del vostre establiment per al web, màxim 200 paraules: Adjuntau-la a la sol·licitud			
Criteris	Disposau de la marca ESTABLIMENT D'OR?		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
	Quin percentatge aproximadament de vins de la carta són d'origen de les Illes Balears?		_____ %
	Quin percentatge aproximadament de productes utilitzats en l'elaboració dels plats són produïts a les Illes Balears?		_____ %
Productes	Quin són els principals plats elaborats amb productes amb denominació d'origen i/o marca de garantia de les Illes Balears?		
	Nom del plat:		
	Especialitats del restaurant:		
Altra informació	Quin distribuïdor de productes de les Illes Balears recomanaries a la gastroteca.cat?		
	Nom: _____ Telèfon/correu electrònic: _____		
	Estau vinculats a alguna ruta enogastronòmica? Quina?		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Formau part d'alguna associació o gremi de restauració? Quina Quins?		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Participau periòdicament a fires i exposicions? Quines?			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
El vostre establiment figura en alguna guia gastronòmica/turística? Quines?			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Participau en algunes jornades gastronòmiques? Quines?			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p>El senyor/La senyora (nom i cognoms) assumeix, com a (càrrec dins l'empresa), la veracitat de la informació anotada en aquesta fitxa així com el compliment de la normativa vigent que afecta l'activitat empresarial en qüestió i, d'acord amb la Llei orgànica 15/1999, de 13 de desembre, sobre la protecció de dades, autoritza l'Institut d'Innovació Empresarial de les Illes Balears a difondre i publicar les dades que s'apunten en aquest document, així com el material gràfic cedit respecte a això, per a totes aquelles accions i comunicacions que aquest organisme dugui a terme en el marc del projecte Gastroteca.cat.</p> <p>La signatura d'aquest document implica l'autorització a l'Institut d'Innovació Empresarial de les Illes Balears perquè comprovi d'ofici les dades referents al compliment de les obligacions corresponents a l'activitat empresarial que fa al cas. La persona pot denegar expressament aquest consentiment; en aquest cas haurà d'aportar la certificació administrativa corresponent.</p> <p>Si voleu exercir el dret d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les dades facilitades en aquesta fitxa, us podeu adreçar a l'Institut d'Innovació Empresarial de les Illes Balears, camí de Son Rapinya, 12 07013 - Palma</p>			
Data i signatura:			

LLISTAT DE PRODUCTES GASTROTECA.CAT TRADICIONALS DE LES ILLES BALEARS

actualització desembre 2010

NOM DE L'EMPRESA:

NOM DEL PRODUCTE

ALBERCOC SEC
ALBERGÍNIA MALLORQUINA
AMETLLA MALLORQUINA
BUNYOLS
CABELL D'ÀNGEL
CARN I XULLA
IGP ENSAÏMADA DE MALLORCA
ESCLATA-SANG
ÈSMEL
FAVES TENDRES
FLAÓ D'EIVISSA
FORMATGE DE VACA MENORQUINA (ecològic)
FORMATGE D'OVELLA ROJA
DOP FORMATGE MAHÓN-MENORCA
FORMATJADES DE MENORCA
GATO D'AMETLLA DE MALLORCA
IG GIN DE MENORCA
IG HERBES DE MALLORCA
IG HERBES EIVISSENQUES
LLAGOSTA MENORQUINA
LLAMPUGA
LLET FORMATJADA
MMS - Mè Mallorquí Selecte
DOP OLI DE MALLORCA
PA MORENO DE BLAT DE XEIXA (ecològic)
PA PAGÈS
PALO DE MALLORCA
PASTANAGA NEGRA
PEBRE BORD DE PEBRE VERMELL DE TAP DE CORTÍ
PEBRE ROS
PEIX SEC DE FORMENTERA
PICORNELL
PMS - Porc Mallorquí Selecte
POMES D'ORIENT
PORC NEGRE MALLORQUÍ
PORCELLA DE PORC NEGRE
RAOR
IGP SOBRASSADA DE MALLORCA
IGP SOBRASSADA DE MALLORCA DE PORC NEGRE
TAMBO D'AMETLLA
TARONJA DE SÓLLER
TOMÀTIGA DE RAMELLET
VENTRE FARCIT D'EIVISSA
VERDURES I HORTALISSES ECOLOGIQUES
VI DE LA TERRA EIVISSA
VI DE LA TERRA FORMENTERA
VI DE LA TERRA MENORCA
VI DO BINISALEM
VI DO PLA I LLEVANT
VI MALVASIA DE BANYALBUFAR

Indiqueu amb una creu els productes que produïu, elaboreu, teniu a disposició de venda o utilitzeu en l'elaboració dels vostres plats.

Podeu fer arribar aquesta documentació per:

Fax: 971 88 70 01

Correu electrònic: gastroteca@idi.caib.es

Correu ordinari: C/ Selleters, 25. Desp. 11. 07300 Inca

Telèfon de contacte: 971 88 70 31/ 971 88 70 32