

## INFORMACJE DO OŚWIADCZENIA DLA PUNKTU HANDLOWEGO/GASTRONOMICZNEGO

Firma biorąca udział w targach (zwana dalej Wystawcą) zobowiązuje się do przestrzegania zasad prowadzenia handlu i gastronomii oraz warunków organizacyjno-technicznych

### Zasady prowadzenia handlu i gastronomii

1. Firma wynajmująca stoisko handlowe, gastronomiczne lub prowadząca sprzedaż artykułów spożywczych powinna posiadać stosowne zezwolenia handlowe i epidemiologiczne na prowadzenie działalności wydane przez Terenową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną. Pracownicy mający styczność z żywnością muszą posiadać książeczki sanitarno-epidemiologiczne.
2. Organizator zastrzega sobie prawo sprawdzenia posiadania dokumentów wymienionych w pkt 1.
3. Każdy punkt handlowy bądź gastronomiczny musi posiadać kasę fiskalną.

### Szczegółowe warunki organizacyjno – techniczne

1. Wystawca zobowiązuje się do zapoznania i przestrzegania obowiązujących na terenie obiektu przepisów montażowych, bhp i przeciwpożarowych w czasie przygotowywania ekspozycji oraz trwania targów.
2. Wystawca wynajmujący stoisko gastronomiczne, na którym ma miejsce obróbka termiczna potraw musi zabezpieczyć miejsce wydawania i przygotowywania potraw zgodnie z obowiązującymi przepisami bhp i p.poż. oraz jest odpowiedzialna za bezpieczeństwo urządzeń oraz konstrukcji znajdującej się na stoisku. Zobowiązuje się do przygotowania ekspozycji w taki sposób, aby nie zagrażała życiu i zdrowiu zwiedzających oraz innych osób znajdujących się na terenie imprezy.
3. Kategorycznie zabrania się używania w hali w punktach gastronomicznych butli gazowych.
4. Obowiązuje bezwzględny zakaz wznecania otwartego ognia wewnątrz hali.
5. Zaleca się by każdy punkt gastronomiczny dysponował gaśnicą z aktualną datą ważności. Winna to być gaśnica proszkowa o pojemności co najmniej 2 kg i posiadająca symbol ABC lub w przypadku punktów gastronomicznych na których smaży się potrawy gaśnicę pianową typu GWG - 2XAF (z przeznaczeniem do palących się tłuszczów
6. Wystawca posiadający stoisko na zewnątrz z parasolem jako urządzeniem dodatkowym, obowiązany jest składać go po zamknięciu stoiska, a także w ciągu dnia podczas silnych wiatrów. Niestosowanie się do tych postanowień będzie skutkowało poniesieniem odpowiedzialności materialnej za ewentualne uszkodzenia.
7. Wystawcy obowiązani są do utrzymywania czystości wokół własnego punktu handlowego lub gastronomicznego.
8. Każdy punkt gastronomiczny musi posiadać własne pojemniki na odpadki. Pojemniki indywidualne należy systematycznie opróżniać do pojemników zbiorczych. Zabrania się wylewania wszelkich odpadów do studzienek kanalizacyjnych na zewnątrz i wewnątrz obiektu oraz w obrębie sanitariatów i łazienek pod rygorem poniesienia kosztów ich udroźnienia.
9. Wystawcy obsługujący punkty z grillem, obowiązani są do zwrócenia należytej uwagi na sposób zabezpieczenia paleniska przed rozprzestrzenianiem się ognia oraz dymu na terenie imprezy. Ponadto punkty te muszą być wyposażone w metalowe pojemniki na odpady popielniczne, które należy opróżniać po uprzednim zagaszeniu ich wodą.

### Oświadczenie Wystawcy

Zobowiązujemy się do przestrzegania powyższych zasad prowadzenia handlu i gastronomii oraz warunków organizacyjno-technicznych podczas imprezy, w której będziemy brali udział.

.....  
*Data i podpis wystawcy*