

I.- NORMAS SOBRE UTILIZACIÓN DE LOS ESPACIOS DE “elhospital centro vivo”

1.- INFRAESTRUCTURA GENERAL.

1º- El autorizado será responsable del montaje de las instalaciones y elementos necesarios para la celebración del evento, que deberá realizarse el mismo día, y una vez finalizado, será responsable de desmontar y recoger los mismos, así como retirar todos los residuos derivados de su participación, dejando el entorno en perfecto estado y respetando las debidas condiciones de limpieza, seguridad y ornato. Cualquier otra organización diferente a lo anterior será establecida por “elhospital”.

En la ejecución de los trabajos de montaje, desmontaje y retirada de los elementos, deberán respetarse el pavimento, paredes, columnas, techos, e infraestructura general del Hospital, estando prohibido alterar o modificar las mismas (pintar, perforar o clavar en paredes y/o pavimentos, utilizar columnas, fijar o suspender cualquier elemento decorativo).

El autorizado será responsable de los gastos de reposiciones y reparaciones, así como de las indemnizaciones por los posibles daños ocasionados en el inmueble, para lo que deberá contratar un seguro de responsabilidad civil.

2º-El patio principal o auditorio representa la imagen corporativa de “elhospital”. En el mismo y en sus galerías no se permite la disposición de ningún elemento decorativo o de difusión, tipo roll-up, photocall, carteles, lonas, o similares. Para ello se emplearán las pantallas de TV donde, criterio de “elhospital”, podrán disponerse material de difusión.

3º-En el resto de espacios, a criterio de “elhospital”, podrá disponerse material de difusión autoportante, de calidad y en buenas condiciones de uso, sin deterioros.

4º-El autorizado, además de los propios espacios concretos autorizados, podrá disponer, en función de la disponibilidad existente, y a criterio de “elhospital”:

- espacio de almacenamiento en sótano o en zona provisional de camerinos, y para uso de forma provisional en vestíbulo de salida hacia Plz. San Atón, esquina c/ Manuel Fernández Mejías. En este último caso se respetarán la vía de evacuación existente, en todo su ancho, dejándola en todo momento libre y transitable.
- zona de camerinos para preparación de artistas.
- vestuario-aseo en zona de aseos general.
- mobiliario de mesas bajas y altas, bancos, banquetas, expositores, paneles de exposición, bici-carro.
- pantallas de TV y sistema de amplificación de sonido en patio principal.
- bases múltiples de enchufe para ser usadas en condiciones adecuadas de seguridad y respetando la potencia máxima de la base de enchufe a la que se conecten.
- delantales con la imagen corporativa de “elhospital”.

5º-La posible disposición de mobiliario no perteneciente a “elhospital” (tanto principal como auxiliar), deberá contar con la aprobación previa para comprobar que el mismo se adecúa en su diseño y aspecto al espacio existente y que la disposición del mismo es adecuada desde el punto de vista de la funcionalidad y de la seguridad. Los mobiliarios auxiliares que, a criterio de “elhospital”, no puedan permanecer almacenados en el edificio, deberán ser retirados por el autorizado y ser empleados únicamente durante las labores de montaje y desmontaje.

6º-Podrá exigirse el vestido de mobiliario y la disposición de mantelería, limpia y planchada, a criterio de “elhospital”.

7º-Cualquier mobiliario y/o elementos de decoración o de promoción que puedan ser autorizados, deberán montarse e instalarse cuando “elhospital” lo indique, en el mismo día, justo antes del evento. Asimismo, deberán retirarse inmediatamente después de terminado el evento para posibilitar el uso del espacio para el resto de actividades. Todos los trabajos de montaje y desmontaje de dichos mobiliarios o elementos corresponderán al autorizado. “elhospital” podrá retirar y disponer de todo el material no retirado por el autorizado.

8º-Todos los accesos al edificio que el autorizado precise, así como los trabajos que deba desarrollar serán comunicados previamente a “elhospital”, quien indicará los horarios y forma de realizarlos, de acuerdo con las necesidades de funcionamiento de “elhospital”.

2.- LIMPIEZA.

1º-Si el evento, por su horario, condiciones de afluencia, o por las propias características del mismo, supone una demanda de LIMPIEZA extra que no es posible cubrir con el servicio habitual del espacio, ésta tendrá que ser cubierta por el propio autorizado, con el personal necesario, cualificado, por su cuenta y riesgo, para mantener las condiciones de salubridad óptimas de las instalaciones.

2º-El autorizado será responsable de aportar todos los productos y utillaje de limpieza necesarios para atender la actividad en cuanto a las necesidades extra mencionadas anteriormente.

3º-Si el evento, por sus características, es susceptible de manchar el pavimento a criterio de “elhospital”, deberá el autorizado disponer las moquetas o protecciones necesarias, de características y colores de acuerdo a las directrices del personal de “elhospital”, correctamente instaladas, sin que la instalación de dichos elementos suponga ningún tipo de riesgo al tránsito.

3.- SEGURIDAD

1º-Si el evento, por su horario, condiciones de afluencia, o por las propias características del mismo, supone una demanda de SEGURIDAD extra que no es posible cubrir con el servicio habitual del espacio, ésta tendrá que ser cubierta por el propio autorizado, con el personal necesario, cualificado, por su cuenta y riesgo, y de forma coordinada con el servicio existente, para mantener las condiciones de seguridad óptimas de las instalaciones, tanto en zona de puertas como en el interior de los espacios.

2º-En todo momento se mantendrán libres de obstáculos las salidas y vías de evacuación y tránsito de los espacios. La posible disposición de mobiliario y/o tramoya deberá estar autorizada previamente por “elhospital”.

II.- SERVICIOS DE CATERING, SERVICIO DE COMIDAS, VINOS DE HONOR, DESAYUNOS y SIMILARES.

1º-El espacio a ocupar, tanto para comensales, como el auxiliar necesario, se definirá de forma coordinada con “elhospital” previamente al evento. Una vez definidos, no podrán alterarse en ningún caso sin autorización de dicho responsable.

2º-Con antelación de 7 días se remitirá al responsable de “elhospital” el nombre de la empresa que dará el Servicio y el Registro Sanitario que autorice dicho servicio. Una vez recibido, se convocará al promotor y a la empresa que dé el servicio a una reunión con “elhospital”, con los responsables de los servicios de limpieza y seguridad, y con el servicio de asesoría de seguridad alimentaria del centro para establecer los detalles y los requisitos que en todo caso la empresa deberá cumplir.

3º-Todas las necesidades de disposición de mobiliario, mobiliario auxiliar, posibles zonas de cocinado, calentado, almacenamiento, emplatado, office, limpieza, etc, serán establecidas por “elhospital” de forma previa y deberán respetarse en todo momento durante el evento-

4º- Deberá cumplirse la normativa específica sobre seguridad e higiene alimentaria, expuesta en el apartado **III.2.**

III.- NORMATIVA ESPECÍFICA A CUMPLIR SOBRE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

Al objeto de mostrar una imagen ejemplar en el funcionamiento de “el hospital”, en el desarrollo de SERVICIOS de ALIMENTOS, los diversos operadores deberán seguir determinadas recomendaciones. Se trata en definitiva de implantar un correcto sistema de seguridad alimentaria, evitando toxiinfecciones y garantizar el cumplimiento de la normativa aplicable.

1.- EVENTOS DE EXPOSICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS :

1º- El operador alimentario es **responsable en su totalidad de su operatividad**, de forma que mínimamente debe cumplir con la otorgación de:

- Número de registro sanitario (Nº. R.G.S.E.A.A.);
- NºREGEPA en el supuesto de ser productor primario;
- Si se tratara de un establecimiento de comercio minorista, deberá aportar copia de la Comunicación Previa e Inscripción en el Registro Autonómico y acreditarán el seguimiento de un programa de autocontrol basado en los prerrequisitos, para lo cual pueden aportar copia del contrato o certificado de estar contratado el servicio con una empresa gestora de A.P.P.C.C.

2º- Se contará con **gel hidroalcohólico** en cada puesto.

3º-. Se cuenta con una **puerta exclusiva para la carga y descarga** de mercancía en general, siendo la puerta esquina de la plaza San Atón.

4º- El operador alimentario dispondrá de medios legales de **transporte de alimentos** (isotermos, neveras,...), cumpliendo con su correspondiente sistema de **conservación**.

5º- La mercancía expuesta deberá conservarse según la **temperatura de conservación** que indique la etiqueta de venta, manteniéndose mediante cualquier sistema que garantice dicha temperatura.

6º- El personal no dejará ropa en las zonas de manipulación de alimentos; si se deja en los puestos, esta ropa deberá estar no visible al público y en una bolsa, mochila o similar. Se recomienda el uso de **uniforme o delantal** para el personal manipulador.

7º- El personal manipulador que asista a cada evento dispondrá, mediante cualquier medio, de su correspondiente **acreditación en formación de manipulador de alimentos**.

8º- **No** se tendrá materiales de **madera** ya que no son de fácil limpieza y desinfección como indica la legislación.

9º- Ningún alimento de forma directa o indirecta (neveras, cajas, ...) tendrá **contacto directo con el suelo**.

10º- Una vez montado el puesto/stand, se deberá acreditar la mercancía mediante un documento (albarán,...) donde a ser posible quede reflejado todos los productos y sus lotes,... incluso la mercancía a degustar a ser posible, para así poder justificar a la inspección un **correcto sistema de trazabilidad**.

11º- El producto a la venta **presentará etiquetado** según toda la normativa sanitaria vigente (alérgenos, ingredientes, lote, F.C.P./F.C., peso, etc.) para su correcta venta. Se puede disponer de fichas técnicas de cada producto.

12º- El **fraccionamiento o degustación** in situ se permite, siempre que se considere la higiene del propio producto y de los utensilios utilizados (tabla, cuchillo,...) que se limpiarán y desinfectarán mediante medios autorizados.

13º- El operador alimentario eliminará los **desperdicios** sólidos de forma correcta.

2.- EVENTO DE COMIDAS PREPARADAS:

1º- Con una antelación de al menos 3 días, se tendrá reunión con el departamento de seguridad alimentaria de “el hospital”. Para informar del desarrollo del evento y así posicionar las necesidades del operador alimentario diseñándose un circuito de trabajo con criterio sanitario.

2º- Este operador alimentario **es responsable en su totalidad de su operatividad**, de forma que mínimamente debe cumplir con la otorgación de:

- - Número de registro sanitario (Nº. R.G.S.E.A.A.);
- - Si se tratara de un establecimiento de comidas preparadas (no catering), deberá aportar copia de la Comunicación Previa e Inscripción en el Registro Autonómico y acreditarán el seguimiento de un programa de autocontrol basado en los prerrequisitos, para lo cual pueden aportar certificado de estar contratado el servicio con una empresa gestora de A.P.P.C.C.
- -Si se tratara de un FoodTrack, ésta debe estar igualmente censada debiendo aportar copia de la Comunicación Previa e Inscripción en el Registro Autonómico, además de acreditar el seguimiento del programa de autocontrol aportando los registros actualizados correspondientes que se llevan en el propio vehículo.

3º- Se cuenta con una **puerta exclusiva para la carga y descarga** de mercancía en general, siendo la puerta esquina de la plaza San Atón.

4º- El operador alimentario dispondrá de medios legales de **transporte de alimentos** (isotermos, neveras,...), cumpliendo con su correspondiente sistema de **conservación y de trazabilidad**.

5º- **Ningún alimento** de forma directa o indirecta (isotermos, neveras, cajas, ...) tendrá **contacto directo con el suelo**.

6º- El personal manipulador que asista a cada evento dispondrá, mediante cualquier medio, de su correspondiente **acreditación en formación de manipulador de alimentos del año en vigor**.

7º- El personal elaborador contará con **uniformidad específica**, gorro y en su defecto según decisión del operador, de mascarillas higiénicas. El personal voluntariado de dispensación de las comidas estará obligado a utilizar mascarillas higiénicas.

8º- El personal manipulador **no tendrá ropa o similar en la zona de trabajo**.

9º-Para **elaboraciones in situ** en línea caliente (elaboración, regeneración,...) se deberá solicitar permiso indicando los medios y el desarrollo de dicha fase.

10º- El operador alimentario dispondrá de una **infraestructura que ayude a una correcta higiene del personal durante su actividad**, como la presencia de lavamanos con agua fría y caliente (autónomos eléctricos), dosificador de jabón, dispensador de toallas de un solo uso(papel) y papelera de con bolsa basura y accionamiento por pedal.

11º- En cuanto a los registros a llevar correspondientes al evento, se podrán realizar sobre el propio albarán, anotando la **temperatura de salida de los alimentos antes del transporte (en origen) y la temperatura a la llegada al destino**, contando para ello de termómetro propio.

12º- En el albarán/factura o documento de acompañamiento de los platos preparados, debe figurar reflejados los **alérgenos** correspondientes a cada plato o figurar en la misma etiquetada que se pone en cada contenedor o bien, como mejor opción, disponer de una ficha técnica del plato elaborado.

13º- Cuando el evento sea superior a 40 personas que consuman la misma comida preparada, se deberá guardar una **muestra testigo** (en recipiente o bolsa estéril, una porción (+/- 150 gramos), guardada en origen y en el momento del emplatado, guardándose en congelación en la nevera combi ubicada en “el hospital” durante 7 días, por posible reclamación o denuncia de algún consumidor, pudiendo el operador alimentario defender su buena praxis.

14º- El operador alimentario eliminará los **desperdicios** sólidos y/o líquidos de forma correcta; **se dejará todo limpio y recogido**; si fuera necesario se eliminarán los restos de hielos y otros residuos líquidos en el desagüe de la rampa (zona de abajo y no de arriba) provisionalmente destinada, y el resto de residuos se eliminarán de forma ajena a las instalaciones por parte del operador alimentario en contenedores del Ayto. de Badajoz.

IV. PLANO DE SUPERFICIES:

