

CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE ACCIONES CONJUNTAS ENTRE LA ASOCIACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN EN COLECTIVIDADES DE EUSKADI-AERCE Y LA ASOCIACIÓN DE CELIACOS DE EUSKADI-E.Z.E.

En Bilbao, a 21 de septiembre de 2006.

REUNIDOS

De una parte:

D^a Mireia Apraiz Pineda, mayor de edad, con D.N.I. número 24.407.232 T, en calidad de Directora General de la Asociación de Celíacos de Euskadi, en adelante E.Z.E., con C.I.F. número G 48145650, con domicilio en Bilbao, calle Rafaela Ybarra nº 4b, lonja.

Y de otra parte:

D. Rafael Vicente Sánchez, mayor de edad, con D.N.I. número 07.743.032 J, en calidad de Presidente de la Asociación de Empresas de Restauración Colectiva de Euskadi, en adelante AERCE, con C.I.F. número G 483 03150, con domicilio en Bilbao-Bizkaia, c/Gran Vía, 8.

Ambas partes se reconocen mutuamente la capacidad legal para la suscripción del presente Convenio y en tal sentido,

EXPONEN

Primero.- Que las empresas de catering miembros de AERCE ofrecen menús sin gluten en los comedores escolares y desean poder elaborar los citados menús con productos aprobados por E.Z.E.

Segundo.- Que E.Z.E. está interesada en cuantas acciones puedan contribuir a facilitar el conocimiento de la Enfermedad Celíaca y de la Dieta Sin Gluten a la población en general, por lo que considera conveniente el apoyo técnico a los profesionales que trabajan en empresas de catering del sector público y privado, cocinas centrales de comedores escolares, de comedores universitarios y de colectivos.

Tercero.- Que todas las partes tienen interés en cooperar para garantizar unos menús sin gluten seguros y equilibrados, en los comedores escolares, universitarios y colectivos.

Por todo ello, y a la vista de los antecedentes expuestos,

ACUERDAN

PRIMERO.- Objeto del Convenio.

Es objeto del presente Convenio establecer un marco de colaboración entre E.Z.E y las empresas de catering miembros de AERCE, para iniciar y desarrollar un plan de acciones dentro de la Comunidad Autónoma Vasca, que favorezcan la mejora de la calidad de vida de los celíacos a la hora de comer fuera de casa.

SEGUNDO.- Compromisos

E.Z.E se compromete a:

1. Facilitar a las empresas de catering miembros de AERCE, todo el asesoramiento e información escrita necesaria para confeccionar los menús sin gluten.
2. Facilitar dos veces al año (septiembre y marzo) un *Listado resumido de Productos Sin Gluten* (en adelante Listado resumido), con el tipo de productos básicos que demanden las empresas de catering.
3. Actualizar la relación de productos certificados con la Marca de Garantía “Controlado por FACE”.
4. Informar sobre puntos de venta de productos sin gluten.
5. Impartir, a petición de las empresas de catering, charlas informativas sobre la Enfermedad celíaca, la Dieta Sin Gluten y la Marca de Garantía “Controlado por FACE”.
6. Organizar reuniones periódicas para evaluar el desarrollo del convenio.
7. Informar a sus socios sobre las empresas de catering que firmen el presente Convenio.

Las empresas de catering miembros de AERCE se comprometen a:

1. Contemplar el gluten como peligro dentro del Sistema APPCC: el sistema de autocontrol diseñado por la empresa debe tener en cuenta la posibilidad de presentación de este peligro significativo en las distintas etapas del proceso productivo, e instaurar en cada una de ellas las medidas preventivas necesarias para evitar su aparición.
2. Informar y formar a todo su personal implicado en la elaboración y/o servicio de menús sin gluten (dietistas, cocineros, personal de comedor...), sobre la Enfermedad Celíaca y las particularidades de la dieta sin gluten.
3. Trabajar siempre con el Listado resumido correspondiente al año en curso y mantenerlo corregido y actualizado mientras esté vigente.
4. Facilitar por escrito a los alumnos celíacos, el menú sin gluten de cada mes.
5. Facilitar por escrito a E.Z.E. y al Gobierno Vasco (Servicio de Igualdad de oportunidades) el menú sin gluten de cada mes, al que se anejarán las marcas de los productos que se utilicen del Listado resumido (tanto los especiales sin gluten como los de consumo normal).
6. Ofertar pan y pasta alimenticia dentro del menú sin gluten.
7. No ceder ni fotocopiar a terceros (personas no afectadas por la elaboración o servicio de menús sin gluten) ninguna edición del Listado resumido, destruyendo aquellos que ya no estén vigentes.

8. No utilizar marcas de productos sin gluten que no aparezcan en el Listado resumido.
9. Asistir a las reuniones que convoque E.Z.E. para evaluar el convenio.

TERCERO.- Vigencia.

El Presente Convenio de colaboración entrará en vigor el mismo día de su firma y tendrá vigencia hasta el 31 de diciembre de 2007, pudiéndose establecer prórrogas anuales que se instrumentarán mediante la firma de un protocolo de prórroga que se adicionará al presente Convenio como parte inseparable del mismo. En cada prórroga anual se revisará el contenido del Convenio y se podrá actualizar con los puntos que acuerden las partes firmantes.

CUARTO.- Incumplimiento.

El incumplimiento de las partes de cualquiera de sus obligaciones recogidas en el punto SEGUNDO dará lugar a la resolución del presente Convenio.

Si E.Z.E. detectara algún incumplimiento del Convenio por parte de alguna empresa miembro de AERCE, lo comunicará, por escrito, a la empresa y a AERCE. E.Z.E. prestará su ayuda a la empresa afectada para que se pueda subsanar el incumplimiento en el plazo de 1 mes. En caso de que éste no llegue a subsanarse, quedará anulado el Convenio con la empresa, lo que se comunicará a AERCE, y posteriormente a los socios de E.Z.E.

Y en prueba de conformidad y aceptación con cuanto queda expresado firman el presente documento, por duplicado, en el lugar y fecha expresados en el encabezamiento.

Por E.Z.E.

Por AERCE

Fdo.: D^a Mireia Apraiz Pineda
Directora General

Fdo.: D. Rafael Vicente Sánchez
Presidente