Comunicación para la realización de restauración/catering en conciertos.

Dirección de servicios feriales.

INSTITUCIÓN FERIAL DE MADRID
Avda. del Partenón, 5
28042 Madrid
España

NIF: Q2873018B

+34 91 722 30 00

atencionalcliente@ifema.es

ifema.es

Enviar a: catering@ifema.es

Datos del organizador del conciertos

Acto _____

Empresa _____ N.I.F. _____

Nombre comercial _____

Domicilio _____ C.P. _____

Ciudad _____ Provincia _____

País _____ Teléfono _____ FAX _____

E-mail _____ Web _____

Persona responsable _____ Cargo _____

Datos empresa catering

Empresa _____

CIF _____

Nº rgsa en vigor _____

Teléfono _____ FAX _____ E-mail _____

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 _____ ☐

Recibí

_____

Fecha y firma

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

Imprimir

I.- Condiciones acceso y permanencia de 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.

II.- Condiciones higiénico sanitarias de obligado cumplimiento para la realización de la restauración/catering

Las manupulaciones 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 elimación 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 suministros 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 están obligadas a:

— Tener a disposición 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 cosideración la normativa vigente de etiquetados 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 MADRID, el Organizador contratante del servicio de restauración/catering deberá trasladar a la empresa prestadora del servicio, la información facilitada por IFEMA MADRID relativa a los riesgos y medidas preventivas, así como las instrucciones en caso de emergencia y evacuación, propias de las instalaciones de IFEMA MADRID disponible en ifema.es.

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, Acto o Evento en el recinto ferial y/o Centro de Convenciones consulte el Reglamento así como los Anexos Técnicos a la citada Normativa General a su disposición en **ifema.es**.

IFEMA MADRID (Q/2873018B) como responsable del tratamiento relativo a los datos personales recogidos en el presente formulario le informa: Finalidades: (1) gestión de empresas y su personal; (2) 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 MADRID podría comunicar sus datos a empresas las colaboradoras en los trabajos vinculados al montaje (puede consultarlas en 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 www.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.