

Техническая спецификация

Наймодатель - Корпоративный фонд «University Medical Center».

Общая информация об объекте

Объект находится в административном здании Центра сердца Корпоративного фонда «University Medical Center» по адресу: г. Астана, р. Нура, пр.Туран 38.

Арендуемая площадь составляет 42,34 кв.м.

Срок аренды: с момента заключения договора аренды до 31 декабря 2027 года. Режим работы кофейни ежедневно с понедельника по пятницу с 8:00 до не менее 18:00 часов. Работа в выходные дни согласовывается с Наймодателем.

Раздел 1. Специальные квалификационные требования

1.1. Наличие документов о государственной регистрации.

1.2. Потенциальный наниматель в составе ценового предложения должен предоставить предлагаемый дизайн проект кафетерия. Потенциальный наниматель вправе до подачи ценового предложения провести исследование помещения (далее – Объект) для разработки дизайн проекта.

1.3. Потенциальный наниматель должен иметь опыт работы в сфере общественного питания не менее трех лет. В подтверждение опыта работы потенциальный наниматель в составе ценового предложения должен приложить копии подтверждающих документов.

Раздел 2. Требования к работникам потенциального нанимателя

2.1 Наличие у Потенциального нанимателя штатных работников. Наличие работников подтверждается копией трудового договора и приказом о приеме на работу.

2.2. Наличие у Потенциального нанимателя медицинских книжек с допуском работы в объектах общественного питания на весь персонал согласно требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан для каждой категории работников.

Раздел 3. Технические и качественные характеристики

3.1. Требования к используемым продуктам и технологиям приготовления:

3.1.1. Наниматель должен обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических и гигиенических правил на Объекте, а также соблюдение требований, предусмотренных следующими нормативными документами Республики Казахстан:

- 1) Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения»;
- 2) Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»;
- 3) Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020 «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги «Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров»;
- 4) Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек»;
- 5) Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2022 года № ҚР ДСМ-68 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации»;

6) Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 августа 2021 года № ҚР ДСМ-83 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий, условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий»;

7) Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов»;

8) технических регламентов СТ РК 1741-2008, ТР ТС 021/2011 и иных регламентов, действующих в области безопасности пищевой продукции;

9) внутренних правил и требований Корпоративного фонда «University Medical Center».

3.1.2. Исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования.

3.1.3. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения (согласования) на объект после ввода его в эксплуатацию в течении 30 календарных дней.

3.2. Особые условия:

3.2.1. Наниматель производит за свой счет техническое обслуживание и ремонт Объекта;

3.2.2. Все расходы, связанные подготовкой и организацией к эксплуатации выделенных помещений инженерных и электрических сетей, тепло, водоснабжения и водоотведения, установку приборов учета воды и электроэнергии, и иных расходов обеспечиваются за счет Нанимателя. Проведение указанных сетей должно быть произведено по согласованию с Наймодателем.

3.2.3. Устройство необходимых временных конструктивных изменений (перегородки, барьеры и т.д.) устанавливаются с разрешением Наймодателя за счет собственных средств Нанимателя;

3.2.4. Произведенные с согласия Наймодателя неотделимые улучшения не подлежат возмещению Нанимателю при прекращении действия договора, в том числе и в случае досрочного расторжения договора по обоюдному согласию, в случае расторжения договора в одностороннем порядке при нарушении Нанимателем условий договора;

3.2.5. Коммунальные услуги (электроснабжение и водоснабжения) обеспечиваются приборами учета электроэнергии и воды за счет Нанимателя. Уборка арендованной площади осуществляется Нанимателем.

3.2.6. Наниматель в течении 5 рабочих дней после подписания сторонами договора имущественного найма должен будет согласовать с Наймодателем дизайн проект кафетерия, соответствующий общей концепции места расположения Объекта.

3.3. Требования к оказанию услуги целевого назначения помещения:

3.3.1. Объект должен быть оснащен необходимым для организации работы кафетерия оборудованием и мебелью с посадочными местами на не менее 40 персон;

3.3.2. Наличие устройств для хранения и реализации специализированных пищевых продуктов, а также холодильного оборудования с термотерапией для соблюдения условий хранения;

3.3.3. Соблюдение товарного соседства продуктов питания;

3.3.4. Наличие товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость продаваемой продукции;

3.3.5. Наличие документов, подтверждающих безопасность и соответствие сырья и используемой продукции (наличие свидетельства о государственной регистрации, декларации о соответствии);

3.3.6. Наличие и обеспеченность брендовой спецодеждой персонала (головной убор, перчатки и фартук и т.д.), а также необходимого инвентаря при отпуске нефасованных пищевых продуктов;

3.3.7. Наличие средств для мытья рук, разовых полотенец, а также уборочного промаркированного инвентаря.

3.3.8. Соблюдение мер предосторожности и недопущения распространения инфекций, введенных Наймодателем на территории, где располагается сдаваемый в наем Объект.

3.4. Требования к безопасности.

3.4.1. Запрещается:

- 1) загромождать пути эвакуации (проходы, коридор, выходы);
- 2) потребление табачных изделий в общественных местах, использовать и разводить открытый огонь в Объекте;
- 3) хранить и применить взрывопожарные вещества и материалы, а также газовые баллоны;
- 4) пользоваться повреждёнными электрооборудованием и электроприборами;
- 5) использовать электронагревательные приборы (электрообогреватели, электрочайники, электроплиты) не заводского производства;
- 6) реализовывать алкогольные, табачные изделия (в том числе электронные), а также энергетические напитки.

Раздел 4. Прочие требования:

4.1. Наниматель во всех случаях должен учитывать и соблюдать требования пожарной безопасности, рабочие места должны соответствовать требованиям пожарной и техники безопасности;

4.2. 100 % прохождение всеми сотрудниками вводного инструктажа перед устройством на работу и обучения персонала (по темам инфекционного контроля, безопасности здания/рабочего места, пожарной безопасности, требования стандартов JCI, вежливость и сервис персонала). Знать алгоритм действий при объявлении кодов безопасности в соответствии с программой по безопасности и управления рисками (инструктаж проводится Наймодателем);

4.3. Носить идентификационные бейджи с указанием Ф.И.О., должности и принадлежности к Нанимателю;

4.4. По окончании рабочего дня осмотреть помещение, отключить оргтехнику, все электроприборы и аппаратуру, выключить освещение;

4.5. На видном месте должна висеть табличка с указанием ответственных лиц Нанимателя;

4.6. Начало работы кафетерия и оплата аренды осуществляется после монтажных работ оборудования, но не позднее 20 календарных дней после заключения договора аренды.

4.7. Монтаж системы водоснабжения: Способ монтажа: скрытый; после проведения монтажа провести опрессовку.

4.8. Монтаж системы водоотведения: Способ монтажа: скрытый; после проведения монтажа провести испытание.

4.9. Все расходы, связанные с проведением неотделимых улучшений, проводятся за счет собственных средств Нанимателя.