

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чумакова Лидия Петровна
Должность: Директор ИЦ ФБУ
Дата подписания: 22.03.2022 12:02:57
Уникальный программный ключ:
b0ab169ee4b8a46996804a664a074d7ef8855f4

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ



№ РОСС RU.АЯ79.М04888

Срок действия с 19.12.2018

по 18.12.2021

№ 0158026

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ РОСС RU.0001.10АЯ79

Орган по сертификации продукции и услуг общества с ограниченной ответственностью "Новосибирский центр сертификации и мониторинга качества продукции" Место нахождения и адрес места осуществления деятельности: 630091, Новосибирская область, г. Новосибирск, ул. Советская, д. 52, этаж 3, телефон: (383)204-43-10, факс: (383)204-43-11, электронная почта: info@ncsm-sib.ru

УСЛУГА (РАБОТА)
УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(см. приложение на бланке № 0178735)

КОД ОК 034-2014 (КПЕС 2008): 56.29.20.120, 56.10.19

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ
ГОСТ 30389-2013 (п.п. 5.3-5.4, 5.6-5.7, 5.9, 5.12, 5.15); ГОСТ 30390-2013 (п.п. 5.1-5.5, 5.8-5.10, 5.12-5.19, 6.3-6.4, 7.1-7.3, 8.2-8.8, 9.1-9.12); ГОСТ 31984-2012 (п.п. 6.1- 6.2, 6.4); ГОСТ 30524-2013 (п.п. 6.1-6.10);
Правил оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства РФ № 1036 от 15.08.1997 с изменениями и дополнениями

ИСПОЛНИТЕЛЬ
ЧПОУ "НКТ им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза", ИНН 5407108328, ОГРН 1025403197060, столовая
Место нахождения и адрес места осуществления деятельности: 630099, г. Новосибирск, ул. Октябрьская, 1; тел. 8(383) 223-18-74

НА ОСНОВАНИИ
Акта оценки оказания услуг от 18.12.2018 № 00115; протоколов испытаний от 13.11.2018 № П 13876 - П 13879 ИЦ ФБУ "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Новосибирской области", аттестат аккредитации № RA. RU.0001.21АЯ49, адрес: г. Новосибирск, ул. Революции, д.36



« 06 » 09 2019 г.
Подлинник документа находится в ЧПОУ «Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»
Руководитель органа



Эксперт

подпись
Т.В. Фоменко

Т.В. Фоменко
инициалы, фамилия

Сертификат не применяется при обязательной сертификации

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

№ 0178735

ПРИЛОЖЕНИЕ

К сертификату соответствия № РОСС RU.АЯ79.М04888

**Перечень услуг (работ), на которые распространяется
 действие сертификата соответствия**

Код услуги (работы)	Наименование услуги (работы)	Обозначение нормативной и технической документации, регламентирующей характеристики (показатели) услуги (работы), подтверждаемые при сертификации	Дополнительная информация
56.29.2 0.120	УСЛУГИ ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ	ГОСТ 30389-2013 (п.п. 5.3-5.4, 5.6-5.7, 5.9, 5.12, 5.15); ГОСТ 30390-2013 (п.п.5.1-5.6, 5.8-5.10, 5.12-5.17, 6.3-6.4, 7.1,7.3, 8.2- 8.7 9.8, 9.11-9.12); ГОСТ 31984-2012 (п.п.6.1- 6.2, 6.4); ГОСТ 30524-2013 (п.п.6.1-6.10); Правил оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства РФ № 1036 от 15.08.1997 с изменениями и дополнениями	
56.10.1 9	УСЛУГИ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ И РЕАЛИЗАЦИИ ИЗГОТОВЛЕННОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ (согласно утвержденному 10-дневному меню)	ГОСТ 30389-2013 (п.п. 5.3-5.4, 5.6-5.7, 5.9, 5.12, 5.15);ГОСТ 30390-2013 (п.п.5.1-5.6, 5.8-5.10, 5.12-5.18, 6.3-6.4, 7.2-7.3, 8.2, 8.7, 9.1-9.12); ГОСТ 31984-2012 (п.п. 6.2, 6.4); ГОСТ 30524-2013 (п.п.6.1-6.11)	

ЧПОУ "НКТ им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза", ИНН 5407108328, столовая

ВЕРНО
Зав. Кооперативом М.И. Юрченко
 «06» 09 2019 г.
 Подлинник документа находится в ЧПОУ «Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»



Руководитель органа
 Эксперт

Е.И. Филатов
 подпись

Т.В. Фоменко
 подпись

Е. И. Филатов
 инициалы, фамилия

Т.В. Фоменко
 инициалы, фамилия



Орган по сертификации продукции и услуг общества с ограниченной ответственностью "Новосибирский центр сертификации и мониторинга качества продукции"
РОСС RU.0001.10АЯ79

РАЗРЕШЕНИЕ

Регистрационный номер *M04888* от *19.12.2018*

Орган по сертификации разрешает применение знака соответствия добровольной сертификации Системы сертификации ГОСТ Р

Разрешение выдано
ЧПОУ "НКТ им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза", КПП
540701001, столовая

Юридический адрес
630099, г. Новосибирск, ул. Октябрьская, 1

Телефон 8(383)223-18-74 факс 8(383)223-19-08
Электронная почта

на основании сертификата соответствия рег. № *РОСС RU.АЯ79.М04888*

Действителен с *19.12.2018*

Срок действия разрешения по *18.12.2021*

Условия применения знака соответствия: документация,
потребительская упаковка с изготавливаемой и реализуемой продукцией
общественного питания



Руководитель органа по сертификации

Е. И. Филатов

(инициалы, фамилия)

19.12.2018

(дата)



**Орган по сертификации продукции и услуг общества с ограниченной(без имени)
ответственностью "Новосибирский центр сертификации и мониторинга
качества продукции"
РОСС RU.0001.10АЯ79**

Место нахождения и адрес места осуществления деятельности: 630091, Новосибирская область, г.
Новосибирск, ул. Советская, д. 52, этаж 3, телефон: (383)204-43-10, факс: (383)204-43-11, электронная
почта: info@ncsm-sib.ru

РЕШЕНИЕ № 00115

О ВЫДАЧЕ в системе сертификации ГОСТ Р заявителю

ЧПОУ "НКТ им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза", КПП 540701001, столовая

(наименование организации (индивидуального предпринимателя) исполнителя услуг)

Место нахождения (юридический адрес): 630099, г. Новосибирск, ул. Октябрьская, 1

Адрес места осуществления деятельности (фактический адрес):

юридический и фактический адреса заявителя

Телефон 8(383)223-18-74 (столовая) Факс 223-19-08 Электронная почта

сертификата соответствия услуг

Код	Наименования и обозначения услуг	Обозначение документации, по которой оказывается услуга
56	УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	действующая нормативная документация
56.29.20.120	УСЛУГИ ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ	
56.10.19	УСЛУГИ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ И РЕАЛИЗАЦИИ ИЗГОТОВЛЕННОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	

требованиям

ГОСТ 30389-2013 (п.п. 5.3-5.4, 5.6-5.7, 5.9, 5.12, 5.15); ГОСТ 30390-2013 (п.п.5.1-5.5, 5.8-5.10, 5.12-5.19,
6.3-6.4, 7.1-7.3, 8.2-8.8, 9.1-9.12); ГОСТ 31984-2012 (п.п.6.1- 6.2, 6.4); ГОСТ 30524-2013 (п.п.6.1-6.10);
Правил оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства РФ № 1036 от
15.08.1997 с изменениями и дополнениями

(наименование и обозначение нормативных документов, их разделов и пунктов)

Срок действия сертификата соответствия установить по **18.12.2021**

РЕШЕНИЕ ПРИНЯТО НА ОСНОВАНИИ:

Акта оценки оказания услуг от 18.12.2018 № 00115; протоколов испытаний от 13.11.2018 № П
13876 - П 13879 ИЦ ФБУ "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии
и испытаний в Новосибирской области", аттестат аккредитации № RA. RU.0001.21АЯ49,
адрес: Россия, 630004, г. Новосибирск, ул.Революции, д.36; тел. 8(383) 210-07-65

(указать документы (протоколы испытаний, акты оценки процесса оказания услуг, другие документы), использованные для
обоснования принятого решения))

Дополнительная информация:

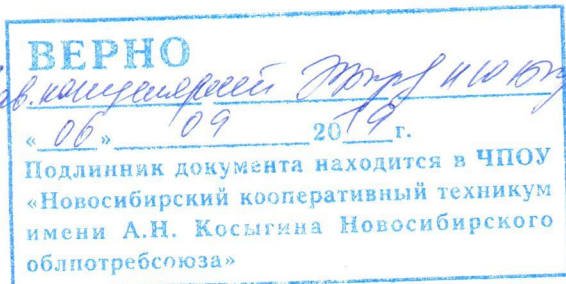
Схема сертификации 4.

Руководитель органа по сертификации

Е. И. Филатов



Печать 19 декабря 2018 г.



Акт сертификационной проверки

Орган по сертификации продукции и услуг общества с ограниченной ответственностью "Новосибирский центр сертификации и мониторинга качества продукции"
РОСС RU.0001.10АЯ79

Место нахождения и адрес места осуществления деятельности: 630091, Новосибирская область, г. Новосибирск, ул. Советская, д. 52, этаж 3, телефон: (383)204-43-10, факс: (383)204-43-11, электронная почта: info@ncsm-sib.ru

АКТ

ОЦЕНКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ (по схеме 4)

№ 00115

19 декабря 2018 г.

Заявитель

**ЧПОУ "НКТ им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза", КПП
540701001, столовая**

(наименование организации или индивидуального предпринимателя - заявителя)

(фактическое место проведения оценки у заявителя)

Основание для проведения оценки: решение по заявке на сертификацию № № 00115 от 12 декабря 2018 г.,

предусматривающее применение схемы сертификации 4

Сроки проведения оценки с по

Эксперты, проводившие оценку

Т.В. Фоменко - председатель комиссии,

эксперт по сертификации услуг общественного питания;

О.П. Стусь, член комиссии, эксперт по сертификации услуг;

А.А. Степанов, член комиссии, эксперт по сертификации услуг

Код	Наименования и обозначения услуг	Обозначение документации, по которой оказывается услуга
56	УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	
56.29.20.120	УСЛУГИ ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ	действующая нормативная документация
56.10.19	УСЛУГИ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ И РЕАЛИЗАЦИИ ИЗГОТОВЛЕННОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	действующая нормативная документация

Характеристика объектов сертификации: соответствие организации-исполнителя услуг требованиям нормативных и технических документов, наличие в ней системы обеспечения качества и безопасности услуг

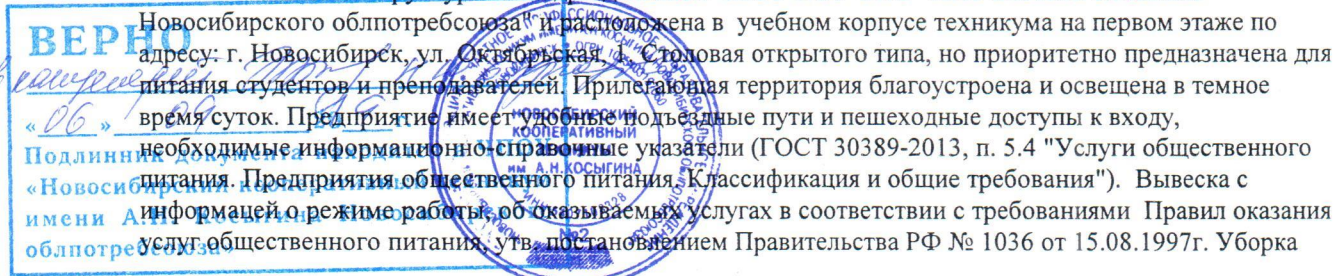
Результаты оценки оказания услуг по схеме 4

Проведена оценка документов заявителя и оценка мероприятий, гарантирующих соблюдение заявителем требований нормативных и технических документов, указанных в решении по заявке, по схеме сертификации 4, включающей оценку соответствия организации-исполнителя услуги требованиям нормативных и технических документов, в т.ч. наличия системы обеспечения качества оказываемых услуг, условий обслуживания потребителей услуг, состояние организационного, правового, программного, методического, информационного, материального и метрологического обеспечения, наличия и соблюдения требований нормативных, технических и технологических документов на процессы оказания услуг, оснащения необходимыми инструментами, оборудованием и средствами измерений, стабильности функционирования системы технического обеспечения и обслуживания, безопасности и стабильности процесса оказания услуги.

В результате оценки заявителя выявлено следующее:

1. Соблюдение общих требований к услугам

Столовая является структурным подразделением ЧПОУ НОУ СПО "НКТ им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза" и расположена в учебном корпусе техникума на первом этаже по адресу: г. Новосибирск, ул. Октябрьская. Столовая открытого типа, но приоритетно предназначена для питания студентов и преподавателей. Прилегающая территория благоустроена и освещена в темное время суток. Предприятие имеет удобные подъездные пути и пешеходные доступы к входу, необходимые информационно-справочные указатели (ГОСТ 30389-2013, п. 5.4 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования"). Вывеска с информацией о режиме работы, об оказываемых услугах в соответствии с требованиями Правил оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства РФ № 1036 от 15.08.1997г. Уборка



территории производится штатным дворником техникума. Контейнеры с ~~Аусторкифрисиональной проверки~~ специально оборудованной площадке на хоздворе, содержатся в надлежащем состоянии (СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»). В цехах установлены контейнеры для сбора пищевых отходов и мусора. Мусор и пищевые отходы выносятся с производства в одноразовых мешках. Договор на вывоз мусора от 12.09.2016 № 401/К с ООО Сервисная компания "Спецавтохозяйство". Расходы на коммунальные услуги несет основная деятельность.

Работы по дезинсекции и дератизации проводятся по договору от 25.12.2017г. № 3348 с ООО "Городской центр дезинфекции". На предприятии имеется книга отзывов и предложений, которая предоставляется потребителю по его первому требованию.

2. Соблюдение технологических требований к процессу оказания услуг

Столовая работает на сырье и полуфабрикатах из мяса, рыбы, на сырых овощах. Поступающие продукты доставляются специализированным автотранспортом поставщиков с изотермическим кузовом, хранятся с соблюдением условий и сроков хранения в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Входной контроль поступающей продукции организован, сырье и пищевые продукты имеют документы, подтверждающие безопасность и качество в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, п.п. 5.8-5.10 ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению". Скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильниках с соблюдением товарного соседства, условий хранения и сроков годности.

Сырье, полуфабрикаты и пищевые продукты обрабатываются отдельно в специально оборудованных цехах: мясо-рыбном, холодном, горячем, овощном. Режимы механической и тепловой обработки продуктов, температурные режимы, нормы закладки продуктов и выходы готовых блюд и изделий соответствуют требованиям рецептур сборников, ТТК и ГОСТ 30390-2013, п. 5.17.

Предприятие обеспечено необходимой нормативной и технологической документацией; в работе используются действующие сборники рецептур, ТТК. Рабочие места персонала обеспечены технологическими картами. 10-дневное меню столовой представлено разнообразным ассортиментом блюд и изделий с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

При реализации кулинарной продукции вне предприятия по заказам потребителей готовая кулинарная продукция упаковывается и маркируется в соответствии с ГОСТ 30390-2013, п. 9.9-9.10.

3. Состояние материально-технической базы

Теплоснабжение, водоснабжение, канализация предприятия - централизованные, осуществляется от городской сети, электроснабжение - централизованное. Здание оборудовано системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением воздуха, имеются местные вентиляционные отсосы над тепловыделяющим оборудованием. Инженерно-технические коммуникации столовой находятся под контролем основной деятельности. В целом инженерные системы и оборудование обеспечивают стабильность процесса оказания услуг общественного питания согласно ГОСТ 30390-2013. Предприятие имеет необходимый набор производственных, складских, санитарно-бытовых помещений и помещений для потребителей. Предприятие обеспечено механическим, тепловым, холодильным оборудованием и средствами измерений, инвентарем, посудой в соответствии с нормами технического оснащения и ассортиментом реализуемой продукции. Все технологическое оборудование в исправном состоянии. Оборудование размещено так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдать правила техники безопасности. Договор на техническое обслуживание оборудования от 29.12.2017г. № 077 с ООО ПТФ "Кооптехтранссервис". Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде выполняются, производственный инвентарь замаркирован. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Мытье кухонной посуды и инвентаря производится в отдельно выделенном помещении. Санитарное состояние помещений удовлетворительное, проводится ежедневная и генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

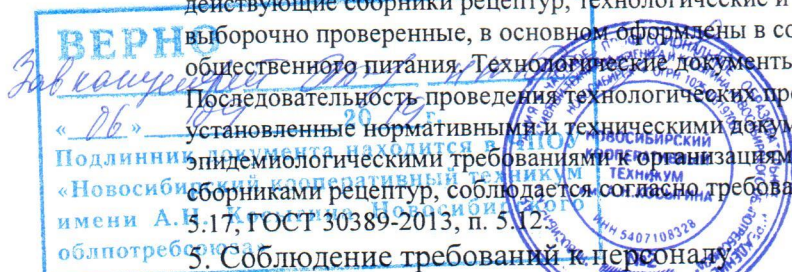
4. Наличие и соблюдение нормативных и технических документов на услуги

На предприятии имеются нормативные и технические документы, регламентирующие оказание услуг общественного питания: правила оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства РФ № 1036 от 15.08.1997г. с изменениями и дополнениями, санитарные правила, ГОСТы, действующие сборники рецептур, технологические и технико-технологические карты. ТК и ТТК, выборочно проверенные, в основном оформлены в соответствии с ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания".

Последовательность проведения технологических процессов производства и реализации продукции, установленные нормативными и техническими документами, в том числе санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и действующими сборниками рецептур, соблюдается согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08, ГОСТ 30390-2013 п. 5.17, ГОСТ 30389-2013, п. 5.12.

5. Соблюдение требований к персоналу

Гигиенические и квалификационные требования к персоналу, установленные в ГОСТ 30524-2013



"Услуги общественного питания. Требования к персоналу", выполняются. ~~Проверка квалификации персонала~~ имеет профессиональную подготовку: среднее специальное образование, опыт работы.

Должностные инструкции на производственный персонал оформлены, утверждены, персонал с ними ознакомлен. При изготовлении и реализации продукции персонал соблюдает правила личной гигиены. В работе используются разовые перчатки. Ежедневный осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний и оформление результатов осмотра в журнале проводит зав. столовой. Медицинские осмотры персонала проводятся в установленные сроки, все сотрудники имеют личные медицинские книжки с отметками о прохождении медосмотров, результатов исследований, санминимума. Персонал обеспечен санспецодеждой в достаточном количестве. Договор на стирку спецодежды от 15.01.2018г. № 010/18. Правила техники безопасности и охраны труда соблюдаются, проводится согласно графику инструктаж с персоналом, оформлен журнал по технике безопасности. Ответственный по технике безопасности - зав. столовой.

6. Результаты проверки результатов услуг

Безопасность производимой и реализуемой продукции обеспечивается самоконтролем производственного и обслуживающего персонала.

Контроль соблюдения технологических режимов производства и реализации кулинарной продукции осуществляют зав. столовой. Контроль качества кулинарной продукции по органолептическим показателям проводит бракеражная комиссия. Результаты бракеража отражаются в журнале в соответствии с ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания".

Помещение для потребителей представлено залом на 96 мест. Имеется 5 раковин для мытья рук потребителей. В оформлении интерьеров залов для потребителей использованы современные декоративные элементы. Мебель стандартная, соответствующая интерьеру помещений. Столовая посуда полуфарфоровая, сортовая из пресованного стекла. Столовые приборы из нержавеющей стали, салфетки бумажные. На столах судки с солью.

Меню оформлено машинописным способом, установлено на раздаче. Метод обслуживания потребителей – самообслуживание через 2 линии раздачи. Книга отзывов и предложений в доступном месте.

Тип предприятия в соответствии с ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - столовая.

7. Рекомендации по результатам оценки оказания услуг

Комиссия рекомендует выдать сертификат соответствия столовой ЧПОУ НОУ СПО "НКТ им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза" по адресу: г. Новосибирск, ул. Октябрьская, 1, сроком на три года с учетом выполнения вышеуказанных рекомендаций.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Анализ документов заявителя и результатов предоставления услуг показал, что на предприятии соблюдаются общие требования безопасности, санитарно-гигиенические требования, технологические требования к процессу оказания услуг, требований безопасности и качества вырабатываемой продукции общественного питания.

2. Заявленные на сертификацию услуги **соответствуют** требованиям нормативных и технических документов, предъявляющих требования к ним, а именно

ГОСТ 30389-2013 (п.п. 5.3-5.4, 5.6-5.7, 5.9, 5.12, 5.15); ГОСТ 30390-2013 (п.п.5.1-5.5, 5.8-5.10, 5.12-5.19, 6.3-6.4, 7.1-7.3, 8.2-8.8, 9.1-9.12); ГОСТ 31984-2012 (п.п.6.1- 6.2, 6.4); ГОСТ 30524-2013 (п.п.6.1-6.10); Правил оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства РФ № 1036 от 15.08.1997 с изменениями и дополнениями

3. На основании вышеизложенного, органу по сертификации рекомендуется выдать сертификат соответствия на указанные услуги сроком на 3 года с проведением инспекционных проверок не реже одного раза в год.

Первую инспекционную проверку провести 19.11.2019

ЭКСПЕРТЫ

Т.В. Фоменко - председатель комиссии,

эксперт по сертификации услуг общественного питания

О.П. Стусь, член комиссии, эксперт по сертификации услуг

А.А. Степанов, член комиссии, эксперт по сертификации услуг

подпись, инициалы, фамилия



СОГЛАШЕНИЕ № 00115

С Заявителем - держателем сертификата об обязательствах держателя сертификата, проведении инспекционного контроля сертифицированных услуг и применении знака соответствия

19 декабря 2018 г.

Новосибирск

Орган по сертификации продукции и услуг общества с ограниченной ответственностью "Новосибирский центр сертификации и мониторинга качества продукции", в лице **Руководителя ОС ПУ Филатова Евгения Ивановича**, действующего на основании *Устава*, с одной стороны, и предприятие - Заявитель на сертификацию услуг, ставшее **Держателем сертификата** соответствия, **ЧПОУ "НКТ им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза", КПП 540701001, столовая**

(наименование предприятия (организации) - держателя сертификата)

в лице **директора Поповой Татьяны Анатольевны**

(должность, фамилия, имя, отчество руководителя предприятия (организации))

действующего на основании *Устава*, с другой стороны, заключили настоящее Соглашение о нижеследующем:

1. Орган по сертификации и Держатель сертификата принимают на себя обязательство соблюдать установленные в ГОСТ Р ИСО /МЭК 17065-2012 «Требования к органам по сертификации продукции, процессов и услуг» и ГОСТ 31815-2012 «Оценка соответствия. Порядок проведения инспекционного контроля в процедурах сертификации» требования к процедурам ведения работ по сертификации после выдачи сертификата применительно к сертифицированным услугам

УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

(наименование сертифицированных услуг)

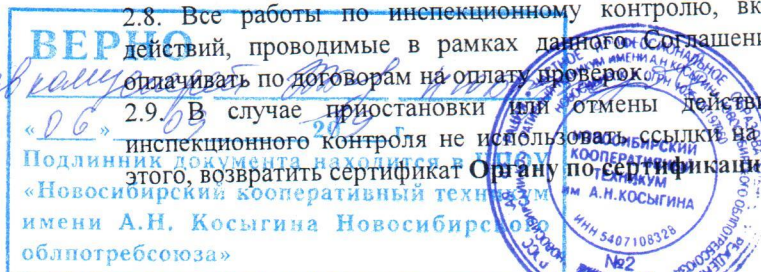
по сертификату соответствия № **РОСС RU.АЯ79.М04888**, выданному **19.12.2018** на срок по **18.12.2021**

2. Держатель сертификата обязуется:

- 2.1. Постоянно обеспечивать соответствие сертифицированных услуг требованиям, подтвержденным при сертификации, незамедлительно извещать Орган по сертификации об изменениях в правовом, коммерческом статусе или форме собственности, в организационной структуре и составе руководства, в адресе для связи или месте оказания услуг, в технологии предоставления услуг, которые могут повлиять на подтвержденные при сертификации характеристики услуг.
- 2.2. Вести записи всех жалоб, касающихся выполнения сертификационных требований, и предоставлять их Органу по сертификации по его запросу, включая принятие соответствующих мер в отношении таких жалоб и иных недостатков, обнаруженных в услугах, и документирование их результатов.
- 2.3. Выступать с заявлениями, касающимися сертификации, исключительно в её рамках, выполнять требования Органа по сертификации при ссылках на сертификацию в средствах массовой информации, брошюрах и материалах рекламного характера, таким образом, чтобы не нанести ущерб его репутации, отказываться от любых заявлений, которые могут рассматриваться как непозволительные и вводящие в заблуждение.
- 2.4. Обеспечивать необходимые условия для проведения Органом по сертификации инспекционного контроля в форме плановых (не реже одного раза в год) и внеплановых инспекционных проверок, в том числе обеспечивать беспрепятственный доступ для изучения документации и записей, доступ к оборудованию, рабочим местам и зонам, к персоналу и субподрядчикам лиц, уполномоченных Органом по сертификации на проведение инспекционной проверки, предоставлять возможность отбора ими образцов материально-вещественных результатов услуг для проведения контрольных испытаний (для тех видов услуг, где их результаты представлены в материально-вещественной форме), а также предоставить документы, необходимые для проведения процедур идентификации и испытаний.
- 2.5. Разрабатывать и реализовывать корректирующие действия по устранению несоответствий, выявляемых в ходе инспекционных проверок, и предоставлять их Органу по сертификации в совместно оговоренные сроки.
- 2.6. Соблюдать установленные в Системе сертификации ГОСТ Р или в иных Системах добровольной сертификации правила применения знака соответствия добровольной сертификации соответствующей Системы.
- 2.7. Представлять в оговоренные Органом по сертификации сроки на контрольные испытания образцы материально-вещественных результатов услуг, отобранные представителем Органа по сертификации, в лаборатории, проводящие контрольные испытания, по процедуре и с оформлением акта отбора установленной в ГОСТ 31814-2012 «Оценка соответствия. Общие правила отбора образцов для испытаний продукции при подтверждении соответствия» формы.
- 2.8. Все работы по инспекционному контролю, включая проверку выполнения корректирующих действий, проводимые в рамках данного Соглашения Органом по сертификации, своевременно

оплачивать по договорам на оплату проверок.

2.9. В случае приостановки или отмены действия сертификата соответствия по результатам инспекционного контроля не использовать ссылки на сертификацию, а при отмене действия, помимо этого, вернуть сертификат Органу по сертификации.



3. Орган по сертификации обязуется:

- 3.1. Довести до сведения **Держателя сертификата** информацию, необходимую ему для правильного применения знака соответствия.
- 3.2. Инспекционный контроль проводить в соответствии с устанавливающими его объем и содержание правилами Системы сертификации ГОСТ Р или правилами иных Систем добровольной сертификации. Первая плановая инспекционная проверка проводится не ранее чем через шесть месяцев, но не позднее чем через год с момента выдачи сертификата соответствия. Внеплановые проверки проводятся в любой срок при наличии рекламаций на сертифицированные услуги со стороны потребителей или органов государственного контроля (надзора), либо при внесении изменений в технологию оказания услуг, которые могут повлиять на сертифицированные показатели.
- 3.3. Своевременно доводить до сведения **Держателя сертификата** сроки проведения инспекционных проверок, программы проверок и состав членов комиссии по проведению проверок.
- 3.4. Информировать **Держателя сертификата** о решениях, принимаемых при получении от него сведений о внесении изменений в технологию оказания услуг, которые могли повлиять на подтвержденные при сертификации характеристики услуг, о предъявленных рекламациях.
- 3.5. Оформлять письменные предупреждения с требованием проведения корректирующих действий при выявлении случаев неправильного применения **Держателем сертификата** знака соответствия.
- 3.6. Обеспечивать конфиденциальность производственной и коммерческой информации, получаемой при проведении работ по данному Соглашению, и не передавать соответствующую информацию третьим лицам без письменного согласия **Держателя сертификата**.

4. Соглашение вступает в действие с момента его подписания обеими сторонами и действует в течение срока действия сертификата соответствия.

5. Соглашение может быть расторгнуто или его действие приостановлено по следующим причинам
- при оказании сертифицированных и маркированных знаком соответствия услуг, не отвечающих требованиям, установленным нормативных документах, указанных в сертификате соответствия;
 - при отмене действия сертификата соответствия;
 - при невыполнении **Держателем сертификата** условий данного Соглашения.

Уведомление о расторжении (приостановлении действия) настоящего Соглашения направляется **Держателю сертификата** с указанием причин и даты расторжения (приостановления).

Расторжение Соглашения означает одновременную отмену действия сертификата соответствия, который должен быть возвращен в **Орган по сертификации**.

6. Соглашение составлено в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, подписано уполномоченными лицами и скреплено печатями сторон, по одному экземпляру для каждой из сторон. Все изменения и дополнения к данному Соглашению могут быть произведены только путем оформления сторонами дополнительных соглашений в письменном виде по взаимному согласию сторон.

7. Юридические адреса сторон:

Орган по сертификации:

Место нахождения и адрес осуществления деятельности: 630091, РОССИЯ, Новосибирская область, город Новосибирск, улица Советская, дом 52, этаж 3

юридический и фактический адрес

Держатель сертификата:

630099, г. Новосибирск, ул. Октябрьская, 1

юридический и фактический адрес

Руководитель организации - Органа по сертификации

Филатов Евгений Иванович

М.П.

201 г.

Руководитель предприятия - Держателя сертификата

Попова Т.А.

М.П.

201 г.

