

Приложение 4
к приказу директора филиала
акционерного общества
«Национальная компания «Қазақстан
темір жолы» - «Ақмолинское
отделение магистральной сети»

Техническая спецификация площадь под пункт общественного питания

Пунктом общественного питания является деятельность, связанная с оказанием услуг общественного питания посредством: производства продуктов питания, её реализация и организация питания различных групп населения.

Пункты общественного питания (далее – Объект) подразделяются по следующим видам:

ресторан - объект общественного питания и отдыха, предлагающий ассортимент блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, в штате ресторана должны быть администратор, официанты и другие лица, связанные с деятельностью предприятия. Объект рассчитывается на 20 и более посадочных мест;

кафе - объект общественного питания и отдыха, предлагающий ассортимент блюд несложного приготовления, в штате ресторана должны быть администратор, официанты и другие лица, связанные с деятельностью предприятия. Объект рассчитывается на 10-20 посадочных мест;

кафе-бар - объект общественного питания и отдыха, предлагающий потребителям закуски, десерты и кондитерские изделия, а также алкогольную продукцию (при наличии соответствующей лицензии). Объект рассчитывается на 10-20 посадочных мест;

кофе-витрина – объект общественного питания, предлагающий потребителям кофейные, чайные и другие безалкогольные напитки, готовые кондитерские изделия. Объект рассчитывается на 3-10 посадочных мест;

столовая - объект общественного питания с самостоятельным обслуживанием потребителей. Объект рассчитывается на 10 и более посадочных мест.

Арендатор обязан на каждый товар/блюдо выдавать фискальный чек клиентам.

Наличие POS-терминала приветствуется.

Требования к помещениям и оборудованию

На Объекте должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей и сохранность их имущества.

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, в том числе иметь искусственное и естественное освещение, горячее и холодное водоснабжение, канализационную, отопительную, вентиляционную системы.

Для обслуживания инвалидов должны быть предусмотрены наклонные пандусы у входных дверей для проезда инвалидных колясок, площадки для разворота инвалидной коляски в залах, в залах должны быть предусмотрены специальные столики для обслуживания инвалидов-колясочников с учетом размера колясок.

Для пассажиров с детьми предусматриваются специальные детские стульчики.

На Объекте в соответствии со спецификой обслуживаемого контингента могут быть предусмотрены зоны специального обслуживания, например диетического, лечебно-профилактического, детского питания.

Размещение производственных помещений и оборудования в этих помещениях должно обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов производства и реализации продукции, а также соблюдение санитарных правил, норм технологического проектирования.

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;

перечень услуг и условия их оказания;

цены и условия оплаты услуг;

фирменное наименование предлагаемой продукции общественного питания;

сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания;

обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга;

сведения о сертификации услуг.

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

рекламе.

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 Ф.И.О. работника и наименования Арендатора на казахском и русском языках;

иметь опрятный и подтянутый вид.

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

Технический персонал (посудомойщицы, 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.

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

Наличие 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.

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

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

Продукция, реализуемая на Объекте, должна быть перечислена в меню на казахском и русском языках, с обязательным указанием: наименования продукции, единицы измерения порций, стоимости продукции и времени приготовления каждого блюда. В меню должны быть разделы по виду продукции: первые, вторые блюда, салаты и т.д. Меню должно быть красочно и эстетично оформлено в форме книги. Текст меню должен распечатываться и обновляться по мере внесения изменений и износа используемой бумаги. Количество меню должно рассчитываться из расчета: одно меню на два стола.

Пищевые продукты изготавливаются в соответствии с нормативно-технической документацией на организацию работ, технологическое оборудование, продовольственное сырье и пищевые продукты, тару и упаковочные материалы при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

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

Реализация продукции вне Объекта в потребительской таре осуществляется при наличии соответствующей информации на упаковке.

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.

Сырье, готовая продукция и вспомогательные материалы сопровождаются документами, удостоверяющими их безопасность.

Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, духовых шкафах, сковородах, котлах согласовывается с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия пассажиров на железнодорожном вокзале.

Продукция готовится партиями по мере поступления заказа от клиентов. Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия вырабатываются согласно технологическим инструкциям.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите в соответствии с нормами, утвержденными санитарными правилами. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки выставляются в порционном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализуются в течение трех часов. При этом, на продукте проставляется отметка о дате и времени приготовления.

Готовые кулинарные изделия (пирожки, чебуреки, котлеты и другие кулинарные изделия) могут включаться в меню, при этом не выставляются на витринах, а готовятся по мере поступления заказа от посетителей.

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

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

Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками и помещают в отдельную охлаждаемую камеру или помещение. Бачки и ведра после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

Техническая спецификация площадь под антенну сотовой связи

1. Площадь объекта должна содержаться в чистоте и технически исправном;
2. Соблюдать установленные государственными стандартами антитеррористической безопасности, санитарными, противопожарными правилами и требованиями;
3. Запрещается сдавать площадь в субаренду.

Техническая спецификация площадь под вендинговый аппарат

Вендинговый аппарат имеет: платежную систему, кнопки выбора товара (если такой выбор предусмотрен), индикатор наличия товара, устройство выдачи товара, блок питания, замок (один или два).

Внешний вид:

металлическая прокрашенная лицевая сторона с инструкцией для покупателей, прорезью платежной системы и окном товара;

интерактивное, электронное табло с подсветками, сенсорная панель, различные датчики, прозрачный корпус из Вандалоустойчивого материала.

Система платежей:

электронные торговые автоматы могут быть оснащены системой наличного или же безналичного расчета (карта и другие устройства), так же торговый автомат может совмещать в себе и несколько систем платежа. Наличные расчеты осуществляются через монетоприемники и купюроприемники. Безналичные - через систему на основе электронных ключей - на основе магнитных карт или карт со штрих кодом.

Площадь/помещение под организацию Услуги предоставляется Арендатору на основании договора имущественного найма (аренды) согласно протоколу итогов конкурса по передаче в имущественный наем (аренду) площадей под коммерческую деятельность

Техническая спецификация коммерческое площадь по сервису проката и продаже электронных устройств (гаджеты)

Основной деятельностью объекта «Магазин по реализации гаджетов и аксессуаров к ним» (далее – Магазин) является удовлетворение запросов пассажиров и иных посетителей железнодорожных вокзалов в товарах, предназначенных для облегчения и усовершенствования жизни человека.

Основной принцип предоставления услуг в Магазине Арендатором – обслуживание должно быть адресным, качественным, своевременным, с соблюдением культуры и этики обращения с клиентами.

Предоставление услуг в Магазине должно производиться профессионально подготовленными кадрами Арендатора. Прейскурант цен должен быть на казахском и русском языках. Цены должны прикрепляться к каждому товару. Арендатор обязан на каждый товар выдавать фискальный чек клиентам. Наличие POS-терминала приветствуется.

Работники Арендатора, оказывающие услуги Магазина должны:

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

Под реализацией гаджетов и аксессуаров к ним подразумевается реализация следующих товаров:

- сотовые телефоны, смартфоны, планшеты, смартчасы и другие аппараты, предназначенные для связи.
- чехлы, подставки, наушники, зарядные устройства, блютузы, и др. гарнитуры к гаджетам.

Все товары, реализуемые в Магазине, должны соответствовать требованиям стандартов, быть удобной конструкции, прочными, с надежно действующей

фурнитурой. Гаджеты должны быть сертифицированными и иметь гарантийные талоны.

Помимо реализации, указанных в настоящей технической спецификации, товаров, могут оказываться дополнительные услуги по пополнению балансов клиентов.

Наличие жалоб и нареканий со стороны пассажиров и посетителей железнодорожного вокзала по вопросам некачественного, несвоевременного и ненадлежащего обслуживания, будет являться основанием для расторжения

Техническая спецификация коммерческое площадь под минимаркет

1. Минимаркет (далее – Объект) универсам по продаже полного ассортимента продуктов питания и напитков, а также предметов домашнего хозяйства (товары для детей, мыло, порошки для стирки, средства для мытья посуды, предметы санитарии и гигиены), товары для домашних животных (собачий и кошачий корм, предметы гигиены, игрушки и т. п.), автомобильные товары, поздравительные открытки, косметика, посуда, бытовая техника и т. п. и имеющий форму самообслуживания.

В минимаркете осуществляется деятельность, связанная с оказанием услуги по организации реализации готовых товаров народного потребления для различных групп населения.

Наличие кассового аппарата и POS-терминала в соответствии с требованиями нормативных правовых актов Республики Казахстан.

2. Требования к Арендатору

На Объекте должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей и сохранность их имущества.

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 отраслевым регламентам, действующим на территории Республики Казахстан.

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

Обеспечить доступ к аварийным выходам, предусмотреть 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 оснащен 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 Арендатора

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 физического или юридического лица, зарегистрированного в установленном законодательством Республики Казахстан порядке для ведения предпринимательской деятельности (далее – Арендатор) заключившее договор имущественного найма (аренды).

Работники Арендатора, оказывающие услуги на Объекте должны:

- носить единую форму, согласованную с НЖС (далее – Арендодателем);
- иметь бейджи с указанием ФИО работника и наименования Арендатора на государственном и русском языках;
- иметь опрятный внешний вид.

Обслуживающий персонал (кассиры, консультанты) должны владеть государственным и русским языком, английский язык приветствуется.

Технический персонал (уборщицы) должны заниматься клининговыми операциями в соответствии санитарным требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан.

Запрещается совмещение работы обслуживающего и технического персонала.

На Объекте обязательно наличие пронумерованной и прошнурованной книги жалоб и предложений на видных местах Объекта, которая предоставляется клиентам по первому требованию.

Прейскурант цен должны быть на государственном и русском языках, на вокзалах на английском языке. Цены должны указываться на

каждый товар.

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 площади 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 санитарно – эпидемиологическими требованиями, установленными законодательством Республики Казахстан, по видам: сахар, хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические продукты, овощи и фрукты. Продукты, имеющие специфический запах, (включая, но не ограничиваясь, специи, рыба, морепродукты и т.д.), хранятся отдельно от продуктов воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай).

Количество и объем холодильного оборудования должно соответствовать объему хранимой и реализуемой 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 санитарным требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан, продукция снимается с реализации.

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

Техническая спецификация коммерческое помещение

Основной принцип предоставления услуг Объекта Арендатором – обслуживание должно быть адресным, качественным, своевременным, с соблюдением культуры и этики обращения с клиентами.

Обслуживание должно производиться профессионально подготовленными кадрами Арендатора. Прейскурант цен должен быть на казахском и русском языках.

Режим работы Объекта Арендатора – круглосуточный, с утвержденными перерывами.

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

Работники Арендатора, обслуживающие клиентов 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.

Техническая спецификация коммерческое площадь под фотосалон

Основной принцип предоставления услуг Объекта Арендатором – обслуживание должно быть адресным, качественным, своевременным, с соблюдением культуры и этики обращения с клиентами.

Обслуживание должно производиться профессионально подготовленными кадрами Арендатора. Прейскурант цен должен быть на казахском и русском языках.

Режим работы Объекта Арендатора – круглосуточный, с утвержденными перерывами.

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

Работники Арендатора, обслуживающие клиентов 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.

Техническая спецификация площадь под банкомат

1. Площадь объекта должна содержаться в чистоте и технически исправном;
2. Соблюдать установленные государственными стандартами антитеррористической безопасности, санитарными, противопожарными правилами и требованиями;
3. Запрещается сдавать площадь в субаренду;

Техническая спецификация площадь под камера хранения

1. Общее положение

Камера хранения - предпринимательская деятельность, связанная с организацией краткосрочного хранения багажа, ручной клади посетителей вокзалов.

Камеры хранения (далее – Объект) оказывают услуги хранения багажа и ручной клади (далее – Услуга) в круглосуточном режиме, с перерывами на отдых.

Наличие кассового аппарата и POS-терминала в соответствии с требованиями нормативных правовых актов Республики Казахстан.

2. Требования к Арендатору

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 должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей и сохранность их имущества.

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, системами видеонаблюдения и сканирования багажа, обеспечивающими необходимый уровень работы Объекта.

Размещение производственных помещений и оборудования в этих помещениях должно обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов при оказании услуги хранения багажа, ручной клади, а также соблюдение норм технологического проектирования.

Физическое или юридическое лицо, зарегистрированное в установленном законодательством Республики Казахстан порядке для ведения предпринимательской деятельности (далее – Арендатор), заключившее с НЖС (далее – Арендодатель) договор имущественного найма (аренды) объекта имущественного найма должен соблюдать следующие требования:

При входе (на видном месте), должна устанавливаться табличка, содержание которой согласовывается с представителями Арендодателя и содержит прейскурант цен, Правила временного хранения багажа, ручной клади посетителей вокзала, утвержденные Арендатором по согласованию Арендодателя.

Помещение должно быть поделено на две зоны: зону самообслуживания (автоматизированные ячейки) и зону стеллажей.

3. Требования к работникам Арендатора

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

Обслуживающий персонал должен владеть государственным и русским языком, английский язык приветствуется.

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 государственном и русском языках;

иметь опрятный и подтянутый вид.

Работники Арендатора, осуществляющие обслуживание камеры хранения (контролеры, технический персонал), должны иметь две формы: одна форменная одежда, утвержденная Арендатором и согласованная с Арендодателем, предназначенная для ношения во время обслуживания посетителей, вторая форменная одежда – специальная одежда, предназначенная для ношения в процессе проведения уборки помещения. На Объекте обязательно наличие пронумерованной и прошнурованной книги жалоб и предложений.

Обязательно наличие пронумерованной и прошнурованной книги жалоб и предложений на видных местах Объекта, которая предоставляется клиентам по первому требованию.

4. Требования к условиям хранения багажа и ручной клади

Ручная кладь и багаж клиентов должны храниться с соблюдением температурного режима и влажности помещения, согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Техническая спецификация комната отдыха, в том числе комната матери и ребенка

1. Основной деятельностью помещения и/или площади с целевым назначением «Комната отдыха, в т.ч. комната матери и ребенка» (далее - Объект) является качественное, своевременное обслуживание и соблюдение культуры и этики обращения с проживающими.

2. Площадь/помещение под организацию Услуги предоставляется Арендатору на основании договора имущественного найма (аренды) согласно протоколу итогов конкурса по передаче в имущественный наем (аренду) площадей под коммерческую деятельность.

3. Режим работы объекта – круглосуточный, без перерывов.

4. Объект должен полностью соответствовать требованиям Национального стандарта Республики Казахстан СТ РК 1525-2013 «Услуги населению. Обслуживание пассажиров на железнодорожных вокзалах. Общие требования»

5. При отсутствии систем кондиционирования в комнатах должна быть приточно-вытяжная вентиляция.

6. Санитарные узлы должны быть оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией.

7. Параметры относительной влажности и скорости движения воздуха, температуры и кратности воздухообмена в помещениях объекта определяются действующими санитарными правилами Республики Казахстан.

8. На объекте обязательно наличие туалета и душевых комнат из расчета 1

туалет и 1 душевая комната на 20 спальных мест.

Туалеты объекта оборудуются умывальными раковинами, электрополотенцами или индивидуальными салфетками для вытирания рук, моющим средством, держателем для туалетной бумаги и туалетной бумагой, ершом для унитаза в емкости, корзиной для мусора.

9. В комнатах отдыха, а также в подсобных помещениях запрещается:

- стирка, глажка и сушка белья;
- продажа продуктов питания, напитков, товаров народного потребления и пр. вида товаров;
- принимать пищу, пить чай, кофе и пр.
- курить и распивать спиртные напитки.

10. Все комнаты отдыха, а также общие коридоры и холлы должны иметь естественное и искусственное освещение.

Без естественного освещения допускается размещать санитарные узлы, душевые, кладовые и другие вспомогательные помещения с кратковременным пребыванием людей.

Оконные стекла содержатся в чистоте, очищаются по мере загрязнения.

11. Комнаты отдыха размещаются в зданиях вокзалов с самостоятельными входными проемами. Коридоры объекта должны иметь два дверных проема, один – основной вход/выход, второй – пожарный выход.

12. Каждый номер объекта должен быть оснащен противопожарными средствами в соответствии с нормами пожарной безопасности в Республике Казахстан, также на стенах номеров в рамках должны быть размещены планы-схемы эвакуации людей во время ЧС.

13. В помещениях объекта устанавливаются урны для мусора.

Запрещается вынос и хранение мусора в коридорах и помещениях объекта.

14. Мягкий инвентарь (матрацы, подушки, одеяла) по эпидемическим показаниям подвергаются дезинфекции согласно требованиям санитарно-эпидемиологических правил Республики Казахстан.

15. Матрацы должны иметь сменные наметрасники, которые стираются по мере загрязнения.

16. Дополнительные комплекты постельных принадлежностей (наметрасники, подушки, одеяла) хранятся в отдельных шкафах (стеллажах).

17. В номерах и местах общего пользования проводится ежедневная влажная уборка и проветривание. Ковровые изделия обеспыливаются, мягкая мебель чистится пылесосом или специальной щеткой. Уборка туалета на объекте осуществляется после окончания уборки всех других зон. Уборка должна проводиться по графику и не должна нарушать покой проживающих.

Генеральная уборка номеров и мест общего пользования, проводится не реже одного раза в месяц.

Ванные, сидения и крышки унитаза, биде, ручки для спуска воды и дверей туалетов гостиницы ежедневно обрабатываются дезинфицирующим раствором. Унитазы и писсуары туалетов промываются горячей водой, средствами дезинфекции с помощью специальных щеток (ершей), обработанных дезинфицирующим раствором.

18. Для проживающих в комнатах отдыха предусматривается не менее четырех комплектов постельного белья на одно спальное место. Смена постельного белья и полотенец проводится ежедневно. После выбытия проживающих в номере проводится влажная уборка.

19. Каждый работник (клининговый персонал) обеспечивается тележкой для транспортировки чистого и использованного белья, средств уборки номеров, одноразовыми пакетами для сбора мусора.

Экипировка тележки производится в отдельном помещении, использованное белье собирается в пакеты и мешки. Транспортировка чистого белья в открытом виде не допускается.

20. В комнатах отдыха должна проводиться дератизация, дезинфекция и дезинсекция в рамках установленных санитарно-эпидемиологическими правилами Республики Казахстан норм проведения. Не допускается наличие насекомых и грызунов. Дератизационные и дезинсекционные мероприятия проводятся организациями, имеющими лицензию на указанный вид деятельности.

21. Мебель и оборудование объекта должны иметь целостность конструкций, не допускается использование поврежденных мебели и оборудования.

Все конструкции (мебель, оборудование и пр.) объекта должны быть безопасны для жизни и здоровья проживающих.

22. На объекте должна также обеспечиваться сохранность имущества проживающих.

23. Предоставление услуг должно производиться профессионально подготовленными кадрами, имеющими соответствующее образование. Работники, обслуживающие проживающих (менеджеры, администраторы) не должны по совместительству заниматься уборкой комнат и помещений. Для проведения уборки комнат отдыха и других помещений должен быть технический персонал (операторы клининговой работы или клининговый персонал).

24. Работники (менеджеры, администраторы) должны носить единую форму и бейдж, согласованные с Арендодателем.

25. Предоставление услуг должно вестись на государственном и русском языках.

26. Работники (клининговый персонал) объекта обеспечиваются спецодеждой для проведения уборок, не менее чем по 2 комплекта на каждого технического работника.

27. Наличие 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.

28. Не допускается размещение рекламных конструкций в помещениях объекта и на территории вокзала без письменного согласия администрации вокзала. При согласовании размещения реклам в помещениях объекта и других территориях здания вокзала, подписывается дополнительное соглашение с соответствующим тарифом на размещение рекламных конструкций.

29. Внешнее оформление должно содержать: вывеску с названием "Комната отдыха, в том числе комната матери и ребенка " с указанием режима работы.

Техническая спецификация офисное помещение (квартирное бюро)

1. Основной деятельностью помещения и/или площади с целевым назначением «Квартирное бюро» (далее - Объект) занимается подбором временного жилья для людей, которые по каким-то причинам приезжают в другой город.
2. Площадь/помещение под организацию Услуги предоставляется Арендатору на основании договора имущественного найма (аренды) согласно протоколу итогов конкурса по передаче в имущественный наем (аренду) площадей под коммерческую деятельность.
3. Режим работы объекта – устанавливается Арендатором самостоятельно, исходя из местных условий.
4. Объект должен полностью соответствовать требованиям Национальному стандарту Республики Казахстан СТ РК 1525-2013 «Услуги населению. Обслуживание пассажиров на железнодорожных вокзалах. Общие требования»
5. Мебель и оборудование объекта должны иметь целостность конструкций, не допускается использования поврежденных мебели и оборудования.
6. На объекте должна также обеспечиваться сохранность имущества сотрудников и клиентов.
7. Предоставление услуг должно производиться профессионально подготовленными кадрами.
8. Предоставление услуг должно вестись на государственном и русском языках.
9. Работники Арендатора, оказывающие услуги на Объекте должны:
 - 1) носить единую форму, согласованную с Арендодателем;
 - 2) иметь бейджи с указанием ФИО работника и наименования Арендатора на казахском и русском языках;
 - 3) иметь опрятный и подтянутый вид.
10. На Объекте обязательно наличие пронумерованной и прошнурованной книги жалоб и предложений.
11. Наличие 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.
12. Не допускается размещение рекламных конструкций в помещениях объекта и на территории вокзала без письменного согласия администрации вокзала. При согласовании размещения реклам в помещениях объекта и других территориях здания вокзала, подписывается дополнительное соглашение с соответствующим тарифом на размещение рекламных конструкций.

Техническая спецификация на платежный терминал

Платёжный терминал – аппаратно-программный комплекс, обеспечивающий приём платежей от физических лиц в режиме самообслуживания.

Платёжный терминал предназначен для оплаты:

услуг операторов мобильной связи;

коммунальных услуг;

услуг Интернет-провайдеров;

погашения банковских кредитов;

пополнения лицевых счетов;

счетов банковских карт;

обязательных платежей в государственный бюджет.

Платежные терминалы делят на два основных типа:

платёжные терминалы для помещений (бывают напольные, настенные, встраиваемые, настольные).

уличные платёжные терминалы (бывают настенные, встраиваемые и устанавливаемые как отдельно стоящие стойки).

В состав платежного терминала входят металлический или металло-пластиковый корпус, в который встроен компьютер, TFT монитор (обычно с сенсорным вандальным стойким экраном), устройство бесперебойного питания, купюрный приёмник, чековый принтер, фискальный регистратор, клавиатура (в случае отсутствия сенсорного экрана), GPRS модем, GSM антенна, сторожевой таймер и др.

Площадь/помещение под установку платежного терминала предоставляется Арендатору на основании договора имущественного найма (аренды).

Техническая спецификация площадь под Мастерскую

Основной принцип предоставления услуг Объекта Арендатором – обслуживание должно быть адресным, качественным, своевременным, с соблюдением культуры и этики обращения с клиентами.

Обслуживание должно производиться профессионально подготовленными кадрами Арендатора. Прейскурант цен должен быть на казахском и русском языках.

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

Работники Арендатора, обслуживающие клиентов 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

Техническая спецификация площадь под парикмахерскую

1. Основной деятельностью помещения и/или площади с целевым назначением «Парикмахерская» (далее - Объект) является предоставление услуг для населения по уходу за волосами (стрижка, завивка, создание

причёски, окраска, мелирование и другие виды работ с красителями, стрижка огнём, бритьё и стрижка бород и усов и др.) с оказанием сопутствующих услуг в оборудованном специально для этого помещении.

2. Площадь/помещение под организацию Услуги предоставляется Арендатору на основании договора имущественного найма (аренды) согласно протоколу итогов конкурса по передаче в имущественный наем (аренду) площадей под коммерческую деятельность.

3. Режим работы объекта – устанавливается Арендатором самостоятельно, исходя из местных условий.

4. Объект должен полностью соответствовать требованиям Национальному стандарту Республики Казахстан СТ РК 1525-2013 «Услуги населению. Обслуживание пассажиров на железнодорожных вокзалах. Общие требования»

5. Объект оборудуется всеми видами санитарно-технических устройств: водопроводом с подводкой холодной и горячей воды, канализацией, отоплением, вентиляцией, электроснабжением. Обязательно наличие резервного водонагревателя. Допускается обеспечение устройствами ноу-хау, которые обеспечивают соблюдение санитарно-гигиенических норм Республики Казахстан.

6. Возможно оказание дополнительных видов услуг: маникюр, педикюр, косметические услуги и услуги визажиста.

7. Для качественного оказания услуг и удобства населения Объект должен быть оснащен мебелью (шкаф, зеркало, стулья и др.) и разделен на следующие зоны:

1) Зона парикмахерских услуг (размещается не менее 2-х рабочих мест, оборудуется специальным оборудованием (мойка с креслом, кресло парикмахерское, рабочий туалет специалиста, сушиари или климатизон, специальная тележка, предназначенная для хранения инструментов, рециркулятор воздуха);

2) Зона ожидания должна быть комфортной и вместительной;

3) Зона маникюра и педикюра (на усмотрение арендатора). Зона маникюра и педикюра оснащаются оборудованием (кресло клиента для процедуры педикюра, стул мастера с низкой посадкой, ванночки для ног и педикюрный аппарат, маникюрное оборудование (инструменты и аппарат для стерилизации), стол для маникюра и стул для мастера, дополнительный источник освещения, УФ- лампы для сушки ногтей при наращивании и моделировании).

8. Мебель и оборудование объекта должны иметь целостность конструкций, не допускается использования поврежденных мебели и оборудования.

9. Все конструкции (мебель, оборудование и пр.) объекта должны быть безопасны для жизни и здоровья сотрудников и клиентов.

10. На объекте должна также обеспечиваться сохранность имущества сотрудников и клиентов.

11. Предоставление услуг должно производиться профессионально подготовленными кадрами, имеющими соответствующее образование и сертификаты.

12. Предоставление услуг должно вестись на государственном и русском

языках.

13. Работники Арендатора, оказывающие услуги на Объекте должны:

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

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

15. Наличие 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.

16. Не допускается размещение рекламных конструкций в помещениях объекта и на территории вокзала без письменного согласия администрации вокзала. При согласовании размещения реклам в помещениях объекта и других территориях здания вокзала, подписывается дополнительное соглашение с соответствующим тарифом на размещение рекламных конструкций.

17. Внешнее оформление должно содержать: вывеску с названием "Парикмахерская" с указанием режима работы.