

## Condicions generals

# gastroteca.cat



El portal gastroteca.cat és una eina al servei dels elaboradors, comerciants i distribuïdors, restauradors i gastrònoms que treballen entorn els productes agroalimentaris catalans i estan interessats en la seva promoció.

Acompanyem el formulari que cal adjuntar per tal de ser inclòs al portal, en el qual:

- el/la sol·licitant declara que totes les dades que aporta són certes, i que es compromet a que en cas de modificació d'aquestes, ho traslladarà a l'equip gestor de gastroteca.cat (Tel. 93 551 54 59 [info@gastroteca.cat](mailto:info@gastroteca.cat))
- el/la sol·licitant, en cas de facilitar dades i/o material gràfic, autoritza formalment l'ús d'aquestes per al portal gastroteca.cat;
- en el cas de productes i/o establiments, el/la sol·licitant declara que aquests compleixen degudament la corresponent normativa que en cada cas els afecta.

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

## Criteris per a la inclusió de restaurants i cases de menjar al web

# gastroteca.cat



S'inclouran al web els restaurants, allotjaments rurals, hotels i cases de menjar que, a part de les condicions generals, compleixin els següents criteris d'inclusió:

- que almenys un 35% dels productes utilitzats en l'elaboració de plats oferts a la carta siguin productes recollits en aquest portal, fent constar a la carta el nom, procedència i/o distintiu d'origen i qualitat d'aquests productes;
- que almenys el 35 % dels vins i caves inclosos a la carta sigui amb denominació d'origen catalana;
- que un mínim del 35% dels plats oferts a la carta siguin propis de la cuina tradicional catalana, o bé interpretacions creatives d'aquesta;
- i que l'establiment ofereixi uns criteris mínims de qualitat en la presentació dels plats, les instal·lacions i el servei, que es posaran a consideració per part de la comissió tècnica de gastroteca.cat emparant-se en diferents fonts d'informació sectorial i/o territorial.

**Nota:** Aquests criteris estan subjectes a possibles modificacions i/o alteracions establertes per l'equip gestor de gastroteca.cat.

# Fitxa de sol·licitud d'alta

## Restaurants i cases de menjar

### Dades de contacte de l'empresa

Nom de l'empresa  NIF

Nom que voleu que aparegui a la gastroteca.cat

Adreça

Codi postal  Població  Comarca

Telèfon 1  Telèfon 2  Fax

Correu electrònic  Web:

Coordenades GPS  Si no les sabeu, adjunteu una captura de Google maps o similar que indiqui la vostra ubicació.

### Dades de contacte de la persona responsable

Persona de contacte  Telèfon

Correu electrònic

### Més informació de l'establiment

Indiqueu si sou:  Restaurant  Allotjament rural  Hotel  Càtering

Quin tipus de cuina ofereu?

Ofereu plats per a dietes especials?  Sí  No

Persones celíaques  Persones vegetarianes

Persones diabètiques  Altres

Horari  Vacances

Ofereu menú diari Preu mitjà de la carta   Pagament amb targeta de crèdit

Heu rebut algun premi o distinció? Quin/a?

### Criteris

Quin percentatge de vins i caves de la carta són denominacions d'origen catalanes?

Quin percentatge dels plats de la carta són propis del receptari català?

Quin percentatge de productes utilitzats en l'elaboració dels vostres plats són produïts a Catalunya?

Anomeneu quatre plats que elaboreu amb producte local

  
  
  

**ATENCIÓ:** En el llistat annex a aquesta sol·licitud marqueu els 10 -15 productes més representatius de la vostra cuina

Esteu vinculats a alguna ruta enogastronòmica del vostre territori? Quina?

Formeu part d'algun col·lectiu o associació?

Participeu en fires i/o exposicions? Quines?

Participeu en algunes jornades gastronòmiques? Quines?

Esteu inclosos en alguna guia gastronòmica/turística? Quina?

El vostre establiment compta amb algun distintiu?

Marca Cuina Catalana  Km 0 - Slow Food  Altres

Camp obert per ressaltar els aspectes que considereu especialment destacables del vostre establiment. Aquesta informació apareixerà al portal [www.gastroteca.cat](http://www.gastroteca.cat)

En/Na

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 a l'activitat empresarial que fa el cas, i que d'acord amb la Llei Orgànica 15/1999 de 13 de desembre sobre la protecció de dades, autoritza al Departament d'Empresa i Ocupació de la Generalitat de Catalunya a la difusió i publicació de les dades que s'apunten en aquest document, així com el material gràfic cedit al respecte, per a totes aquelles accions i comunicacions que aquest organisme porti a terme en el marc de la Unitat de Comercialització Agroalimentària del Consorci de Comerç, Artesania i Moda, ens adscrit a la Direcció General de Comerç.

La signatura d'aquest document implica l'autorització a l'Administració de la Generalitat de Catalunya per a la funció de comprovació d'ofici de les dades relatives al compliment de les obligacions relatives 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.

En el cas de voler exercir el dret d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les dades facilitades en aquesta fitxa, us podeu adreçar al Departament d'Empresa i Ocupació, C/ Provença 339, 08037 de Barcelona.

Data i signatura:

Per tal de poder tramitar la vostra alta ens heu de fer arribar almenys aquesta pàgina **SIGNADA** bé per **fax al 93 567 14 96**, o bé escanejada per correu electrònic a [info@gastroteca.cat](mailto:info@gastroteca.cat), la resta de pàgines ens les podeu fer arribar per correu electrònic.

# Productes agroalimentaris catalans inclosos al portal

[www.gastroteca.cat](http://www.gastroteca.cat)

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Albergínia bonica                           | <input type="checkbox"/> Brossat                         | <input type="checkbox"/> Cirera d'en Roca                                 |
| <input type="checkbox"/> All de Banyoles                             | <input type="checkbox"/> Brotons i espigalls             | <input type="checkbox"/> Cirera de Ribera de l'Ebre                       |
| <input type="checkbox"/> All de Belltall                             | <input type="checkbox"/> Brunyol de l'Empordà            | <input type="checkbox"/> Cirera del Baix Llobregat                        |
| <input type="checkbox"/> Allioli de codony                           | <input type="checkbox"/> Bufat del Vendrell              | <input type="checkbox"/> Cirera del Baix Llobregat de Producció Ecològica |
| <input type="checkbox"/> Ametlla garapinyada                         | <input type="checkbox"/> Bull blanc                      | <input type="checkbox"/> Clementina IGP de les Terres de l'Ebre           |
| <input type="checkbox"/> Andito                                      | <input type="checkbox"/> Bull de cap                     | <input type="checkbox"/> Cóc de brossat                                   |
| <input type="checkbox"/> Ànec mut del Penedès                        | <input type="checkbox"/> Bull de donja                   | <input type="checkbox"/> Cóc de maçanes de l'agredolç                     |
| <input type="checkbox"/> Anguila del Delta de l'Ebre                 | <input type="checkbox"/> Bull de fetge                   | <input type="checkbox"/> Coca amb ou per sobre                            |
| <input type="checkbox"/> Anxova de l'Escala                          | <input type="checkbox"/> Bull de llengua                 | <input type="checkbox"/> Coca d'Igualada                                  |
| <input type="checkbox"/> Aromes de la Segarra                        | <input type="checkbox"/> Bull de ronyó                   | <input type="checkbox"/> Coca de Farners                                  |
| <input type="checkbox"/> Aromes de Montserrat                        | <input type="checkbox"/> Bull negre                      | <input type="checkbox"/> Coca de forner                                   |
| <input type="checkbox"/> Aromes de Queralt                           | <input type="checkbox"/> Bunyol de vent                  | <input type="checkbox"/> Coca de llardons                                 |
| <input type="checkbox"/> Aromes de Rupit                             | <input type="checkbox"/> Cabra blanca de Rasquera        | <input type="checkbox"/> Coca de Llavaneres                               |
| <input type="checkbox"/> Arròs de Pals                               | <input type="checkbox"/> Caçot IGP de Valls              | <input type="checkbox"/> Coca de Perafort                                 |
| <input type="checkbox"/> Arròs DOP del Delta de l'Ebre               | <input type="checkbox"/> Cansalada amb pebre             | <input type="checkbox"/> Coca de samfaina                                 |
| <input type="checkbox"/> Avellana de la Selva                        | <input type="checkbox"/> Cansalades (dolços de Banyoles) | <input type="checkbox"/> Coca de Sant Joan                                |
| <input type="checkbox"/> Avellana DOP de Reus                        | <input type="checkbox"/> Capó amb Marca Q                | <input type="checkbox"/> Coca de tomata                                   |
| <input type="checkbox"/> Bacallà                                     | <input type="checkbox"/> Capsetes                        | <input type="checkbox"/> Coca de Vilafranca                               |
| <input type="checkbox"/> Baldana d'arròs                             | <input type="checkbox"/> Caramels del Patufet            | <input type="checkbox"/> Coca enramada                                    |
| <input type="checkbox"/> Baldana de ceba                             | <input type="checkbox"/> Cargol punxec de Vilanova       | <input type="checkbox"/> Coca especial de la Cerdanya                     |
| <input type="checkbox"/> Bitxo de Girona                             | <input type="checkbox"/> Carlet                          | <input type="checkbox"/> Coca tapada de Sarroca                           |
| <input type="checkbox"/> Blat de moro escairat                       | <input type="checkbox"/> Carquinyolis                    | <input type="checkbox"/> Codonyat   |
| <input type="checkbox"/> Blat escairat                               | <input type="checkbox"/> Carxofa del Delta de l'Ebre     | <input type="checkbox"/> Col d'hivern de la Cerdanya                      |
| <input type="checkbox"/> Bleda del Baix Llobregat                    | <input type="checkbox"/> Carxofa Prat                    | <input type="checkbox"/> Col de pell de galàpet                           |
| <input type="checkbox"/> Bolets secs de l'Alta Ribargorça            | <input type="checkbox"/> Castanya                        | <input type="checkbox"/> Col verda manresana                              |
| <input type="checkbox"/> Bombons amb Marca Q                         | <input type="checkbox"/> Cava DO Cava                    | <input type="checkbox"/> Confitura  |
| <input type="checkbox"/> Borrego de Cardedeu                         | <input type="checkbox"/> Ceba de Figueres                | <input type="checkbox"/> Conill amb Marca Q                               |
| <input type="checkbox"/> Botifarra blanca                            | <input type="checkbox"/> Ceba vigatana                   | <input type="checkbox"/> Coqueta  |
| <input type="checkbox"/> Botifarra catalana                          | <input type="checkbox"/> Cep                             | <input type="checkbox"/> Coqueta de sagí                                  |
| <input type="checkbox"/> Botifarra crua                              | <input type="checkbox"/> Cerverins                       | <input type="checkbox"/> Coqueta panadó                                   |
| <input type="checkbox"/> Botifarra d'ou                              | <input type="checkbox"/> Cervesa +Lupulus                | <input type="checkbox"/> Currutacos                                       |
| <input type="checkbox"/> Botifarra de corder o Botifarra de Mondongo | <input type="checkbox"/> Cervesa +Malta                  | <input type="checkbox"/> Enxanetes de Valls                               |
| <input type="checkbox"/> Botifarra de perol                          | <input type="checkbox"/> Cervesa +Negra                  | <input type="checkbox"/> Escamarlà  |
| <input type="checkbox"/> Botifarra dolça                             | <input type="checkbox"/> Cervesa d'Autor DeDues          | <input type="checkbox"/> Escarola de cabell d'àngel                       |
| <input type="checkbox"/> Botifarra negra                             | <input type="checkbox"/> Cervesa Rosita                  | <input type="checkbox"/> Espàrrec de Gavà                                 |
| <input type="checkbox"/> Botifarra traïdora                          | <input type="checkbox"/> Cervesa Sikaru                  | <input type="checkbox"/> Estrelles de Nostra Senyora del Claustre         |
| <input type="checkbox"/> Braç de gitano                              | <input type="checkbox"/> Cigró d'Oristà                  | <input type="checkbox"/> Fajol  |
| <input type="checkbox"/> Brandi del Penedès                          | <input type="checkbox"/> Cigronet de l'Alta Anoia        | <input type="checkbox"/> Farcit de Carnaval                               |
| <input type="checkbox"/> Bringuera                                   |  |   |

- Farro
- Fesol de l'ull ros
- Fesol de Santa Pau
- Figa d'Alguaire
- Flaones
- Formatge amb Marca Q
- Formatge amb oli
- Formatge blau
- Formatge de tupí
- Formatge del Montsec
- Formatge DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya
- Formatge fresc
- Formatge fresc ecològic
- Formatge Garrotxa
- Formatge madurat de cabra
- Formatge madurat de cabra ecològic
- Formatge madurat de vaca
- Formatge serrat d'ovella
- Formatge tendre
- Fuet
- Galera
- Galetes amb Marca Q
- Galetes de Santa Coloma
- Galetes del Maginet
- Gall del Penedès
- Gamba de Palamós
- Garoina
- Garrofa
- Garrofetes del Papa Luna
- Girella
- Gossets
- Granados
- Iogurt ecològic
- Jaumets de Sant Hilari
- Keks, cervesa de fajol
- Licor de camamilla
- Llagostí de Sant Carles de la Ràpita
- Llardons de porc
- Llet ecològica de cabra
- Llom curat
- Llonganissa
- Llonganissa IGP de Vic
- Llonguet
- Maduixa del Maresme
- Malvasia de Sitges
- Mandarina de Producció Integrada
- Mantega DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya
- Mató
- Mató ecològic
- Mel
- Mel amb Marca Q
- Mel del Perelló
- Melindro
- Melmelada
- Melmelada de gerdons
- Meló d'Artesa de Segre
- Menjar blanc de Reus
- Merlets
- Moixaines i carícies
- Mona de Pasqua
- Mongeta de Castellfollit del Boix
- Mongeta de Collsacabra
- Mongeta DOP del Ganxet
- Moscatell de Montbrí del Camp
- Mostillo de mel
- Musclos del Delta de l'Ebre
- Nap de Tallendre
- Nap negre de muntanya
- Nectarina de Producció integrada
- Neules
- Nyàmera
- Oli de Producció Integrada
- Oli DOP Baix Ebre- Montsià
- Oli DOP Empordà
- Oli DOP Les Garrigues
- Oli DOP Siurana
- Oli DOP Terra Alta
- Oli Ecològic
- Oliva Arbequina
- Olivada
- Orelletes
- Ostrons del delta de l'Ebre
- Ou de reig
- Ou ros del Penedès
- Ovella Ripollesa
- Ovella Xisqueta
- Pa d'espelta
- Pa de fetge
- Pa de figues
- Pa de neu de la Cerdanya
- Pa de pagès
- Pa de pessic
- Pa de Sant Jordi
- Pa de Sant Julià
- Pa de tinyol
- Panadons
- Panellets ETG
- Panoli
- Pastís de Sant Jordi
- Pastisset de cabell d'àngel
- Patata de l'Alt Solsonès
- Patata de la Vall d'en Bas
- Patata del Bufet d'Osona
- Patata ecològica
- Patata IGP de Prades
- Paté de la Llacuna
- Paté de la Vall d'Aran
- Pebrot de la Riera
- Peix Blau amb Marca Q
- Peix blau de Tarragona
- Pera de Puigcerdà
- Pera DOP de Lleida
- Periquillos
- Pernil serrà ETG
- Pèsol de Llanereres
- Pèsol negre
- Petxina lluent d'Arenys de Mar
- Piumoc
- Plantes aromàtiques de cultiu ecològic
- Plomes d'àngel

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Pollastre amb Marca Q          | <input type="checkbox"/> Tap de Cadaqués                                   | <input type="checkbox"/> Vedella ecològica                  |
| <input type="checkbox"/> Pollastre de l'Empordà         | <input type="checkbox"/> Taronja de Producció Integrada                    | <input type="checkbox"/> Vedella IGP dels Pirineus Catalans |
| <input type="checkbox"/> Pollastre i capó IGP del Prat  | <input type="checkbox"/> Tellerina de Roses                                | <input type="checkbox"/> Verdures i hortalisses ecològiques |
| <input type="checkbox"/> Poma de Lleida                 | <input type="checkbox"/> Tòfona negra                                      | <input type="checkbox"/> Vi DO Alella                       |
| <input type="checkbox"/> Poma IGP de Girona             | <input type="checkbox"/> Tomàquet de la pera                               | <input type="checkbox"/> Vi DO Catalunya                    |
| <input type="checkbox"/> Porc amb Marca Q               | <input type="checkbox"/> Tomàquet de Montserrat                            | <input type="checkbox"/> Vi DO Conca de Barberà             |
| <input type="checkbox"/> Porro del Baix Llobregat       | <input type="checkbox"/> Tomàquet de Montserrat de Producció Integrada     | <input type="checkbox"/> Vi DO Costers del Segre            |
| <input type="checkbox"/> Préssec d'Ordal                | <input type="checkbox"/> Tomàquet del Benach                               | <input type="checkbox"/> Vi DO Empordà                      |
| <input type="checkbox"/> Préssec de la Ribera d'Ebre    | <input type="checkbox"/> Torró de crema                                    | <input type="checkbox"/> Vi DO Montsant                     |
| <input type="checkbox"/> Préssec de Producció Integrada | <input type="checkbox"/> Torró de praliné i trufat de xocolata amb Marca Q | <input type="checkbox"/> Vi DO Penedès                      |
| <input type="checkbox"/> Punyetes de Roquetes           | <input type="checkbox"/> Torró de Xerta                                    | <input type="checkbox"/> Vi DO Pla de Bages                 |
| <input type="checkbox"/> Ratafia catalana               | <input type="checkbox"/> Torró IGP d'Agramunt                              | <input type="checkbox"/> Vi DO Tarragona                    |
| <input type="checkbox"/> Recuit                         | <input type="checkbox"/> Tortada d'Ametlla de Banyoles                     | <input type="checkbox"/> Vi DO Terra Alta                   |
| <input type="checkbox"/> Recuit de drap                 | <input type="checkbox"/> Tortell d'Olot                                    | <input type="checkbox"/> Vi DOQ Priorat                     |
| <input type="checkbox"/> Rossinyol                      | <input type="checkbox"/> Tortell de Rams                                   | <input type="checkbox"/> Vimblanc de Vinebre                |
| <input type="checkbox"/> Rotllets del secret            | <input type="checkbox"/> Tortell de Reis                                   | <input type="checkbox"/> Vinagre de mel                     |
| <input type="checkbox"/> Rovelló                        | <input type="checkbox"/> Tortell de Sant Antoni                            | <input type="checkbox"/> Xai amb Marca Q                    |
| <input type="checkbox"/> Sabines                        | <input type="checkbox"/> Truita de riu del Pirineu                         | <input type="checkbox"/> Xai ecològic                       |
| <input type="checkbox"/> Sabre de Sant Simó             | <input type="checkbox"/> Trumfa de la Vall de Camprodon                    | <input type="checkbox"/> Xocolata a la pedra d'Agramunt     |
| <input type="checkbox"/> Salsa romesco                  | <input type="checkbox"/> Tupí de confitat de porc                          | <input type="checkbox"/> Xolís                              |
| <input type="checkbox"/> Salsafí de Girona              | <input type="checkbox"/> Vedella amb Marca Q                               | <input type="checkbox"/> Xuixo de Girona                    |
| <input type="checkbox"/> Secallona o Somalla            |  |   |
| <input type="checkbox"/> Tallat                         |  |   |

Altres productes que no figuren en aquest llistat:

Un cop omplert, imprimeu el formulari, signeu-lo i feu-nos-el arribar escanejat a [info@gastroteca.cat](mailto:info@gastroteca.cat), o al fax 93 567 14 96 o bé per correu postal al C/ Puig i Xoriguer 11-13, 08004 Barcelona.

Telèfon de contacte: 93 551 54 59 / 93 484 99 09