

Regulamin korzystania z pomieszczeń i wyposażenia

Inkubatora Kuchennego w Strzałkowie

Ten regulamin opisuje Inkubator Kuchenny w Strzałkowie i zasady użytkowania jego pomieszczeń przez klientów. Klienci są odpowiedzialni za znajomość treści Regulaminu. Muszą stosować się do zawartych w nim zasad i polityk, podpisać umowę wynajmu oraz stosować się do ogólnych zasad i przepisów bezpieczeństwa związanych z korzystaniem z tego typu pomieszczeń.

Celem Inkubatora Kuchennego w Strzałkowie jest wspomóc klienta w zapewnieniu mu spełniającego wymogi sanitarno-epidemiologiczne pomieszczenia kuchennego wraz z urządzeniami i wyposażeniem pozwalającego mu na testowanie, uruchomienie i rozwijanie swojej działalności w zakresie przetwórstwa żywności. Inkubator Kuchenny stosuje zasadę zero tolerancji dla warunków nieodpowiadających wymogom sanitarno-epidemiologicznym i dla niebezpiecznych praktyk w zakresie przetwórstwa żywności oraz będzie karać klientów, którzy nie zastosują się do zasad działalności, opisanych w tym Regulaminie.

I. Rezerwacje

Wszystkie rezerwacje są dokonywane poprzez wypełnienie stosownego formularza stanowiącego **załącznik nr 1** do Regulaminu. Zgłoszenie należy dostarczyć do siedziby Stowarzyszenia na Rzecz Rozwoju Przedsiębiorczości Produktu Lokalnego. Rezerwacje są dostępne dla klientów, którzy (i/lub ich pracownicy) mają aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, przeszli przeszkolenie BHP.

II. Rezerwacje długoterminowe

Możliwe są rezerwacje pomieszczeń kuchni w dłuższym okresie na podstawie tygodniowego, dwutygodniowego czy też miesięcznego harmonogramu. Rezerwacje długoterminowe będą preferowane w stosunku do rezerwacji bieżących min. w wysokości opłat za korzystanie. Niemniej zasada dostępu do pomieszczeń Inkubatora przez jak największą liczbę osób i podmiotów będzie także stosowana.

III. Dodatkowy czas

Oczekuje się, że klienci wykorzystają pomieszczenia kuchenne dla swoich potrzeb i pozostawią je czyste w wynajętym czasie. Uprasza się o szanowanie potrzeb innych klientów do skorzystania z pomieszczeń kuchni w zaplanowanym przez nich czasie. Niedotrzymywanie czasu przeznaczonego na korzystanie z pomieszczeń kuchennych przez danego klienta, może spowodować, odrzucenie kolejnych rezerwacji pomieszczeń kuchennych tego klienta. Każdy taki przypadek będzie analizowany indywidualnie.

IV. Anulowanie

Inkubator stosuje rygorystyczną politykę rezygnacji, w celu zapewnienia maksymalnego stopnia wykorzystania pomieszczeń kuchni przez klientów. Rezerwacje mogą zostać unieważnione bez konsekwencji na 3 dni wcześniej. Jeśli klient musi zrezygnować z pomieszczeń, szczególnie w okresie krótszym niż 3 dni wyprzedzenia, zachęca się klienta do znalezienia kogoś, kto byłby w stanie wynająć pomieszczenia na godziny wcześniej zarezerwowane przez kogoś innego. Wszystkie odwołania muszą być dokonane mailem lub pisemnie. Nie można dokonać anulowania rezerwacji telefonicznie.

V. Przekazanie rezerwacji

W przypadku przewidywanego niewykorzystania wcześniej zarezerwowanych pomieszczeń, można odstąpić rezerwację innym klientom, którzy są w stanie wykorzystać pomieszczenia w danym czasie.

VI. Płatności

Płatności za korzystanie z pomieszczeń i wyposażenia Inkubatora dokonywane mogą być na wiele sposobów i mogą być przedmiotem indywidualnych rozstrzygnięć w stosunku do każdego klienta.

Osoby i podmioty korzystające pierwszy raz lub rzadko proszone będą o uiszczenie płatności po zakończeniu usługi na podstawie rozliczenia za czas wykorzystania pomieszczeń i wyposażenia Inkubatora, jak również zużyte nośniki energii oraz wytworzone odpady, a także surowce i dodatki żywnościowe, na podstawie wcześniejszych umów w tym zakresie. Osoby i podmioty korzystające wielokrotnie („stali klienci”) będą mogły dokonywać płatności w bardziej elastyczny sposób np. w ramach rozliczenia miesięcznego.

Ceny zawarte są w cenniku udostępnionym w inkubatorze kuchennym.

VII. Magazynowanie

Magazynowanie jest możliwe tylko w chłodni. Jest możliwość wyznaczenia dodatkowych, zabezpieczonych pomieszczeń do składowania. Przedmioty nieodpowiednie do składowania w pomieszczeniach kuchennych jak np. odzież osobista, nie mogą być przechowywane w pomieszczeniach kuchennych w jakimkolwiek miejscu i w jakimkolwiek czasie. Nie można przechowywać w pomieszczeniach magazynowych żadnych przedmiotów takich jak patelnie, garnki, miski, itp. Taki sprzęt jest przewidziany do wykorzystania tylko w pomieszczeniach kuchennych w czasie zarezerwowanym dla wynajmu kuchni.

Półki w chłodni zostaną udostępnione zgodnie z zawartą umową dotyczącą ich wynajmu. Należy pamiętać, że wszystkie przedmioty pozostawione w pomieszczeniach kuchennych i magazynowych bez uzgodnienia lub znajdujące się tam powyżej terminu przydatności do spożycia będą usuwane. Wszystkie produkty żywnościowe muszą być składowane zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.

Wszystkie produkty żywnościowe przechowywane muszą spełniać normy sanitarno-epidemiologiczne. Wszystkie przedmioty, które nie są zgodne z obowiązującymi normami zostaną natychmiast usunięte, a ich właściciele mogą być ukarani np. odmową ponownego wynajęcia kuchni.

VIII. Wspólne pomieszczenia

Pomieszczenia kuchenne wynajmowane są tylko do wyłącznego korzystania przez klienta w czasie przez niego zarezerwowanym, dopuszczalne jest korzystanie z pomieszczeń przez kilku użytkowników zajmujących się innym rodzajem produkcji czyli korzystają również z innych urządzeń. Pomieszczeniem wspólnym jest chłodni.

IX. Wyłączność pomieszczeń

Zarezerwowane pomieszczenia są do wyłącznego użytku klienta z zastrzeżeniem jak w punkcie wyżej. W żadnym momencie, inna osoba (poza pracownikami klienta) nie może korzystać z pomieszczeń kuchennych i magazynowych w czasie rezerwacji klienta/klientów. Żadna żywność przygotowana lub pakowana poza pomieszczeniami kuchennymi nie może być przedstawiona jako przygotowana w pomieszczeniach kuchennych.

X. Urządzenia i wyposażenie

Urządzenia i wyposażenie zawarte w pomieszczeniach kuchennych będących przedmiotem najmu, będące do dyspozycji klienta są wymienione w **załączniku nr 2**. Rzeczy nie wymienione w tym załączniku nie są w dyspozycji klienta. Wyjaśnia się także, że wraz z wynajmem pomieszczeń Inkubator nie zapewnia surowców i dodatków żywnościowych, chyba, że jest to przedmiotem osobnej umowy pomiędzy klientem i Inkubatorem.

XI. Ładowanie

Wszelki załadunek i rozładunek odbywa się poprzez oznakowane drzwi wejściowe do pomieszczeń kuchennych. Nie wolno parkować przy drzwiach załadunku/rozładunku.

XII. Użytkowanie pomieszczeń kuchennych i ich utrzymanie w czystości

Od klientów oczekuje się utrzymania obiektu w stanie czystym w każdym czasie, spełniającym odpowiednie wymagania sanitarne. Nie wolno przewiercać, przebijać, naklejać i w jakikolwiek inny sposób niszczyć ściany czy meblowanie pomieszczeń kuchennych. Nie wolno podobnie niszczyć jakichkolwiek urządzeń i wyposażenia tych pomieszczeń. Nieprzestrzeganie tych zasad spowoduje nałożenie kar i/lub utratę możliwości korzystania z pomieszczeń Inkubatora. Należy pamiętać, że za wszelkie kary poniesione przez Inkubator Kuchenny w wyniku kontroli służb sanitarnych, a wynikające bezpośredniego z nieprzestrzegania wymogów sanitarno-epidemiologicznych przez klientów, Inkubator będzie obciążał klienta.

Nieprzestrzeganie zasad pozostawiania pomieszczeń w czystości spowoduje nałożenie kary. Poważne naruszenia w tym względzie mogą prowadzić do czasowego zawieszenia lub zakazu korzystania przez klienta z pomieszczeń Inkubatora. W przypadku zawieszenia lub zakazu, wszystkie rezerwacje dokonane przez klienta, zostaną natychmiast anulowane. Prosimy o zgłaszanie jakichkolwiek naruszeń niniejszych zasad. Uprasza się klientów o szanowanie czasu i komfortu innych użytkowników pomieszczeń Inkubatora, zapewniając ich czystość i funkcjonalność przez cały czas.

XIII. Środki i sprzęt do utrzymywania czystości

Inkubator Kuchenny dostarcza środki i podstawowy sprzęt do utrzymania czystości. Koszty środków czystości zawarte są w opłacie za korzystanie z pomieszczeń Inkubatora.

XIV. Mycie naczyń

Wszelkie mycie naczyń musi się odbywać w wyznaczonych zlewach. Wszystkie zbędne potrawy, produkty, surowce i materiały muszą być wyrzucone do odpowiednich pojemników przed wprowadzeniem naczyń do zlewów. Resztek żywności nigdy nie należy, w jakimkolwiek czasie, umieszczać w zlewie. Nigdy nie należy płukać lub myć surowców w umywalce przeznaczonej do mycia rąk. Należy wysuszyć naczynia i odłożyć je do ich właściwego miejsca przed końcem rezerwacji. Naczynia mogą pozostawać do suszenia na powietrzu na wyznaczonych stojakach podczas rezerwacji do momentu opuszczenia pomieszczeń Inkubatora. Klient korzystający jest odpowiedzialny za pozostawione naczynia w czystości.

XV. Czyszczenie urządzeń

Urządzenia należy przeczyszczyć mokrą ściereczką. W urządzeniach, które można zdemontować na mniejsze części, takie jak miksery, należy umyć części ruchome w zlewie do mycia naczyń. Palniki, które są mocno zabrudzone muszą być usunięte z pieca i umyte. Inkubator stosuje zasadę zero tolerancji dla wszelkich odpadków żywności pozostawionych na/w urządzeniach. Klient korzystający jest odpowiedzialny za pozostawione urządzenia w czystości.

XVI. Czyste stoły i podłogi

Od klientów oczekuje się pozostawienia w czystości stołów i podłóg w wynajętych pomieszczeniach. Wszystkie stoły, podłogi i zlewy należy przetrzeć na mokro. Najpierw należy użyć miotły lub szczotki, jeśli to konieczne. Klienci są odpowiedzialni za utrzymanie w czystości podłogi w udostępnionych pomieszczeniach. Należy usuwać wszelkie wycieki lub plamy, które mogą powodować, że podłoga będzie śliska i tym samym niebezpieczna dla osób po niej się poruszających. Prosimy o zgłaszanie do personelu Inkubatora jakichkolwiek uszkodzeń podłogi lub stołów. Inkubator stosuje zasadę zero tolerancji dla wszelkich odpadków żywności pozostawionych na podłodze, stołach lub w zlewach.

XVII. Odpady

Wszystkie śmieci muszą być usunięte z pomieszczeń przed końcem rezerwacji. Worki ze śmieciami muszą być związane i umieszczone w pojemniku na zewnątrz obiektu zgodnie z zasadami segregacji. Umieszczenie śmieci w pojemnikach bez worków na śmieci nie będzie

tolerowane. Kartony muszą być podzielone, spłaszczone i umieszczone w wyznaczonym obszarze recyklingu. Nie należy przenosić koszy na śmieci z różnych części pomieszczeń Inkubatora. Klient zostanie ukarany grzywną za niestosowanie się do w/w zasad.

XVIII. Opuszczenie pomieszczeń

Opuszczenie pomieszczeń Inkubatora odbywa się w obecności przedstawiciela, który dokonuje ich odbioru.

XIX. Zdrowie i bezpieczeństwo

Inkubator Kuchenny wymaga standardowego, odpowiedniego stroju do pracy w pomieszczeniu kuchennym dla zapewnienia zdrowia i bezpieczeństwa zgodnie z ogólnymi przepisami w tym zakresie. W szczególności:

- ❖ Nie wolno nosić sandałów i butów z odkrytymi palcami;
- ❖ Pachy muszą być zakryte;
- ❖ Włosy muszą być zakryte podczas wchodzenia do pomieszczenia kuchennego i cały czas podczas pobytu w nim;
- ❖ Nie wolno stosować szklanych, ceramicznych lub innych łamliwych pojemników w kuchni;
- ❖ Nie wolno jeść w pomieszczeniu kuchennym, ani trzymać w nim osobistej żywności w zakresie przetwarzania. Napoje, zakręcone lub z innym zamknięciem, powinny znajdować się pod stołami;
- ❖ Biżuteria nie może być noszona w pomieszczeniu kuchennym (kolczyki, bransoletki, naszyjniki itp.), jak również cokolwiek, co może się złamać lub w wyniku uszkodzenia odpaść i tym samym skazić żywność produktu; obrączki ślubne mogą być noszone pod warunkiem, że są mocno nałożone i nie mogą być łatwo usunięte;
- ❖ Zażywanie narkotyków i alkoholu w pomieszczeniach Inkubatora jest surowo zabronione;
- ❖ Ubrania powinny być czyste przed rozpoczęciem pracy. Koszulki muszą obejmować skórę/włosy pod pachami oraz na torsie.

Załączniki:

- Załącznik nr 1 - Zgłoszenie zapotrzebowania
- Załącznik nr 2 - Udostępnianie wyposażenia

Załącznik nr 1 Regulaminu
Zgłoszenie zapotrzebowania

Imię i nazwisko:

.....

Nazwa firmy:

.....

Proszę podać cel wykorzystania pomieszczeń kuchennych:

.....

.....

Proszę podać oczekiwane daty i godziny skorzystania z pomieszczeń kuchni:

.....

.....

.....

.....

Proszę podać, ile osób będzie przebywać w kuchni:

Czy posiada Pan/Pani i osoby towarzyszące doświadczenie w obsłudze urządzeń kuchennych, znajdujących w pomieszczeniu kuchni? TAK NIE*

Czy Pan/Pani i osoby towarzyszące posiadają aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych? TAK NIE*

Czy potrzebna jest Pani/Panu pomoc w zakresie technologii wytwarzania lub pakowania żywności? TAK NIE*

.....

data

.....

podpis

*Niepotrzebne skreślić

Załącznik nr 2 Regulaminu
Udostępnianie wyposażenia

Lp.	Nazwa	Jedn. miary	Ilość / liczba
1	2	4	5
1	Komora chłodnicza z drzwiami i agregatem	szt.	1
2	Zlew jednokomorowy	szt.	1
3	Szafa nierdzewna przelotowa	szt.	1
4	Pojemnik na śmieci	szt.	1
5	Dozownik do mydła w płynie	szt.	1
6	Podajnik na ręczniki papierowe	szt.	1
7	Kosz na śmieci	szt.	1
8	Mini - chłodnia, komora chłodnicza	szt.	1
9	Regał metalowy	szt.	6
10	Dozownik 4-funkcyjny z pistoletem SD-804 RF	szt.	1
11	Zlew jednokomorowy głęboki	szt.	1
12	Bateria zlewozmywakowa	szt.	1
13	Pianownica do myjki	szt.	1
14	Odkurzacz uniwersalny	szt.	1
15	Myjka wysokociśnieniowa	szt.	1
16	Szafka metalowa na ubrania	szt.	4
17	Stół kuchenny	szt.	2
18	Zlew jednokomorowy z ociekaczem	szt.	1
19	Bateria zlewozmywakowa	szt.	1
20	Błat kuchenny wraz z szafką na jedzenie dla każdej osoby - pracownika, wieszak na ubrania	kpl	1
21	Dozownik do mydła w płynie	szt.	2
22	Suszarka do rąk automat	szt.	1
23	Kosz na śmieci	szt.	2
24	Zlewozmywak	szt.	1
25	Bateria zlewozmywakowa	szt.	1
26	Dozownik do mydła w płynie	szt.	2
27	Suszarka do rąk automat	szt.	1
28	Kosz na śmieci	szt.	2
29	Zlew dwukomorowy głęboki - wanna 1400 cmx700x400	szt.	1
30	Bateria kuchenna wysoka sprężyna	szt.	1
31	Błat roboczy 900x700	szt.	1
32	Zlewozmywak	szt.	1

33	Bateria zlewozmywakowa	szt.	1
34	Podajnik na ręczniki papierowe	szt.	1
35	Dozownik do mydła w płynie	szt.	1
36	Kosz na śmieci	szt.	1
37	Stół nierdzewny	szt.	1
38	Młynek do owoców i warzyw	szt.	1
39	Hydro-prasa	szt.	1
40	Zbiornik przechowywania świeżego soku	szt.	1
41	Pompa	szt.	1
42	Pasteryzator	szt.	1
43	Stół nierdzewny	szt.	1
44	Naświetlacz do jaj	szt.	1
45	Bateria zlewozmywakowa	szt.	1
46	Zlewozmywak kompletny z dużą komorą gospodarczą	szt.	1
47	Umywalka	szt.	1
48	Bateria umywalkowa	szt.	1
49	Stół nierdzewny	szt.	1
50	Dozownik do mydła w płynie	szt.	1
51	Podajnik na ręczniki papierowe	szt.	1
52	Kosz na śmieci	szt.	3
53	Okap nierdzewny przyścienny skośny	szt.	1
54	Garnek wysoki z pokrywką 17l	szt.	3
55	Garnek wysoki z pokrywką 37l	szt.	1
56	Garnek wysoki z pokrywką 50l	szt.	1
57	Garnek wysoki z pokrywką 98l	szt.	1
58	Patelnia aluminiowa z powłoką nieprzywierającą średnica dna 220 mm	szt.	1
59	Patelnia aluminiowa z powłoką nieprzywierającą średnica dna 260 mm	szt.	2
60	Patelnia aluminiowa z powłoką nieprzywierającą średnica dna 280 mm	szt.	3
61	Patelnia aluminiowa z powłoką nieprzywierającą średnica dna 300 mm	szt.	2
62	Pojemnik 21l	szt.	3
63	Pojemnik 9l	szt.	5
64	Pojemnik 5l	szt.	5
65	Pojemnik 2,5l	szt.	5
66	Pojemnik 7,5l	szt.	5
67	Pokrywka do pojemników, grubość 0,8 mm	szt.	23
68	Pokrywka do pojemników, grubość 0,7 mm, 365x325	szt.	4

69	Pokrywka do pojemników, grubość 0,7 mm, 325x176	szt.	5
70	Stojak na deski	szt.	2
71	Deska do krojenia HACCP Biała	szt.	1
72	Deska do krojenia HACCP Czerwona	szt.	1
73	Deska do krojenia HACCP Niebieska	szt.	1
74	Deska do krojenia HACCP Zielona	szt.	1
75	Deska do krojenia HACCP Brązowa	szt.	1
76	Deska do krojenia HACCP Żółta	szt.	1
77	Nóż kucharski 180/320 mm	szt.	1
78	Nóż kucharski 240/385 mm	szt.	1
79	Nóż kucharski 250/385 mm	szt.	1
80	Nóż kucharski do surowego mięsa 150/300 mm	szt.	1
81	Nóż kucharski do surowego mięsa 180/320 mm	szt.	1
82	Nóż kucharski do drobiu 150/300 mm	szt.	1
83	Nóż kucharski do drobiu 180/320 mm	szt.	1
84	Nóż kucharski do drobiu 240/385 mm	szt.	1
85	Nóż kucharski do ryb 180/320 mm	szt.	1
86	Nóż kucharski do pieczywa 180/320 mm	szt.	1
87	Nóż kucharski do warzyw i owoców 180/320 mm	szt.	1
88	Nożyki do obierania, zestaw 6 szt.	kpl	1
89	Nóż do miękkich serów	szt.	1
90	Tłuczek do mięsa	szt.	2
91	Miarka stalowa z podziałką 0,5l	szt.	1
92	Miarka stalowa z podziałką 1l	szt.	1
93	Miarka stalowa z podziałką 2l	szt.	1
94	Szczypce uniwersalne 250 mm	szt.	1
95	Szczypce uniwersalne 300 mm	szt.	1
96	Szczypce uniwersalne 400 mm	szt.	1
97	Chochla 0,35l	szt.	1
98	Chochla 0,75l	szt.	1
99	Łyżka cedzakowa 120x460 mm	szt.	1
100	Łyżka cedzakowa 160x530 mm	szt.	1
101	Łyżka do serwowania	szt.	3
102	Widelec do mięs	szt.	3
103	Szpatuła	szt.	1
104	Miska kuchenna 3,1l	szt.	2
105	Miska kuchenna 5,0l	szt.	2

106	Miska kuchenna 6,0l	szt.	2
107	Różga 7 wrzecionowa z uchwytem 250 mm	szt.	1
108	Różga 7 wrzecionowa z uchwytem 350 mm	szt.	1
109	Miska do miksowania z zaokrąglonym dnem - 0,7l	szt.	1
110	Miska do miksowania z zaokrąglonym dnem - 1,4l	szt.	2
111	Miska do miksowania z zaokrąglonym dnem - 2,3l	szt.	2
112	Miska do miksowania z zaokrąglonym dnem - 3,3l	szt.	2
113	Miska do miksowania z zaokrąglonym dnem - 4,9l	szt.	3
114	Ubijak do ziemniaków	szt.	1
115	Sito z podwójną siatką	szt.	1
116	Wanna cedzakowa, średnica 400x220 mm	szt.	1
117	Wanna cedzakowa, średnica 340x160 mm	szt.	1
118	Waga kuchenna	szt.	1
119	Walek do ciasta	szt.	1
120	Szatkownica elektryczna	szt.	1
121	Obieraczka do ziemniaków	szt.	1
122	Napęd miksera ręcznego	szt.	1
123	Ramię miksujące do napędu miksera	szt.	1
124	Czajnik bezprzewodowy	szt.	1
125	Frytownica	szt.	1
126	Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla	szt.	1
127	Wózek do transportu pojemników	szt.	1
128	Wózek 3- półkowy	szt.	1
129	Pojemnik termoizolacyjny 40l	szt.	3
130	Pojemnik termoizolacyjny 46l	szt.	2
131	Termos do transportu żywności 10l	szt.	2
132	Termos do transportu żywności 15l	szt.	2
133	Termos do transportu żywności 20l	szt.	2
134	Termos do transportu żywności 25l	szt.	2
135	Taboret elektryczny 1-płytowy	szt.	2

.....
data

.....
podpis