

COMUNICACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE CATERING EN STANDS

1 CERTAMEN

2 DATOS EXPOSITOR

EMPRESA _____

Nº STAND _____ PABELLÓN _____

PERSONA DE CONTACTO _____

TELÉFONO _____ FAX _____ E-MAIL _____

3 DATOS EMPRESA CATERING

EMPRESA _____

CIF _____

Nº RGSA EN VIGOR _____

TELÉFONO FAX _____ E-MAIL _____

4 DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

FECHA/S DEL SERVICIO					
HORA INICIO					
HORA FINALIZACIÓN					
NÚMERO PERSONAS QUE PRESTARÁN EL SERVICIO					
LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIO					

- SOLO CALENTAR

- PRECISA COCINAR

GAS

ELECTRICIDAD

- NO PRECISA NI CALENTAR NI COCINAR

5 RECIBÍ

PASES

Fecha y Firma (Ver Dorso) _____

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 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 culinaria 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 contrate 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.