
REGULAMIN
UDZIAŁU FIRM GASTRONOMICZNO - USŁUGOWYCH
w XLIII Dniach Otwartych Drzwi w Zarzeczewie w dniach 25 - 26 maja 2024r.

I. Postanowienia ogólne

1. Firma ubiegająca się o stoisko zwana dalej „**Usługodawcą**” świadcząca usługi podczas XLIII Dni Otwartych Drzwi w Zarzeczewie oraz Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego Oddział w Zarzeczewie, zwany dalej „**Organizatorem**” zobowiązują się do przestrzegania zasad niniejszego regulaminu.
2. Warunki uczestnictwa w targach określają łącznie: Regulamin Udziału Firm Gastronomiczno-Uslugowych, formularz „Zgłoszenie Udziału Firm Gastronomiczno-Uslugowych”, dowód opłaty, Kodeks cywilny.

II. Warunki uczestnictwa w Targach

1. Warunkiem świadczenia usług podczas targów jest złożenie do Organizatora w terminie do **15 marca 2024r.** dokładnie wypełnionego „**Zgłoszenia Udziału Firm Gastronomiczno - Usługowych**” opatrzonego pieczętką firmy z adresem siedziby firmy, nr NIP oraz podpisem osoby upoważnionej do zawierania umów. Druk regulaminu i zgłoszenia udziału znajdują się w siedzibie Oddziału w Zarzeczewie oraz na stronie www.kpodr.pl w zakładce „Wystawy i Targi”.
2. Składający ofertę powinien wpisać numer stoiska, zgodnie z wykazem, którego wynajęciem podczas Targów DOD jest zainteresowany oraz proponowaną cenę.
3. Organizator nie wyraża zgody firmie wynajmującej stoisko gastronomiczne na odsprzedaż prawa do stoiska osobom trzecim. W przypadku stwierdzenia przez Organizatora takiego nadużycia, firma wynajmująca miejsce pod stoisko gastronomiczne zostanie usunięta z terenu wystawy bez zwrotu opłaty za wynajem miejsca pod stoisko gastronomiczne.
4. Organizator przydziela stoisko wnioskowane w „Zgłoszeniu Udziału Firm Gastronomiczno-Uslugowych” zgodnie z procedurą określoną w niniejszym regulaminie. Ilość stoisk jest ograniczona. Organizator udostępnia: (stoiska zaznaczone na załączonej mapce)
 - stoisko gastronomiczne nr I (ok.250 m²) połączone ze sprzedażą piwa,
 - stoisko z lodami i goframi nr II (ok.30 m²),
 - stoisko z lodami i goframi nr III (ok.30 m²),
 - plac zabaw dla dzieci nr IV (ok.200 m²).
5. Stoisko gastronomiczne nr I ma obowiązek zapewnić miejsca siedzące, pod zadaszeniem **dla min. 200 osób.**
6. Organizator zapewnia dostęp do energii elektrycznej do stoisk o mocy 3 KW. Przy potrzebach większej mocy należy zabezpieczyć się we własnym zakresie w kuchenkę gazową do podgrzewania potraw lub agregat prądowórczy. Korzystanie z agregatu prądowórczego nie może być uciążliwe dla innych wystawców.
7. Organizator może nie przyjąć zgłoszenia od firmy, która rażąco naruszyła Regulamin Targów organizowanych przez KPODR Minikowo w poprzednich latach.

III. Opłaty za stoiska:

1. Minimalna opłata za stoisko gastronomiczne nr I wynosi 3 000 zł netto;
2. Minimalna opłata za stoiska z lodami i goframi nr II wynosi 1 200 zł netto.
3. Minimalna opłata za stoisko z lodami i goframi nr III wynosi 1 200 zł netto;
4. Minimalna opłata za plac zabaw wynosi 1 200 zł netto.

IV. Procedura przydziału stoisk gastronomicznych

ETAP I: Ustalenie prawa do stoiska:

1. Usługodawca dostarcza Organizatorowi wypełnione „Zgłoszenie Udziału Firm Gastronomiczno-Usługowych” w terminie do **15 marca 2024r.** Zgłoszenie do Organizatora należy dostarczyć osobiście.
2. Dla poszczególnych stoisk tworzy się listę rankingową. O kolejności umieszczenia na liście decyduje ilość punktów przyznanych Usługodawcy przez Organizatora – maksymalna ilość punktów wynosi 100.
3. Prawo do stoiska nabywa firma, która ma wyższą pozycję na liście rankingowej.
4. Lista rankingowa firm dostępna jest w siedzibie organizatora.

ETAP II: Rozpatrzenie zgłoszeń nastąpi **22 marca 2024 roku:**

1. Organizator powiadamia firmę z pierwszego miejsca listy rankingowej o nabyciu prawa do stoiska. Firmy z następnych miejsc z listy rankingowej nie będą informowane.
2. Opłatę za udział w targach należy przelać w nieprzekraczalnym terminie **do 29 kwietnia 2024 r.** na konto Kujawsko-Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Minikowie po uzyskaniu faktury. W przypadku przelewu liczy się data wpływu środków finansowych na konto KPODR w Minikowie. Brak zapłaty za stoisko w terminie określonym w Regulaminie skutkuje wykluczeniem z targów.
3. W przypadku, gdy firma nabędzie prawo do stoiska, a nie dokona zapłaty w wyżej określonym terminie stoisko zostanie przydzielone kolejnej firmie z listy rankingowej.

Kryteria punktacji stoisk gastronomicznych (nr I):

1. Cena za punkt gastronomiczny zaproponowana przez Usługodawcę (minimalne ceny za stanowiska ujęte w punkcie III)
 - maksymalna ilość punktów uzyskanych z tego kryterium wynosi **30** punktów.

Sposób obliczania punktów uzyskanych z powyższego kryterium:

Ob

$P = \frac{\text{Ob}}{\text{On}} \times 30$

On

P – ilość uzyskanych punktów

Ob – oferta badana

On – oferta najwyższa

2. Asortyment, który Usługodawca będzie oferował klientom – maksymalna ilość punktów uzyskanych z tego kryterium wynosi **20** punktów:
 - punkt sprzedaży piwa (stanowisko I), napojów zimnych i ciepłych – 10 punktów,
 - minimum 100 m² powierzchni konsumpcyjnej pod zadaszeniem – 10 punktów.
3. Dostępność i sprawność serwisu gastronomicznego Usługodawcy (odległość bazy Usługodawcy od lokalizacji Targów DOD) – maksymalna ilość punktów uzyskanych z tego kryterium wynosi **50** punktów:

Kryteria punktacji stoisk z lodami (nr II i III) oraz placu zabaw dla dzieci (nr IV):

1. Cena zaproponowana przez Usługodawcę (minimalne ceny za stanowiska w punkcie II). Maksymalna ilość punktów uzyskanych z tego kryterium wynosi **40** punktów.

Sposób obliczania punktów uzyskanych z powyższego kryterium:

Ob

$P = \frac{\text{Ob}}{\text{On}} \times 40$

On

P – ilość uzyskanych punktów

Ob – oferta badana

On – oferta najwyższa

2. Ilość targów organizowanych przez KPODR Minikowo Oddział w Zarzeczewie, w których uczestniczył Usługodawca w ostatnich 3 latach.

Maksymalna ilość punktów uzyskanych z tego kryterium wynosi **60** punktów:

- uczestnictwo w jednej imprezie targowej – 10 punktów
- uczestnictwo w dwóch imprezach targowych – 20 punktów
- uczestnictwo w min. trzech imprezach targowych – 60 punktów

Uwaga! Na druku „Zgłoszenie udziału firm gastronomiczno-usługowych” należy podać niezbędne informacje do wyliczeń rankingu zgodnie z powyższą specyfikacją.

W przypadku uzyskania przez dwie lub więcej firm tej samej ilości punktów, o kolejności umieszczenia na liście rankingowej decyduje losowanie przeprowadzone przez Organizatora.

V. Sprawy Organizacyjne

1. Targi XLIII Dni Otwartych Drzwi w Zarzeczewie odbywają się na terenach wystawowych Kujawsko-Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Minikowie Oddział w Zarzeczewie, ulica Nizinna 9, 87-801 Włocławek 3, w dniach **25 - 26 maja 2024r.**
2. Godziny otwarcia targów: 25 i 26 maja w godz. 10⁰⁰ – 17⁰⁰.
3. Organizator udostępnia tereny wystawowe od 24 maja od godz. 10⁰⁰ do 27 maja do godz. 12⁰⁰.
4. Uroczyste otwarcie targów odbędzie się w dniu 25 maja o godz. 11.00.
5. Usługodawca jest zobowiązany przygotować swoje stoisko handlowe, najpóźniej 25 maja do godz. 8⁰⁰ i zlikwidować je do 27 maja do godz. 12⁰⁰. Po godzinie 10⁰⁰ 25 maja ze względów bezpieczeństwa usuwane są znaczniki i linki oznaczające poszczególne stanowiska.
6. Nie dopuszcza się likwidacji stoisk podczas trwania targów.
7. W czasie trwania targów wywożenie sprzętu bez zgody Komisarza Targów jest zabronione.
8. Handlowcy odpowiedzialni są za swoje stoiska w dniach:
 - 24 maja, do godz. 20⁰⁰,
 - 25 maja, w godz. 7⁰⁰ – 18⁰⁰,
 - 26 maja, w godz. 7⁰⁰– 18⁰⁰,
 - 27 maja, od godz. 7⁰⁰.

VI. Usługodawca ma prawo wycofać swój udział w targach na zasadzie:

1. Odwołania stoiska wyłącznie na piśmie w terminie do **30 kwietnia 2024 r.**
2. Odwołanie po terminie określonym w pkt. 1 powoduje utratę **25%** kosztów wynajmu powierzchni.
3. W przypadku odstąpienia od udziału w targach bez pisemnego powiadomienia Organizatora do dnia **30 kwietnia 2024 r.**, Usługodawca zostanie obciążony całkowitymi kosztami wynikającymi z zawartej umowy zgłoszenia.
4. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania targów w przypadkach i okolicznościach niezależnych od Organizatora, bez prawa do odszkodowania z pełnym zwrotem dokonanych przedpłat.

VII. Bezpieczeństwo, porządek, ochrona

1. Każdy Usługodawca jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo urządzeń oraz konstrukcji znajdującej się na stoisku oraz za przestrzeganie obowiązujących przepisów bhp i p.poż.
2. Szczególne warunki ostrożności należy zachować w trakcie rozładunku i załadunku sprzętu.
3. W czasie trwania wystawy ruch pojazdów mechanicznych dopuszczony jest tylko w godzinach porannych od 7⁰⁰ do 9³⁰ oraz w godzinach wieczornych od 17³⁰.
W pozostałych godzinach ruch pojazdów na terenie wystawy jest całkowicie zabroniony.
4. Dopuszczalna prędkość pojazdów mechanicznych na terenach targowych wynosi 10 km/godz.
5. Z uwagi na bezpieczeństwo uczestników targów zabrania się parkowania pojazdów mechanicznych, maszyn i urządzeń na wewnętrznych drogach komunikacyjnych Wystawy. Parkowanie może być tylko na wyznaczonych parkingach lub na opłaconym stoisku Usługodawcy.

6. Organizator nie ponosi odpowiedzialności materialnej za mienie wystawcy znajdujące się na terenach wystawowych oraz pozostawione na parkingach.
7. Organizator nie ponosi odpowiedzialności materialnej za szkody wystawcy wyrządzone przez osoby trzecie lub inne zdarzenia losowe (pożar, uderzenie pioruna, wichura, wyłączenie prądu).
8. Usługodawca powinien we własnym zakresie ubezpieczyć się z tytułu odpowiedzialności cywilnej oraz ubezpieczyć swoje mienie znajdujące się na terenach targowych zarówno w okresie trwania targów, jak i w okresie montażu i demontażu.
9. Organizator zobowiązany jest do zapewnienia ładu i porządku na terenie wystawowym.
10. Usługodawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim i Organizatorowi targów.
11. Usługodawca musi zgodnie z wymogami Sanepidu posiadać wszelkie dokumenty dopuszczające do handlu żywnością oraz zabezpieczone miejsce wydawania i przygotowywania potraw (podłoga, mata itd.).

VIII. Przyłączenie prądu

Warunkiem korzystania z przyłącza energetycznego jest posiadanie własnego przedłużacza o długości ok. 40 m.

IX. Zobowiązania

Usługodawca akceptuje niniejszy regulamin, poświadczając ten fakt własnoręcznym podpisem złożonym na formularzu „Zgłoszenie Udziału Firm Gastronomiczno-Usługowych”.

X. Szczegółowych informacji udziela Komisarz Targów – Tomasz Bieliński, tel. komórkowy: 723 692 541, e-mail: tomasz.bielinski-targi@kpodr.pl

Zarzewo, 12.02.2024r.

WYMAGANIA SANITARNO-HIGIENICZNE DLA PUNKTÓW MAŁEJ GASTRONOMII ORAZ SPRZEDAWCÓW ŻYWNOSCI

1. Wystawca, zobowiązany jest do posiadania wszelkich pozwoleń, wynikających z obowiązujących przepisów prawa, do wprowadzania żywności do obrotu tj. decyzje o zatwierdzeniu zakładu wydane przez właściwego powiatowego inspektora sanitarnego, dokumentację wydaną przez właściwego powiatowego lekarza weterynarii. Wszelkie zezwolenia, Wystawca powinien posiadać na miejscu prowadzonej działalności.
2. Produkcja dań lub sprzedaż żywności, może odbywać się wyłącznie przez osoby posiadające aktualną dokumentację zdrowotną.
3. Sprzedaż produktów żywnościowych oraz sporządzanych dań, powinna odbywać się przy użyciu rękawiczek jednorazowych (nie dotyczy sprzedaży produktów w opakowaniach jednostkowych) oraz w naczyniach jednorazowego użytku.
4. Pojemniki z żywnością, nie wymagającą przechowywania w warunkach chłodniczych, należy ustawiać na podeście (nie bezpośrednio na ziemi).
5. Żywność porcjowana typu ser, ciasta itp., musi być osłonięta przed czynnikami zewnętrznymi.
6. Należy zapewnić odpowiednie warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności/ produktów łatwo psujących się (wędliny, ciasta, sery, desery - przechowywane w urządzeniu chłodniczym).
7. Produkty przetworzone (przetwory), muszą posiadać etykietę z informacją o producencie, substancjach alergizujących i dacie produkcji.
8. Powierzchnie, narzędzia do pracy i sprzęt do kontaktu z żywnością, muszą być w dobrym stanie sanitarno-higienicznym, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji.
9. Środki spożywcze powinny być rozmieszczone w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie.
10. Placówki gastronomiczne oraz sprzedawcy żywności muszą posiadać odzież ochronną oraz odpowiednio urządzenia, do utrzymania właściwej higieny personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk).