

*Приложение 3 к Правилам
предоставления в имущественный
наем (аренду) нежилых помещений*

Техническая спецификация

| № | Наименование объекта | Цель назначение передаваемых в найм (аренду) | Местонахождение | Площадь | Срок передачи в наем |
|----------|--|---|---|----------------|-----------------------------|
| 1 | НАО «Национальный научный кардиохирургический центр» (далее – НАО ННКЦ) | Кафетерий (бар) | г.Астана, пр.Туран, 38 1 этаж, Холл | 42,34 кв.м | 01 февраля 2023 года |

Раздел 2. Технические и качественные характеристики:

2.1 Потенциальный Наниматель должен руководствоваться совместным приказом Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические к требования объекта общественного питания», утвержденными приказом Министра здравоохранения РК от 23.04.2018 года №186, Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611.

2.2. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения. (Об утверждении Правил оказания государственной услуги "Выдача санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта высокой эпидемической значимости нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на объектах органов национальной безопасности Республики Казахстан" Приказ Председателя Комитета национальной безопасности Республики Казахстан от 21 июня 2022 года № 29/ке);

2.3. Осуществление производственного контроля согласно Приказу Министра национальной экономики Республики Казахстан от 6 июня 2016 года № 239. Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля"

- 2.4. Наличие документов о государственной регистрации (оригинал и/или копия);
- 2.5 Наличие предварительного, периодического и профилактического медицинского осмотра, допуска к работе, гигиенического обучения персонала, медицинских книжек на рабочем месте;
- 2.6. Соответствие требований к:
- содержанию и эксплуатации помещений, зданий, сооружений и оборудования объектов общественного питания,
 - условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации и утилизации пищевой продукции,
 - условиям труда, бытового обслуживания, медицинскому обеспечению и гигиеническому обучению персонала **согласно приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"**.
- 2.7. Согласие на соблюдение требований международных стандартов аккредитации JCI;
- 2.8. Обязательное наличие POS терминалов оплаты, терминал Kaspi QR, международные платежные системы Visa, MasterCard;
- 2.9.

Раздел 3. Прочие характеристики:

- 3.1 Рабочие время ежедневно с 08.30ч до 19.00ч с перерывом на обед 13.00ч до 14.00ч.
- 3.2 Устройство необходимых временных конструктивных изменений (перегородки, барьер и т.д.) устанавливаются с разрешения Наймодателя;
- 3.3 Коммунальные услуги (электроснабжения, водоснабжения) обеспечиваются приборами учета электроэнергии и воды за счет Нанимателя. Уборка арендованной площади осуществляется самим нанимателям;
- 3.4 Площадь оснащена необходимым для организации работы оборудованием и мебелью, которое является собственностью Наймодателя;
- 3.5 Соблюдение мер пожарной безопасности;
- 3.6 Наличие широкого ассортимента (количество) блюд. Предоставить меню (список предлагаемых блюд и напитков) с указанием цен и граммажа (выхода готовых блюд). Предоставить прейскурант цен на трех языках (казахский, русский, английский).

3.7 Наличие в штате обслуживающего персонала с опытом работы не менее 1 (одного) года.

3.8 Униформа персонала в едином стиле обязательна, чистая и выглаженная, наличие бейджа с именами обслуживающего персонала. Приветливый персонал, соблюдающий нормы этикета. Знание английского языка приветствуется (уровень – Pre-intermediate).

3.9 Обеспечить услугой «Еда и напитки на вынос» в соответствующей и удобной таре.

3.1.1 Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья должны осуществляться при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (декларации о соответствии, ветеринарные справки, акты экспертизы и т.д.).

3.1.2 Влажная уборка в арендуемом помещении должна проводиться не менее 2-х раз в день, а также поддержание чистоты.

Директор Департамента МТО

Мухаметжанов Г.К.