

Regulamin
funkcjonowania
Inkubatora przetwórstwa lokalnego produktów rolnych
W Chodorowej

Niniejszy Regulamin określa zasady funkcjonowania Inkubatora przetwórstwa lokalnego produktów rolnych w Chodorowej zwanego w dalszej części Inkubatorem.

I. Informacje ogólne

1. Celem Inkubatora jest umożliwienie rolnikom przerobu własnych produktów rolnych w pomieszczeniach przetwórci spełniającej wymogi określone przepisami dotyczącymi przetwórstwa spożywczego.
2. Pomieszczenia Inkubatora spełniają wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zostały dopuszczone do działalności związanej z przetwórstwem płodów rolnych.
3. Działalność Inkubatora ma charakter niekomercyjny i w związku z tym klienci ponoszą jedynie koszty amortyzacji sprzętu, przetwórci oraz zużytych mediów i fachowego nadzoru.
4. Klienci zobowiązani są do zapoznania się z treścią niniejszego regulaminu i stosowania się do zawartych w nim zasad, ustaleń oraz przepisów bezpieczeństwa związanych z korzystaniem z tego typu pomieszczeń i urządzeń.

II. Ogólne zasady korzystanie z Inkubatora

5. Korzystanie z pomieszczeń Inkubatora jest ogólnodostępne dla mieszkańców obszaru działania LGD Korona Sądecka i możliwe jest po uprzednim ustaleniu terminu, zakresu prac oraz wykazu sprzętu, który zostanie użyty do przerobu.
6. Wykaz sprzętu dostępnego do wykorzystania oraz cennik najmu znajdują się u Kierownika Inkubatora
7. Korzystanie z pomieszczeń i sprzętu jest możliwe po zaakceptowaniu warunków odpłatności.
8. Zasady korzystania z Inkubatora przez osoby spoza obszaru działania LGD Korona Sądecka uzależnione są od decyzji Kierownika.



III. Zasady ustalania terminu przerobu

9. Termin każdorazowego korzystania z pomieszczeń i urządzeń Inkubatora musi być uzgodnione z Kierownikiem.
10. Kierownik ustala harmonogram korzystania z Inkubatora z podziałem na dni w uwzględnieniu otrzymanych zgłoszeń.
11. Zgłoszenia należy dokonywać telefonicznie lub bezpośrednio w Inkubatorze.
12. Termin korzystania zostanie zarezerwowany jeżeli jest wolny i nie został wcześniej zarezerwowany przez inną osobę.
13. O wolnych terminach informuje każdorazowo Kierownik.
14. Możliwe są rezerwacje długoterminowe pomieszczeń i urządzeń przetwórci na podstawie tygodniowego, dwutygodniowego czy też miesięcznego harmonogramu - taką ewentualność należy omówić z Kierownikiem Inkubatora.
15. Jednocześnie z pomieszczeń Inkubatora może korzystać tylko jeden klient i osoby z nim współpracujące. Osoby te muszą mieć ukończone 18 lat. Ilość osób musi być ustalona z Kierownikiem.
16. Osoby korzystające obowiązane są zaznajomić się z przepisami BHP dotyczącymi obsługi urządzeń i zasadami higieniczno-sanitarnymi obowiązującymi w przetwórci.
17. Osoby przebywające w przetwórci winny posiadać odpowiednie ubranie robocze do prac związanych z przerobem produktów.

IV. Zasady rozpoczynania i kończenia prac

18. Klient otrzymuje pomieszczenia i maszyny czyste i sprawne do przerobu.
19. Obowiązkiem każdego użytkownika jest dezynfekcja sprzętu przed przystąpieniem do pracy jak również jego umycie i zdezynfekowanie po zakończeniu produkcji.
20. Odpowiedzialność za prawidłowe wykonanie prac dezynfekcyjnych ponosi klient. Pracownik Inkubatora może doradzać w sprawie sposobu przeprowadzenia dezynfekcji i stosowania odpowiednich środków.
21. Koszty zastosowanych środków pokrywa klient.
22. Wszystkie odpady i śmieci muszą być usunięte z pomieszczeń po zakończonej pracy. Worki z posegregowanymi odpadami muszą być związane i umieszczone w pojemniku na zewnątrz obiektu zgodnie z zasadami segregacji.
23. Po zakończeniu pracy, pomieszczenia Inkubatora, maszyny i urządzenia klient zobowiązany jest pozostawić wysprzątane i czyste. Odbioru dokonuje Kierownik Inkubatora.

V. Zasady używania sprzętu.

24. Klient zobowiązany jest zapoznać się z zasadami użytkowania sprzętu i wykorzystywać go zgodnie z przeznaczeniem w taki sposób, aby nie doszło do jego uszkodzenia.
25. Klient ponosi całkowitą odpowiedzialność za wykorzystywany przez siebie sprzęt oraz pracę osób zaangażowanych przy przerobie.
26. W przypadku uszkodzenia z winy klienta, ponosi on koszty naprawy i przywrócenia do poprzedniego stanu.
27. Przy pracy należy stosować zasady BHP aby nie doszło do wypadku.
28. Nadzór nad korzystaniem ze sprzętu sprawuje Kierownik Inkubatora, któremu przysługuje prawo do wstrzymania prac w przypadku niezgodnego z instrukcją korzystania mogącego doprowadzić do jego uszkodzenia lub spowodować wypadek przy pracy.

VI. Dokumentacja korzystania z Inkubatora

29. Każda osoba zobowiązana jest do wypełnienia dokumentów potwierdzających korzystanie z Inkubatora w celu rejestracji czasu pracy.
30. Dokumenty te stanowią będą ewidencję wykorzystania pomieszczeń, maszyn i urządzeń oraz stanowią podstawę do określenia należności za wynajem.

Chodorowa, 20-10-2016 r.

