

Қосымша 4
«Қазақстан темір жолы» ұлттық
компаниясы» акционерлік
қоғамының
«Ақмола магистральдық желі
бөлімшесі»
филиалы директорының бұйрығына

Техникалық ерекшелік қоғамдық тамақтандыру пунктіне арналған алаң

Қоғамдық тамақтандыру қызметтері арқылы қызмет көрсетуге байланысты, тармақпен қоғамдық тамақтандыру болып табылады: тамақ өнімдерін өндіру, оны сату және әр түрлі халық топтарын тамақтандыру ұйымдастыру.

Қоғамдық тамақтану пункттері (бұдан әрі – Объект) мынадай түрлері бойынша бөлінеді:

Мейрамхана – қоғамдық тамақтандыру және демалу объектісі, күрделі, тапсырыс беретін және фирмалық тағамдарды дайындау ассортиментін ұсынатын объект, мейрамхана штатында әкімшілік, даяшылар, және кәсіпорынның қызметімен байланысты басқа да тұлғалар болуы керек. Объект 20 және одан да көп отырғызу орнына есептеледі.

дәмхана - штатында мейрамхана тиіс әкімшісі, менеджер және басқа да тұлғалар қызметіне байланысты және күрделі емес астың түр-түрін ұсынатын демалыс қоғамдық тамақтану объектісі . Объект 10-20 және одан да көп отырғызу орнына есептеледі;

дәмхана-бар - тұтынушыларға тіске басар, десерт және кондитерлік тағамдар, сондай-ақ ішімдік өнімдерін ұсынатын қоғамдық тамақтану және демалыс объектісі. Объект 10-20 орындық болып есептеледі;

дәмхана-сөре –тұтынушыларға кофе, шай және басқа да ішімдіксіз сусындар, дайын кондитерлік өнімдер ұсынатын қоғамдық тамақтану объектісі Объект 3-10 орындық болып есептеледі;

асхана - тұтынушыларға дербес қызмет көрсететін қоғамдық тамақтану объектісі. Объект 10 және одан да көп отыратын орны бар.

Жалгер әрбір тауарға/тағам бергенде клиенттерге фискалды чек беруі тиіс. POS-терминал болуы қүпталады.

Үй-жайларға және жабдықтарға қойылатын талаптар:

тұтынушылардың өмірі мен денсаулығының қауіпсіздігін және олардың сақталуын Объектіде қамтамасыз етілуі тиіс;

құрылыс-жөндеу жұмыстары (қайта жаңартуға, қайта жоспарлауға және т. б) болған жағдайда, жобалық-сметалық құжаттама бекіту үшін, нысанды пайдалануға санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды рұқсат береді;

Қазақстан Республикасының аумағында сәулет-жоспарлау шешімдері мен сындарлы элементтері және техникалық регламенттер саласындағы мемлекеттік нормативтік құжаттар, сондай- ақ қала құрылысы сәулеті, шу, діріл және дыбыс

деңгейі талаптарына және құрылыс объектісінде қолданыстағы пайдаланылатын техникалық жабдық болуға тиіс.

тұрғын үй-жайларында, қоғамдық тамақтандырумен байланысты емес жұмыстар мен қызметтер, сондай-ақ жануарлар мен құстарды Объектіде орналастыруға жол берілмейді;

Объектіде авариялық шығулар қарастырылуы тиіс, сондай-ақ «өрт шыққан жағдайда адамдарды көшіру, төтенше жағдайда және апаттық жағдайларда тұтынушылардың іс-әрекеттері жоспарлары (схемалары)» және нұсқаулықты бекіту туралы ақпараттық көрсеткіштерін жақсы көрінетін жерлерде ілінеді;

жарамды алғашқы өрт сөндіру көшіру құралдарымен сәйкес, қажетті мөлшерде анықталған бастапқы өрт сөндіру құралдарымен жабдықталған, автоматтандырылған өрт дабылы жүйесімен жабдықталған, инженерлік жүйелермен және жабдықпен қамтамасыз ететін қажетті жайлылық деңгейін, оның ішінде жасанды және табиғи жарық, ыстық және суық сумен жабдықтау, кәріз, жылыту, желдету жүйелері мен Объекті қамтамасыз етілуі тиіс;

мүгедектерге қызмет көрсету үшін көлбеу пандустары бар есіктер, арбаларына жүруі арналған алаңдар қарастырылуы тиіс, мүгедектер арбасы залдарында, күту залдарында бұрылыс қарастырылуы тиіс, қызмет көрсету үшін арнайы үстелдер арбалы-мүгедектердің мөлшерін ескере отырып, беріледі.

Балаларға арналған арнайы орындықтар балалы жолаушылар үшін көзделеді.

Объектіде қызмет көрсетілетін контингенттің ерекшелігіне сәйкес арнайы қызмет көрсету аймақтары көзделуі мүмкін, мысалы, диеталық, емдеу-сауықтыру, балалар тамағы. Осы жайларды орналастырау өнімді өндіру және іске асыру технологиялық процесінің козғандылығын (үздіксіздігін), сондай-ақ санитарлық қағида технологиялық жобалау нормаларын сақтауды қамтамасыз етуі тиіс.

Объектідегі алаң таза болуы керек.

өнім берушінің қызметтері туралы ақпарат тұтынушыларға қызмет көрсететін жерде көрсету арқылы жеткізіледі және мыналарды қамтуы тиіс:

жұмыс режимі;

қызметтер тізбесі мен оларды көрсету шарттары;

баға және төлеу шарттары.

қоғамдық тамақтануға ұсынылатын өнімдердің фирмалық атауы;

салмағы (көлемі) туралы мәліметтер, қоғамдық тамақтану өнімдерінің дайын тағам порциясы;

сертификаттау туралы мәліметтер.

Сыртқы және ішкі жарнама Қазақстан Республикасының жарнама туралы заңнамасының нысандарында орналастырылатын талаптарына сәйкес келуі тиіс.

Объект қызметкерлеріне қойылатын талаптар:

келушілермен мәдениетілік пен этиканы сақтай отырып, клиенттерге сапалы, уақтылы, қызмет көрсетулері тиіс.

объектінің жұмысында: техникалық және қызмет көрсететін жұмыскерлері болуы тиіс және олардың медициналық тексеруден өткенін растайтын санитарлық кітапшалары болуы тиіс.

Жалға алушы Объектіде тиісті кәсіби даярланған мамандармен қызметтерді ұсынуға тиіс. Жалға алушының қызмет көрсететін қызметкерлері Объектіде: Жалға берушімен келісілген бірыңғай нысанды киім киюі;

жұмыскердің ТАЖ нұсқауы бар, бейджиі және жалға алушының аты – жөні қазақ және орыс тілдерінде болуы тиіс;

келбеті ұқыпты және жинақты болуы тиіс.

қызмет көрсетуші (бармены, даяшылар) мемлекеттік және орыс тілдерінде клиенттермен қарым-қатынас жасауы керек (ағылшын тілі құпталады);

техникалық қызметкер (ыдыс, еден жуушылар) санитарлық ережелер нормативтеріне сәйкес клинингалық операциялармен айналысуы тиіс;

техникалық қызметкерлерге қызмет көрсету жұмысын қоса атқаруға тыйым салынады.

Объектіде шағымдар мен ұсыныстар кітабы міндетті түрде номерленіп тігілуі тиіс;

Шағымдар мен ұсыныстар кітабы клиенттерге бірінші талабы бойынша берілуі тиіс. Ескертулерді жою үшін шағымдар бойынша жұмыс жүргізілмегені келісім шартты бұзуға негіздеме болып табылады.

Жалға берушінің бірінші талабы бойынша шағымдар мен ұсыныстар кітабын Жалгер көрсетуге тиіс. Мына жағдайларда барлық шағымдар жеткілікті дәлелденген болып саналады:

шағымдар мен ұсыныстар кітабында жазба болған жағдайда;

Жалға берушінің, әлеуметтік желілері арқылы мекен-жайына өтініштер түскен жағдайда;

клиенттерден фото және бейнематериалдары бар болған жағдайда.

Конкурсты ұйымдастырушының мекен-жайына және/немесе оның филиалдарына жолаушылар мен келушілердің тарапынан жазбаша арыз-шағымдар темір жол вокзалы мәселелері бойынша сапасыз, уақтылы және тиісті қызмет көрсетілмеуі, келісім-шарттық қарым-қатынастарды бұзу үшін негіз болып табылады.

Қазақ және орыс тілдерінде, сыныптан тыс вокзалдарда ағылшын тілінде преysкурant баға/мәзір болуы тиіс. Әрбір тауарға/тағамға бағасы көрсетілуі тиіс. Жалгер әрбір тауарға/тағамға клиенттерге фискалды чек беруге тиіс. POS-терминал болуы құпталады.

Жолаушылар мен келушілердің тарапынан шағымдар болуы темір жол вокзалы мәселелері бойынша Жалға алушының сапасыз, уақтылы және тиісті қызмет көрсетпеуі келісім-шарттық қарым-қатынастарды бұзу үшін негіз болып табылады.

Тамақ өнімдерінің Ондіру жағдайларына қойылатын талаптар, орау, тасымалдау, сақтау және іске асыру

шығарылатын өнімдердің ассортименті Объектінің үй-жайлардың жиынтығының жабдыкталу қуатымен, оның тоңазытқыш және технологиялық құрал-жабдықтармен жабдыкталғанына сәйкес әзірленеді;

Объектіде сатылатын өнім мәзірі: өнімнің атауы, өлшем бірлігі, мөлшері, өнімнің құнын және әр тағамның дайындау уақытын міндетті түрде көрсете отырып, қазақ және орыс тілдерінде аударылуы тиіс. Өнім түрі бойынша мәзір

бөлімдері болуы тиіс: бірінші, екінші тағамдар, салаттар және т. б.

Мәзір көркем және эстетикалық кітаптар түріндегі ресімделген болуы тиіс. Мәзір мәтінін пайдалану қағаздың тозуына және қайта есептелуіне қарай жаңартылып басып шығарылуы тиіс. Мәзір есептеу саны: бір мәзір екі үстелге есептелуге тиіс.

Технологиялық құрал-жабдықтар, ыдыстар және буып-түйетін материалдар, азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін нормативтік-техникалық құжаттамамен жұмысты ұйымдастыруға сәйкес санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды болған жағдайда азық-түлік өнімдері дайындалады;

Өндіру процестері өлшеп-орау, тасымалдау, шикізатты және дайын өнімді объектінің қуаттылығына қарамастан оларды ластану мен бұзылудан бөгде заттар мен бұйымдар түсуінен қорғау жағдайында жүргізіледі;

Өнімді Объектіден тыс тұтыну ыдысында қаптамада ақпарат болған кезде жүзеге асырылады;

Мына жағдайларда сатуға жол берілмейді:

көкөністер мен жеміс-жидектерде зең және шіріген белгілері бар;

азық-түлік өнімдері жарамдылық мерзімі өтіп кеткен;

өнім үйде дайындалған;

азық-түлік өнімдерінің сапасын растайтын және олардың қауіпсіздік (сапа сертификаттары және т. б.) ілесімі құжаттары жоқ;

азық-түлік шикізаты мен дайын тағам өнімдерін іске асыру кезінде және сақтау кезінде тауарлық көршілестік сақталуы тиіс;

тасымалдау кезінде азық-түлік өндірістік үй-жайлар ыдысында, соңынан өнімдер промаркированный таза ыдысқа салып сақталады. Тағам өнімдерін өндірістік үй-жайлардың ыдысында сақтауға жол берілмейді;

дайын өнім буып-түйіледі және Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалған көліктік ыдысқа құйылады;

азық-түлік қосалқы үй-жайларда санитариялық қағидаларда қабылданған белгі түрлері бойынша оларды жіктеп бөлек сақтау керек: қант, нан, ет, балық, сүт-май, гастрономиялық өнімдер, көкөністер мен жемістер. Өзіне тән иісі бар өнімдер (дәмдеуіштер, майшабақ), иісті қабылдайтын өнімдерден (сары май, ірімшік, жұмыртқа, шай) бөлек сақталады;

тоңазыту жабдығының саны мен көлемі қабылданатын тамақ өнімнің көлеміне және қажет етілетін температуралық режимдерге сәйкес келуі тиіс;

шикізат, дайын өнім және қосымша материалдар олардың қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен қоса жүреді;

мангалда, тұтқалы табада, торларда, үрмелі шкафтарда, табада, қазандықтарда дайындайтын тағам темір жол вокзалында жолаушылардың саламаттылығы үшін санитариялық-эпидемиологиялық мемлекеттік органмен келісіледі;

клиенттерден тапсырыс түсуіне қарай өнім топтап дайындалады. Жартылай фабрикаттар, дайын тағамдар және басқа өнімдер технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес өндіріледі;

дайын бірінші және екінші тағамдар бекітілген санитарлық ережелер нормаларына сәйкес, мармите немесе ыстық плитаға қоюға болады. Дайын аспаздық өнімдер (самса, чебуреки, котлеттер және басқа аспаздық өнімдер) ас

мәзіріне енгізілуі мүмкін, бірақ сөрелерге қойылмайды, ал бұл ретте келушілерден тапсырыс келіп түсуіне қарай дайындалады;

Жарамдылық мерзімі өтіп кеткен кезде санитарлық қағида нормаларына сәйкес өнім сатудан алынады.

Өнімді сату кезінде жартылай фабрикаттар мен дайын азық-түлікті жеке сақтау және босату үшін жағдайлар жасалады.

Азық-түлік қалдықтары қақпағы бар арнайы белгілінген ыдысқа жиналады да жеке салқындату камерасына немесе үй-жанға қояды.

Техникалық ерекшелік ұялы желі антенасын орналастыруға алаң

1. Объектінің ауданы таза және техникалық жарамды болуы тиіс;
2. Терроризмге қарсы қауіпсіздіктің мемлекеттік стандарттарында, санитарлық, өртке қарсы ережелер мен талаптарда белгіленген талаптарды сақтау;
3. Алаңды қосалқы жалға беруге тыйым салынады;

Техникалық ерекшелік вендингтік аппарат орналастыратын алаң

Вендингтік аппаратында: төлем жүйесі, тауарды өнімді таңдау түймелері (егер мұндай таңдау көзделсе), тауардың қол жетімділік көрсеткіші, тауардың таратушы құрылғы, қуат блогы, құлпы (бір немесе екі) бар.

Сыртқы түрі:

алдыңғы жағы металлмен боялған, клиенттерге арналған нұсқауларымен, төлем жүйелерінің саңылауы мен терезелері бар;

интерактивті электрондық тақталары жарықтандырылған, сенсорлық панель, түрлі датчиктер, мөлдір корпусы бұзаққылыққа төзімді материалдан.

Төлем жүйесі:

электрондық сауда автоматтары қолма-қол ақшамен немесе қолма-қол ақшасыз есеп айырысу жүйесімен (карта және басқа құрылғылар), сондай-ақ сауда автоматы бірнеше төлем жүйелерін біріктіре алуы мүмкін.

Қолма-қол ақшаны есептеу монета қабылдағыш және банкноттар қабылдағыштар арқылы жүзеге асырылады. Қолма – қол ақшасыз – электрондық кілттерге негізделген – магниттік карталар немесе штрих кодтар бар карталар негізінде.

Қызметтерді ұйымдастыру алаңдары/ жайлар коммерциялық қызмет үшін алаңдары мүліктік жолдау (жалға) беру жөніндегі конкурс қорытындыларының хаттамасына сәйкес мүліктік жалдау (жалға беру) шарты негізінде жалға алушыға беріледі.

Техникалық ерекшелік гаджеттер мен аксессуарларды сатуға арналған коммерциялық алаң

Объектінің негізгі қызметі адам өмірін жақсартуға арналған тауарлардың жолаушылар мен басқа да темір жол вокзалына келушілердің өтініштерін қанағаттандыру «Гаджеттер мен аксессуарларды сатуға арналған дүкені» (бұдан

әрі - Дүкен) болып табылады.

Жалға алушымен Дүкенде ұсынылатын қызметтің негізгі қағидалары – мақсатты, уақытылы, клиенттермен қарым-қатынасы мәдениетті және әдепті қызмет көрсету болуы керек.

Дүкенде қызмет көрсетуді Жалға берушінің кәсіби дайындалған қызметкерлері жүзеге асырады. Прейскурант бағасы қазақ және орыс тілінде болуы тиіс. Әрбір өнімге бағалар белгіленуі тиіс. Жалға алушы әрбір өнімге арналған фискальды түбіртеккі клиентке беруге міндетті. POS терминалының қол жетімділігі құпталады.

Дүкенде қызмет көрсетуші, Жалға алушы қызметкерлері:

- Жалға берушісінің келісілген, бірыңғай арнайы қызметтік киім киюге;
- Аты – жөні және Жалға алушының атауы қазақша және орысша көрсетілген бейджері болуға;

Келбеті ұқыпты және жинақы болуы тиіс;

Гаджеттер мен аксессуарларды іске асыру кезінде төмендегілерді жүзеге асыру болып табылады:

-ұялы телефондар, смартфондар, планшеттер, смартсағаттар және басқа да байланыс құралдарына арналғандар.

-сыртқы қаптағыштар, қойғыштар, құлаққаптар, зарядтау құрылғысы, блютуздар және гаджетке басқа да гарнитурлар. Дүкенде сатылатын барлық тауарлар стандарттар талаптарына сәйкес болуы тиіс, ыңғайлы құрылысқа, берік және сенімді жұмыс істейтін фурнитураларға ие болуға тиіс. Гаджеттер сертификатталған болуы керек және кепілдік карталары болуы керек.

Тауарлардың осы техникалық сипаттамасында көрсетілген сатылымнан басқа, клиенттердің баланстарын толтыру үшін қосымша қызметтер көрсетілуі мүмкін.

Конкурс ұйымдастырушының және оның филиалдарының мекенжайына теміржол вокзалы жолаушылары мен қатынаушыларынан сапасыз, дер кезінде және дұрыс қызмет көрсетілмеу мәселесі бойынша келіп түскен шағым Жалға алушымен шарт қатынасын бұзуға негіз болып табылады

Техникалық ерекшелік шағынмаркетке арналған коммерциалық алаң

1. Шағынмаркет (бұдан әрі-Объект) тамақ өнімдері мен сусындардың толық ассортиментін, сондай-ақ үй шаруашылығы заттарын (балаларға арналған тауарлар, сабын, жууға арналған ұнтақтар, ыдыс жууға арналған құралдар, санитария және гигиена заттары), үй жануарларына арналған тауарлар (ит және мысық азығы, гигиена заттары, ойыншықтар және т.б.), автомобиль тауарлары, құттықтау ашықхаттары, косметика, ыдыс-аяқ, тұрмыстық техника және т. б. сататын және өзіне-өзі қызмет көрсету нысаны бар универсам.

шағынмаркетте халықтың әртүрлі топтары үшін халық тұтынатын дайын тауарларды сатуды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсетумен байланысты қызмет жүзеге асырылады.

Жалға алушы әрбір тауарға клиенттерге фискалдық чек беруге міндетті. POS-терминалдың болуы құпталады.

2. Үй-жайлар мен жабдықтарға қойылатын талаптар

Объектіде тұтынушылардың өмірі мен денсаулығының қауіпсіздігі және олардың мүлкінің сақталуы қамтамасыз етілуі тиіс.

Құрылыс-жөндеу жұмыстарына (қайта жаңартуға, қайта жоспарлауға және т.б. жұмыстар) жобалау-сметалық құжаттаманы бекітуге және объектіні пайдалануға енгізуге санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болған жағдайда жол беріледі.

Сәулет-жоспарлау шешімдері мен объектінің құрылымдық элементтері, сондай-ақ пайдаланылатын техникалық жабдықтар шу, діріл деңгейі және дыбыс оқшаулау талаптары бойынша сәулет, қала құрылысы және құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтік құжаттарға, сондай-ақ Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын техникалық регламенттерге сәйкес келуге тиіс.

Объектіде үй-жайларды тұрғын үйге орналастыруға, қоғамдық тамақтандырумен байланысты емес жұмыстар мен қызметтерге, сондай-ақ жануарлар мен құстарды ұстауға жол берілмейді.

Объектіде авариялық шығулар, авариялық жағдайлардағы іс-қимылдар туралы нұсқаулықтар көзделуі тиіс және көрінетін жерлерде өрт болған жағдайда адамдарды эвакуациялау жоспарлары (схемалары), сондай-ақ әдеттегі және төтенше жағдайларда тұтынушылардың еркін бағдарын қамтамасыз ететін жақсы көрінетін ақпараттық көрсеткіштер ілінуі тиіс.

Объект алғашқы өрт сөндіру құралдарының қажетті санын анықтауға сәйкес жарамды бастапқы өрт сөндіру құралдарымен қамтамасыз етілуі, автоматты өрт сигнал беру жүйелерімен жабдықталуы, жайлылықтың қажетті деңгейін қамтамасыз ететін инженерлік жүйелермен және жабдықтармен жабдықталуы тиіс.

Мүгедектерге қызмет көрсету үшін кіру есіктерінің жанында мүгедектер арбаларының жүруіне арналған көлбеу пандустар, залда мүгедектер арбасының бұрылуына арналған алаңдар қарастырылуы тиіс.

Объект дөңгелекті металл арбалармен жабдықталуы мүмкін.

Балалары бар жолаушылар үшін арнайы балалар арбалары көзделуі мүмкін.

Қоғамдық тамақтану объектілерінің алаңы абаттандырылуы, таза ұсталуы тиіс.

Көрсетілетін қызметтерді беруші және ол көрсететін қызметтер туралы ақпарат көрсетілетін жерде тұтынушылардың назарына жеткізіледі және онда:

- жұмыс режимі;

- қызметтерді сертификаттау туралы мәліметтер.

Объектілерде орналастырылатын сыртқы және ішкі жарнама Қазақстан Республикасының Жарнама туралы заңнамасының талаптарына сәйкес келуге тиіс.

3. Объектінің қызметкерлеріне қойылатын талаптар

Клиенттерге қызмет көрсету келушілермен қарым-қатынас мәдениетін және этикасын сақтай отырып, атаулы, сапалы, уақтылы болуы тиіс.

Объектінің жұмысында міндетті түрде: техникалық және қызмет көрсету персоналы, медициналық тексеруден өткенін растайтын санитарлық кітапшасы болуы тиіс.

Объектіде қызмет көрсету жалға алушының кәсіби даярланған кадрларымен жүргізілуі тиіс. Объектіде қызмет көрсететін Жалға алушының қызметкерлері:

- Жалға берушімен келісілген бірыңғай нысанды киіліп жүру;
- қызметкердің аты-жөні мен жалға алушының атауы көрсетілген бейджер қазақ және орыс тілдерінде болуы;
- ұқыпты және жинақы түр болуы керек.

Қызмет көрсетуші персонал (кассирлер, консультанттар) клиенттермен мемлекеттік және орыс тілдерінде сөйлесуі тиіс, ағылшын тілі құпталады.

Техникалық персонал (еден жуушылар) айналысуы тиіс клинингтік операциялармен нормативтерге санитарлық ереже сәйкес.

Қызмет көрсетуші және Техникалық персоналдың жұмысын біріктіруге тыйым салынады.

Объектіде шағымдар мен ұсыныстардың нөмірленген және тігілген кітабының болуы міндетті.

Шағымдар мен ұсыныстар кітабы клиенттерге бірінші талап бойынша берілуі тиіс. Ескертулерді жою бойынша жұмыс жүргізілмеген шағымдардың болуы Шартты бұзуға негіз болып табылады. Шағымдар мен ұсыныстар кітабын Жалға алушы бірінші талап бойынша Жалға берушіге көрсетуге тиіс. Барлық шағымдар жеткілікті дәлелденген болып саналады:

- шағымдар мен ұсыныстар кітабында жазбалар болған кезде;
- Жалға берушінің атына, әлеуметтік желілерге өтініш түскен кезде;
- клиенттердің фото және бейнематериалдары болған жағдайда.

Конкурсты ұйымдастырушының және/немесе оның филиалдарының атына теміржол вокзалына келушілер мен жолаушылар тарапынан сапасыз, уақтылы және тиісті емес қызмет көрсету мәселелері бойынша жазбаша шағымдар мен наразылықтардың түсуі жалға алушымен шарттық қатынастарды бұзуға негіз болып табылады.

Баға преysкуранты қазақ және орыс тілдерінде, сыныптан тыс вокзалдарда ағылшын тілінде болуы тиіс. Бағалар әр тауарға көрсетілуі тиіс. Жалға алушы әрбір тауарға клиенттерге фискалдық чек беруге міндетті. POS-терминалдың болуы құпталады.

4. Тамақ өнімдерін өндіру, өлшеп-орау, тасымалдау, сақтау және өткізу шарттарына қойылатын талаптар

Объектінің өнім ассортименті қуатына, үй-жай жиынтығына, оны тоңазытқыш жабдығымен жарактандыруға сәйкес әзірленеді.

Объектінің қуатына қарамастан дайын өнімді өлшеп-орау, тасымалдау процестері оларды ластанудан және бүлінуден, оларға бөгде заттар мен заттардың түсуінен қорғау жағдайында жүргізіледі.

Сатуға жол берілмейді:

- көгерген және шіріген белгілері бар көкөністер мен жемістер;
- жарамдылық мерзімі өткен Тамақ өнімдері;
- үйде дайындалған өнімдер;
- сапасы мен қауіпсіздігін растайтын ілеспе құжаттарсыз Тамақ өнімдері (сапа сертификаттары және т.б.).

Азық-түлік шикізаты мен дайын тамақ өнімдерін өткізу және сақтау кезінде

тауар көршілестігі сақталуы тиіс.

Өнімдер өндірушінің ыдысында сақталады, өндірістік үй-жайларға тасымалдау кезінде өнімдер таза, таңбаланған ыдысқа салынады. Тамақ өнімдерін тасымалдау ыдысында өндірістік үй-жайларда сақтауға жол берілмейді.

Дайын өнім Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалған тұтыну және тасымалдау ыдысына буып-түйіледі.

Қосалқы үй-жайлардағы азық-түліктер санитарлық ережелермен қабылданған жіктемеге сәйкес бөлек сақталуы тиіс: қант, нан, ет, балық, сүт-май, гастрономиялық өнімдер, Көкөністер мен жемістер. Ерекше иісі бар өнімдер (дәмдеуіштер, майшабақ) иістерді қабылдайтын өнімдерден бөлек сақталады (сары май, ірімшік, жұмыртқа, шай).

Тоңазытқыш жабдықтың саны мен көлемі қабылданатын тамақ өнімдерінің көлеміне және қажетті температуралық режимдерге сәйкес болуы тиіс.

Тоңазытқыш камералар жууға оңай берілетін стеллаждармен жабдықталады, термометрлермен жабдықталады.

Дайын өнім олардың қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен сүйемелденеді.

Супермаркетте тағам дайындауға тыйым салынады.

Санитарлық ереже нормаларына сәйкес жарамдылық мерзімі өткеннен кейін өнім сатудан алынады.

Өнімді сату кезінде жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдерді бөлек сақтау және босату үшін жағдайлар жасалады.

Техникалық ерекшелік коммерциалық үй-жай

Жалға алушы қызметінің нысаны бойынша қызмет көрсетудің негізгі қағидалары болып – мақсатты, уақытылы, клиенттермен қарым-қатынасы мәдениетті және әдепті болуы тиіс.

Қызмет көрсетуді Жалға берушінің кәсіби дайындалған қызметкерлері жүзеге асырады. Прейскурант бағасы қазақ және орыс тілінде болуы тиіс.

Жалға алушы Нысанының жұмыс жасау тәртібі – тәулік бойы, бекітілген үзілістерімен.

Жалға алушы әрбір өнімге және қызметке арналған фискальды түбіртеккі клиентке беруге міндетті. POS терминалының қол жетімділігі құпталады.

Клиентке қызмет көрсетуші Жалға алушы қызметкерлері болуы керек:

-Жалға тапсырушымен келісілген, бірыңғай арнайы қызметтік киім киюге;

- АЖТ және Жалға алушының атауы қазақша және орысша көрсетілген төс белгілерімен болуға;

Ұқыпты және ақылды келбет көрінісінде болуы;

Техникалық ерекшелік фотосалонға арналған коммерциалық алаң

Жалға алушы қызметінің нысаны бойынша қызмет көрсетудің негізгі қағидалары болып – мақсатты, уақытылы, клиенттермен қарым-қатынасы мәдениетті және әдепті болуы тиіс.

Қызмет көрсетуді Жалға берушінің кәсіби дайындалған қызметкерлері жүзеге асырады. Прейскурант бағасы қазақ және орыс тілінде болуы тиіс.

Жалға алушы Нысанының жұмыс жасау тәртібі – тәулік бойы, бекітілген үзілістерімен.

Жалға алушы әрбір өнімге және қызметке арналған фискальды түбіртек клиентке беруге міндетті. POS терминалының қол жетімділігі құпталады.

Клиентке қызмет көрсетуші Жалға алушы қызметкерлері болуы керек:

-Жалға тапсырушымен келісілген, бірыңғай арнайы қызметтік киім киюге;

- АЖТ және Жалға алушының атауы қазақша және орысша көрсетілген төс белгілерімен болуға;

Ұқыпты және ақылды келбет көрінісінде болуы;

Техникалық ерекшелік банкомат орналастыру үшін алаң

1. Объектінің ауданы таза және техникалық жарамды болуы тиіс;

2. Терроризмге қарсы қауіпсіздіктің мемлекеттік стандарттарында, санитарлық, өртке қарсы ережелер мен талаптарда белгіленген талаптарды сақтау;

3. Алаңды қосалқы жалға беруге тыйым салынады;

Техникалық ерекшелік сақтау камерасына арналған алаңы

1. Жалпы ереже

Сақтау камерасы - вокзал жолаушылары мен келушілердің жүктерін, қол жүктерін қысқа мерзімде сақтауды ұйымдастыруға байланысты кәсіпкерлік қызмет.

Сақтау камералары (бұдан әрі – Объект) демалуға үзілісімен жүктер мен қол жүктерін тәулік бойы сақтау қызметін көрсетеді.

Жалға алушы клиенттерге әрбір көрсетілген қызметке фискальды чек беруге тиіс. POS-терминал болуы құпталады.

2. Үй-жайлар мен жабдықтарға қойылатын талаптар

Сәулет-жоспарлау шешімдері мен Объектінің сындарлы элементтері, сондай-ақ қолданылатын техникалық жабдықтар сәулет, қалақұрылысы және шу, діріл деңгейі бойынша құрылыс саласындағы мемлекеттік нормативтік құжаттарға және дыбыс оқшаулау талаптарына, әрі Қазақстан Республикасының аумағындағы қолданыстағы Техникалық регламенттерге сәйкес келуі тиіс. Объектіде тұтынушылардың өмірі мен денсаулығының қауіпсіздігі қамтамасыз етілуі тиіс.

Объект алғашқы өрт сөндіру құралдарының қажетті мөлшеріне сәйкес ақаусыз алғашқы өрт сөндіру құралдарымен, автоматтандырылған өрт дабылы жүйесімен, инженерлік жүйелер және құралдармен, Объектінің қажетті деңгейін қамтамасыз ететін жүкті бейнебақылау және сканирлеу жүйелерімен жарақтандырылуы тиіс.

Осы үй-жайларда өндірістік үй-жайларды және жабдықтарды орналастыру жүкті, қол жүгін сақтау қызметтерін көрсету кезінде технологиялық

процестердің дәйектілігін (ағымын), сондай-ақ технологиялық жобалаудың нормаларының сақталуын қамтамасыз етуі тиіс.

Сақтау камералары жалға алушы ұсынған және темір жол вокзалдарында коммерциялық қызмет үшін үй-жайды жалға беру бойынша ашық конкурс өткізу жөніндегі комиссия бекіткен 3D форматындағы эскиздік жобаға сәйкес жабдықталады және жасақталады.

Жалға алушы келесі талаптарды сақтауы тиіс:

Кіреберісте (көрінетін жерге) мазмұны Жалға берушімен келісілген және баға прейскуранты жазылған және Жалға берушімен келісілген Жалға алушы бекіткен Вокзалға келушілердің жүк, қол жүгін уақытша сақтау қағидалары бар тақтайшалар орнатылуы тиіс.

Үй-жай екі аймаққа бөлінуі тиіс: өзіне-өзі қызмет көрсету және (автоматтандырылған ұяшықтар) және сөрелер аймақтарына.

3. Объект қызметкерлеріне қойылатын талаптар

Клиенттерге қызмет көрсету келушілермен қарым-қатынас мәдениетін және этикасын сақтай отырып, атаулы, сапалы, уақтылы болуы тиіс.

Қызмет көрсету кезінде клиенттің өтініш жасаған тілінде диалог жүргізу керек.

Объектіде Жалға алушының даярланған мамандары қызметтерді кәсіби ұсыну тиіс. Объектіде Жалға алушының қызметкерлері қызметті көрсету кезінде:

Жалға берушімен келісілген бірыңғай нысаналы киім киюі;

Қызметкердің аты-жөні және Жалға берушінің атауы қазақ және орыс тілдерінде жазылған бейджигі;

келбеті ұқыпты және тартымды болуы керек.

Сақтандыру камераларына қызмет көрсететін Жалға алушының қызметкерлері (бақылаушылар, техникалық персонал) екі нысанды киімі болуы тиіс: бірінші Жалға берушімен келісілген және Жалға алушымен бекітілген, келушілерге қызмет көрсету кезінде киюге арналған нысанды киім, екінші нысанды киім - үй-жайларды тазалау процесінде киетін арнайы киім. Объектіде шағымдар мен ұсыныстар кітабы міндетті түрде нөмірленген және тігінделген болуы керек.

Шағымдар мен ұсыныстар кітабы клиенттерге бірінші талабы бойынша берілуі тиіс. Шағымдар бойынша ескертулерді жою үшін жұмыс жүргізілмеген жағдайда келісім шартты бұзуға негіздеме болып табылады. Шағымдар мен ұсыныстар кітабы тексеру үшін Жалға берушінің бірінші талабы бойынша берілуі тиіс.

Темір жол вокзалы жолаушылары мен келушілердің тарапынан сапасыз, уақтылы және тиісті қызмет көрсетпеу мәселелері бойынша шағымдар болуы, Жалға алушымен келісім-шарттық қарым-қатынастарды бұзу үшін негіз болып табылады. Жалға берушінің мекен-жайына клиенттер тарапынан жазылып берілген барлық шағымдар мен ескертулер, сондай-ақ фото және бейне материалдар әлеуметтік желілерде орналастырған кезде, жеткілікті дәлелденген болып саналады

4. Қол жүгін сақтау шарттары мен қойылатын талаптар

Клиенттердің қол жүгі мен багажы үй-жайлардың температуралық режимін және ылғалдылығын сақтай отырып сақталуы тиіс.

Техникалық ерекшелік демалыс бөлмесі нысаналы мақсатымен, оның ішінде бала мен ана бөлмесі

1. "Демалыс бөлмесі нысаналы мақсатымен, оның ішінде бала мен ана бөлмесі" үй-жайды және/немесе алаңды жалдау (бұдан әрі - Объект) негізгі қызметі сапалы, уақтылы қызмет көрсету және тұрғындармен мәдениетті және этикалық қарым-қатынасты сақтау, болып табылады.

2. Қызметтерді ұйымдастыру алаңдары/ жайлар коммерциялық қызмет үшін алаңдары мүліктік жалдау (жалға) беру жөніндегі конкурс қорытындыларының хаттамасына сәйкес мүліктік жалдау (жалға беру) шарты негізінде жалға алушыға беріледі.

3. Объектінің жұмыс тәртібі – тәулік бойы, үзіліссіз.

4. Объект Қазақстан Республикасының ҚР СТ 1525-2013 «Халыққа қызмет көрсету. Темір жол вокзалдарында жолаушыларға қызмет көрсету. Жалпы талаптар» ұлттық стандарттың талаптарына толығымен сәйкес келуі тиіс.

5. Ауа баптау жүйесі болмаған жағдайда бөлмелерде сору-сыртқа тарату желдеткіші болуы тиіс.

6. Санитариялық тораптар сору-сыртқа тарату механикалық желдеткішімен жабдықталады.

7. Объектінің үй-жайларында салыстырмалы ылғалдылық параметрлері және ауа қозғалысының жылдамдығы, температурасы мен ауа алмасу жиілігі Қазақстан Республикасының қолданыстағы санитарлық ережелерімен белгіленеді.

8. Объектіде міндетті түрде дәретхана және душ қабылдайтын бөлмелер болуы керек. 1 дәретхана және 1 душ қабылдайтын бөлмесі-20 жатын орынға есебінен. Объектінің дәретханалары жуыну шұңғылшаларынан, электрлі сүлгі немесе қол сұртетін жеке майлықпен, жуу құралымен, дәретхана қағазын ұстауыш және дәретхана қағазымен, унитазға арналған ысқыш сауытымен және қоқысқа арналған себетпен жабдықталады.

9. Демалу бөлмелерінде, сондай-ақ қосалқы үй-жайларда мынаған тыйым салынады:

кір жууға, үтіктеуге және киім кептіруге;

тамақ өнімдерін, сусындарды, халық тұтынатын тауарлар және т. б. тауарлардың түрін сату;

тамақ ішуге, шай, кофе, су ішуге және т. б;

теmekі шегуге, спирттік ішімдіктер ішуге.

10. Барлық демалыс бөлмелерінде, сондай-ақ ортақ дәліздері мен холлдарында табиғи және жасанды жарықтандыру болуы тиіс.

Санитариялық тораптарда, душ қабылдайтын бөлмелеріне, қоймалар мен басқа да қосалқы үй-жайларда адамдар аз уақыт болатын жерлерде табиғи жарықсыз орналастыруға жол беріледі.

Терезе әйнектері таза күтіп-ұсталады, ластануына қарай тазартылады.

11. Вокзал ғимараттарында орналасқан демалыс бөлмелеріне дербес кіру есіктері орналастырылады. Объектінің дәліздерінде екі есік ойығы болуы тиіс, бірі – негізгі кіру/шығу, екіншісі – өрт шыққанда қолданылады.

12. Қазақстан Республикасында өрт қауіпсіздігі нормаларына сәйкес, әрбір объектінің нөмірі өрт сөндіру құралдарымен жабдықталған болуы тиіс, сондай-ақ нөмірлердің қабырғаларында адамдарды көшіру кезінде ТЖ жоспарлары-сызбалары жиектемеге орналастырылуы керек.

13. Объектінің үй-жайларында қоқыс тастайтын жәшіктер орнатылады. Қоқысты дәліздерге және объектінің жайына шығаруға және сақтауға тыйым салынады.

14. Эпидемиялық айғақтары бойынша жұмсақ құрал-жабдықтар (матрастар, жастықтар, көрпелер) Қазақстан Республикасы санитарлық-эпидемиологиялық ережелердің талаптарына сәйкес залалсыздандырылады.

15. Матрастардың ауыстырылатын тыстары болуы тиіс, олар ластануына қарай жуылады.

16. Төсек жабдықтарының қосымша жиынтығы (матрастардың тыстары, жастықтар, көрпелер) бөлек шкафтарда (стеллаждарда) сақталады.

17. Бөлмелерде және жалпы пайдалану орындарында күн сайын ылғалды тазалау және желдету жүргізіледі. Кілем бұйымдары, жұмсақ жиһаздар шаңсорғышпен шаңнан тазартылады немесе арнайы шөткемен тазартылады. Объектіде барлық басқа аймақтарды жинау аяқталғаннан кейін дәретхананы жинау жүзеге асырылады. Жинау кесте бойынша жүргізіледі тиіс және тұрғындардың тыныштығын бұзуға болмайды.

Нөмірлер мен ортақ пайдалану орындарын күрделі тазарту, айына бір реттен кем емес жүргізіледі.

Ванна, отыруға арналған қақпақтар және унитаз, биде, суды ағызу тұтқалары және қонақүй дәретханаларының есіктері залалсыздандыру ерітіндісімен күн сайын өңделеді.

Унитаздар мен дәретхана писсуары, залалсыздандыру құралдарымен, арнайы залалсыздандыру ерітіндісімен өңделген шөткенің (ысқыш) көмегімен ыстық сумен жуылады.

18. Демалу бөлмелерінде тұратындар үшін бір жатын орынға кемінде төрт төсек жабдығының жиынтығы қарастырылған. Төсек жабдықтары мен сүлгілерді ауыстыру күн сайын жүргізіледі. Тұрғын кеткеннен кейін нөмірде ылғалды жинау жүргізіледі.

19. Әрбір қызметкер (клинингтік персонал) нөмірлерді жинау құралдарын, пайдаланылған және таза төсек жабдықтарын тасымалдау үшін арбамен, қоқыс жинауға арналған бір реттік пакеттермен қамтамасыз етіледі.

Арбаларды жабдықтау жеке үй-жайда жүргізіледі, пайдаланылған төсек жабдықтары пакеттер мен қапшықтарға жиналады. Таза төсек жабдықтарын ашық күйде тасымалдауға жол берілмейді.

20. Демалу бөлмелерінде дератизация, залалсыздандыру және дезинсекция Қазақстан Республикасы санитарлық-эпидемиологиялық ережелерінде белгіленген жүргізу нормалары аясында жүргізілуі тиіс. Шыбын-шіркейлер мен кеміргіштер болмау керек. Дератизациялық және дезинсекциялық шараларды осы қызметті көрсетуге лицензиясы бар ұйымдар жүргізеді.

21. Объектіде жиһаз және жабдықтардың конструкциялары тұтас болуы тиіс,

бүлінген жиһаз және жабдықтары қолдануға жол берілмейді.

Объектінің барлық конструкциялары (жиһаз, жабдықтар және т. б.) тұрғындардың өмірі мен денсаулықтарына қауіпсіз болуы тиіс.

22. Сондай-ақ, объектіде тұрғындардың мүліктерінің сақталуы қамтамасыз етілуі тиіс.

23. Арнайы білімі бар, тиісті кәсіби даярланған мамандар қызмет көрсетуі тиіс. Тұрғындарға қызмет көрсететін қызметкерлер (менеджерлер, әкімшілер) бөлмелер мен үй-жайларды жинау жұмысын атқаруға тиіс емес. Демалыс бөлмелерін және басқа үй-жайларды тазарту жұмыстарын жүргізу үшін техникалық персонал (операторлар клинингтік немесе клинингтік персонал) болуы тиіс.

24. Қызметкерлер (менеджерлер, әкімшілер) бірыңғай киім Жалға берушімен келісілген бейдж және бірыңғай киім киюі тиіс.

25. Қызмет көрсету мемлекеттік және орыс тілінде жүргізілуі тиіс.

26. Объектінің қызметкерлері (клинингтік персонал), тазарту жұмысын жүргізу үшін арнайы киіммен қамтамасыз етілуі тиіс, әрбір техникалық қызметкерге кем дегенде 2 жиынтықтан.

27. Конкурс ұйымдастырушының және/немесе оның филиалдарының мекенжайына теміржол вокзалы жолаушылары мен қатынаушыларынан сапасыз, дер кезінде және дұрыс қызмет көрсетілмеу мәселесі бойынша келіп түскен шағым Жалға алушымен шарт қатынасын бұзуға негіз болып табылады.

28. Объектінің үй-жайларында және вокзал аумағында жарнамалық конструкцияларды орналастыруға вокзал әкімшілігінің жазбаша келісімінсіз жол берілмейді. Объектінің үй-жайларында және вокзал ғимаратының басқа аумақтарында жарнамалық конструкцияларды орналастыру үшін тиісті тариф жасалып қосымша келісім шартқа қол қояды.

29. Сыртқы әрлеуде: «Демалыс бөлмесі нысаналы мақсатымен, оның ішінде бала мен ана бөлмесі» атауы мен жұмыс режимі көрсетілген мандайша жазылуы тиіс.

Техникалық ерекшелік офис алаңы (пәтер бюросы)

1. "Пәтер бюросының" нысаналы мақсаты бойынша үй-жайдың және/немесе аумақтың (бұдан әрі - Объект) негізгі қызметі белгілі бір себептермен басқа қалаға келген адамдарға уақытша тұрғын үй таңдау болып табылады.

2. Қызмет көрсетуді ұйымдастыруға арналған аумақ/үй-жай Жалға алушыға коммерциялық қызмет үшін алаңды мүліктік жалдауға (жалға алуға) беру конкурсының қорытындылары туралы хаттамаға сәйкес мүліктік жалдау (жалдау) шарты негізінде беріледі.).

3. Объектінің жұмыс уақытын Жалға алушы жергілікті жағдайларды ескере отырып дербес белгілейді.

4. Объекті ҚР СТ 1525-2013 «Халыққа қызмет көрсету. Теміржол вокзалдарында жолаушыларға қызмет көрсету. Жалпы талаптар»

5. Объектінің жиһаздары мен жабдықтары құрылымдық тұтастыққа ие болуы керек, бүлінген жиһаздар мен жабдықтарды пайдалануға жол берілмейді;

6. Объекті де қызметкерлер мен клиенттердің мүлкінің сақталуын қамтамасыз етуге тиіс.
7. Қызмет көрсетуді кәсіби даярлықтан өткен персонал жүзеге асыруға тиіс.
8. Қызметтер көрсету мемлекеттік және орыс тілдерінде жүргізілуге тиіс.
9. Объектіде қызмет көрсететін Жалға алушының қызметкерлері:
 - 1) Жалға берушімен келісілген нысанды киімді киюге;
 - 2) қазақ және орыс тілдерінде қызметкердің толық аты-жөні және Жалға алушының аты-жөні көрсетілген төсбелгілері болуы;
 - 3) ұқыпты және ақылды сыртқы келбеті бар.
10. Объектінің нөмірленген және шілтерленген шағымдар мен ұсыныстар кітабы болуы керек.
11. Жолаушылар мен вокзалға келушілерден сапасыз, уақтылы және талапқа сай қызмет көрсетпеу мәселелері бойынша шағымдар мен шағымдардың болуы жалға алушымен шарттық қатынастарды тоқтатуға негіз болады.
12. Объектінің үй-жайларында және вокзал аумағында жарнамалық құрылымдарды станция әкімшілігінің жазбаша келісімінсіз орналастыруға жол берілмейді. Объектінің үй-жайларында және вокзал ғимаратының басқа аумақтарында жарнаманы орналастыруды келісу кезінде жарнамалық құрылымдарды орналастыруға тиісті тарифпен қосымша келісім жасалады.

Техникалық ерекшелік төлем терминалы

Төлем терминалы – өз-өзіне қызмет көрсету режимінде жеке тұлғадан төлем қабылдауды қамсыздандыратын аппараттық-бағдарламалық кешен.

Төлем терминалы арқылы төлеуге арналған:

ұялы байланыс оператор қызметін;

коммунальдық қызметті;

Интернат - провайдер қызметін;

банк несиесін жабуға;

жеке шотын толтыруға;

мемлекеттік бюджетке міндетті төлемдерге арналған.

Төлем терминалы негізгі екі түрге бөлінеді:

ғимараттағы төлем терминалы (еден, ендірілген, қабырғаға, столға қоятын).

Көшедегі төлем терминалы (қабырға, ендірілген және орнатылған бөлек тұратын тұрғылар).

Төлем терминалының құрамына металл немесе металды-пластикалық корпус, ендірілген компьютер, TFT монитор (әдетте вандалсенсорлы вандалдық төзімді экранмен), үздіксіз қорек құрылғы, купюр қабылдағыш, чектік принтер, фискальды тіркеуіш, пернетақта (сенсорлық экран болмас), GPRS модем, GSMантенна, күзет таймері және басқалар кіреді.

Төлем терминалдарын қондыруға арналған алаң/жай мүліктік жалдау шарты негізінде Жалға алушыға беріледі.

Техникалық ерекшелік Шеберхана үшін алаң

Жалға алушы қызметінің нысаны бойынша қызмет көрсетудің негізгі қағидалары болып – мақсатты, уақытылы, клиенттермен қарым-қатынасы мәдениетті және әдепті болуы тиіс.

Қызмет көрсетуді Жалға берушінің кәсіби дайындалған қызметкерлері жүзеге асырады. Прейскурант бағасы қазақ және орыс тілінде болуы тиіс.

Жалға алушы әрбір өнімге және қызметке арналған фискальды түбіртек клиентке беруге міндетті. POS терминалының қол жетімділігі құпталады.

Клиентке қызмет көрсетуші Жалға алушы қызметкерлері болуы керек:

-Жалға тапсырушымен келісілген, бірыңғай арнайы қызметтік киім киюге;

- АЖТ және Жалға алушының атауы қазақша және орысша көрсетілген төс белгілерімен болуға;

Ұқыпты және ақылды келбет көрінісінде болуы;

Техникалық ерекшелік шаштараз үшін алаң

1. Үй-жайлардың негізгі қызметі және/немесе "Шаштараз" нысанасы мақсатына сәйкес (бұдан әрі - Объект) халыққа қызмет ұсыну шаш күтімі бойынша (шаш қию, бұйра жасау, шаш бояу, мелирование және басқа да жұмыс түрлері отпен шаш қию, сақал, мұрт қыру және т. б.) көрсетумен қатар жабдықталған арнайы үй-жайда ілеспе қызмет көрсету болып табылады.

2. Алаң/үй-жай Жалдаушыға халыққа қызмет көрсетуді ұйымдастыру үшін, алаңдарды коммерциялық қызмет мүлкітік жалдау (жалға алуға) хаттамасына сәйкес конкурстың қорытындылары бойыншаа келісім- шарт негізінде беріледі.

3. Объектінің жұмыс тәртібін Жалға алушы жергілікті жағдайларды негізге ала отырып, өз бетінше белгілейді.

4. Объект Қазақстан Республикасының ҚР СТ 1525-2013 «Халыққа қызмет көрсету.Темір жол вокзалдарында жолаушыларға қызмет көрсету. Жалпы талаптар» тиісті талаптарына ұлттық стандартқа толығымен сәйкес келуі тиіс.

5. Объект санитарлық-техникалық құрылғылардың барлық түрлерімен жабдықталады: су құбырымен, ыстық және салқын су, кәріз, жылыту, желдету, электр қуатымен қамтылған резервтік жылытқыш міндетті түрде болуы керек. Ноу-хау қамтамасыз ететін Қазақстан Республикасының санитарлық-гигиеналық нормаларын сақтау құрылғыларымен қамтамасыз етуге жол беріледі.

6. Қосымша қызмет түрлерін: маникюр,педикюр, косметикалық қызмет, визажистің қызметін көрсетуге мүмкіндіктері бар.

7. Объект халыққа сапалы қызмет көрсету үшін жиһаздармен (шкаф, айна, орындықтар және т.б.) жабдықталуы тиіс және мынадай аймақтарға бөлінеді:

1) Шаштараз қызметін көрсету аймағы (кемінде 2 (екі) жұмыс орындары орналастырылады және арнайы жабдықтармен жабдықталады (жуу креслосы, шаштараз креслосы, маманның жұмыс орны, кептіргіш иликлимазон, аспаптарды арнайы сақтауға арналған арба, ауа рециркуляторы);

2) күту аймағы жайлы және сиымды болуға тиіс;

3) Маникюр және педикюр аймағы (жалға алушының қалауы бойынша). Маникюр және педикюр аймағы арнайы құрал-жабдықтармен жабдықталады (клиенттік-кресло педикюр рәсімі үшін, шебердің төмендетіп-жоғарылататын орындығы, аяққа арналған ванна және педикюрлік аппарат, маникюрлік құрал-жабдықтар (құрал-саймандар және стерильдеу үшін аппараты), маникюрге арналған үстел және шеберлер үшін орындық, қосымша жарық көзі, тырнақ өсіруде және модельдеуде кептіру үшін УК-шамдары

8. Объектінің Жиһаздары мен жабдықтары конструкциялары тұтас болуы тиіс, бүлінген жиһаздар мен жабдықтарды қолдануға жол берілмейді.

9. Объектінің барлық конструкциялары (жиһаз, жабдықтар және т. б.) қызметкерлер мен клиенттер үшін өмірі мен денсаулығына қауіпсіз болуы тиіс.

10. Объектіде сондай-ақ қызметкерлер мен клиенттердің мүліктерінің сақталуын қамтамасыз етуі тиіс.

11. Қызметтерді тиісті білімі және сертификаттары бар, кәсіби даярланған кадрлар ұсынуы тиіс.

12. Қызмет мемлекеттік және орыс тілдерінде жүргізілуі тиіс.

13. Жалға алушының қызметкерлері қызмет көрсеткенде:

- Жалға берушімен нысаны келісілген бірыңғай киім киуі;
- Жалға берушінің атауы бар және қазақ және орыс тілдерінде қызметкердің аты-жөнін көрсете отырып бейдждер тағу;
- тартымды және ұқыпты болу;

14. Объектіде шағымдар мен ұсыныстар кітабы міндетті түрде номерленіп тігілуі тиіс.

15. Темір жол вокзалы жолаушылары мен келушілердің тарапынан сапасыз, уақтылы және тиісті қызмет көрсетпеу мәселелері бойынша шағымдар болуы, жалға алушымен келісім-шарттық қарым-қатынастарды бұзу үшін негіз болып табылады.

16. Объектінің үй-жайларында және вокзал аумағында вокзал әкімшілігінің жазбаша келісімінсіз жарнамалық конструкцияларды орналастыруға жол берілмейді. Объектінің үй-жайларында және вокзал ғимаратының басқа аумақтарында жарнамалық конструкцияларды орналастыру үшін тиісті тариф жасалып қосымша келісім шартқа қол қояды.

17. Сыртқы ресімдеуде: маңдайшасында "Шаштараз" деп жұмыс уақытын көрсете отырып, қамтуы тиіс.