

COMUNICACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE RESTAURACIÓN/CATERING EN STANDS

DIRECCIÓN DE SERVICIOS FERIALES

Enviar a catering@ifema.es

LINEA IFEMA

LLAMADAS DESDE ESPAÑA
INFOIFEMA 902 22 15 15
LLAMADAS INTERNACIONALES (34) 91 722 30 00
IFEMA Feria de Madrid
Avda. del Partenón, 5
28042 Madrid
España
lineaifema@ifema.es
www.ifema.es
C.I.F. Q-2873018-B



1. DATOS A RELLENAR POR LA EMPRESA SOLICITANTE

CERTAMEN/ACTO _____

DATOS DE LA EMPRESA SOLICITANTE

EMPRESA _____ N.I.F. _____

NOMBRE COMERCIAL _____

DOMICILIO _____ C.P. _____

CIUDAD _____ PROVINCIA _____

PAÍS _____ TELÉFONO _____ FAX _____

E-MAIL _____ WEB _____

PERSONA RESPONSABLE _____ CARGO _____

DATOS DE LA EMPRESA EXPOSITORA/ORGANIZADORA

EMPRESA _____ N.º STAND _____

2. DATOS EMPRESA CATERING

EMPRESA _____

CIF _____

N.º RGSA EN VIGOR _____

TELÉFONO _____ FAX _____ E-MAIL _____

3. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

FECHA/S DEL SERVICIO _____

HORA INICIO _____

HORA FINALIZACIÓN _____

NÚMERO DE PERSONAS QUE PRESTARÁN EL SERVICIO _____

LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- FOOD TRUCKS
- OTROS (INDICAR) _____

MODO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:

- PRECISA COCINAR
 - GAS
 - ELECTRICIDAD
 - OTROS (INDICAR)
- LISTOS PARA CONSUMIR CON CALENTAMIENTO O PREPARACIÓN
- LISTOS PARA CONSUMIR SIN CALENTAMIENTO NI PREPARACIÓN

4. ENTREGA DE ACREDITACIONES (SOLO PARA FERIAS ORGANIZADAS POR IFEMA)

RECIBÍ _____

Fecha y Firma

En el caso de Ferias, Congresos con Exposición y Eventos no organizadas por IFEMA consulte con el organizador.

La empresa solicitante declara conocer y aceptar la Normativa de aplicación (ver nota al dorso).

Los datos reflejados en este formulario se incluyen en un fichero de IFEMA para gestión de empresas y, en su caso, personal asignado por éstas a la realización de los trabajos objeto de la presente solicitud. Los derechos de acceso, rectificación, oposición y supresión pueden ejercerse mediante e-mail a la dirección: protecciondedatos@ifema.es con la referencia Datos FEC. Es imprescindible cumplimentar el formulario en su integridad para obtener la autorización solicitada.

ENVIAR

IMPRIMIR

I.- CONDICIONES ACCESO Y PERMANENCIA DE VEHÍCULOS / PERSONAL

1.- VEHÍCULOS

- Los vehículos deberán cumplir la normativa de acceso y permanencia en el interior del recinto.
- Los vehículos deberán ser retirados al exterior del Recinto Ferial inmediatamente después de efectuada la entrega.
- Los conductores deberán facilitar la inspección de los vehículos y suministros a requerimiento del personal de seguridad.
- El acceso de vehículos al Recinto Ferial se realizará exclusivamente por las puertas de acceso Este y/u Oeste.
- El acceso de la mercancía a cada pabellón se realizará por las puertas de servicio habilitadas.

2.- PERSONAL DE RESTAURACIÓN/CATERING

2.1.- Ferias organizadas por IFEMA

- El personal que realice el servicio de catering (camareros, cocineros, etc.) deberá contar con la correspondiente acreditación que solicitará al menos 7 días antes del inicio de la feria.
- La entrega de pases de catering se realizará, por parte del Departamento de Acreditación de Visitantes y Datacom, en coincidencia con los días y horarios previstos para la entrega in situ de acreditaciones de expositores, mercancías/mantenimiento y/o visitantes profesionales en los mostradores habilitados para ello.
- El acceso del personal se realizará por las puertas principales de entrada a la Feria de Madrid.

2.2.- Ferias, Congresos con Exposición y Eventos no organizados por IFEMA

- Consulte con el Organizador el procedimiento establecido.

II.- CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE LA RESTAURACIÓN/CATERING

Las manipulaciones permitidas estarán encaminadas al ensamblaje de los diferentes productos ya elaborados o semielaborados en la instalación autorizada de la que disponga el servicio de restauración/catering. Estas elaboraciones vendrán convenientemente identificadas.

1.- El lugar donde se realice el servicio de restauración/catering deberá estar dotado de los siguientes elementos:

- Superficies de trabajo de fácil limpieza y desinfección.
- Elementos de conservación en caliente, refrigeración y congelación suficientes y adecuados para el uso al que se destina para evitar que no se rompa la cadena de temperatura que asegure la seguridad del producto.
- Recipientes higiénicos dotados de tapa para la eliminación de residuos.
- Fregaderos dotados con agua potable.
- Suelos de fácil limpieza y desinfección.

ASPECTOS TÉCNICOS: La elaboración de alimentos en los stands por técnicas culinarias como fritura y similares, asado, guisado, plancha, parrilla, etc., solo está permitida si el prestador del servicio ha instalado campanas extractoras dotadas de filtros absolutos de carbón activo, de modo que la emisión de humos y olores sea mínima. Estarán exentos de la instalación de la citada campana, todos aquellos stands que cocinen con la técnica culinaria de cocción en agua. El suministro al público visitante de estos alimentos elaborados en el stand solo puede realizarse si la preparación, conservación y suministro de los citados productos se realiza por empresas autorizadas para la prestación de estos servicios de restauración en las condiciones reflejadas en el presente formulario.

2.- Todas las empresas contratadas para prestar un servicio de restauración/catering al expositor están obligadas a:

- Tener a disposición en el stand a requerimiento de la inspección de sanidad, en su caso, la documentación (albaranes / copia) del origen de los productos que suministran.
- Al cumplimiento escrupuloso de las normas básicas de higiene realizando buenas prácticas de manipulación (BPMs) y evitar contaminaciones cruzadas.

3.- Información sobre seguridad alimentaria: Todos los productos envasados deberán estar convenientemente etiquetados teniendo en consideración la normativa vigente de etiquetado en el que se considera las sustancias que causan alergias o intolerancias (Reglamento 1169/ 2011). Asimismo, en relación al reglamento anteriormente citado y en virtud del RD 126/2015 sobre la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar, los proveedores deberán de indicar que: "Disponen de información de los alérgenos a petición del consumidor" indicándolo en un cartel próximo a la zona de atención al cliente. De acuerdo con ello, los proveedores de este tipo de servicios deberán de disponer del listado de los ingredientes en los productos que facilitan (ficha técnica de producto).

- Tener autorización para el transporte de mercancías perecederas.
- Certificados de formación de los manipuladores de alimentos.

III.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES

De acuerdo con la legislación vigente y el Procedimiento de prevención de riesgos laborales y coordinación de actividades empresariales de IFEMA, el Expositor u Organizador contratante del servicio de restauración/catering deberá trasladar a la empresa prestadora del servicio, la información facilitada por IFEMA relativa a los riesgos y medidas preventivas, así como las instrucciones en caso de emergencia y evacuación, propias de las instalaciones de IFEMA. Consulte la Normativa de Prevención de Riesgos Laborales en www.ifema.es/Institucional_01/expositores/normas_participacion/index.htm

La empresa prestadora del servicio deberá tener en cuenta los citados riesgos y medidas en la planificación de su trabajo en el recinto e informar de los mismos a las personas que vayan a realizar el servicio en el recinto ferial. Asimismo, en su caso, la empresa prestadora del servicio deberá informar de los riesgos propios de su actividad que pudieran afectar a las empresas concurrentes.

En su caso, podrá facilitarse copia del presente formulario al Dpto. de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo del Distrito de Barajas.

IV.- AVISO IMPORTANTE. NORMATIVA DE APLICACIÓN

1.- SI USTED ES EXPOSITOR DE UNA FERIA ORGANIZADA POR IFEMA:

Consulte las Normas Generales de Participación de IFEMA, Normas Específicas de la Feria, así como los Anexos Técnicos a la citada normativa general, todos ellos a su disposición, en todo momento, en la web de IFEMA www.ifema.es, en el espacio Expositores apartado de Normas de Participación y en la página web de cada certamen.

2.- SI USTED ES EXPOSITOR DE UNA FERIA O DE UN CONGRESO CON EXPOSICIÓN NO ORGANIZADOS POR IFEMA:

Consulte el Reglamento para Expositores (Normas de Participación para Expositores de Ferias de Organización Externa) así como los Anexos Técnicos a la citada Normativa General todos ellos a su disposición, en todo momento, en la web de IFEMA www.ifema.es, en el espacio de Convenciones y Congresos apartado Normativa de Participación.

3.- SI USTED ES ORGANIZADOR DE UNA FERIA, ACTO EN PABELLÓN/ES Y/O ACTO, CON O SIN EXPOSICIÓN, EN EL CENTRO DE CONVENCIONES:

Consulte el Reglamento para Organizadores (Normas de Participación en Ferias de Organización Externa, Actos en Pabellones y Actos, con o sin Exposición, en el Centro de Convenciones) así como los Anexos Técnicos a la citada Normativa General todos ellos a su disposición, en todo momento, en la web de IFEMA www.ifema.es, en el espacio de Convenciones y Congresos apartado Normativa de Participación.

En los dos últimos casos, sugerimos consultar también las normas propias del Organizador para sus expositores pues pueden contener información adicional de utilidad.