

# COMUNICACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE RESTAURACIÓN/CATERING

IFEMA PALACIO MUNICIPAL

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

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/SALA \_\_\_\_\_

## 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 \_\_\_\_\_

- 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.

## 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 conductores deberán facilitar la inspección de los vehículos y suministros a requerimiento del personal de seguridad.

### 2.- PERSONAL DE RESTAURACIÓN/CATERING

- 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 IFEMA PALACIO MUNICIPAL.

## 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.
- 2.- Todas las empresas contratadas para prestar un servicio de restauración/catering al expositor están obligadas a:
  - Tener a disposición en el stand/sala 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 [ifema.es](http://ifema.es) en el espacio de Convenciones y Congresos.

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

- Si usted es Organizador de una feria o evento en las instalaciones de IFEMA PALACIO MUNICIPAL, consulte las "Normas de Participación para Actos con o sin exposición en IFEMA PALACIO MUNICIPAL" así como los anexos técnicos que complementan la citada normativa, todos ellos a su disposición, en [ifema.es](http://ifema.es) en el espacio de Convenciones y Congresos.

IFEMA – FERIA DE MADRID (Q/2873018B) como responsable del tratamiento relativo a los datos personales recogidos en el presente formulario le informa: **Finalidades:** (i) gestión de empresas y su personal; (ii) gestionar y atender el desarrollo del montaje de la feria o evento. **Legitimación:** consentimiento y relación contractual. **Destinatarios:** El contratista, debe obtener, en su caso, el consentimiento de su personal para la cesión de estos datos. IFEMA podría comunicar sus datos a empresas las colaboradoras en los trabajos vinculados al montaje (puede consultarlas en [ifema.es](http://ifema.es)); y a las autoridades administrativas y judiciales por imperativo legal. Sus datos no serán objeto de transferencia internacional. **Conservación:** Los datos se conservarán durante los plazos legales exigibles. **Derechos:** acceder, rectificar, suprimir, limitar u oponerse al tratamiento, solicitar la portabilidad y retirar el consentimiento prestado dirigiendo comunicación a Avda. del Partenón, 5 (28042) de Madrid, o por email a "protecciondedatos@ifema.es" indicando en el asunto: "MONTAJE-empresa y denominación de la feria", incluyendo su nombre y núm. DNI. Puede recabar la tutela de la AEPD y consultar nuestra política de privacidad completa en [ifema.es](http://ifema.es). Ayúdenos a mantener los datos actualizados comunicándonos cualquier modificación en los mismos. **La negativa a facilitar estos datos o su cancelación conlleva la no autorización para prestar servicios en el recinto.**