

# **REGLER FOR KIOSKEN "BUÅ" PÅ SANDNES STADION**

## **1. FORMÅL**

Kiosken er bygget som et støtteanlegg for Sandnes idrettspark, og skal sørge for at arrangører av idrettsarrangementer har mulighet til å tilby enkel servering under idrettsarrangementer, kamper og stevner.

## **2. UTLEIE**

Kiosken leies ut til idrettslag, foreninger, grunnskoler tilhørende og registrert i Sandnes kommune. Øvrige søkere vurderes spesielt. Faste brukere og idrettslag med tilhørighet til Sandnes idrettspark prioriteres. Bruksformål skal være idrettslig virksomhet, eller tilknyttet denne. Tildelig av tid på friidretts/fotballbane prioriteres, ved utleie av kiosk.

Andre søkere og annen virksomhet vurderes særskilt.

Søknadsfrist er 15 september ( for november – april) og 15 desember (for april – november).

Tildelig av tid foretas av park og idrett i samråd med idrettsrådet.

## **3. LEIEPRIS**

Idrettslag og foreninger hjemmehørende/registrert i Sandnes kommune samt Sandnes kommunes grunnskoler har leiefritak.

Øvrige ikke kommersielle leietagere betaler kr. 100,- pr time.

Utleie av anleggene til kommersielle aktører vurderes svært nøye i samråd med idrettsrådet. Eventuell utleie til kommersielle aktører vil ha leiepriser som over x 3.

## **4. ÅPNINGSTID**

Kiosken kan leies ut fra 07.00 – 22.30.

## **3. SPESIELLE FORHOLD**

Anlegget er betjent på dagtid, og delvis ubetjent på kveldstid. Brukere som er tildelt tid i anleggene plikter å sette seg inn i branninstruksjoner og øvrig regelverk.

Faste brukere kvitterer ut nøkler for sitt idrettslag/skole. Det skal kvitteres ut færrest mulig nøkler. Ved mistet nøkkel blir laget fakturert for kostnaden ved å skifte lås, evt. for ny nøkkel.

Tilfeldige leietagere skal låses inn i anleggene av baneansvarlig 90017080 (dagtid) eller tilsynsvakt i Giskehallen 51686100 (kveldstid). Alternativt kvitteres det ut nøkkel (sommerferien/utenom hallens åpningstid).

Uforutsette hendinger som hindrer bruk av kiosken i henhold til avtale fritar utleier for ethvert ansvar overfor leietager.

### 3. ORDENSREGLER

Alle leietagere plikter å sette seg inn i og etterfølge branninstruks for Sandnes stadion. Nødnummerliste ved akutt feil på anlegg er tilgjengelig på kommunens hjemmeside. NB! Utrykning med skade som følge av leietagers uoppmerksomhet/sjødesløshet, belastes leietager.

Leietager er ansvarlig for at virksomheten drives i samsvar med de regler og retningslinjer som til enhver tid gjelder, herunder innhente nødvendig tillatelse fra Mattilsynet. Se også vedlegg 1 – ”retningslinjer for kortvarig omsetning/salg av næringsmidler” – Mattilsynet.

I kiosken med kjøkken skal kun personer som har arbeid i forbindelse med salget oppholde seg. Personlig hygiene som håndvask er påkrevet.

Alle dører skal låses etter bruk. Leietager/ansvarlig skal være den første inn og den siste ut av anlegget.

Leietagere skal rydde etter seg. Boss skal plukkes fra uteområdene. Alt boss fra kiosken skal hives i bossdunker ved driftsbygning. Ved spesielt store arrangementer må leietager sørge for eget system for bosshenting.

Leietager er ansvarlig for å stille med eget rengjøringsutstyr/kjøkkenkluter/ oppvaskmaskinmiddel etc. Kiosken skal rengjøres etter bruk. Det vil si:

- Alle benker, flater ute og inne skal vaskes også gulvet.
- Alle kjørlere/redskaper med mer skal kjøres i steamer og settes på plass.
- Maskiner som kaffetrakter/vaffeljern med mer skal rengjøres.
- All mat skal oppbevares forsvarlig på lager eller tas med.

Husk å kontrollere at alle maskiner er slått av, og kontaktene på vaffeljern/kaffetrakter er dratt ut av kontakten.

Utstyr skal telles og det skal kvitteres på utstyrliste som ligger i kjøkkenskuffe.

Lys skal slukkes.

Vinduer lukkes, gitter på utsiden tas ned og låses med hengelåser. Nøkkel på krok på veggen.

Røyking og bruk av rusmidler er forbudt i hele anlegget. Unntaksvis kan det vurderes servering. Det må da søkes om ambulerende bevilgning for hver gang.

Leietager er ansvarlig og kan bli erstatningspliktig for skader på bygning og inventar. Det kan skrives ut bot kr. 1000 – 5000,- for leietagere som bryter dette regelverk. Manglende renhold faktureres med kostnaden kommunen får med å rengjøre kiosken.

#### **4. KONTAKTPERSONER I KOMMUNEN**

**Kontaktperson for utleie:**

Fagansvarlig idrett Ane R. Eikehaugen 51 97 56 74.

**Kontaktperson teknisk drift av bygninger:**

Driftsoperatør Kjell Ove Rygg 957 37 412

**Kontaktperson drift baner/PA anlegg/utstyr/strøm etc:**

Baneansvarlig Sølve Eskeland 900 17 080.

**Kontaktperson brannvern/nøkler/opplåsing:**

Tor Leif Andersen/Giskehallen 51 68 61 00.

#### **5. ANNEN RELEVANT DOKUMENTASJON**

Nødnummerliste Sandnes stadion.

Branninstruks og oppslåtte oversikter over rømningsveger og slukkeutstyr.

Vedlegg: 1. ”retningslinjer for kortvarig omsetning/salg av næringsmidler” – Mattilsynet

28 JUNI 2010

PARK OG IDRETTSJEFEN

**RETNINGSLINJER FOR KORTVARIG OMSETNING/SALG AV NÆRINGSMIDLER*****Hvilke krav som må oppfylles avhenger av hva som skal frambyes.***

- Alt utstyr som benyttes må være rent. Utstyr må vaskes i varmt vann og om nødvendig desinfiseres, jf. hygieneforskriften § 25.
- Alle produkter som selges/omsettes skal være produsert i en virksomhet meldt og registrert hos Mattilsynet. Salg/omsetning av mat produsert i privat kjøkken er ikke tillatt, jf. generell forskrift § 13.
- Innredning og utstyr som kan komme i kontakt med næringsmidler skal ha glatte overflater som er hygieniske og lette å rengjøre, jf. hygieneforskriften § 19.
- Kjernetemperaturen i varm mat skal være 60°C eller varmere, jf. hygieneforskriften § 41.
- Kjølevarer skal holde temperatur mellom -1°C og +4°C, jf. hygieneforskriften § 42.
- Fryste varer skal holde temperatur på -18°C eller kaldere, jf. hygieneforskriften § 43.
- Det må være tilstrekkelig kjøle- og frysekapasitet, og virksomheten må ha styring og kontroll med temperaturen, jf. hygieneforskriften §§ 37 og 38.
- Næringsmidlene skal være skjermet fra omgivelsene slik at faren for forurensning reduseres. Produktene må plasseres minst 60 cm over bakken og være overdekket med presenning, parasoll eller lignende, jf. hygieneforskriften § 19.
- Ved håndtering av uemballerte matvarer: Der det ikke er fast dekke (grus og lignende), må det være gulvoverflate som muliggjør rengjøring/kosting (tregulv, presenning eller lignende), jf. hygieneforskriften § 27.
- Det må finnes et tilstrekkelig antall avfallsbeholdere i tilknytning til aktiviteten, jf. hygieneforskriften § 20.
- De som håndterer næringsmidler skal bruke rene klær/forklær, jf. hygieneforskriften § 32.
- Det skal finnes utstyr som sikrer god håndhygiene. Alle som håndterer matvarer, spesielt uemballerte matvarer, skal vaske hendene grundig under rennende, temperert vann så ofte som nødvendig. Hendene skal alltid vaskes før arbeidet starter, etter toalettbesøk, ved skifte av arbeidsoppgaver, hosting, nysing, håndhilsing og lignende. Håndvask kan utføres fra beholder med tappekran. Vannkoker kan benyttes til påfylling av varmt vann i beholderen. Det skal også finnes oppsamlingsenhet (bøtte eller lignende), flytende såpe og papirhåndklær. Våtservietter uten parfyme kan unntaksvis benyttes til håndvask (for eksempel emballerte varer, lakris og spekemat), jf. hygieneforskriften § 20.
- Det skal være tilgang til et egnet toalett med håndvaskmulighet, jf. hygieneforskriften § 20.

**Hygieneforskriften = forskrift av 12.11.1997 nr. 1239 om næringsmiddelhygiene.**

**Generell forskrift = generell forskrift av 08.07.1983 nr. 1252 for produksjon og omsetning mv. av næringsmidler.**