

Приложение 4
к приказу директора филиала
акционерного общества
«Национальная компания «Қазақстан
темір жолы» - «Актобинское отделение
магистральной сети»
от «__» _____ 2022 года № _____

Техническая спецификация по объекту «Супермаркет» («Минимаркет»)

1. Супермаркет (далее – Объект) представленный несколькими субъектами внутренней торговли, реализующий специализированный или смешанный ассортимент товаров от одной тысячи до двадцати пяти тысяч наименований (единиц), входит или не входит в торговые сети, предусматривает наличие площадки для стоянки автотранспортных средств;

минимаркет (далее – Объект) - торговый объект, представленный одним или несколькими субъектами внутренней торговли, реализующий специализированный или смешанный ассортимент товаров до десяти тысяч наименований (единиц), предусматривающий площадку для стоянки автотранспортных средств в пределах границ своей территории;

Арендатор обязан на каждый товар выдавать фискальный чек клиентам. Наличие POS-терминала приветствуется.

2. Требования к помещениям и оборудованию

На Объекте должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей и сохранность их имущества. Объект оборудуется и оснащается согласно эскизному проекту формата 3D, утвержденному комиссией по проведению открытых конкурсов по передаче в аренду помещений под коммерческую деятельность на железнодорожных вокзалах.

Утверждение проектно-сметной документации на строительно-ремонтные работы (реконструкцию, перепланировку и пр. работы) и ввод в эксплуатацию Объекта допускаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

Архитектурно-планировочные решения и конструктивные элементы Объекта, а также используемое техническое оборудование должны соответствовать государственным нормативным документам в области архитектуры, градостроительства и строительства по уровню шума, вибрации и требованиям звукоизоляции, а также Техническим регламентам, действующим на территории Республики Казахстан.

На Объекте не допускается размещение помещений под жилье, работ и услуг, не связанных с общественным питанием, а также содержание животных и птиц.

На Объекте должны быть предусмотрены аварийные выходы, инструкции о действиях в аварийных ситуациях и вывешиваются на видных местах планы (схемы) эвакуации людей в случае пожара, а также хорошо заметные информационные указатели, обеспечивающие свободную ориентацию потребителей, как в обычной, так и в чрезвычайной ситуации.

Объект должен быть обеспечен исправными первичными средствами пожаротушения согласно определению необходимого количества первичных средств пожаротушения, оборудован системами автоматической пожарной сигнализации, оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта.

Для обслуживания инвалидов должны быть предусмотрены наклонные пандусы у входных дверей для проезда инвалидных колясок, площадки для разворота инвалидной коляски в зале.

Объект может быть оснащена металлическими тележками на колесиках.

Для пассажиров с детьми могут предусматриваться специальные детские тележки.

Площадь объектов общественного питания должна быть благоустроена, содержаться в чистоте.

Информация о поставщике услуг и оказываемых им услугах доводится до сведения потребителей в месте предоставления услуг и должна содержать:

- режим работы;
- сведения о сертификации услуг.

Наружная и внутренняя реклама, размещаемая на объектах должна соответствовать требованиям законодательства Республики Казахстан о рекламе.

3. Требования к работникам Объекта

Обслуживание клиентов должно быть адресным, качественным, своевременным, с соблюдением культуры и этики обращения с посетителями.

В работе Объекта обязательно наличие работников: технического и обслуживающего персонала, которые должны иметь санитарную книжку, подтверждающую прохождение медицинского осмотра.

Предоставление услуг на Объекте должно производиться профессионально подготовленными кадрами Арендатора. Работники Арендатора, оказывающие услуги на Объекте должны:

- носить единую форму, согласованную с Арендодателем;
- иметь бейджи с указанием ФИО работника и наименования Арендатора на казахском и русском языках;
- иметь опрятный и подтянутый вид.

Обслуживающий персонал (кассиры, консультанты) должны общаться с клиентами на государственном и русском языках, английский приветствуется.

Технический персонал (уборщицы) должны заниматься клининговыми операциями в соответствии с нормативами санитарных правил.

Запрещается совмещение работы обслуживающего и технического персонала.

На Объекте обязательно наличие пронумерованной и прошнурованной книги жалоб и предложений.

Книга жалоб и предложений должна предоставляться клиентам по первому требованию. Наличие жалоб, по которым не проведена работа по устранению замечаний, будет являться основанием для расторжения договора. Книгу жалоб и предложений Арендатор должен предъявлять Арендодателю по первому требованию. Все жалобы считаются достаточно доказанными:

- при наличии записей в Книге жалоб и предложений;
- при поступлении обращений в адрес Арендодателя, социальные сети;
- при наличии фото и видеоматериалов клиентов.

Поступление в адрес организатора конкурса и/или его филиалов письменных жалоб и нареканий со стороны пассажиров и посетителей железнодорожного вокзала по вопросам некачественного, несвоевременного и ненадлежащего обслуживания, будет являться основанием для расторжения договорных отношений с Арендатором.

Прейскурант цен должны быть на казахском и русском языках, на внеклассных вокзалах на английском языке. Цены должны указываться на каждый товар. Арендатор обязан на каждый товар выдавать фискальный чек клиентам. Наличие POS-терминала приветствуется.

4. Требования к условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции

Ассортимент продукции Объекта разрабатывается в соответствии с мощностью, набором помещения, оснащением его холодильным оборудованием.

Процессы расфасовки, транспортировки готовой продукции независимо от мощности объекта, производятся в условиях охраны их от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ.

Не допускается к реализации:

- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшим сроком годности;
- продукция домашнего приготовления;
- пищевые продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификатов качества и пр.).

При реализации и хранении продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов должно соблюдаться товарное соседство.

Продукты хранятся в таре производителя, при транспортировке в производственные помещения продукты перекладываются в чистую, промаркированную тару. Хранение пищевых продуктов в транспортной таре в производственных помещениях не допускается.

Готовая продукция упаковывается в потребительскую и транспортную тару, изготовленную из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

Продукты в подсобных помещениях должны храниться отдельно, согласно принятой их классификации санитарными правилами, по видам: сахар, хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические продукты, овощи и фрукты. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай).

Количество и объем холодильного оборудования должно соответствовать объему принимаемой пищевой продукции и требуемых температурных режимов.

Холодильные камеры оборудуются стеллажами, легко поддающимися мойке, оснащаются термометрами.

Готовая продукция сопровождается документами, удостоверяющими их безопасность.

Приготовление блюд в супермаркете запрещена.

По истечении сроков годности согласно нормам санитарных правил, продукция снимается с реализации.

При реализации продукции создаются условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

Кроме вышеперечисленного, арендатор осуществляющий деятельность в розничной торговле на объекте должен руководствоваться требованиями: Приказа и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 27 марта 2015 года №264 Об утверждении Правил внутренней торговли.