



Pakistan Festival 1 juli 2018

Zuiderpark, Den Haag
www.pakistanfestival.eu

INSCHRIJF FORMULIER KRAAMVERHUUR

Naam huurder: _____

Bedrijfsnaam: _____

Adres: _____ Huisnummer: _____

Postcode: _____ Woonplaats: _____

Telefoonnummer: _____

E-mail: _____

Tarieven van de categorieën zijn inclusief marktkraam van 4m. breed bij 2 m. Diep

STAP 1

- Stichting, Goede doelen en Informatiekraam (geen verkoop) **Euro 100,-**
(incl.2 entree kaarten)
- Henna/Make up/Beauty/Fotograaf **Euro 150,-** (incl.2 entree kaarten)
- Schaafijs/poffertjes/snacks/suikerspin/zoetwaren **Euro 250,-**(incl.3
entree kaarten)
- Verkoop non-food **Euro 200,-** (incl. 3 entree kaarten)
- Verkoop Food **Euro 500,-** (incl.5 entree kaarten)

LET OP: Het is niet toegestaan om op het Pakistan Festival drank te verkopen.

VOL = VOL

Korte productomschrijving

Indien u product of dienstverlening niet hierboven is opgenomen neem contact op met ons voor de tarieven en indien u geen kraam nodig heeft omdat u een eigen wagen, tent, e.d. gebruikt, dient u dit tijdig en duidelijk op het inschrijfformulier aan te geven.

STAP 2

- 2^e kraam 50% korting
 - Borg Euro 50,-
 - Elektriciteit Aansluiting (stroom tussen de 3000 en 6000 watt) Euro 50,-
 - Parkeren achter de kraam (max. 1 auto per kraam) Euro 25,-
- Kenteken : _____

Met ondertekening van dit formulier gaat U akkoord met de deelname en voorwaarden hieronder vermeld. Uw aanmelding is pas definitief als het totaal bedrag door ons is ontvangen. Deelname is geheel op eigen risico. Er bestaat geen recht op terugbetaling van het inschrijfgeld indien u na toewijzing van uw inschrijving annuleert of niet op de festival dag aanwezig bent. Alleen volledig ingevulde formulieren worden in behandeling genomen

Handtekening huurder

Datum

**AANVRAAGFORMULIER ONDERTEKENEN EN KOPIE ID STUREN
ZODRA WIJ U AANVRAAG HEBBEN BEHANDELD STUREN WIJ U EEN
VERZOEK TOT BETALING**

**BANK GEGEVENS:
STICHTING PAKISTAN MELA
IBAN: NL75 INGB 0008 1646 15**

BELANGRIJKE INFORMATIE

Locatie: Zuiderpark Den Haag, Henriette Rolandholstweg
Openingstijden: Zondag 1 Juli van 13.00 – 22.00 uur
Verkooptijden: De verkoop vanuit de kraam dient om 22.00 uur te stoppen

Kraamhouders entree

Opbouw van de kraam is mogelijk vanaf **zaterdag 30 Juni om 08.00 uur tot 22.00 uur**

Binnenrijden op het terrein is op de festivaldag op de volgende tijd toegestaan:

Zondag: van 08.00 tot 10.00 uur

Er is maar één in- en uitgang voor autoverkeer, namelijk het Soestdijkseplein.



DEELNAMEVOORWAARDEN TIJDENS HET PAKISTAN FESTIVAL 2018

Artikel 1

Na ontvangst van het deelnameformulier en de betaling wordt door de Organisatie uiterlijk twee weken voor aanvang Pakistan Festival een deelnamebevestiging aan de pachter toegezonden. Eventuele door de Organisatie aangebrachte wijzigingen gelden als overeengekomen. De pachter is uitsluitend gerechtigd de door de Organisatie toegewezen, genummerde kraam en plaats te gebruiken. Bij deze toewijzing houdt de Organisatie zoveel mogelijk rekening met de wensen van de pachter.

Artikel 2

De organisatie draagt zorg voor het plaatsen van de marktkramen en voor zover van toepassing van stroomaansluitingen. De Organisatie zal nimmer aansprakelijk zijn voor welke schade dan ook voor de pachter, voortvloeiend uit of samenhangend met de deelname aan het festival. Ook niet indien deze schade het gevolg is van zichtbare of onzichtbare gebreken aan de marktkramen of van storing in de stroomlevering. De Organisatie is gerechtigd een stroomaansluiting met onmiddellijke ingang te beëindigen indien deze door de pachter zwaarder wordt belast dan toegestaan en/of indien daarop ondeugdelijke apparatuur wordt aangesloten.

Artikel 3

De pachter is te allen tijde verantwoordelijk en aansprakelijk voor alle activiteiten die hij ontplooit tijdens het festival en vrijwaart de Organisatie van vorderingen van derden in de ruimste zin, voortvloeiend uit of samenhangend met zijn deelname aan het festival. De pachter is verplicht een toereikende WA-verzekering af te sluiten voor eventuele schade toegebracht aan personen of goederen van derden of van de organisatie. De pachter is voorts aansprakelijk voor schade ontstaan aan of vermissing van (delen van) de marktkraam of andere goederen die door de Organisatie aan de pachter ter beschikking zijn gesteld.

Artikel 4

Het is de pachter niet toegestaan andere artikelen te verkopen/promoten dan omschreven in de deelnamebevestiging. Het is de pachter in ieder geval niet toegestaan aan het publiek aan te bieden. Voor eigen gebruik is het ook niet toegestaan.

Artikel 5

Artikelen mogen alleen ter verkoop worden aangeboden op zondag 1 juli 2018 van 13:00 uur tot 22:00 uur.

Artikel 6

Op de festival locaties mogen geen auto's worden geparkeerd. Het is voorts verboden met auto's over de festival locatie te rijden. Het is nimmer toegestaan buiten de verharde wegen te rijden en/of stil te staan.

Artikel 7

Het is de pachter niet toegestaan om op wat voor wijze dan ook reclame-uitingen (anders dan de naamsbekendheid van de eigen onderneming) te voeren.

Artikel 8

Indien de pachter handelt in strijd met het in deze voorwaarde bepaalde, is de Organisatie gerechtigd de pachter onmiddellijk van het festivalterrein te verwijderen zonder dat zulks de pachter aanspraak geeft op enige vergoeding. De pachter is jegens de Organisatie aansprakelijk voor eventuele hieruit voortvloeiend schade.

Artikel 9

Na afloop van het festival is de pachter verplicht zijn standplaats en de ruimte eromheen op te ruimen met dien verstande dat afval verpakt in zakken en/of dozen in of bij de daarvoor bestemde vuilniscontainers wordt geplaatst. De Organisatie behoudt zich het recht voor schoonmaakkosten in rekening te brengen.

Artikel 10

Indien door de organisatie wordt besloten dat het Pakistan Festival geen doorgang zal vinden is de overeenkomst tussen Organisatie en pachter automatisch ontbonden zonder dat zulks de pachter recht geeft op schadevergoeding of wat voor vordering dan ook, met dien verstande dat reeds betaalde pachtsommen zullen worden gerestitueerd.

Artikel 11

De pachter kan nimmer enig recht op deelname aan het festival ontlenen aan een mondelinge toezegging. Mondelinge afspraken in aanvulling op of in afwijking van het in de deelnamebevestiging en/of in deze voorwaarden gestelde zijn niet rechtsgeldig.

VOORSCHRIFTEN VOOR ALGEMENE EETTENTEN EN SNACKTENTEN

- a) De organisatie verzorgt een centrale plaats met water. U dient zelf zorg te dragen voor aanwezigheid van antibacteriële handzeep dan wel handalcohol, papieren handdoeken en wegwerp handschoenen. Neem tevens afsluitbare schone jerrycans mee om te vullen bij de wasplaatsen. U verleent uw medewerking aan de voedselvoorziening van een publieksevenement. Om de voedselvoorziening veilig te laten verlopen, vragen wij uw aandacht voor de noodzakelijke hygiëne. Tijdens de opslag, het bereiden en het serveren van gerechten kan bacteriegroei optreden. Om dit tot het minimum te beperken is uw **persoonlijke hygiëne** van groot belang. Houdt u daarom strikt aan de onderstaande regels.
- Was voor aanvang van elke nieuwe reeks handelingen de handen met zeep en maak gebruik van handdoekjes voor eenmalig gebruik. Gebruik eventueel handalcohol of draag bij elke nieuwe handeling nieuwe wegwerp handschoenen.
 - Draag geen sieraden aan de handen.
 - Dek wondjes aan handen af.
 - Zorg voor verzorgde en schone haren en baard e.d.
 - Vermijd direct contact met blote handen aan het voedsel.
 - Draag schone werkkleding.
 - Gebruik koksdoeken alleen maar als pannenlap voor hete pannen, borden etc. en in geen geval om handen of materialen aan af te vegen.
 - Werk steeds met schone materialen (snijplanken, messen e.d.) om kruisbesmetting te voorkomen.
 - Rook niet, eet niet en kauw geen kauwgom tijdens de werkzaamheden.
- b) De organisatie verzorgt vuilcontainers. U kunt hierin uw vuilnis in afgesloten zaken aanbieden. Plaats zelf vuilnisbakken achter u kraam, welke tevens regelmatig dienen te worden geleegd. Afvalzakken en dozen e.d. mogen niet in het zicht van de bezoeker worden bewaard, hiervoor gebruikt u de ruimtes achter de tenten. De organisatie hecht veel waarde aan het “schoon” houden van de ruimtes rondom de food verkooppunten, hier dient door de cateraars rekening mee te worden gehouden.
- Glas en restafval gescheiden aanbieden.
 - U dient zelf zorg te dragen voor de vet en oliën die u gebruikt voor het bereiden van de gerechten. Deze mogen niet in de vuilcontainers worden gedropt.
 - Afwas water e.d. niet legen in de grond.
- c) Ook bij de **bereiding van gerechten** kan er het één en ander misgaan. Micro-organismen hebben relatief korte tijd nodig om zich te kunnen vermenigvuldigen tot grote hoeveelheden. Soms is het duidelijk dat een product niet meer voor consumptie geschikt is, bijvoorbeeld door smaak- en geurafwijkingen of door schimmelvorming. Maar dit is lang niet altijd het geval. In het temperatuursgebied tussen de 15-55 °C, (de wettelijke temperaturen zijn: warm bewaren bij 60 °C of hoger en gekoeld bewaren bij 7 °C of lager), kunnen micro-organismen zich zeer snel vermenigvuldigen. Houdt u daarom aan de volgende regels.
- Gebruik geen producten waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken.
 - Bewaar al uw koelverse grondstoffen in de koeling (beneden de 7 °C). Koelboxen mogen alleen worden gebruikt indien kan worden aangetoond dat de temperatuur beneden de 7 °C is en blijft.

Houd bij de organisatie rekening met de houdbaarheid van de bereide producten. Stel de bereiding van de meest risicovolle gerechten (o.a. vlees, pasta, rijst, puree, rauwkost etc.) uit tot de laatste voorbereiding. Gebruik zelfbereide producten niet langer dan 2 dagen (maximale temperatuur 7 °C) of 3 dagen (maximale temperatuur 4 °C). Zie voor meer informatie in de Hygiënecode voor de horeca blz. 33.

Label de bereide producten met de productiedatum en controleer regelmatig de temperatuur van producten en koelingen volgens het HACCP systeem. Zorg dus voor de aanwezigheid en gebruik van temperatuurmeters.

- Zorg dat bij de bereiding van koude gerechten de temperatuur zo laag mogelijk blijft (beneden de 7 °C).
- Verhit warme gerechten tot een temperatuur boven de 75 °C.
- Zorg voor warmhoudapparatuur als een kookplaat of bain-marie om warme gerechten te bewaren boven een temperatuur van 63 °C.
- Onderneem directe actie als de temperatuur boven de 7 °C komt.
- Houd rauwe producten gescheiden van bereide gerechten in verband met kruisbesmetting.

- Voor het serveren van koude gerechten zonder koelvitrine kunt u gebruik maken van devrijstelling ‘gekoeld bewaren’. Dit houdt in dat koude gerechten **maximaal** twee uur ongekoeld gepresenteerd worden. Indien gerechten na deze twee uur niet zijn geconsumeerd, moeten de gerechten worden weggegooid. Hiervoor dient u een dervingslijst bij te houden waarop staat wanneer de producten buiten de koeling zijn geplaatst en weggegooid. Dit om aan te tonen dat u de twee uur niet overschrijdt.
- d) Bij barbecueën is het verhitten minder goed onder controle (buitenkant zwart, binnenkant nog niet gaar) en is de kans op kruisbesmetting (rauwe producten komen in contact met bereide producten) zeer groot. Neem daarom tenminste de volgende regels in acht.
- Bewaar producten tot vlak voor de bewerking of roosteren in de koeling of vriezer.
 - Koop voorgedaard of –geweld vlees in. Dus geen rauw vlees!
 - Voorkom dat rauwe producten reeds bereide producten kunnen besmetten. Dit houdt in aparte materialen (snijplanken, messen en dergelijke) voor het bewerken van rauwe producten en aparte materialen voor bereide producten. Ook tussentijds wassen van de handen bij de wisseling van de werkzaamheden is van belang.
 - Zet rauwkost, salade en het ongeroosterde vlees nooit langer dan twee uur ongekoeld op buffetten of tafels. Indien de koude producten gekoeld staan moet de temperatuur onder de 7 °C blijven of dient gebruik te worden gemaakt van de 2-uursborging (zie paragraaf 2 onderdeel c).
 - Gebruik aparte barbecuetangen om het vlees op de barbecue te leggen.
 - Verzamel etensresten direct na de barbecue in afsluitbare zakken in vuilcontainers.
- e) Vermijd besmettingsrisico’s tijdens transport en opslag.
- Maak gebruik van schoon, deugdelijk en gekoeld transport om de foodproducten naar het festival te vervoeren.
 - Zet gerechten, voorraad niet direct op de grond.
 - Bewaar gerechten, voorraad in schone opslagcontainers of plastic tupperware boxen.
 - Scheid rauw voedsel van bereide gerechten.
- f) Draag, voor de veiligheid van uzelf, medewerkers en bezoekers zorg voor naleving van onderstaande voorschriften.
- In de onmiddellijke nabijheid van een bak-, braad- of frituurtoestel moeten goed passende deksels of een blusdeken aanwezig zijn om het toestel in geval van brand te kunnen afdekken.
 - Bij ieder brandhaard moet een brandblusser voor iedereen duidelijk zichtbaar en gemakkelijk bereikbaar geplaatst zijn. Heeft u geen of niet voldoende brandblussers kunt u deze bij de organisatie huren.
 - De opstelling tussen gasfles en warmtebron moet 5 meter bedragen.
 - Gebruik alleen professionele stroomkabels zonder breuk of beschadigingen. Bij constatering behoudt de organisatie het recht om deze direct te verwijderen.
- g) Aanvullende brandveiligheids voorschriften barbecues.
- Voor het aanmaken van een barbecue mag geen gebruik worden gemaakt van brandbare vloeistoffen: brand gel is wel toegestaan.
 - De barbecue dient op voldoende afstand van overige tenten, goederen of beplanting te worden geplaatst om gevaar van brand voor deze te voorkomen.
 - De barbecue moet zodanig zijn opgesteld dat hij niet kan omvallen of omgestoten kan worden.
 - Teneinde hinder, overlast of brandgevaar tot een minimum te beperken is het stoken van een barbecue alleen geoorloofd bij gunstige windrichting en –sterkte: bij windkracht 5 en hoger mag niet worden gestookt.
 - In de nabijheid van een barbecue dient een blusmiddel voor onmiddellijk gebruik bereikbaar en beschikbaar te zijn. Bij een **houtschool** gestookte barbecue moet ten minste een blusmiddel aanwezig zijn in de vorm van een emmer water. Bij een **gas gestookte** barbecue moet tenminste een poederblusser of schuimblusser aanwezig zijn.
 - Na afloop moeten de nog smeulende resten houtschool met water worden geblust of met een laag zand worden afgedekt.
 - Gebruikte resten houtschool kunt u aanbieden in de daarvoor bestemde metalen kliko’s.
 - Er mogen geen brand gevaarlijke zeilen worden gebruikt voor welke doel dan ook, bij constatering wordt deze per direct verwijderd op uw kosten.

- h) U dient de kraam en de grond in zelfde toestand over te dragen zoals u deze heeft aangetroffen. Wanneer dit niet het geval is worden alle schoonmaak kosten op u verhaald.
- i) Elektriciteitsaansluiting, brandblusapparatuur

Let op: de organisatie verstrekt geen verlengsnoeren, neem deze mee aangezien de stroompunten niet direct bij uw kraam zijn! Bij het verkoop van drank en/of etenswaar met elektrische apparaten bent u verplicht een brandblusser mee te nemen