



C O M A R C A D E L
matarraña

**CARTA ESPECÍFICA DE PANADERÍAS Y
REPOSTERÍAS DE LA MARCA DE CALIDAD
TERRITORIAL DEL MATARRAÑA**

**Noviembre 2012
Edición 1**

ÍNDICE

I. Introducción.....	3
1.1 Marco de referencia	3
1.2 Niveles de requisitos y de exigencia de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña.....	4
1.3 Proceso de adhesión, certificación y renovación de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña	8
1.4 La compatibilidad de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña con otros distintivos de calidad.....	10
II. Requisitos de adhesión a la Marca de Calidad Territorial del Matarraña.....	10

I. Introducción

1.1. Marco de referencia

La presente Carta Específica de Panaderías de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir las Panaderías y Reposterías para poder adherirse a la Marca de Calidad Territorial del Matarraña (MCTM). Entrarán en esta categoría todas las Panaderías y Reposterías ubicadas en la Comarca del Matarraña/Matarranya.

El objetivo de la regulación de las Panaderías y Reposterías es asegurar la continuidad de estas actividades como componentes del territorio y asegurar unos niveles de calidad y servicio homogéneos en toda la Comarca.

El ámbito de regulación abarca a todo tipo de panaderías y reposterías que deseen adherirse a la Marca de Calidad Territorial del Matarraña para su posterior certificación.

Las empresas solicitantes de la Marca de Calidad Territorial Matarraña deben cumplir con los mínimos exigidos por la legislación vigente para el ejercicio de su actividad, las normas definidas por la Marca serán adicionales a las definidas en la legislación.

La Carta de Calidad Territorial de la Comarca del Matarraña/Matarranya recoge toda la complejidad del concepto "calidad territorial". Esta complejidad se traduce asimismo en la definición de los requisitos de las distintas cartas sectoriales/Cartas Específicas.

La Carta Específica que contiene los requisitos exigibles a Panaderías y Reposterías se estructuran en los siguientes ámbitos de actuación.



1.2. Niveles de requisitos y de exigencia de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña

La Marca de Calidad Territorial del Matarraña establece 4 niveles de requisitos, el conjunto de estos requisitos conforma la Carta Específica de Panaderías y Reposterías de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña.

La Carta Específica de la MCTM se adaptará a las necesidades y evolución de nuestro territorio así como a la incorporación de nuevas tecnologías, legislación....

A continuación se describe la clasificación de los 4 niveles de requisitos.

REQUISITOS BÁSICOS

Se trata de las exigencias mínimas que deberán cumplir las Panaderías y Reposterías, en un **100%**, en el momento de su certificación.

Para conocer y de este modo definir las características mínimas que deben cumplir las pastas elaborados en la Comarca del Matarraña/Matarranya para pertenecer a la MCTM, se ha llevado a cabo un estudio por el Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza para establecer las características analíticas y organolépticas de dichas pastas.

Los productos que ampara la Marca de Calidad son:

- Mantecados/Mantecats
- Almendrados/ Amelats
- Carquiñoles/Carquinyols
- Saboyas
- Rosquillas/Rosquilles
- Españolas o Españolitas
- Pan durmiendo
- Casquetas/Casquetes
- Casquetas a la paella/Casquetes a la paella

Los productos incluidos en la Marca de Calidad Territorial del Matarraña deberán presentar las siguientes características y composición:

Mantecados/Mantecats

- **Descripción:** producto de repostería horneado que presenta diferentes formas según los moldes (circular, estrella, trébol, cuadrado o de corazón). Presentan un exterior de color tostado medio, recubiertas o no con azúcar grano y un interior compacto y tierno, que se deshace en la boca.
- **Ingredientes:** elaborado con harina de trigo, manteca de cerdo y huevo o yema de huevo. Opcionalmente podrá añadirse esencia de limón.

Almendrados/Amelats

- **Descripción:** producto de repostería con forma de madalena con grietas manifiestas en su aspecto exterior, de color blanquecino o ligeramente tostado. La textura es crujiente, pero se deshace en la boca y presenta trozos de almendra troceada en su interior.
- **Ingredientes:** elaborado con azúcar, almendras y clara de huevo. Opcionalmente podrá añadirse esencia de limón.

Carquiñoles/Carquinyols

- **Descripción:** producto de repostería con forma ovalada con corteza oscura y parte interior más clara y con trozos de almendra visibles. Textura crujiente, seca y firme e intenso sabor tostado y almendrado
- **Ingredientes:** elaborado con harina, azúcar, almendras, huevos y levadura u otros impulsores. Opcionalmente podrá añadirse leche o agua, esencia de limón y avellanas.

Saboya

- **Descripción:** producto de repostería con forma aproximadamente circular, con protuberancias que denotan la presencia de avellanas y color ligeramente tostado. Textura crujiente e intenso sabor a avellana.
- **Ingredientes:** elaborado con azúcar, avellanas y yema de huevo.

Rosquilla/Rosquilles

- **Descripción:** producto de repostería con forma de rosca aproximadamente circular de color externo marrón claro, textura interna homogénea y sabor anisado.
- **Ingredientes:** elaborado con harina, azúcar, aceite, anís y levadura u otros impulsores. Opcionalmente podrá añadirse moscatel.

Españolas/Españoleta

- **Descripción:** producto de repostería con forma de torta circular y plana y de color tostado intermedio, recubiertas o no de azúcar grano. Textura suave y homogénea y sabor suave
- **Ingredientes:** elaborado con harina, huevos, azúcar, aceite y levadura u otros impulsores. Opcionalmente podrá añadirse leche.

Pan durmiendo

- **Descripción:** producto de repostería en forma aproximadamente esférica o cilíndrica, con una tierna corteza externa de color tostado, recubiertas o no de azúcar grano, y con una miga alveolada y blanquecina. Textura y sabor suaves.
- **Ingredientes:** elaborado con harina, leche, azúcar, aceite, huevos y levadura u otros impulsores. Opcionalmente podrá añadirse agua en vez de leche y masa madre

Casquetas/Casquetes

- **Descripción:** producto horneado de repostería con forma de media luna o redondo, constituido por una fina masa externa, recubierta de azúcar grano y un relleno a base de calabaza o cabello de ángel o de ambos en distintas proporciones. Textura tierna y jugosa y sabor anisado e intenso.
- **Ingredientes:** la masa de las casquetes se elabora con harina, aceite y azúcar. Opcionalmente podrá añadirse anís, huevos, agua o vino. El relleno se realizará con confitura de calabaza o cabello de ángel o ambas en diferentes proporciones.

Casqueta a la paella

- **Descripción:** producto frito de repostería con forma de media luna, constituido por una fina masa externa, recubierta de azúcar grano y un relleno de calabaza o cabello de ángel. Textura tierna y jugosa y sabor anisado e intenso.

Las materias primas utilizadas deberán en todos los casos estar autorizadas para uso en la industria alimentaria y ser manipulados de acuerdo a buenas prácticas higiénicas.

Envasado y fecha caducidad

Las pastas para pertenecer a la MCTM deberán envasarse en bolsas de plástico transparentes o en cajas protegidas en su interior con papel de repostería o plástico, serán de tamaño regular, no aparecerán quebradas ni aceitadas.

Así mismo deberá figurar la fecha de elaboración y fecha óptima de consumo, que será de **21 días** para Mantecados/ Mantecats, Carquiñoles/Carquinyols, Almendrados/ Amelats, Saboyas, Españolaes, Rosquillas/Rosquilles y Casquetas/Casquetes y **3 días** para Pan durmiendo.

Se recomienda que las pastas no se tengan a la venta más de 7 días tras su elaboración, aunque no se supere la fecha de caducidad.

No satisfacer los requisitos básicos tiene como consecuencia la no certificación.

Sin embargo, aquellos Panaderías y Reposterías que únicamente cumplan con los requisitos básicos de la Marca, deberán ser conscientes que la competitividad de su producto/servicio es limitada y, en cierta medida, deben considerarse un "comodity".

El objetivo debería ser el de mejorar la calidad de los productos/servicio para alcanzar mayores niveles de diferenciación y valor añadido para el consumidor.

REQUISITOS EXIGIBLES

Los requisitos exigibles igualmente son de cumplimiento obligado en un 100% aunque, en este caso, los solicitantes disponen de un plazo razonable para adaptar su organización al nivel establecido. Para no complicar en exceso los procesos de certificación y dejar un plazo razonable a los solicitantes para que lleven a cabo las mejoras necesarias (en algunos casos, podrían estar relacionadas con inversiones), se propone que los requisitos exigibles deberán cumplirse en un **100%** en el momento de solicitar la renovación de la certificación, a los **3 años**.

REQUISITOS RECOMENDABLES

Este nivel se refiere a los requisitos que determinan la capacidad diferenciadora y de generar valor añadido de un determinado producto/ servicio y que influyen considerablemente en la experiencia del consumidor.

El solicitante, deberá cumplir con un **mínimo** del **25%**, de requisitos recomendables para poder certificarse.

En el momento de la renovación de la Marca, a los tres años, las Panaderías y Reposterías deberán cumplir un **mínimo** del **50%** de requisitos recomendables.

REQUISITOS "DE EXCELENCIA".

Se trata de aquellos requisitos que no se puedan exigir a las Panaderías y Reposterías en un entorno competitivo tradicional. No obstante, determinados establecimientos líderes del territorio podrían tener un nivel de calidad muy por encima de la media y podría interesar resaltar expresamente su excelente calidad con respecto a las demás ofertas, otorgándoles un estatus especial como por ejemplo el de "Panadería y Reposterías de Excelencia de Calidad Territorial del Matarraña".

Entendemos que, al menos a corto plazo, ninguna Panadería y Repostería podrá cumplir con **todos** los requisitos para alcanzar este estatus, pero una vez conseguida la MCTM, estos requisitos nos sirven de incentivo para conseguir una mejora continua, aunque no se consiga el 100% de los mismos. Podría haber algún establecimiento con una calidad de producto/ servicio excelente, en la vertiente de calidad social, cultural y medioambiental, aunque no cumpla con todos los requisitos exigidos al mismo tiempo.

GRADO MÍNIMO DE CUMPLIMIENTO POR NIVEL DE REQUISITO

NIVEL DEL REQUISITO	% MÍNIMO CUMPLIMIENTO CERTIFICACIÓN	%MÍNIMO CUMPLIMIENTO REVISIÓN CERTIFICACIÓN(*)
Requisitos básicos	100%	100%
Requisitos exigibles	-	100%
Requisitos recomendables	25%	50%
Requisitos "de excelencia"	-	-

(*) La revisión de la certificación se realizará cada tres años

1.3. Proceso de adhesión, certificación y renovación de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña (MCTM)

PROCESO DE ADHESIÓN

El proceso de adhesión es el primer paso para la certificación y queda reflejado con la firma de la "carta de adhesión".

COMARCA DEL
matarraña

D/Dña....., como representante de la empresa/servicio con Cif..... Dirección e-mail.....

MANIFIESTA

Su intención de adherirse en la Marca de calidad territorial de la Comarca del Matarraña por la que se COMPROMETE A:

- Cumplir con la legalidad vigente para ejercer su actividad, facilitando una copia de la licencia de apertura al gestor de la marca de calidad territorial.
- Designar a un responsable dentro de la empresa / servicio que sea el interlocutor.
- Facilitar al ente gestor periódicamente la información necesaria que sea solicitada, para el conocimiento del nivel de calidad, y propuestas de mejoras a llevar a cabo.
- En el caso de que la empresa / servicio supere el proceso de evaluación, ésta hará un uso debido de la marca según está descrito en el Manual de identidad visual de la Marca de calidad territorial de la comarca del Matarraña, exponiendo de forma destacada el distintivo que le sea otorgado.
- Proporcionar los datos necesarios para la elaboración del material promocional que realice el ente gestor o la comarca del Matarraña / Matarranya.
- Asistir a las jornadas de formación organizadas por el ente gestor de la marca de calidad territorial a las que sea convocado.
- Asistir a las jornadas colectivas y a las reuniones.
- Atender a los técnicos del ente gestor en los procesos de asistencia y seguimiento de la implantación de la marca de calidad territorial.
- En el caso de que la empresa supere el proceso de evaluación, ésta deberá cooperar con el resto de empresas distinguidas con la marca de calidad territorial.
- Incorporar en su página web propia, una vez la empresa esté certificada, información relativa a la Marca de Calidad Territorial Matarraña así como un enlace a la página Web de la Marca.

Fdo.:

Nombre:
DNI:

*Comarca del Matarraña/Matarranya. Área de territorio
Avda. Cortes de Aragón nº 7-44-580 Valderrobres
Tel. 978 890 860 Fax 978 850 497 e-mail: territorio@matarranya.org*

De acuerdo con la establecida en la Ley de Protección de Datos de Carácter Personal, les informamos que los datos que figuran en esta comunicación están incluidos en un fichero automatizado propiedad de Comarca del Matarraña Para el ejercicio de los derechos de acceso, rectificación, cancelación u oposición, podrán dirigirse en cualquier momento a dicha entidad, en el domicilio sito en Avda. Cortes de Aragón nº 7 C.P. 44-580, Valderrobres.

PROCESO DE CERTIFICACIÓN

El proceso de certificación se divide en dos fases:

1. **Implantación.** La implantación se llevará a cabo a través del establecimiento de visitas, entrevistas e inspecciones del sistema de trabajo, por parte de una consultora externa. Una vez definido el sistema de trabajo, se elaborarán y recopilarán los documentos necesarios para el cumplimiento de la Carta Específica, en colaboración con el personal tanto de la empresa, -sobre todo en aquellos aspectos específicos de la actividad-, como de la Comarca del Matarraña/Matarranya. En visitas periódicas se comprobará el cumplimiento de requisitos y se determinarán los ajustes a realizar.

Una vez cumplimentados todos los requisitos se procederá a la realización de la evaluación de tal forma que se asegure la adecuación a la Carta Específica de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña.

Se establecerá un calendario de visitas a las instalaciones de los establecimientos adheridos, previamente concertado. Al margen de las visitas, se realizarán todas las consultas que se consideren oportunas.

2. **Certificación.** Proceso en el que se otorga el distintivo de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña.

PROCESO DE RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

A los **tres años** de la consecución de la certificación todos los establecimientos deberán realizar una evaluación con el objeto de renovar la Marca de Calidad Territorial del Matarraña.

Con la finalidad de acompañar y facilitar a las empresas el cumplimiento de los requisitos exigibles y recomendados en el proceso de renovación, **anualmente** contarán con **acompañamiento** o asesoramiento todos los establecimientos adheridos.

El proceso de acompañamiento se efectuará mediante visita presencial.

La visita tendrá dos objetivos:

1. revisar las evidencias del cumplimiento de los requisitos y realizar un informe con las necesidades detectadas así como de los puntos fuertes y de las oportunidades de mejora
2. consultoría personalizada

1.4 La compatibilidad de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña con otros distintivos de calidad

La Marca de Calidad Territorial del Matarraña no es una marca comercial o marca exclusiva, sino que será compatible con cualquier sello de calidad ya existente y que le haya sido otorgado previamente al solicitante y/o que se le otorgue en el futuro.

Partiendo de este marco base para el ámbito del producto/servicio, se establecerán los requisitos en el ámbito de la calidad del producto/servicio, el desarrollo económico, la responsabilidad social y del medioambiente.

II. Requisitos de adhesión a la Marca de Calidad Territorial del Matarraña

Todas las Cartas Especificas tienen una estructura común, cada uno de los requisitos se divide en 4 bloques, Calidad del producto/servicio, Desarrollo económico, Compromiso socio-cultural y Respeto al Medioambiente y estos a su vez se subdividen en apartados, tal y como figuran en la siguiente tabla. Cada uno de ellos tiene una codificación que facilita su identificación.

	Requisito básico	Requisito exigible	Requisito recomendado	Requisito excelencia
Calidad del producto/servicio				
Desarrollo económico excelente				
Planificación, Organización Gestión Empresarial				
Política de contratación y compra responsable				
Capacitación y formación continua				
Marketing responsable				
Innovación y nuevas tecnologías				
Sistemas de calidad de excelencia empresarial				
Compromiso Socio-Cultural				
Arquitectura tradicional, aspecto clave de la identidad del territorio				
Identidad y autenticidad				
Participación y colaboración				
Solidaridad y compromiso				
Sistemas de Calidad socio-culturales				
Respeto al Medioambiente				
Sanidad e higiene				
Política medioambiental responsable				
Sistemas de calidad medioambiental				

C O M A R C A D E L

matarraña

**REQUISITOS DE ADHESIÓN A LA MARCA DE CALIDAD
TERRITORIAL DEL MATARRAÑA**

**REQUISITOS BÁSICOS
PANADERÍAS Y REPOSTERIAS**

Nº	CALIDAD DEL PRODUCTO/SERVICIO	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO NO APLICA
Criterios básicos			
B.1.1	La empresa está legalmente constituida: dispone de una licencia de actividad económica, licencia de apertura, está registrada y cumple con la normativa laboral vigente y las obligaciones tributarias	Copia de las licencias y justificante de estar al corriente de pagos con Hacienda y con Seguridad Social. Solicitar a la gestoría	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.2	La empresa cumple con la normativa vigente aplicable al sector al que pertenece y dispone de una copia de la misma. La empresa cumple con la normativa sanitaria vigente y dispone de una copia de la legislación higiénico-sanitaria	Copia del Registro Sanitario del Establecimiento. APPCC. CD con legislación en vigor	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.3	La empresa no tiene ningún expediente sancionador abierto con la Administración	Certificado firmado por el propietario	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.4	La empresa dispone de un seguro de Responsabilidad Civil en vigor y con las coberturas adecuadas	Copia de la póliza del seguro de responsabilidad civil	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.5	La panadería/repostería está ubicada en la Comarca del Matarraña/Matarranya	Ubicación/Dirección del Establecimiento. Tarjeta/Folleto del establecimiento	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.6	La panadería/repostería dispone de un listado de teléfonos de emergencia al alcance del personal de la empresa	Copia del listado de teléfonos de emergencia y utilidad: Policía, Guardia Civil, emergencias, centro de salud, farmacias...	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.7	La panadería/repostería dispone de un listado de los productos que vende y de los de elaboración propia	Listado de productos en venta	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.8	Existe una receta por escrito de las pastas elaborados en el establecimiento que cumplan los requisitos de la MCTM	Recetas con ingredientes y cantidades de los productos elaborados	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.9	Los productos que se elaboran y comercializan como "pastas del Matarraña", serán uniformes en su tamaño y aspecto dentro de la tipología a la que pertenecen	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.10	La panadería/repostería tiene definidos los periodos de estacionalidad, fines de semana, puentes, épocas máxima afluencia de clientes	Calendario anual con fechas de fiestas, eventos,...	CUMPLIMIENTO NO APLICA

Instalaciones de la Panadería			
B.1.11	La panadería/repostería está perfectamente identificada, cuenta con una señalización adecuada	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.12	La zona de venta (tienda) tiene una adecuada disposición, esta limpia, ordenada y cuenta con una adecuada iluminación	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.13	La panadería/repostería permanece abierto todo el año	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.14	En el exterior del establecimiento estará expuesto el horario de atención al público	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.15	La panadería/repostería dispone de un inventario de maquinaria y equipos	Listado del inventario	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.16	Existe un plan de mantenimiento preventivo	Registro en el que figure equipo, fecha mantenimiento, operación realizada	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.17	El escaparate y el expositor (vitrina, mostrador) tiene una adecuada disposición, esta limpio, ordenado y con una adecuada iluminación	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO NO APLICA

Nº	DESARROLLO ECONÓMICO RESPONSABLE	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO
			NO APLICA
Planificación, Organización y Gestión Empresarial			
B.2.1	Existe un organigrama y están definidas las responsabilidades por puesto de trabajo	Organigrama, y definición del puesto de trabajo	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.2.2	La panadería/repostería dispone de un plan estratégico con objetivos fijados a corto y largo plazo	Plan estratégico (Misión, visión) y objetivos	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.2.3	Se informa al trabajador de nueva incorporación de sus funciones y responsabilidades	Descripción del puesto de trabajo, funciones, responsabilidades y dependencias	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.2.3	El personal conoce y aplica el plan de prevención de riesgos laborales y el plan de emergencia y evacuación	Existencia del Plan de prevención de riesgos laborales y plan emergencia	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Política de contratación y compra responsable			
B.2.4	En la política de contratación y retribución de la empresa, existe igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres	Certificado firmado por el propietario de igualdad de oportunidades entre hombre y mujeres. Ofertas de empleo	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.2.5	Se priorizará la compra y el uso de maquinaria, materiales, materias primas, productos y servicios comercializados en la Comarca	Listado de proveedores de la zona de productos y servicios	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Capacitación y formación continua			
B.2.6	Existe un registro de formación del personal de la empresa	Registro formación	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.2.7	El personal del establecimiento cuenta con la titulación/formación necesaria para ejercer la actividad	Copia de títulos o formación del personal, manipulador de alimentos, experiencia laboral	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.2.8	El establecimiento o sus propietarios cuentan con una experiencia de al menos 5 años en la elaboración de "pastas del Matarranya" que cumplen los requisitos de la MCTM	Año apertura	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.2.9	Existen fórmulas de cortesía y trato al cliente que son conocidas y aplicadas por el personal del establecimiento	Se comprobará in situ. Directrices atención público	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Innovación y nuevas tecnologías			
B.2.10	El establecimiento dispone de una dirección de correo electrónico operativa	Indicar correo electrónico	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA

Nº	COMPROMISO SOCIO-CULTURAL	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO
			NO APLICA
	Arquitectura tradicional, aspecto clave de la identidad del territorio		
B.3.1	En el momento de emprender una rehabilitación integral o parcial del edificio en el que se ubica la panadería/repostería, se prioriza la arquitectura tradicional, rechazando construcciones excesivamente modernas y/o aquellas que utilicen materiales o estilos arquitectónicos no típicos del Matarranya.	Certificado de compromiso y evidencias de fotos. Proyecto del arquitecto	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
B.3.2	El/los carte(es) exterior(es) (si hubiese) se integra(n) armónicamente en la estructura del edificio y de su entorno y no generan impactos visuales negativos	Fotos del exterior del establecimiento o folleto	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
	Identidad y autenticidad		
B.3.3	La panadería/repostería elabora y oferta al menos el 75% de los productos que aparecen en el listado de "pastas del Matarranya" y están destacadas en una zona para tal fin.	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
	Participación y colaboración		
B.3.4	La panadería/repostería tiene identificados los grupos de interés de la organización y dispone de un mapa relativo a los mismos (Clientes/Empleados/Proveedores/Accionistas/Colaboradores/Entorno social/Otras empresas del sector/Administración pública/Medios de comunicación)	Mapa con los colectivos con los que interactúa, con las características y su relación	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
B.3.5	El establecimiento participa pro-activamente en las diferentes actividades conjuntas que se realizan a través del Ente Gestor de la Marca	Certificado emitido por la comarca de asistencia a actividades realizadas	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
B.3.6	El establecimiento se compromete a facilitar información básica sobre su actividad que permite aportar la información necesaria para el Observatorio de la Calidad Territorial del Matarranya	Copia del certificado de adhesión	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
	Solidaridad y compromiso		
	Sistemas de Calidad Socio-Culturales		

Nº	RESPECTO POR EL MEDIOAMBIENTE	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO NO APLICA
	Sanidad e higiene		
B.4.1	La panadería/repostería se encuentra en un buen estado de limpieza y conservación tanto en el interior como en el exterior del edificio, controlando humos y olores que se emiten	Se comprueba de forma visual en las visitas periódicas. Se revisará el libro sanitario, copia de la última acta de inspección	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.4.2	Se dispone de equipamiento de limpieza apropiado y se guarda en lugar cerrado bajo llave o convenientemente protegidos fuera del alcance o de la vista del cliente	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Política medioambiental responsable		
B.4.3	La panadería/repostería dispone de una política ambiental y tiene identificados los impactos más significativos de la actividad	Política Medioambiental formalizada. Impactos de la actividad	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Integración y conservación del entorno		
B.4.5	La panadería/repostería está ubicada en un entorno adecuado para el desarrollo de su actividad	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA

C O M A R C A D E L

matarraña

**REQUISITOS DE ADHESIÓN A LA MARCA DE CALIDAD
TERRITORIAL DEL MATARRAÑA**

**REQUISITOS RECOMENDADOS
PANADERÍA Y REPOSTERÍA**

Nº	CALIDAD DEL PRODUCTO/SERVICIO	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO NO APLICA
Criterios básicos			
R.1.1	Los precios de los productos están expuestos	Evidencial visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.1.2	Se emite tiket o factura de venta	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.1.3	Se dispone de un soporte que invita al cliente a registrar una queja y/o sugerencia	Evidencia visual si existe buzón de sugerencias, la misma encuesta, libro de visitas y hoja de reclamación	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.1.4	Existen directrices para el tratamiento de quejas y reclamaciones	Procedimiento de actuación para la resolución de quejas y reclamaciones	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.1.5	El establecimiento ha implantado el modelo de referencia en relación con su sector económico/servicio: Manual de Buenas Prácticas SICTED.	Copia de la acreditación del SICTED	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.1.6	En el material de embalaje existe un indicativo del establecimiento	En las bolsas y papel para envolver aparezca nombre del establecimiento, dirección y teléfono	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Instalaciones de la Panadería			
R.1.7	Se dispone de un parte de averías	Registro de averías, en el que figure fecha, avería, motivo, medidas correctoras	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.1.8	Se dispone de un adecuado sistema de calefacción y refrigeración en la zona de venta (tienda)	Comprobación visual. Equipo de aire acondicionado y calefacción	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA

Nº	DESARROLLO ECONÓMICO RESPONSABLE	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO NO APLICA
Planificación, Organización y Gestión Empresarial			
R.2.1	La panadería/repostería tiene establecido un horario de recepción de mercancías	Horario para proveedores	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.2.2	La panadería/repostería dispone de una organización de almacén que le permita asegurar una rotación de productos	Control de fechas de caducidad, para evitar caducidades	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Política de contratación y compra responsable			
R.2.3	La panadería/repostería realiza una política de compra responsable, no aprovechándose de posibles relaciones de dependencia, priorizando la compra de producto autóctonos, comprando a través de canales de compra justos (siempre que sea posible)	Certificado de compra responsable del propietario y listado de proveedores de la Comarca	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Capacitación y formación continua			
R.2.4	Los empleados participan en los cursos de formación continua sobre diferentes ámbitos temáticos relacionados directa o indirectamente con su actividad	Copia asistencia cursos formación	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Marketing responsable			
Innovación y nuevas tecnologías			
R.2.5	La panadería/repostería dispone de una página web propia, blog, cuenta en facebook	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Sistemas de Calidad de Excelencia Empresarial			

Nº	COMPROMISO COCIO-CULTURAL	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO NO APLICA
	Arquitectura tradicional, aspecto clave de la identidad del territorio		
	Identidad y autenticidad		
R.3.1	La panadería/repostería organiza actividades específicas para dar a conocer la cultura autóctona de la Comarca a sus clientes: degustaciones, talleres de elaboración, campañas promocionales, etc.	Descripción y/o calendario de actividades	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.3.2	La empresa fomenta el bilingüismo como signo distintivo de la cultura comarcal	Comprobación en visitas	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Participación y colaboración		
R.3.3	La panadería/repostería pertenece a la Asociación Empresarial del Matarranya	Comprobante de pertenencia a la Asociación Empresarial del Matarranya. Justificante de pago, aparecer en listado	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Solidaridad y compromiso		
R.3.4	La panadería/repostería comercializ productos específicos dirigidos a personas con alteraciones metabólicas-celíacos, diabéticos, hipertensos...	Poner en listado de productos	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Sistemas de Calidad socio-culturales		

Nº	RESPECTO POR EL MEDIOAMBIENTE	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO
			NO APLICA
	Sanidad e higiene		
	Política medioambiental responsable		
	Sistemas de calidad medioambiental		
R.4.1	La panadería/repostería aplica adecuadamente las Buenas Prácticas medioambientales dentro de su actividad. Ej. Consumo responsable de agua y energía, Gestión adecuada de residuos	Enumerar medidas adoptadas para implementar las prácticas medioambientales llevadas a cabo	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
R.4.2	La empresa prioriza los productos de carácter ecológico frente a otros productos de la misma gama y categoría	Listado de proveedores ecológicos y productos ecológicos consumidos por el establecimiento	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
R.4.3	La empresa ha realizado un estudio de eficiencia energética y está implantando las medidas determinadas en la auditoría energética	Evidencia auditoría energética	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA

C O M A R C A D E L

matarraña

**REQUISITOS DE ADHESIÓN A LA MARCA DE CALIDAD
TERRITORIAL DEL MATARRAÑA**

**REQUISITOS EXIGIBLES
PANADERÍAS Y REPOSTERIAS**

Nº	CALIDAD DEL PRODUCTO/SERVICIO	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO
			NO APLICA
Criterios básicos			
EXG.1.1	La panadería/repostería deberá tener la sede social en la Comarca del Matarraña/Matarranya	Copia de la tarjeta de identificación fiscal o DNI en caso de autónomos	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXG.1.2	se realiza medida y seguimiento de la satisfacción del cliente: encuesta, buzón sugerencias, ...	Copia de encuesta de satisfacción cliente, análisis de los datos de las encuestas	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXG.1.3	Se comunica al equipo los resultados obtenidos en la encuesta de satisfacción	Resumen, al menos anual, de los datos obtenidos en las encuestas y comunicados al personal	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXG.1.4	Se han establecido, y se comunican al personal, criterios sobre vestuario y aspecto para el personal de atención al público	Procedimiento	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXG.1.5	La panadería/repostería dispone de un plan de emergencia con procedimientos escritos acordados en coordinación con los servicios públicos. El personal sabe como actuar en caso de accidente	Procedimiento escrito proporcionado por la Comarca y criterios unificados para todos los establecimientos	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
Instalaciones de la Panadería			

Nº	DESARROLLO ECONÓMICO RESPONSABLE	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO NO APLICA
Planificación, Organización y Gestión Empresarial			
EXG.2.1	La panadería/repostería cuenta con un Plan de Negocio, en el que se recogen como mínimo un organigrama de la organización, los objetivos empresariales, la política de precios, un plan económico-financiero de su actividad (inversiones, cuenta de explotación, costes financieros...)	Plan de Negocio	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.2	La panadería/repostería cuenta con una base de datos de sus proveedores, en el que figuren datos, criterios de selección e incidencias, quejas o reclamaciones	Listado de proveedores con datos de los mismos	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.3	La panadería/repostería tiene definidos los stock mínimos tanto de materias primas como de producto terminado	Listado con stock	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.4	Se realizan al menos 1 inventario anual de productos, maquinaria y útiles del establecimiento	Evidencia del inventario	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.5	Se dispone de un programa de gestión de almacén y ventas	Programa que permite llevar control de stocks	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Política de contratación y compra responsable			
Capacitación y formación continua			
EXG.2.6	Existe un plan de formación anual para el personal tanto externa como interna	Registro del Plan anual y seguimiento de la formación	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.7	Como mínimo una persona del establecimiento conoce perfectamente el funcionamiento de la Marca de Calidad Territorial y los diferentes agentes adheridos	Acreditación jornadas formación MCTM y folleto de la Comarca en el que figuran todos los agentes adheridos	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.8	Como mínimo una persona de la panadería/repostería ha participado en un curso de formación sobre buenas prácticas medioambientales en panaderías	Copia asistencia formación ambiental	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.9	El personal del establecimiento participa en las jornadas de formación que organice periódicamente el Ente Gestor de la Marca	Acreditación jornadas formación MCTM	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.10	Como mínimo una persona de la panadería/repostería ha participado en un curso de formación sobre innovación y nuevas tecnologías	Copia asistencia cursos innovación y nuevas tecnologías	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Marketing responsable			
EXG.2.11	Como mínimo una persona de la panadería/repostería conoce los principios del Marketing Responsable	Copia asistencia cursos Marketing responsable	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.12	En el material de envasado, embalaje y promocional de la panadería/repostería consta su pertenencia a la MCT del Matarraña	Folleto y web del establecimiento en los que figura su adhesión a la MCTM	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA

EXG.2.13	La panadería/repostería cuenta con una placa identificativa en la entrada que le distingue como establecimiento adherido a la MCT del Matarraña	<i>Evidencia visual</i>	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
Innovación y nuevas tecnologías			
EXG.2.14	La panadería/repostería lanza nuevos productos al mercado definidos e implantados, y/o establece nuevos procesos de trabajo al menos cada 3 años	<i>Listado de nuevos productos y/o procesos implantados</i>	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
Sistemas de Calidad de Excelencia Empresarial			

Nº	COMPROMISO COCIO-CULTURAL	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO
			NO APLICA
	Arquitectura tradicional, aspecto clave de la identidad del territorio		
	Identidad y autenticidad		
EXG.3.1	El establecimiento potencia el patrimonio natural, cultural y legado histórico que identifica a la Comarca. Para ello cuenta con una zona física -tipo "Rincón del Matarranya"- con la información relativa al territorio así como material promocional para ofrecer, productos típicos, establecimientos, actividades...	Expositor de la Comarca para promoción de la MCTM. Comprobación in situ	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
	Participación y colaboración		
EXG.3.2	La panadería/repostería colabora habitualmente en las distintas iniciativas conjuntas de la Comarca. Ej. Ferias, congresos...	Listado de las actividades en las que el establecimiento ha participado en la promoción de la MCTM y en las iniciativas de promoción de la Comarca	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXG.3.3	La panadería/repostería establece/participa en acciones o programas de cooperación interempresarial	Listado de las actividades de cooperación entre empresas	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXG.3.4	La panadería/repostería adopta medidas de flexibilidad horaria para ayudar a la conciliación familiar	Relación de permisos y cambios horarios	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
	Solidaridad y compromiso		
EXG.3.5	La panadería/repostería cumple con la normativa de accesibilidad vigente, siempre que la ubicación lo permita	Certificado de accesibilidad	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXC. 3.6	Se promueve la participación, la consulta y la negociación con los trabajadores para fomentar y mejorar la intercooperación empleado-empresa. Establecimientos de sistema de comunicación interna	Sistema de comunicación interna	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
	Sistemas de Calidad socio-culturales		

Nº	RESPECTO POR EL MEDIOAMBIENTE	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO NO APLICA
	Sanidad e higiene		
	Política medioambiental responsable		
EXG.4.1	La panadería/repostería aplica medidas para el consumo responsable de agua	<i>Enumerar las medidas adoptadas para el consumo responsable de agua</i>	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.4.2	La panadería/repostería aplica medidas para el consumo eficiente de energía	<i>Enumerar las medidas adoptadas para el consumo responsable de energía</i>	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.4.3	Se realiza una correcta gestión de los residuos. Gestión por empresas autorizadas	<i>Se evidencia de forma visual. Inspección de los contenedores, separación y clasificación de residuos....</i>	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.4.4	Se aplican medidas para reducir la emisión de gases de efecto invernadero	<i>Acciones implementadas. Inversiones realizadas</i>	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.4.5	La panadería/repostería selecciona a sus proveedores en función de criterios medioambientales, socialmente responsables ...	<i>Listado de proveedores y criterios de selección</i>	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Sistemas de calidad medioambiental		
EXG.4.6	La panadería/repostería realiza una política medioambiental sensible con el entorno y los valores medioambientales del territorio, al menos 4 acciones	<i>Enumerar las medidas adoptadas para implementar al menos 4 prácticas medioambientales</i>	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.4.7	Se fomenta la mejora y el respeto al medio ambiente entre el personal de la panadería/repostería. Sensibilización y participación del personal en la política medioambiental de la empresa	<i>Acciones formativas e informativas. Manual buenas prácticas medioambientales. Sugerencias de mejora por parte de empleados</i>	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA

C O M A R C A D E L

matarraña

**REQUISITOS DE ADHESIÓN A LA MARCA DE CALIDAD
TERRITORIAL DEL MATARRAÑA**

**REQUISITOS DE EXCELENCIA
PANADERÍAS Y REPOSTERÍAS**

Nº	CALIDAD DEL PRODUCTO/SERVICIO	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO NO APLICA
Criterios básicos			
EXC.1.1	La panadería/repostería cuenta con alguna certificación, reconocimiento, premio p.e. C de calidad, premio excelencia empresarial.....	Copia de la certificación o premio	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXC.1.2	Están establecidos criterios sobre vestuario y aspecto personal. Ej. Uniforme de la empresa	Documentado por escrito	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA

Nº	DESARROLLO ECONÓMICO EXCELENTE	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO
			NO APLICA
Planificación, Organización y Gestión Empresarial			
EXC.2.1	La panadería/repostería cuenta con un Plan de Marketing Estratégico	Copia del Plan de Marketing Estratégico	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXC.2.2	La panadería/repostería realiza una gestión por procesos. Para ello, ha definido sus procesos estratégicos, de negocio y de soporte y cuenta con unos procedimientos e indicadores claramente establecidos	Implantar un sistema de gestión por procesos basado en , p.e. ISO 9001	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXC.2.3	La mayoría de los contratos con proveedores están formalizados por escrito, donde figuran las condiciones de compra (precio, fechas entrega, características de los productos...)	Copia de contratos con proveedores	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
Política de contratación y compra responsable			
EXC.2.4	La panadería/repostería ha contratado como mínimo una persona con minusvalías	Copia de contrato laboral	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXC.2.5	La panadería/repostería ha incorporado como mínimo una persona de otros sectores de población desfavorecidos con problemas de acceder al mercado laboral	Copia de contrato laboral	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
Capacitación y formación continua			
Marketing responsable			
EXC.2.6	La panadería/repostería aplica políticas de Marketing Responsable en los diferentes ámbitos: integridad del producto, divulgación, embalaje y etiquetado del producto, política de precios y comercialización	Implementación del Plan de Marketing Responsable	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
Innovación y nuevas tecnologías			
EXC.2.7	La página web de la panadería/repostería ha incorporado tienda online	Visonar la web y describir las funciones de la web	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
Sistemas de Calidad de Excelencia Empresarial			
EXC.2.8	La panadería/repostería ha implantado el modelo EFQM en su organización	Certificado de implantación de EFQM	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA

Nº	COMPROMISO SOCIO-CULTURAL	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO NO APLICA
	Arquitectura tradicional, aspecto clave de la identidad del territorio		
EXC.3.1	El edificio en el que se ubica el establecimiento, es de arquitectura tradicional, rechazando construcciones excesivamente modernas y/o aquellas que utilicen materiales o estilos arquitectónicos no típicos del Matarranya	Evidencia visual. Ubicado en núcleo de población catalogada y/o edificio catalogado por técnico competente	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Identidad y autenticidad		
	Participación y colaboración		
EXC.3.2	La panadería/repostería se ha integrado en alguna agrupación de interés que defienda y/o ponga en valor la idiosincrasia sociocultural del Matarranya	Justificante de pertenencia	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Solidaridad y compromiso		
EXC.3.3	La panadería/repostería colabora y/o patrocina alguna agrupación de interés sin ánimo de lucro	Justificante de colaboración	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXC.3.4	La panadería/repostería colabora y/o patrocina alguna manifestación cultural autóctona de la Comarca	Justificante de colaboración o patrocinio	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXC.3.5	La panadería/repostería dona un % de sus beneficios a fines benéficos	Justificante de donación	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Sistemas de Calidad socio-culturales		
EXC.3.6	La panadería/repostería está implicado en Responsabilidad Social Empresarial/Corporativa: ha elaborado una memoria de sostenibilidad, informe de progreso, adhesión al Pacto Mundial	Comprobación in situ. Evidenciar el cumplimiento	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA

Nº	RESPECTO POR EL MEDIOAMBIENTE	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO
			NO APLICA
	Sanidad e higiene		
	Política medioambiental responsable		
EXC.4.1	La panadería/repostería ha instalado sistemas energéticos de energías renovables en el edificio	Listado de los sistemas de energía renovables instalados y potencia instalada	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXC.4.2	La panadería/repostería cuenta con un Manual de Buenas Prácticas en Medioambiente que entrega a sus proveedores	Copia del Manual de Buenas Prácticas Medioambientales y evidencia de la entrega a proveedores	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
	Sistemas de calidad medioambiental		
EXC.4.3	La panadería/repostería ha implantado y certificado un sistema de gestión ambiental: ISO 14001, EMAS...	Certificado de implantación	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA