

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АНО «Дирекция по организации
650-летия г. Кирова»

Чепцов А.В.



Правила предоставления мест на XV Всероссийский сельский Сабантуй-2025 для организации торговли и оказания услуг от АНО «Дирекция 650-летия г. Кирова»

1. Все отношения между субъектами, осуществляющими деятельность с единым Оператором АНО «Дирекция по организации 650-летия г. Кирова» (далее – Оператор) регламентируются в соответствии с действующим законодательством РФ, а также исходя из правил и требований, установленных Оператором.
2. Места предоставления: Кировская область, город Вятские Поляны, площадка для мероприятия «Сабантуй» -Ершовское сельское поселение, широта долгота: 56.170457, 51.069660
3. Срок действия Правил: с 26 июня 2025 г. по 30 июня 2025 г.
4. Участники допускаются до осуществления торговой деятельности на основании выданных пропусков и талонов Оператора.
5. Режим работы:
27.06 – все по желанию, день монтажа
28.06 – общественное питание: с 9:00 – 20:00, сувенирная и ручная продукция, НХП: с 10:00 – 19:00
29.06 – все с 9:00 до 18:00
6. Торговые места, места для проведения культурных, спортивных, анимационных, презентационных, выставочных программ и др. (далее – Места) согласно п.1 настоящих Правил предоставляются юридическим лицам, индивидуальным предпринимателям, и гражданам, зарегистрированным в установленном законодательством Российской Федерации порядке, (далее – Участники проекта) предоставляются в заявительном порядке и выдаче специальных талонов с соответствующей отметкой о дате и месте осуществления деятельности.
7. Письменное заявление или заявление в он-лайн формате на предоставление Места подается участником проекта Оператору на электронную почту 650kirov@bk.ru(Приложение №1).
8. Решение об участии в «Сабантуе» принимается Оператором в течение трех рабочих дней с момента подачи заявления, при наличии свободных Мест.

9. Предоставление Места осуществляется по выбору Оператора, с выдачей соответствующих разрешительных документов на участие в ярмарке, после подтверждения оплаты участником организационного взноса.
10. При превышении количества желающих принять участие в ярмарке лимита мест, Места предоставляются Участникам, ранее подавшим заявление. Основанием для отказа в предоставлении Места является отсутствие свободных мест. Оператор в праве отказать Участнику в предоставлении Места, если его продукция, торговая палатка, установленная форма участника не соответствуют концепции ярмарки.
11. Предоставление Оператором Места не влечет приобретение пользователем прав собственности или аренды на соответствующий земельный участок.
12. **Вид торговли:** по срокам проведения – праздничная; по видам реализуемой продукции – универсальная.
 - 12.1. В Местах осуществляется торговля: изделиями народных художественных промыслов, изделиями декоративно-прикладного искусства, предметами труда художников, ремесла, сувенирная продукция, промышленные товары, пищевыми продуктами (рекомендовано халяль) при наличии холодильного оборудования для их хранения и реализации (см. памятку по оказанию услуг общественного питания Приложение №2) и другие товары, не запрещенные к реализации.
 - 12.2. В Местах запрещается торговля: любой лицензированной продукцией; вэйпов и любой другой никотиносодержащей продукции; алкогольной продукции; скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования для их хранения и реализации; продукции домашнего приготовления; мяса животных, птицы и продуктов их убоя непромышленной выработки; пищевыми продуктами с содержанием свинины (только на 28.06); товаров в стеклянной таре; иных товаров, реализация которых запрещена или ограничена законодательством Российской Федерации.
13. Размещение торговых мест и мест оказания услуг должно обеспечивать свободный проход покупателей по территории и доступ их к другим торговым местам и местам оказания услуг.
14. Участник берет на себя полную ответственность за выполнение санитарных, противопожарных правил, правил антитеррористической и электробезопасности и других нормативно – правовых документов РФ.
15. Оператор разрабатывает и утверждает план мероприятий по организации проекта, Мест продажи товаров и оказания услуг; определяет режим работы. Оператор в одностороннем порядке имеет право изменить данные Правила, уведомив об этом Участников.
16. Передача Мест Участником третьему лицу запрещается без согласования с Оператором.
17. При осуществлении деятельности по продаже товаров, оказанию услуг Участники проекта обязаны:
 - 17.1. Выполнять требования в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, охраны окружающей среды, пожарной безопасности, ветеринарии, защиты прав потребителей, требования, предъявляемые к продажам отдельных видов товаров, и иные требования, предусмотренные действующим законодательством.
 - 17.2. В случаях, установленных законодательством Российской Федерации, иметь в наличии документы, подтверждающие соответствие товаров установленным действующим законодательством требованиям (сертификат или декларацию о



соответствии либо их копии, заверенные в установленном порядке), товарно-сопроводительные документы, ветеринарные сопроводительные документы.

- 17.3. При необходимости самостоятельно зарегистрироваться в ГИС «Меркурий», «Честный знак» и других. Самостоятельно вести документооборот, осуществлять перемещение товаров. Иметь на рабочем месте личную медицинскую книжку продавца установленного образца с полными данными медицинских обследований.
- 17.4. Хранить документы на продукцию в течение всего времени работы и предъявить их по первому требованию контролирующих органов и (или) Оператора.
- 17.5. Соблюдать правила личной гигиены.
- 17.6. Не загромождать подходы к Местам, производить уборку мусора в специально отведенные для этого места. Оставлять рабочее место после себя чище, чем было в этот день до начала осуществления деятельности.
- 17.7. Осуществлять торговую деятельность только в пределах предоставленного торгового места. Размещение дополнительного торгового оборудования, выходящего за пределы торгового места, осуществляется только по согласованию с Оператором.
- 17.8. Оплатить организационный взнос участия в ярмарке, путем внесения наличных денежных средств или безналичной оплаты через кассу или расчетный счет Оператора. В следующем размере (из расчета на одно место):
 - 17.8.1. Официальные представители НХП: бесплатно все дни
 - 17.8.2. Сувенирная продукция, продуктовые товары и прочее: 2000 р. в день
 - 17.8.3. Общественное питание: 7000 р. в день
- 17.9. По окончании срока действия ярмарки, сдать занимаемое Место.
- 17.10. Согласовывать всю рекламную продукцию (рекламные штендеры, ролапы, буклеты, вывески) с Оператором.
- 17.11. Соблюдать единый стиль ярмарки:
 - белые шатры;
 - одежда Участников должна строго соответствовать рамкам брендбука;
 - каждый Участник обязан носить именную бейдж, полученный организатором, в течение всего времени пребывания на Сабантуе;
 - каждый участник обязан установить на своей торговой точке табличку, полученную организатором, со следующей информацией: ИП\ООО, юридический адрес, согласно предложенному макету.

При неисполнении Участником выше указанных правил, оператор оставляет за собой право запретить участие в ярмарке.



Памятка по оказанию услуг общественного питания

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.
2. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.
3. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (декларация о соответствии).
4. Ассортимент готовых блюд и напитков, вырабатываемых при организации и проведении массовых мероприятий, утверждается руководителем организации и (или) организатором питания.
5. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны
6. Соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
7. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники предприятий общественного питания обязаны:

1. снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
2. сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
3. использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не *допускается*:

1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых, блюд, требующих разогревания перед употреблением;
2. размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
3. заправка соусами салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;
4. реализация на следующий день готовых блюд;
5. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
6. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

1. при реализации населению продукции общественного питания создаются условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий;
2. при перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания а также в организациях торговли, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, копчение на улицах допускается при соблюдении следующего:

1. полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;
2. оборудования павильона (палатка, тент и прочее), подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации;
3. имеются одноразовая посуда и столовые приборы;
4. жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;
5. обеспечение условий для соблюдения работниками правил личной гигиены, мойки использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице;
6. доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны:
 - 6.1. название, адрес предприятия общественного питания;

- 6.2. дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;
 - 6.3. наименование пищевой продукции;
 - 6.4. фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.
7. Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).