

Данные требования необходимо подписать и направить при подаче заявки

## **Уважаемый участник мероприятия цикла «Московские Сезоны»!**

Правительство города Москвы в лице Департамента торговли и услуг города Москвы и ГБУ «Московские ярмарки» предоставляет уникальную возможность **НА БЕЗВОЗМЕЗДНОЙ** основе участвовать в городских фестивальных мероприятиях цикла «Московские сезоны».

На безвозмездной основе предоставляется торговое место в павильоне/шале, оформленном в соответствии с тематикой мероприятия. На всех городских фестивальных площадках города Москвы обеспечивается круглосуточная охрана, электроснабжение, уборка территории площадки в период проведения мероприятия, а также вывоз мусора.

Торговое шале/павильон оборудовано прилавком с внутренней и наружной стороны (прилавок с наружной стороны задействовать под выкладку товара запрещено).

Наличие дополнительного оборудования (торгового, холодильного и иного) внутри павильона/шале обеспечивается самостоятельно участником.

Окно павильона запирается изнутри, дверь павильона закрывается на ключ, ключи сдаются представителям охраны площадки.

В целях создания уникального фирменного стиля участников мероприятия и изготовление ими промопродукции (ценников, информационных табличек, бейджей) организатором мероприятия разрабатывается брендбук, который направляется участнику по адресу электронной почты, указанной в заявке.

Режим работы площадок доводится до участников за день до начала мероприятия.

## **ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ МЕРОПРИЯТИЯ**

1.1. Соблюдать требования, установленные законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей, Правила торговли отдельными видами товаров, а также требования, установленные законодательством Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и охраны окружающей среды.

1.2. Соблюдать правила техники безопасности: нести ответственность за свою жизнь и здоровье, а также за жизнь и здоровье своих работников, не создавать конфликтных ситуаций, соблюдать правила поведения в местах большого скопления людей.

1.3. Соблюдать правила пожарной безопасности, экологические требования на территории фестивальной площадки, чистоту и порядок рабочего места в торговом шале, территории фестивальной площадки (Приложение 1). Руководствоваться инструкцией по подключению электроприборов (Приложение 2).

1.4. Обеспечить сохранность и целостность внутреннего оборудования торгового шале (светильники, обогреватели, датчик пожарной безопасности, электрощиток), элементов декора шале.

1.5. Допускается использование конвекторных обогревателей в торговых шале без встроенного или предусмотренного заблаговременно обогревательного оборудования.

1.6. Обеспечить готовность шале к работе за 15 минут до начала работы площадки.

1.7. Иметь при себе документ, удостоверяющий личность задействованного персонала.

1.8. Иметь бейджи с указанием имени или ФИО (согласно брендбука мероприятия), чистую рабочую форму.

1.9. Довести до сведения потребителей фирменное наименование организации, его организационно-правовую форму (ООО, ОАО, ПАО, ЗАО, ИП), место нахождения (юридический, фактический адрес), карточку организации (ИНН, ОГРН, КПП, ОГРИП, банковские реквизиты), контактную информацию (разместив информацию согласно брендбука мероприятия).

Данные требования необходимо подписать и направить при подаче заявки

Размещать данную информацию в поле видимости потребителей на напечатанном или заламинированном брендированном холдере/информационной табличке разместив в специальном держателе (размещение информационной таблички в файле запрещено, приклеивать информацию в файле с помощью скотча на окно запрещено).

1.10. Иметь на торговом месте Книгу отзывов и предложений организации, трудовые договоры на сотрудников, задействованных на мероприятии.

1.11. Стилизовать продаваемые товары символикой мероприятия (в т.ч. наклейками). Грамотно и правильно производить выкладку товара, используя специальные корзины, ящики, туюса, вазы, горки и т.д.

1.12. Снабжать все реализуемые на мероприятии товары, блюда четко оформленными брендированными ценниками (на плотной бумаге) с напечатанной информацией о товаре (блюда): указанием наименования товара, сорта (при его наличии), цены за вес или единицу товара.

1.13. Допускается оформление ценников на бумажном или ином носителе, в том числе с использованием грифельных досок, стендов, световых табло, брендированных прејскурантов, меню.

1.14. Не допускается оформление ценников от руки, рукописные ценники будут удалены с витрины.

1.15. Оформление меню допускается в размер окна павильона (горизонтально или вертикально) используя брендбук мероприятия (уточнение размеров окна у администратора).

1.16. Обеспечить оформление прејскуранта цен, при необходимости (большой ассортимент).

1.17. Не допускать реализацию на площадке товара (продукции), не соответствующей концепции мероприятия и не утвержденной Экспертным советом по отбору участников городских мероприятий.

1.18. Иметь при себе действующую личную медицинскую книжку установленного образца задействованного персонала.

1.19. Осуществлять доставку сырья и пищевых продуктов, в т.ч. скоропортящихся, на место их реализации охлаждаемым или изотермическим транспортом, имеющим санитарный паспорт.

1.20. Иметь в наличии документы, подтверждающие качество и безопасность реализуемой продукции (сертификаты соответствия, декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы, накладные, заборные листы), воды (питьевой/технической), необходимую документацию на реализуемую продукцию (транспортную, финансовую, разрешительную). Копии документов на вывоз и утилизацию пищевых отходов (договор). Копии договоров аренды/собственности на производственные помещения общественного питания.

1.21. Обеспечить наличие производственной маркировки (наименование товара, дата изготовления и время вскрытия, срок годности товара, условия хранения) реализуемых товаров.

В маркировке упакованной пищевой продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, знаки систем добровольной сертификации.

Указанная и нанесенная в виде надписей маркировка пищевой продукции должна быть нанесена на русском языке при помощи маркера/принтера/датера и прочих устройств предназначенных для данной работы.

1.22. Обеспечить соблюдение товарного соседства продовольственных и непродовольственных товаров в холодильниках и морозильных камерах, а также отдельное полочное хранение, придерживаться зонирования, принадлежностью к той или иной категории товара.

Данные требования необходимо подписать и направить при подаче заявки

В отношении соблюдения температурного режима необходимо иметь термометр внутри холодильного оборудования (участник обеспечивает самостоятельно). Обязательное условие – наличие устройств для отслеживания влажности и температуры внутри холодильников, при этом использование ртутных термометров запрещается.

1.23. Обеспечить торговое место контрольно-кассовой техникой (в том числе терминалом для оплаты банковской картой).

1.24. Обеспечить внимательное и вежливое обслуживание гостей мероприятия, профессиональный рассказ о мероприятии и реализуемых товарах.

1.25. Иметь в ассортиментном перечне продукцию в следующих ценовых диапазонах:  
- низкая ценовая категория (до 250 рублей) – не менее 25% от общего ассортимента;  
- средняя ценовая категория (от 250 до 1500 рублей) – 60% от общего ассортимента;  
- высокая ценовая категория (от 1500 рублей) – 15% от общего ассортимента.

1.26. Распространять полиграфическую продукцию мероприятия (буклеты, флаеры).

1.27. По окончании рабочего дня обеспечить уборку рабочего места, вывоз всех жидких отходов, полное выключение электрооборудования на рабочем месте.

1.28. По окончании фестивального мероприятия участник при выезде с площадки обязан: осуществить уборку предоставленного павильона/шале, демонтаж фасадного меню с удалением следов клейкой ленты (скотча), вынести мусор в контейнеры, установленные для сбора мусора на прилегающей к площадке территории (или вывезти самостоятельно), а также произвести вывоз личного технического оборудования.

В случае нарушения указанных требований, в частности невывоза личного технического оборудования Комиссия по обеспечению проведения мероприятий вправе в одностороннем порядке принять решение о вывозе оставленного имущества.

1.29. Сдать по описи полученное имущество и шале администратору площадки и получить подпись администратора на выезд.

1.30. Организуя дегустацию пищевой продукции следует соблюдать требования нормативных документов ГОСТ Р 51303 и ГОСТ Р 57853.

Пищевая продукция, предполагаемая на дегустацию, должна быть безопасной для потребителей в соответствии с нормативными документами, в том числе иметь всю необходимую документацию к данному пищевому продукту.

При порционировании пищевой продукции необходимо соблюдать санитарно-гигиенические условия. Время нахождения пищевых продуктов без охлаждения не должно превышать 30 мин.

Подготовленная пищевая продукция должна выкладываться в индивидуальной закрытой упаковке с соблюдением срока годности и температурного хранения. Для каждой новой партии дегустируемой пищевой продукции необходимо использовать одноразовую биоразлагаемую посуду и инвентарь. Утилизацию отходов производить в закрытый контейнер с последующим выносом в специализированные места или вывезти самостоятельно.

## **2. Участник, оказывающий услуги общественного питания, обязан:**

2.1. Соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.2. Иметь наличие в меню и в продаже (обязательное условие):

- бутилированную воду объемом 0,5 л по цене 50 руб.;
- чай горячий объемом 300 мл стоимостью 50 руб.;
- блюдо до 250 руб.

2.3. Для приготовления пищи быть оснащенным техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям,

Данные требования необходимо подписать и направить при подаче заявки

предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

2.4. Осуществлять мойку использованного инвентаря и тары в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места.

2.5. Необходимо убирать волосы под головной убор (колпак, косынку, кепку).

2.6. При изготовлении и выдаче блюд, кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти, не застегивать спецодежду булавками.

2.7. Осуществлять выдачу пищевой продукции в одноразовых перчатках.

2.8. В течение дня обязательно использовать дезинфицирующую жидкость, либо салфетки.

2.9. Осуществлять ведение журнала учета замены фритюрного масла на ежедневной основе.

2.10. Не допускать выдачу продукции и прием денежных средств одним человеком.

2.11. Работа в гриль-зонах осуществляется отдельным работником, который должен находиться в пределах данной зоны и не покидать её во время выполнения своих обязанностей.

2.12. Работа уличного оборудования (мангалы, барбекю, казаны, печи и т.п.) допускается с учетом соблюдения требований безопасности в специализированных гриль-зонах. В обязательном порядке необходимо иметь огнетушители с действующим сроком годности или полотно противопожарное асбестовое, которое предназначено для тушения локальных очагов возгорания. Полотно накидывают на горящий объект или поверхность, исключая доступ воздуха и стимулируя затухание. Эффективно в ситуациях, где невозможно использовать воду.

2.13. При приготовлении блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:

- полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания (цех);

- использовать одноразовую посуду и столовые приборы;

- жарка осуществляется непосредственно перед реализацией.

2.14. После затухания угли подлежат самостоятельной утилизации, но важно выбрать безопасный и экологичный способ. В целях предотвращения возможных происшествий следует аккуратно перенести угли из зоны приготовления пищи в металлический контейнер с крышкой. Затем необходимо залить их водой или засыпать песком с целью их полного тушения. После полного охлаждения угли могут быть утилизированы в специально предназначенных для этого пунктах приёма отходов. Данный порядок позволяет обеспечить безопасность, предотвратить возгорания и соблюдать экологические нормы.

2.15. Использовать сухие дрова термической сушки (влажность не более 5%) или древесноугольные брикеты (бездымное топливо) для приготовления пищи, которое не выделяет видимый дым.

2.16. Руководствоваться инструкцией по подключению электроприборов (Приложение 2).

2.17. С целью равномерного распределения нагрузки на сеть 220В (максимальная мощность одной розетки рассчитана до 3 кВт) необходимо иметь разветвитель с трехфазным входом 380В на три однофазные розетки по 220В, для подключения непосредственно в распределительный щит на трехфазный 5-пиновый разъем.

### **3. На территории площадки ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

3.17. Организация несанкционированных торговых мест, торговля спиртными и спиртосодержащими напитками, напитками в стеклянной таре, пиротехническими и взрывоопасными предметами, нелегальной аудио и видеопродукцией.

Данные требования необходимо подписать и направить при подаче заявки

3.18. Размещать автотранспортные средства на территории, прилегающей к площадке. Движение и стоянка автотранспорта на территории площадки запрещены.

3.19. Использование пиротехнических средств.

3.20. Передача шале, торговых мест в шале и оборудования третьим лицам.

3.21. Пользоваться дополнительными электроприборами для обогрева шале. Использование электрообогревателей типа «Ветерок» запрещено, в соответствии с требованиями пожарной безопасности.

3.22. Доступ в электрощитовые строго запрещен. В случае срабатывания автоматического выключателя или УЗО, решение о его включении принимается администратором площадки.

3.23. Покидать рабочее место в униформе фестиваля, курить и распивать спиртные напитки, а также находиться в состоянии алкогольного и наркотического опьянения.

3.24. Изменять внешний облик торгового шале. Не допускать снятия элементов декора с торгового шале, рвать и заправлять шторы, хранить личные вещи в шале.

### **ВНИМАНИЕ!**

Настоящие требования обязательны к соблюдению всеми участниками мероприятия!

За нарушение настоящих требований Комиссия по обеспечению проведения мероприятий, осуществляющая выездные проверки, вправе в одностороннем порядке принять решение о прекращении участия организации (предпринимателя) в работе фестиваля и внесении его в Реестр недобросовестных участников.

Содействовать работе Комиссии по обеспечению проведения мероприятий в части мониторинга площадок, в сборе статистических данных по объемам продаж, посещаемости и т.п.

О всех случаях нарушений, зафиксированных на территории площадки, сообщать администратору, охране площадки или в штаб мероприятия: тел. 8-499-120-28-89, адрес электронной почты: [festival@torg.mos.ru](mailto:festival@torg.mos.ru).

В случае поступления предложений об оплате участия в мероприятии, незамедлительно сообщайте администратору площадки и в штаб мероприятия: 8-499-120-28-89, на адрес электронной почты: [festival@torg.mos.ru](mailto:festival@torg.mos.ru).

**Я предупрежден, что самостоятельный доступ в электрощитовые строго запрещен. В случае срабатывания автоматического выключателя или УЗО, решение о его включении принимается администратором площадки ГБУ «Московские ярмарки».**

Мною прочитано, с требованиями согласен:

Директор (организация, уполномоченное лицо) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Подпись

\_\_\_\_\_  
ФИО

\_\_\_\_\_  
Дата ознакомления

## ТРЕБОВАНИЯ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

В целях предупреждения пожаров или возгораний каждый участник **обязан** соблюдать следующие правила противопожарного режима:

1. Содержать свое рабочее место в чистоте и порядке, своевременно производить уборку не нужных документов на бумажном носителе и бытовых сгораемых отходов.
2. Знать пожарную опасность используемых в работе веществ и материалов.
3. Знать порядок сообщения о пожаре.
4. Знать места расположения первичных средств пожаротушения и уметь ими пользоваться.

5. В целях предупреждения пожара в используемых помещениях и территории **запрещается**:

- разводить на территории костры, сжигать сгораемые материалы, мусор и т.п.;
- загромождать эвакуационные пути и выходы (в том числе проходы, коридоры, лестничные площадки, марши лестниц, двери), подступы к пожарному оборудованию, инвентарю, первичным средствам пожаротушения различными материалами, мебелью, оборудованием и другими предметами;
- использовать пожарное оборудование и инвентарь не по прямому назначению, т.е. для хозяйственных нужд;
- оставлять по окончании рабочего дня небранными от горючих отходов и мусора служебные помещения;
- оставлять без присмотра электрооборудование, электроприборы и токоприемники, кроме установок, приборов и устройств, которые по условиям технологического процесса производства и своему предназначению должны быть включены постоянно;
- производить уборку помещений с применением легковоспламеняющихся и горючих жидкостей (далее по тексту ЛВЖ и ГЖ);
- пользоваться различными переносными электронагревательными приборами (электрочайники, электрочайники, электроутюги и т.п.) в местах, не отведенных для этих целей;
- хранить ЛВЖ, ГЖ, взрывчатые вещества, баллоны с газами и другие взрывоопасные и пожароопасные вещества и материалы в местах, не отведенных для этих целей;
- производить всякого рода перепланировку помещений без согласования с соответствующими службами;
- пользоваться поврежденными розетками, рубильниками или другими электрическими изделиями, а также эксплуатировать провода и кабели с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией;
- обертывать электролампы и светильники бумагой, тканью и другими горючими материалами, а также эксплуатировать светильники со снятыми колпаками (рассеивателями), предусмотренными конструкцией светильника;
- устраивать склады горючих материалов, если это не соответствует требованиям пожарной безопасности;

Данные требования необходимо подписать и направить при подаче заявки

- эксплуатировать электросветильники и электроприборы не заводского исполнения или имеющие неисправности, а также эксплуатировать электропровода и кабели с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией;

- использовать некалиброванные плавкие вставки или другие самодельные аппараты защиты от перегрузок и короткого замыкания;

- курение на территории и помещениях, в том числе и в павильонах, за исключением мест, определенных приказом директора ГБУ «Московские ярмарки». Место должно быть обозначено знаком пожарной безопасности «Место курения» и оборудовано урнами.

#### 6. Требования пожарной безопасности к электроустановкам:

- электроустановки, бытовые электроприборы, электрические сети должны монтироваться и эксплуатироваться в соответствии с требованиями действующих «Правил устройства электроустановок», «Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей», «Правил техники безопасности при эксплуатации электроустановок потребителей» и другими действующими нормативными документами;

- применение бытовых электронагревательных приборов (электрочайников, электроплит и др.), не имеющих устройств тепловой защиты, без подставок из негорючих теплоизоляционных материалов, в павильонах запрещается.

#### 6.1. При эксплуатации электрических сетей и электроприборов **запрещается**:

- складировать горючие материалы на расстоянии менее 0,5 м от электропроводов, светильников и т.п.;

- эксплуатировать и применять неисправные, нестандартные (самодельные) электронагревательные (отопительные) электроприборы;

- эксплуатировать электропровода и кабели с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией;

- загромождать мебелью, оборудованием и другими предметами подступы к электрическим щиткам и розеткам;

- производить установку и эксплуатацию удлинителей и сетевых фильтров-разветвителей;

- пользоваться поврежденными электрическими розетками, вилками, другими электрическими изделиями;

- использовать в светильниках местного освещения (настольные лампы, бра, торшеры и т.п.) лампы накаливания мощностью более 60 Вт, а также светильники с лампами, общая мощность которых выше мощности, установленной паспортом изделия;

- обертывать электролампы и светильники бумагой, тканью и др. горючими материалами, эксплуатировать светильники со снятыми колпаками (рассеивателями), предусмотренными конструкцией светильника.

## ИНСТРУКЦИЯ по безопасному подключению электроприборов

Электроснабжение шале на фестивальных площадках осуществляется через распределительные щиты, установленные в помещении шале. На стенах расположены одинарные или двойные розетки на 220 вольт. Максимальная нагрузка по мощности не более 3,5 кВт (сила тока - 16А). То есть, в случае с двойной розеткой суммарная мощность подключаемых в нее электроприборов не должна превышать 3,5 кВт.

В случае, если у участника не хватает мощностей для подключения всех электроприборов, на распределительных щитах установлены две силовые розетки красного цвета номиналом 32А (диаметр больше) и 16А (диаметр меньше). Подключение специальных переходников-распределителей позволяет увеличить количество подключаемых приборов.

### ВИДЫ РАСПРЕДЕЛИТЕЛЕЙ:

1. Стандартный распределитель с 380 вольт (разъем может быть 16А и 32А) на три дополнительные розетки 220 вольт (см. фото ниже), в каждую из которых можно подключить прибор мощностью до 3,5 кВт. Длина кабеля может быть разной, необходимо учитывать расстояние от распределительного щита до подключаемого оборудования при его расстановке в шале.



2. Если недостаточно первого вида распределения, можно применять распределители с розетки 380 вольт (**только 32А, НЕ 16А**) на большое количество розеток 220 вольт (см. фото ниже), в каждую из которых можно подключить прибор мощностью до 3,5 кВт:

**Вариант 1** – вход 380 вольт (32А), выход 4 группы по 220 вольт (16А) + два 380 вольт (16А).

**Вариант 2** – вход 380 вольт (32А), выход 6 розеток по 220 вольт (16А).



**ВСЕ ПРИБОРЫ, мощность которых превышает 3,5 кВт,  
необходимо подключать через силовой разъем электрического щита**