

COMUNICACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE CATERING EN STANDS

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD Y SERVICIOS INTERNOS

Enviar a catering@ifema.es

LINEA IFEMA

LLAMADAS DESDE ESPAÑA
INFOIFEMA 902 22 15 15
EXPOSITORES 902 22 16 16

LLAMADAS INTERNACIONALES (34) 91 722 30 00

FAX (34) 91 722 57 81

IFEMA Feria de Madrid
28042 Madrid
España

lineaifema@ifema.es

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

FECHA/S DEL SERVICIO _____

HORA INICIO _____

HORA FINALIZACIÓN _____

NÚMERO PERSONAS
QUE PRESTARÁN EL SERVICIO _____

LUGAR PRESTACIÓN SERVICIO _____

MODO DE COCINAR:

- SOLO CALENTAR
- PRECISA COCINAR
 - GAS
 - ELECTRICIDAD
- NO PRECISA NI CALENTAR NI COCINAR

4. RECIBÍ

PASES _____

Fecha y Firma _____

La empresa solicitante declara conocer y aceptar la Normativa de IFEMA también a su disposición en www.ifema.es.

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 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. (www.ifema.es).
- 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 Oeste.
- El acceso de la mercancía a cada pabellón se realizará por las puertas de servicio habilitadas.

PERSONAL

- El personal que realice el servicio de catering (camareros, cocineros, etc.) deberán contar con la correspondiente acreditación que se solicitará al menos 7 días antes del inicio de la feria. La retirada de dichos pases se realizará en la Dirección de Seguridad Edificio de Oficinas, Puerta Sur, 1.ª planta de Lunes a Viernes 10 a 13 horas, siempre antes del inicio de la feria.
- El acceso del personal se realizará por las puertas principales de entrada a la feria.

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

Conforme a la legislación vigente y al procedimiento interno de coordinación de actividades empresariales, la persona física o jurídica por cuenta de quien se contrae el servicio de catering, viene obligada a trasladar a éste la información facilitada por IFEMA referente a los riesgos, medidas preventivas e instrucciones en caso de emergencia y evacuación propias de las instalaciones de IFEMA.

La empresa que ejecute el servicio solicitado tendrá en cuenta la citada información en la correspondiente planificación preventiva de los trabajos a desarrollar en IFEMA, incidiendo especialmente en que todas las personas que intervengan en el servicio hayan sido informadas, así como informar a otros empresarios concurrentes de aquellos riesgos propios de su actividad que pudieran afectarles durante el desarrollo del servicio.