

# COMUNICACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE CATERING EN STANDS

DIRECCIÓN DE SERVICIOS FERIALES

Enviar a [catering@ifema.es](mailto:catering@ifema.es)

## LINEA IFEMA

LLAMADAS DESDE ESPAÑA  
INFOIFEMA 902 22 15 15

LLAMADAS INTERNACIONALES (34) 91 722 30 00

FAX (34) 91 722 57 81

IFEMA Feria de Madrid  
Avda. del Partenón, 5  
28042 Madrid  
España

[lineaifema@ifema.es](mailto:lineaifema@ifema.es)

[www.ifema.es](http://www.ifema.es)



**IFEMA**  
Feria de  
Madrid

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

FECHAS DEL SERVICIO \_\_\_\_\_

HORA INICIO \_\_\_\_\_

HORA FINALIZACIÓN \_\_\_\_\_

NÚMERO PERSONAS  
QUE PRESTARÁN EL SERVICIO \_\_\_\_\_

LUGAR PRESTACIÓN SERVICIO \_\_\_\_\_

### 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 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 personal asignado por éstas a la realización de los trabajos contratados. El contratista, debe obtener el consentimiento de su personal para la cesión de estos datos. Los derechos de acceso, rectificación, oposición y cancelación de pueden ejercerse mediante carta dirigida a IFEMA: Protección de Datos, apartado de correos 67.067 (28080) de Madrid, o vía e-mail a la dirección: [protecciondedatos@ifema.es](mailto:protecciondedatos@ifema.es) en ambos casos con la referencia **Datos FEC**. La negativa a facilitar estos datos o su cancelación conlleva la no autorización para prestar servicios en el recinto.

## CONDICIONES ACCESO Y PERMANENCIA DE VEHÍCULOS / PERSONAL

### 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.

### PERSONAL DE CATERING

#### Ferias organizadas por IFEMA

- El personal que realice el servicio de catering (camareros, cocineros, etc.) deberá contar con la correspondiente acreditación que se 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 .

#### Ferias y Eventos no organizados por IFEMA

- Consulte con el Organizador el procedimiento establecido.

## CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DEL 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 catering. Estas elaboraciones vendrán convenientemente identificadas.
- El lugar en que se realice el 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.
  - Cubos de basura de apertura no manual.
  - Fregaderos dotados con agua potable.
- Todas las empresas contratadas para prestar un servicio de catering al expositor están obligadas a:
  - Tener a disposición de la inspección de sanidad, en su caso, la documentación que acredite su identidad así como los certificados de estar autorizados para la prestación de tales servicios.
  - Al cumplimiento escrupuloso de las normas básicas de higiene y manipulación de alimentos (BPM).
  - Tener autorización para el transporte de mercancías perecederas.
  - Certificados de los manipuladores de alimentos.

## 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 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.

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.

## AVISO IMPORTANTE. NORMATIVA DE APLICACIÓN:

- Si Vd. es Expositor de una Feria organizada por IFEMA debe consultar 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](http://www.ifema.es), en el espacio Expositores apartado de Normas de Participación y en la página web de cada certamen.
- Si Vd. es Expositor de una Feria o de un Congreso con Exposición NO organizados por IFEMA debe consultar 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](http://www.ifema.es), en el espacio de Convenciones y Congresos apartado Normativa de Participación.
- Si Vd. es Organizador de una Feria, Acto en Pabellón/es y/o Acto, con o sin Exposición, en el Centro de Convenciones: debe consultar 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](http://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.