



SOLICITUD DE ACREDITACIÓN

1. Nombre del establecimiento *

3. Nombre y apellidos de la persona responsable *

5. Dirección del establecimiento y Población *

11. Breve descripción del tipo de establecimiento y cocina ofrecida (una vez acreditado, esta información sobre su establecimiento se colgará en la web de Sabor del Mediterráneo) *

2. Número de registro sanitario

4. Razón social

6. Teléfono *

7. Correo electrónico de la persona de contacto

8. Página web

9. Capacidad del establecimiento (nº de comensales por turno): *

10. Horario de apertura al público *

(*) Esta pregunta es obligatoria.



CUESTIONARIO

1. Para aliñar, utiliza y ofrece aceite de oliva virgen? *

Sí No

3. ¿Ofrece algunos productos integrales (pan, pasta, arroz u otros)? *

Sí No

5. ¿Ofrece la posibilidad de dosificar por copas o unidades individuales el consumo de bebidas alcohólicas (vino, cava o cerveza)? *

Sí No

7. ¿Prioriza la utilización de alimentos frescos, de temporada y/o de producción local? *

Sí No

9. ¿Suele priorizar guarniciones de segundos platos con verduras y hortalizas? *

Sí No

11. ¿El cliente tiene la posibilidad de escoger platos cocinados a los que no se le haya añadido sal: "opciones sin sal"? *

Sí No

2. ¿Para cocinar utiliza aceite de oliva o de girasol con alto contenido de ácido oleico (mínimo del 70% de ácido oleico)? *

Sí No

4. ¿Ofrece algún postre lácteo con bajo contenido en grasa (semidesnatado o desnatado)? *

Sí No

6. ¿Ofrece preparaciones culinarias que no requieran la adición de gran cantidad de grasa? *

Sí No

8. ¿Incluye en su oferta propuestas de la gastronomía tradicional y local? *

Sí No

10. ¿Ofrece la posibilidad de servir "medias raciones", o "medio menú"? *

Sí No

12. Ofrece platos de cocina tradicional mediterránea de temporada que no se refleje en la carta/menú, ? En caso afirmativo, detallarlo. En caso negativo, escriba NO *



13. ¿Garantiza que haya piezas de fruta fresca variada i de temporada que no se contemplen en la carta/menú? *

Sí No

15. ¿Los clientes pueden escoger leche semidesnatada o desnatada para cafés/ té...? *

Sí No

14. ¿Ofrece aperitivos saludables (olivas, frutos secos sin sal, crudos o tostados)? *

Sí No

* **Envíe el menú de las dos últimas semanas y/o la carta actual al correo electrónico e-alvac@dgsanita.caib.es**

RECETA MEDITERRÁNEA (OPCIONAL)

1. Nombre de la receta

2. Clasifique la receta en alguno de los siguientes grupos

- Ensaladas
- Verduras y hortalizas
- Patatas, pasta y arroz
- Legumbres
- Carne y huevos
- Pescado
- Postres

3. Número de personas

- 1-2
- 3-4
- 5-6
- > a 6

4. Ingredientes. Cantidad y nombres:

5. Elaboración. Describir, siempre que sea posible, el tiempo de cocción, temperatura y técnica de cocción.