Приложение № 4

к договору № 01-04/\_\_\_\_\_\_ПЯ/\_\_\_\_

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

|  |
| --- |
| УТВЕРЖДЕНА  Приказом № 01-01/0219/19  от 23.10.2019 г.  **ИНСТРУКЦИЯ**  **по мерам пожарной безопасности для Субарендаторов в помещении ТЦ «Экодом»** |

1. **Общие положения**

1.1. Настоящая инструкция разработана с целью обеспечения пожарной безопасности в ТЦ «Экодом (далее - ТЦ)» и арендуемых помещениях (далее Помещениях) и является обязательной для исполнения всеми работниками Субарендатора, независимо от их образования, стажа работы в профессии.

**2. Порядок размещения и складирования предметов торговли, эксплуатации оборудования.**

2.1. В Помещении **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**:

- хранить горючие материалы, отходы, упаковку, товар на путях эвакуации.

- уменьшать ширину прохода между торговыми рядами, ведущими к эвакуационным выходам (ширина прохода должна быть не меньше ширины эвакуационного проема).

2.2. При эксплуатации вентиляционных систем **запрещается**:

- закрывать вытяжные каналы и отверстия товаром, упаковкой и материалами;

- хранить горючие жидкости и материалы ближе 0,5 м от воздуховодов.

2.3. При осуществлении деятельности в помещении **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- проводить огневые работы во время работы ТЦ;

- проводить огневые работы без согласования с Арендатором;

- курить на территории, в здании и во всех помещениях ТЦ;

- пользоваться электропроводкой с поврежденной изоляцией;

- закреплять электрические лампы с помощью веревок и ниток, подвешивать светильники и люстры непосредственно на электрических проводах, затемнять электролампочки с помощью горючих материалов;

- оставлять без присмотра включенные в сеть бытовые электроприборы за исключением холодильников, морозильников и других приборов, предназначенных для круглосуточной работы;

- иметь в торговых помещениях электрические приборы, не связанные с предпринимательской деятельностью (чайники, обогреватели, микроволновые печи и т.д.), за исключением случаев, когда установка таких приборов согласована с Арендатором;

- использовать в светильниках местного освещения (настольных лампах, торшерах, бра и т.п.) лампы накаливания, а также светильники с источником света, номинальная мощность которых выше допустимых значений, установленных в паспорте или техническом описании;

- складировать горючие материалы (упаковку, товар и проч.) над и под электрощитами и приборами сигнализации, загромождать подъезды и подступы к электрощитам, электросборкам;

- размещать горючие вещества (упаковку, товар, материалы и проч.) на расстоянии менее 0,5м. от электрических светильников;

- загромождать подходы к шкафам противопожарного водопровода, первичным средствам пожаротушения.

**3. Субарендатор обязан:**

3.1. Иметь документацию по пожарной безопасности (журналы инструктажей сотрудников, инструкции по мерам пожарной безопасности, журнал учета первичных средств пожаротушения (при наличии таковых), копии удостоверения и протокола о прохождении обучения лицом назначенным ответственным за пожарную безопасность или руководителем). Допускать к работе сотрудников только после прохождения ими инструктажа и обучения мерам пожарной безопасности, с фиксацией в соответствующем журнале. Инструктаж работников Субарендатора проводит их руководитель или лицо назначенное ответственным за пожарную безопасность и прошедшим обучение, не реже одного раза в полгода.

- в течение 3-х календарных дней, с момента подписания акта приема-передачи Помещения, ознакомить с данной инструкцией своих работников под роспись. При приеме на работу новых сотрудников ознакомление их с инструкцией производить перед их выходом на рабочее место.

- обеспечить участие работников в тренировках по эвакуации людей в случае пожара, проводимых Арендатором в ТЦ.

- обеспечить сохранность оборудования систем пожарной сигнализации, оповещения и управления эвакуацией, пожаротушения (пожарных кранов) и иных систем пожарной безопасности, установленных в Помещении.

- не заставлять оборудование системы пожарной сигнализации, системы оповещения и управления эвакуацией иных систем обеспечения пожарной безопасности товаром и упаковкой, рекламными баннерами, витринами и другим торговым оборудованием.

3.2. При подключении электрооборудования использовать только исправные штепсельные соединения заводского изготовления, не имеющих дефектов и мест не качественного присоединения электрических кабелей («скруток»).

3.3. При наличии в Помещении первичных средств пожаротушения (огнетушители, шкафы пожарных кранов, рукава, стволы) обеспечить их сохранность.

3.4. Обеспечить постоянный свободный доступ к огнетушителям и шкафам противопожарного водопровода в Помещении.Не заставлять шкафы противопожарных кранов товаром и упаковкой, рекламными баннерами, витринами и другим торговым оборудованием.

1. **Допустимое количество единовременно находящихся в помещении сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.**

4.1. Обеспечить хранение в Помещениях товара, сырья и материалов необходимо с учетом их пожароопасных физико-химических свойств (способность к окислению, самонагреванию и воспламенению при попадании влаги, соприкосновении с воздухом и др.).

4.2. Хранить в Помещениях веществ и материалов необходимо с учетом признаков совместимости и однородности огнетушащих веществ.

4.3. Хранить в Помещениях товар, упаковку, материалы необходимо с учетом свободного места в арендуемом помещении, не допуская захламления проходов и загромождения первичных средств пожаротушения и оборудования системы пожарной сигнализации, системы оповещения и управления эвакуацией (при их наличии в Помещении).

1. **Обязанности и действия сотрудников Субарендатора при обнаружении пожара или признаков возгорания и эвакуации.**

5.1 При обнаружении пожара или его признаков (дым, запах гари и др.) в арендуемом помещении лицо, ответственное за обеспечение пожарной безопасности, а так же любой работник Арендатора обязаны незамедлительно:

- сообщить о появлении признаков возгорания или пожаре в службу охраны ТК по телефонам **381-318, 381-418** (круглосуточно)

При этом необходимо:

• назвать себя и номер телефона, с которого делается сообщение, точный адрес и наименование объекта;

• место возникновения пожара;

5.1.1. Немедленно оповестить остальных работников и посетителей о пожаре, в том числе с помощью установленной системы оповещения, нажав извещатель пожарный ручной (ИПР), обозначенный знаком ПБ (Приложение № 1).

5.1.2. Зафиксировать в открытом положении все эвакуационные выходы из здания (при наличии в Помещении).

5.1.3. Быстро, без паники и суеты эвакуировать посетителей и работников из Помещения согласно плана эвакуации, не допуская встреч­ных и пересекающихся потоков людей.

5.1.4. Убедившись в эвакуации всех посетителей и покидая Помещение отключить все электроприборы, прикрыть за собой входные двери (жалюзи, рольставню), не закрывая их на ключ.

5.2. При получении сигнала оповещения об Эвакуации немедленно оповестить остальных работников и посетителей о пожаре.

5.2.1. Зафиксировать в открытом положении все эвакуационные выходы из Помещения (при наличии в Помещении).

5.2.2. Быстро, без паники и суеты эвакуировать посетителей и работников из Помещения согласно плану эвакуации, не допуская встреч­ных и пересекающихся потоков людей.

5.2.3. Убедившись в эвакуации всех посетителей и покидая Помещение отключить все электроприборы, прикрыть за собой входные двери (жалюзи, рольставни), не закрывая их на ключ.

С инструкцией ознакомлен и экземпляр получил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /

|  |  |
| --- | --- |
| **Арендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. | **Субарендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. |

Приложение1

к Инструкции «По мерам пожарной

безопасности для Арендаторов в ТЦ «Экодом»

**Знаки пожарной безопасности**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Знак** | **Смысловое значение** | **Внешний вид** | **Порядок применения** |
| 1. | Описание: http://www.mchs.gov.ru/upload/site1/znaki_pb/Mb1.bmp | Кнопка включения средств и систем пожарной автоматики | Форма: КВАДРАТ  Фон: КРАСНЫЙ  Символ: БЕЛЫЙ | Используется для обозначения места ручного пуска установок пожарной сигнализации, противодымной защиты и пожаротушения; места (пункта) подачи сигнала пожарной тревоги |
| 2. | Описание: http://www.mchs.gov.ru/upload/site1/znaki_pb/Mb15.bmp | Огнетушитель | Форма: КВАДРАТ  Фон: КРАСНЫЙ  Символ: БЕЛЫЙ | Используется для обозначения места нахождения огнетушителя |
| 3. | Описание: http://www.mchs.gov.ru/upload/site1/znaki_pb/Mb16.bmp | Пожарный кран | Форма: КВАДРАТ  Фон: КРАСНЫЙ  Символ: БЕЛЫЙ | Используется для обозначения места нахождения пожарного крана |
| 4. | Описание: http://www.mchs.gov.ru/upload/site1/znaki_pb/Mb24.bmp | Запрещается курить | Форма: КРУГ  Фон: БЕЛЫЙ  Символ: ЧЕРНЫЙ  Контур и диагональ: КРАСНЫЕ | Используется, когда курение может стать причиной пожара |
| 5. | Описание: http://www.mchs.gov.ru/upload/site1/znaki_pb/Mb25.bmp | Запрещается пользоваться открытым огнем и курить | Форма: КРУГ  Фон: БЕЛЫЙ  Символ: ЧЕРНЫЙ  Контур и диагональ: КРАСНЫЕ | Используется, когда открытый огонь или курение могут стать причиной пожара |
| 6. | Описание: http://www.mchs.gov.ru/upload/site1/znaki_pb/Mb26.bmp | Место курения | Форма: КРУГ  Фон: СИНИЙ  Символ: БЕЛЫЙ | Используется для обозначения места курения |
| 7. | Описание: http://www.mchs.gov.ru/upload/site1/znaki_pb/Mb4.bmp | Эвакуационный (запасный) выход | Форма: ПРЯМОУГОЛЬНИК  Фон: ЗЕЛЕНЫЙ  Символ: БЕЛЫЙ | Используется для обозначения дверей эвакуационных выходов |
| 8. | Описание: http://www.mchs.gov.ru/upload/site1/znaki_pb/Mb6.bmp  Описание: http://www.mchs.gov.ru/upload/site1/znaki_pb/Mb6_1.bmp | Дверь эвакуационного выхода | Форма: КВАДРАТ  Фон: ЗЕЛЕНЫЙ  Символ: БЕЛЫЙ ФОСФОРЕСЦИРУЮЩИЙ | Используется для обозначения дверей эвакуационных выходов |
| 9. | Описание: http://www.mchs.gov.ru/upload/site1/znaki_pb/Mb8.bmp  Описание: http://www.mchs.gov.ru/upload/site1/znaki_pb/Mb8_1.bmp | Направление к эвакуационному выходу | Форма: ПРЯМОУГОЛЬНИК  Фон: ЗЕЛЕНЫЙ  Символ: БЕЛЫЙ | Используется на путях эвакуации для указания направления движения к эвакуационному выходу |
| 10. | Описание: http://www.mchs.gov.ru/upload/site1/znaki_pb/Mb9.bmp  Описание: http://www.mchs.gov.ru/upload/site1/znaki_pb/Mb9_1.bmp | Направление к эвакуационному выходу (по лестнице вниз) | Форма: ПРЯМОУГОЛЬНИК  Фон: ЗЕЛЕНЫЙ  Символ: БЕЛЫЙ ФОСФОРЕСЦИРУЮЩИЙ | Используется на путях эвакуации при движении по лестнице вниз |
| 11. | Описание: http://www.mchs.gov.ru/upload/site1/znaki_pb/Mb28.bmp  Описание: http://www.mchs.gov.ru/upload/site1/znaki_pb/Mb29.bmp | Направление эвакуации | Форма: КВАДРАТ  Фон: ЗЕЛЕНЫЙ  Символ: БЕЛЫЙ ФОСФОРЕСЦИРУЮЩИЙ | Используется на путях эвакуации совместно со знаком 4 для обозначения направления к эвакуационному выходу |

|  |  |
| --- | --- |
| **Арендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. | **Субарендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. |

Приложение № 5

к договору № 01-04/\_\_\_ПЯ/\_\_

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

**Продуктовая ярмарка «ЭкоРынок»**

**ПРАВИЛА ВНУТРЕННЕГО РАСПОРЯДКА.**

**Хабаровск 2022 г.**

**Содержание**

1. **Общие положения……………………………………………………………………………...3**
2. **Правила работы Субарендаторов, осуществляющих торговую деятельность на**

**Продуктовой ярмарке «ЭкоРынок»……………………….………………………………..3**

1. **Внутриобъектовый режим………………………………………………………………….…7**
2. **Порядок работы торгового зала………………………………………………………………8**
3. **Порядок передачи и пользования ключом от Объекта, имеющего конструктивный**

**элемент (входную группу)……………………………………………………………………..8**

1. **Ответственность Субарендатора и Арендатора……………………………………………9**
2. **Порядок пропуска лиц в Торговый центр…………………………………………………..10**
3. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**
   1. Продуктовая ярмарка **«**ЭкоРынок**» (далее ПЯ «**ЭкоРынок**»)** открыта для посетителей ежедневно, кроме 1 января - выходной день. О дополнительных выходных днях Субарендатор уведомляется письменно, не позднее, чем за три дня.

Первый понедельник каждого месяца - санитарный день, продуктовая ярмарка закрывается для посетителей в 18-00 ч. местного времени.

Первый вторник месяца после проведения санитарного дня и проведения дезинсекции, продуктовая ярмарка открывается для посетителей с 9:00 ч. местного времени.

1.2. Режим работы Субарендаторов **ПЯ «ЭкоРынок»** устанавливается: с 8.30 до 20-00 часов с понедельника по воскресенье.

В указанные часы Субарендатору необходимо обеспечить работу арендуемого Объекта для покупателей. Закрытый доступ на Объект в рабочие часы считается нарушением, за которое предусмотрены штрафные санкции.

1.3. Все взаимоотношения между Субарендатором и Арендатором (запросы, согласования, разрешения, предложения, претензии и прочее) производятся исключительно в письменной форме, за исключением заявки на устранение неполадок Оборудования.

1.4. Субарендаторы не вправе устанавливать свой режим работы на территории **ПЯ «**ЭкоРынок**».** В случае необходимости закрытия обособленного Объекта торговли (магазина, торговой точки) во время работы, Субарендаторы обязаны вывесить объявление с информацией для покупателей о причинах и периоде закрытия Объекта, а в случае закрытия Объекта более чем на 2 часа рабочего времени, помимо объявления для посетителей, письменно известить Арендатора.

1.5. Права Субарендаторов определяются соответствующими законодательными актами, Правилами торговли, правилами внутреннего распорядка **ПЯ «ЭкоРынок»** и договором субаренды арендуемого Объекта.

1.6. Арендатор несет ответственность за организацию торговой деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами по осуществлению торговой деятельности, а также обеспечение необходимых условий для нормального функционирования **ПЯ «**ЭкоРынок**».**

1.7. Субарендатор, в целях скорейшего разрешения текущих вопросов, вправе назначить ответственное лицо из числа своих сотрудников. Для этого необходимо предоставить в Администрации доверенность (Приложение № 6) к договору субаренды или доверенность другой формы, где четко определены полномочия представителя) на ответственное лицо, наделенное соответствующими полномочиями.

**2. ПРАВИЛА РАБОТЫ СУБАРЕНДАТОРОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ТОРГОВУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НА ПРОДУКТОВОЙ ЯРМАРКЕ «ЭКОРЫНОК»**

Лица, осуществляющие торговую деятельность на **Продуктовой ярмарке «**ЭкоРынок**»**  обязаны:  
2.1. Осуществлять торговую деятельность в соответствии с:

* Законом «О защите прав потребителей»;
* ФЗ от 28.12.2009 N 381-ФЗ (ред. от 31.12.2014) «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации»;
* ФЗ № 54 «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации»;
* Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации»;
* Санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3.5.021-94, СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03"Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» и т.д.;
* ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ;
* Законом РФ от 14 мая 1993 г. N 4979-I «О ветеринарии»;
* Приказа Минсельхоза России от 27.12.2016г. № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»;
* Приказа Минсельхоза России от 18.12.2015г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»;
* Постановлением Правительства Хабаровского края от18.06.2016г «Об утверждении порядка организации на территории Хабаровского края ярмарок и продажи товаров (выполнения работ, оказания услуг) на них»;
* и другим действующим законодательством Российской Федерации и нормативными актами Правительства Хабаровска и Мэра города.

2.2. Содержать Объект в чистом, опрятном состоянии, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил.

2.3. Обеспечить уборку всего Объекта, включая витрины, торговое оборудование, продаваемые товары, рекламные вывески и иное имущество, расположенное на Объекте. **Уборка Объекта производится строго вне часов работы ПЯ «ЭкоРынок».**

2.4. Нахождение Субарендаторов, сотрудников Субарендатора с уборочным инвентарем в общественных зонах **ПЯ «ЭкоРынок»** строго запрещено с 8.30 ч. до 20:00 ч.

2.5. Субарендаторы обязаны проинструктировать своих сотрудников о необходимости соблюдения чистоты и порядка в туалетах. Строго запрещено сливать в раковины пищевые отходы и любые жидкости, способствующие засорению слива и повреждению поверхностей сантехнического оборудования.

Сотрудникам Субарендатора запрещается осуществлять забор и/или слив грязной воды в туалетах, образовавшейся в результате уборки помещений после 8.30 ч. и до 20:00 ч.

2.6. **Относиться к покупателю компетентно, вежливо, доброжелательно вне зависимости от его социального статуса.**

2.7. Бережно относится к имуществу Арендатора. Не допускать, демонтаж, повреждение или изменение проектных решений, автоматической пожарной сигнализации, электрических систем и оборудования, систем отопления, вентиляций и кондиционирования, электропроводки и электроустановочных изделий. Не допускать установку дополнительного инженерного оборудования, бытовых приборов, без согласования с Арендатором.

2.8. Не позднее месяца после передачи объекта в субаренду по акту приема-передачи, Субарендатор должен установить вывеску на/над Объектом. Макет вывески и размеры подлежат письменному согласованию с Арендатором до её изготовления.

Наличие вывески не освобождает Субарендатора от обязанности расположить на Объекте информационной таблички с указанием информации о продавце, её отсутствие считается нарушением настоящих правил.

2.9. Субарендатору запрещается производство шумовых работ в рабочее время продуктовой ярмарки.

2.10. Строго соблюдать режим работы Продуктовой ярмарки, установленный настоящими правилами.

2.11. Установленное торговое оборудование в арендуемых помещениях Субарендаторов не должно ограничивать доступ дежурного персонала к инженерным системам помещения.

2.12. Весы, установленные на Объекте (торговом месте/в павильоне) должны быть визуально доступны для покупателя, табло электронных весов не должно быть закрыто товаром, упаковкой или другими посторонними предметами. Весы должны ежегодно проходить поверку, что подтверждается документом.

2.12. На арендуемом Объекте Субарендатору и сотрудникам Субарендаторов запрещается:

* + реализация и хранение легковоспламеняющихся, огнеопасных, взрывоопасных предметов;
  + реализация и хранение огнестрельного, газового и пневматического оружия,
  + реализация взрывчатых, ядовитых и радиоактивных веществ;
  + хранение и реализация наркотиков;
  + реализация других товаров, запрещенных к свободной торговле законодательством РФ;
  + реализация других товаров, несоответствующих ассортиментному перечню (Приложение № 3 к договору аренды) согласованного с Арендатором;
  + курение, употребление спиртных напитков;
  + содержать животных и птиц,
  + держать зловонные и скоропортящиеся вещества и товары;
  + использование конструкции подвесного потолка (при наличии) для подвешивания каких-либо предметов;
  + принимать пищу;
  + сидеть в присутствии покупателя, если покупатель стоит;
  + читать книги, газеты, заниматься рукоделием, рисовать;
  + наводить макияж, приводить прическу в порядок;
  + вести неслужебные разговоры на рабочем месте, нецензурно выражаться, спорить, выяснять отношения с другими продавцами и т.п.;
  + пользоваться бытовыми электрическими приборами в личных целях (электрочайники, термопот (поттеры) и т.п.), неисправными электрическими приборами (адаптерами, зарядными устройствами и т.п.).
  + нарушать правила товарного соседства.

2.13. При осуществлении торговли Субарендатор обязан иметь на торговом месте следующий комплект документов, формирующийся в зависимости от юридического статуса Субарендатора и специфики его торговой деятельности:

* + договор субаренды на торговое место (или его копию),
  + копию приказа о назначении ответственного за пожарную безопасность на арендуемом Объекте, если Субарендатор делегирует свои полномочия иному лицу,
  + при наличии на Объекте систем вентиляции и кондиционирования воздуха - копию приказа о назначении ответственного за эксплуатацию систем вентиляции и кондиционирования воздуха, или копию договора со специализированной организацией на техническое обслуживание систем вентиляции и кондиционирования воздуха,
  + свидетельство о регистрации Субарендатора в качестве субъекта предпринимательской деятельности (или его копию),
  + лицензию (или ее копию) на торговлю определенными группами товаров (если ее получение предусмотрено действующим законодательством),
  + документ, подтверждающий поверку весов,
  + сертификат соответствия (качества) реализуемых товаров (или его копию) либо иной документ, подтверждающий качество реализуемых товаров,
  + сертификат безопасности (или его копию) реализуемых товаров (в случаях, установленных действующим законодательством),
  + документы, подтверждающие происхождение реализуемых товаров,
  + согласованный ассортиментный перечень реализуемых товаров с ЦГСЭН (или его копию);
  + личные медицинские книжки единого образца с необходимыми отметками для продавцов и другие документы, подтверждающие состояние здоровья продавцов по установленным для торговли медицинским показаниям (в случаях, установленных действующим законодательством),
  + иные документы, наличие которых необходимо при осуществлении торговли в соответствии с действующим законодательством (журнал регистрации и инструктажа по пожарной безопасности*,* журналрегистрации и инструктажа по техники безопасности, ж**урнал учета проведения очистки и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха на Объекте и т.д.)**.

2.14. При осуществлении торговли на арендуемом Объекте Субарендатор должен:

* + иметь информацию для покупателей в соответствии с действующим законодательством (правильно оформленные ценники на реализуемый товар, аннотации, содержащие информацию о товаре на русском языке, маркировку товара, ассортиментный перечень реализуемых товаров и т.п.). Не допускать использование написанных от руки или небрежно оформленных объявлений и др. информации, находящиеся на столах и стендах. А также иметь пакет нормативных документов (книгу отзывов и предложений, контрольно-кассовый журнал и т.д.).
  + иметь упаковочный материал.

2.15. Арендатор имеет право проверять наличие любых документов, необходимых для осуществления торговой деятельности на **ПЯ «ЭкоРынок», продукцию, реализуемую на Объекте, а также выполнение требований и правил, установленных законодательством РФ в сфере торговли. Субарендатору необходимо обеспечить доступ к Объекту и не препятствовать проверкам сотрудниками Арендатора** в области Правил торговли и санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания.

**2.16. Субарендатор обязан выполнять правила пользования зоной разгрузки товара:**

2.16.1. Ввоз продукции через главные входы здания **ПЯ «ЭкоРынок» запрещен.**

2.16.2. Завоз товаров осуществляется участниками ярмарки **ежедневно с 07.00 ч. до 14.00 ч.,** **в пятницу** **с 07.00 ч. до 16.00 ч.** Все поставки и завоз любых грузов на ПЯ **«**ЭкоРынок**»** либо из неё, осуществляются только через зону разгрузки товара.

2.16.3. Запрещается парковка (в любое время) вдоль главных дорог, подъездных путей, объездных дорог, на тротуаре. Разрешается парковать автомобили только в специально отведенных зонах (Приложение № 8).

2.16.4. Зона разгрузки товара на Продуктовой ярмарке **«**ЭкоРынок**»** имеет 4 проема, а также 1 двери для завоза товара, выгруженного на открытой территории зоны разгрузки.

2.16.5. Время разгрузки товара не должно превышать 15 минут на одно транспортное средство. По истечении данного времени транспортное средство должно освободить разгрузочный проем, проехав на временную стоянку.

2.16.6. В случае если водитель транспортного средства выполняет функции грузчика, и не успевает освободить разгрузочный проем в течение указанного в п. 2.15.5. времени, то ему необходимо:

2.16.6.1. Выгрузить товар на телегу и откатить его на специальную площадку.

2.16.6.2. Освободить разгрузочный проем, оставив транспортное средство на временной стоянке.

2.16.7. При загрязнении разгрузочного проема во время погрузо-разгрузочных работ Субарендатор обязан устранить загрязнение непосредственно сразу после его использования.

2.16.8. Для выполнения погрузо-разгрузочных работ на территории ПЯ «ЭкоРынок» предоставляются телеги и паллеты.

Для соблюдения санитарных норм и правил паллеты имеют маркировку, соответствующую виду продукции: М – охлажденное мясо, Д – для остальной продукции в упаковке; телеги имеют маркировку: М – охлажденное мясо, Р – рыба (охлажденная, мороженная), О – овощи/фрукты, Д – для остальной продукции в упаковке. Использование телег должно строго соответствовать маркировке.

2.16.9. Обязан соблюдать грузоподъемность телеги при завозе продукции, которая не должна превышать 130 кг., при превышении веса продукции Субарендатор обязан использовать гидравлическую тележку (рохля), грузоподъемность которой рассчитана до 1,5 тонны.

2.16.10. Паллеты и телеги используются только для погрузо-разгрузочных работ и доставки товара до торгового места на территории ПЯ «ЭкоРынок». Время использования паллет и телег не должно превышать: для охлажденного мяса – 30 мин, для остальной продукции – 15-20 мин.

2.16.11. После использования паллет и телег Субарендатор обязан вернуть их в зону разгрузки и привести их в первоначальный вид (убрать загрязнения) с использованием разрешенных средств.

2.16.12. Субарендатор обязан предъявить представителю Арендатора сопроводительные документы на продукцию вне зависимости от наличия документов, подтверждающих качество товара в автоматизированной системе учета. Продукция Субарендатора, поступившая в зону разгрузки Продуктовой ярмарки, без наличия соответствующих документов, подтверждающих качество товара: ветеринарного свидетельства, сертификатов соответствия качества продукции, декларации, документы, подтверждающие происхождение товара, маркировки, не будет допушена к реализации на арендуемый Объект.

2.17. В случае если Субарендатор использует музыкальное оформление на Объекте, а также размещает рекламные ролики, они не должны быть слышны за пределами арендуемого Объекта.

2.18. Если арендуемый Объект Субарендатора не имеет ограждающих конструкций в виде элементов здания, перегородок по периметру магазина, ему запрещается использовать звуковое оформление магазина.

2.19. Субарендатор обязан каждый **первый понедельник месяца** проводить на территории ПЯ «ЭкоРынок» **санитарный день** в соответствии с инструкцией по подготовке Объекта к санитарному дню и проведению дезинсекции на ПЯ «ЭКОРЫНОК»

2.20. При транспортировке, хранении и реализации товара Субарендатор и его сотрудники должен соблюдать правила товарного соседства и обеспечить необходимый температурный режим хранения товара.

**2.21. На территории ПЯ «ЭкоРынок» запрещается реализация продукции:**

* без наличия качественного удостоверения (для продукции российского производства), сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;
* с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (или листов-вкладышей);
* при отсутствии необходимых условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения;
* мяса без ветеринарного клейма, условно годного мяса и мясопродуктов;
* непотрошеной птицы, за исключением дичи, яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, а также с загрязненной скорлупой, с пороками (красюк, туман, кровяное кольцо, большое пятно, миражные), с насечкой, "тек", "бой", утиных и гусиных яиц;
* творога, изготовленного из непастеризованного молока, молока и сливок с повышенной кислотностью (самоквас);
* консервов, имеющих дефекты: бомбаж, хлопуши, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированных, с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение) и др.;
* загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов;
* дефростированных и повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья;
* домашнего приготовления;
* с истекшими сроками годности;
* нерасфасованной и неупакованной, кроме групп продуктов, определенных законодательством Российской Федерации;
* без наличия на этикетке (листе-вкладыше) информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, а также нормативной и технической документации;
* в грязную тару покупателя и печатную макулатуру.

**3. ВНУТРИОБЪЕКТОВЫЙ РЕЖИМ**

3.1. Все лица при обнаружении признаков возгорания, задымления, затопления или других чрезвычайных ситуаций обязаны немедленно сообщить о случившемся дежурному Службы охраны, а также принять меры по тушению пожара и оказанию первой помощи пострадавшим.

3.2. В случаях обнаружения фактов, свидетельствующих о возникновении чрезвычайной или аварийной ситуации (задымление, пожар, порыв систем отопления, водоснабжения и т.п), а также поступлении информации о возникновении чрезвычайной или аварийной ситуации от третьих лиц, Арендатор, в лице его Представителя, начальник караула или начальник службы охраны ПЯ **«**ЭкоРынок**»** обязаны немедленно довести указанную информацию до Субарендатора по телефону, указанному в п. 3.12 договора и получить от него сведения о сроках прибытия Субарендатора или его Представителя.

3.3. На территории запрещается:

* проводить без предварительного письменного согласования администрации фото-, кино- видеосъемки;
* загромождать территорию, основные и запасные входы (выходы), зону разгрузки строительными и другими материалами, товаром и торговым оборудованием, которые затрудняют эвакуацию людей, материальных ценностей и препятствуют ликвидации возгорания, а также способствуют закладке взрывных устройств;
* совершать действия, нарушающие установленные режимы функционирования технических средств охраны и пожарной сигнализации.

**4. ПОРЯДОК РАБОТЫ ТОРГОВОГО ЗАЛА**

4.1. Открытие и закрытие торгового залов перед началом и по окончанию работы ПЯ «ЭкоРынок» производится согласно установленному режиму работы (п.1.2). В случае нахождения на территории Субарендатора покупателя, производящего покупку на момент закрытия торгового места, представитель Субарендатора должен закрыть торговое место только после того как покупатель завершит покупку и выйдет из торгового зала.

4.2. Субарендатор обязан покинуть ПЯ **«**ЭкоРынок**»** не позднее одного часа после окончания работы ярмарки. Если Субарендатору необходимо оставаться на Арендуемом Объекте во внеурочное время, для передачи смены, учета товарно-материальных ценностей, замены и/или пополнения ассортимента, уборки, обучения персонала, оформления витрин или для какой-либо иной цели, Субарендатор должен письменно согласовать пребывание сотрудников более чем час, после закрытия ярмарки с Арендатором, с указанием дополнительного времени пребывания и планируемых работ.

4.3. Субарендатор обязан при покидании Объекта проверить его на предмет отсутствия посторонних лиц и обеспечить надлежащее, исправное состояние своего арендуемого Объекта в соответствии с требованиями пожарной безопасности:

* выключенное освещение и электрические приборы;
* отсутствие горючего мусора, образовавшегося в процессе работы (упаковочная бумага, полиэтилен, коробки и т.д.).

4.4. При наличии конструктивного элемента (входной группы: рольставни, двери) Субарендатор при покидании Объекта обязан убедиться в их исправности и удостовериться в том, что они надежно закрыты. Субарендатор обязан предоставить списки сотрудников, имеющих право снимать/ставить под охрану Объект (Приложение № 9). Запись о сдаче Объекта под охрану, снятии Объекта с охраны производится в специальном журнале при личном присутствии сдающего (вскрывающего) Объект.

4.5. Арендатор обеспечивает охрану периметра Объекта от незаконного проникновения во внерабочее время посредством ведения видеонаблюдения, в рабочее время за сохранность хранящегося внутри арендуемого Объекта имущества (товара) Арендатор ответственности не несет.

4.6. Территория Продуктовой ярмарки **«**ЭкоРынок**»**, оснащена камерами видеонаблюдения с фиксацией видеозаписей для мониторинга проблемных мест в режиме реального времени и возможностью работы с архивом записей. Записи камер видеонаблюдения могут быть скопированы и переданы только по запросу правоохранительных органов. Доступ посторонних лиц в помещение, где установлены мониторы видеонаблюдения, запрещен.

**5. ПОРЯДОК ПЕРЕДАЧИ И ПОЛЬЗОВАНИЯ КЛЮЧОМ ОТ ОБЪЕКТА, имеющего конструктивный элемент (входную группу).**

5.1. Порядок передачи ключей от Объекта Субаренды

5.1.1. На основании подписанного акта приема-передачи Объекта, имеющего конструктивный элемент (входную группу). Арендатор или его Представитель передает Субарендатору или его представителю один экземпляр ключей от входной группы арендуемого Объекта. Второй экземпляр ключей в присутствии Субарендатора или его представителя помещается в тубус и опечатывается печатью Субарендатора. Данный комплект ключей может быть использован в порядке и в случаях предусмотренных п.5.2.1., 5.2.4. настоящих Правил.

5.2.Возникновение чрезвычайных или аварийных ситуаций.

5.2.1. К чрезвычайным или аварийным ситуациям относятся задымление, пожар, порыв систем отопления, водоснабжения и т.п.

5.2.2.В случаях обнаружения фактов, свидетельствующих о возникновении чрезвычайной или аварийной ситуации, а также поступлении информации о возникновении чрезвычайной или аварийной ситуации от третьих лиц, начальник караула или начальник службы охраны ПЯ **«**ЭкоРынок**»** обязаны немедленно довести указанную информацию до законных представителей по телефону, указанному в п. 3.12 договора и получить от них сведения о сроках прибытия для вскрытия помещения.

5.2.3.В случаях оперативного прибытия законных представителей Субарендатора (в течение 5-15 минут) и отсутствия явных признаков ущерба имуществу, вскрытие помещения производит законный представитель Субарендатора.

5.2.4.В случае невозможности оперативного прибытия законного представителя, а также в случаях нанесения явного ущерба имуществу, вскрыть помещение имеет право комиссия в составе:

* начальника службы охраны ПЯ **«**ЭкоРынок**»** или старшего смены ПЯ **«**ЭкоРынок**»**;
* одного сотрудника смены охраны ПЯ **«**ЭкоРынок**»;**
* дежурного технического персонала;
* дежурного сотрудника или электромонтера по ремонту и обслуживанию электрооборудования ЦРП (отдел главного энергетика).

5.3. В случае возникновения ситуации, указанной п. 5.2.4. Субарендатор обязан прибыть на Объект в течение 2 (двух) дней или прислать своего Представителя для помещения ключа в тубус и повторного опечатывания Объекта.

**6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СУБАРЕНДАТОРА И АРЕНДАТОРА**

6.1. Контроль за соблюдением в местах проведения ярмарки санитарных правил и норм, а также, требований действующего законодательства РФ в сфере торговли, осуществляется контролирующими и надзорными органами в пределах своей компетенции и Арендатором.

6.2. В случае выявления по результатам проверки нарушения санитарных правил и норм, а также требований действующего законодательства РФ в сфере торговли и условий настоящего Договора составляется предписание о выявлении нарушений (Приложение 7). В предписании прописывается факт нарушения, меры, которые должны быть приняты для устранения нарушений и срок устранения. Предписание о выявлении нарушений подписывается сотрудником Арендатора (администрации ПЯ **«**ЭкоРынок**»**), проводившим проверку, и сотрудником Субарендатора, осуществляющим торговую деятельность, сотрудником охраны и сотрудником отдела эксплуатации в зависимости от характера нарушения. Оригинал предписания передается Субарендатору, копия передается сотруднику Субарендатора, присутствующему при проведении проверки.

Оригинал предписания передается Субарендатору, копия передается сотруднику Субарендатора, присутствующему при проведении проверки, за исключением случаев нарушения пунктов, касающихся Пожарной безопасности, электробезопасности и складирования твердых коммунальных отходов.

6.3. В случае нарушения условий настоящего Договора начисляются штрафные санкции в следующих размерах:

6.3.1. Нарушение п.2.2.4 настоящего Договора в размере – 3000,00 (три тысячи) руб.

6.3.2. Нарушение п.2.2.12, 2.2.13 настоящего Договора в размере – 1000,00 (одна тысяча) руб.

6.3.3. Нарушение п.2.2.19, 2.2.20, 2.2.21 настоящего Договора в размере – 1000,00 (одна тысяча) руб.

6.3.4. Нарушение п.2.2.22 настоящего Договора в размере – 3000,00 (три тысячи) руб.

6.3.5. Нарушение п.2.2.25 настоящего Договора в размере – 1000,00 (одна тысяча) руб. за каждый автомобиль за каждый факт нарушения. Подтверждением факта нарушения п. 2.2.25 договора является акт, подписанный сотрудником Арендатора и начальником службы безопасности ТЦ «ЭкоДом» или лицом его замещающим, к акту в обязательно порядке прикладывается фото отчет.

6.3.6. Нарушение п.2.2.26 настоящего Договора в размере – 1000,00 (одна тысяча) руб.

6.3.7. Нарушение п. 2.2.34, 2.2.37, 2.2.38 настоящего Договора в размере – 1000,00 (одна тысяча) руб. за одну номенклатурную единицу.

6.3.8. Нарушение п.2.2.39 настоящего Договора в размере – 5000,00 (пять тысяч) руб. за одну номенклатурную единицу. За каждое повторное нарушение п. 2.2.39. договора размер штрафных санкций увеличивается на 5000,00 (пять тысяч) руб. за одну номенклатурную единицу от первоначальной суммы.

6.3.9. Нарушение п.2.2.40, 2.2.44, 2.2.47 настоящего Договора в размере – 500,00 (пятьсот) руб.

6.3.10. Нарушение п.2.2.41, 2.2.42, 2.2.43, 2.2.53 настоящего Договора в размере – 1000,00 (одна тысяча) руб.

6.3.11. Нарушение п.2.2.45 настоящего Договора в размере – 10000,00 (десять тысяч) руб. за каждого продавца.

6.3.12. Нарушение п.2.2.48 настоящего Договора в размере – 1000,00 (одна тысяча) руб.

за каждого сотрудника.

6.3.13. Нарушение п.2.16.1. настоящих Правил в размере – 1000,00 (одна тысяча) руб. за каждый факт нарушения.

6.3.14. Нарушение п.2.16.7. – 2.16.11. настоящих Правил в размере – 500,00 (пятьсот) руб. за каждый факт нарушения.

6.3.15. Нарушение п. 2.19 настоящих правил внутреннего распорядка (Приложение №5) настоящего Договора в размере:

– 5000 (пять тысяч) руб. - первое нарушение за не сданное сотруднику ПЯ «ЭКОРЫНОК» торговое место в соответствии с требованиями, указанных в приложении № 10.

– 15 000 (пятнадцать тысяч) руб. за второе нарушение,

– 25 000 (двадцать пять тысяч) руб. за третье нарушение.

6.3.16. Нарушение п.2.21 настоящих Правил в размере – 1000,00 (одна тысяча) руб. за одну номенклатурную единицу.

6.4. Штраф подлежит оплате в течение 5 (пяти) календарных дней с момента выставления счета на его оплату. Подтверждением факта нарушения является предписание о выявлении нарушений.

6.5. В случае выявления факта ненадлежащего вида и поведения у сотрудника Субарендатора, осуществляющего торговую деятельность, сотрудник администрации ярмарки незамедлительно уведомляет об этом Субарендатора по телефону, указанному в п. 3.12 договора и приостанавливает торговую деятельность Субарендатора на Объекте до принятия Субарендатором необходимых мер.

6.6. В случае причинения ущерба имуществу Арендатора, происшедшего по вине Субарендатора, последний возмещает его в полном объеме в соответствии с действующим законодательством.  
6.7. Арендатор не несет ответственности за качество продаваемого Субарендаторами товара.  
6.8. Взаимоотношения Покупателей с Субарендаторами в отношении порядка расчетов, обмена и возврата некачественных товаров регулируются в соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей». За нарушение прав Покупателей Продавец несет ответственность, предусмотренную Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей».

6.9. Субарендаторы несут ответственность за допущенные нарушения правил торговли, санитарных правил, норм и требований иных нормативно-правовых документов.

7. **ПОРЯДОК** **ПРОПУСКА ЛИЦ В ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР**

7.1. Проход сотрудников и работников Субарендатора на ПЯ «ЭкоРынок» ТЦ «ЭкоДом» до его открытия происходит на основании proxy-карты (дистанционного электронного пропуска).

7.2. Для получения Субарендатор должен предоставить для оформления данные о количестве proxy-карт и номере Объекта (торгового места/павильона). Оформление и выдача proxy-карт Субарендатору происходит на основании предоставленной информации по письменному заявлению.

В случае утери/поломки proxy-карты, выдача новой производится только на основании письменного заявления с указанием номера утерянной/пришедшей в негодность proxy-карты. Пришедшая в негодность proxy-карта сдается Арендатору.

7.3. Допуск на ПЯ «ЭкоРынок» осуществляется на основании предоставленного Субарендатором списка работников, имеющих право допуска на ПЯ «ЭкоРынок» до открытия торгового центра и утвержденного начальником ОУ ПЯ «ЭкоРынок» при наличии санитарной книжки и/или документа, удостоверяющий личность, предъявляемыми на пункте пропуска.

7.4. Санитарная книжка, Документ, удостоверяющий личность, предъявляются дежурному службы охраны, находящемуся на входе здания при необходимости прохода в ТЦ «ЭкоДом» до его открытия, а при наличии на Объекте конструктивного элемента (входной группы) так же при снятии торговой точки с охраны в комнате Службы охраны.

7.5. Для проведения ночных работ на арендуемом Объекте сотрудники Субарендаторов допускаются по ранее согласованному списку с Арендатором. Перемещение сотрудникам Субарендаторов по торговому залу во время ночных работ категорически запрещено, передвижение по торговому залу в случае необходимости осуществляется только в присутствии сотрудника службы охраны, по предварительному звонку (тел.: 381-498)

С настоящим приложением ознакомлен(а) и обязуюсь соблюдать:

|  |  |
| --- | --- |
| **Арендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. | **Субарендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. |

Приложение № 6

к договору № 01-04/\_\_\_\_\_\_ПЯ/17

от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_

## Форма

## [**ДОВЕРЕННОСТЬ**](http://blanker.ru/doc/doverennost-general) **№\_\_\_\_\_**

г. Хабаровск «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(полное наименование юридического/физического лица, соответствующее учредительным документам)

В лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

(ФИО Руководителя)

действующего на основании\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование документа, номер)

Уполномачивает\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Фамилия, Имя, Отчество)

паспорт: серия \_\_\_\_\_\_№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ выдан “\_\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_г.,

подпись, которого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ удостоверяю, представлять интересы в отношении с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, вести необходимую переписку (подписывать заявки на проведение ремонтно-восстановительных работ, заявку на проведение сан. технических, электрических работ, принимать/отдавать, документы, письма, счета, акты оказания услуг и т.д.), касающуюся обеспечения работы торговой точки/магазина, расположенного на территории Продуктовой ярмарки «ЭкоРынок».

Доверенность выдана сроком на \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) год/лет.

Руководитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Подпись) (Фамилия)

М.П.

|  |  |
| --- | --- |
| **Арендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. | **Субарендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. |

Приложение № 7

к договору № 01-04/\_\_\_\_ПЯ/\_\_

от «\_\_»\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

**Форма предписания о выявленных нарушениях**

Предписание

**Дата «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года, время «\_\_\_\_\_\_\_» ч. «\_\_\_\_\_\_\_» мин.**

**Торговое место № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; Субарендатор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;**

Нами (мною) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должности, ФИО лиц уполномоченных выдавать предписание) в присутствии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(должности, ФИО представителя субарендатора)

**Предмет нарушения условий договора:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Требования Арендатора по устранению нарушений:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Установлен срок устранения нарушений:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Представитель (представители) Арендатора:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(расшифровка подписи)

Предписание составлено в 2-х экземпляров,

один экземпляр предписания получен\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(расшифровка подписи представителя Субарендатора), дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| **Арендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. | **Субарендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. |

Приложение № 8

к договору № 01-04/\_\_\_\_\_\_ПЯ/\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_г.

.

**Схема расположения специализированных зон и площадок**

**Места парковки транспорта сотрудников Субарендатора**

**Специально-оборудованная площадка для складирования твердых коммунальных отходов**



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Арендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. | **Субарендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. |  |  |

**Приложение № 9**

к договору № **01-04/\_\_\_\_ПЯ/\_\_**

**от «\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_ г.**

**ФОРМА**

кому\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Список работников, имеющих право снимать/ставить под охрану Объект субаренды, производить сверку показаний приборов учета потребления электрической энергии, с правом подписи акта о фактическом размере потребленной электроэнергии, который является основанием для предъявления счетов к оплате.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО, контактный телефон)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО, контактный телефон)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО, контактный телефон)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО, контактный телефон)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись, печать)

|  |  |
| --- | --- |
| **Арендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. | **Субарендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. |

Приложение № 10

к договору № **01-04/\_\_\_\_ПЯ/\_\_**

**от «\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_ г.**

Инструкция по подготовке Объекта к санитарному дню и проведению дезинсекцию на ПЯ «ЭКОРЫНОК»

**Санитарный день** – это периодически назначаемый день проведения общей уборки и дезинфекции на предприятии (в учреждении).

Дезинсекция**—**это комплекс мер, направленных на борьбу с насекомыми.

Санитарный день проводится 1 раз в месяц в первый понедельник месяца.

После проведения санитарного дня производится дезинсекция помещений и торговых мест.

**Режим работы в санитарный день для субарендаторов:**

**Первый понедельник месяца**

*с 8.30. до 18.00 в обычном режиме*

*с 18-01ч.- проведение санитарной уборки*

**Первый вторник месяца**

*с 8-30ч. до 9-00ч. – проведение уборки после дезинсекции*

*с 9.00ч. до 20.00 в обычном режиме*

**Режим работы ПЯ в санитарный день для посетителей ПЯ «ЭКОРЫНОК»:**

*Понедельник с 8.30ч. до 18-00ч.*

*Вторник с 9-00 ч. до 20.00ч.*

1. **Субарендатор обязан:**
   1. Провести в санитарный день уборку торгового места с разрешенными дезинфицирующими средствами с 18:00 ч., а именно:
   2. Влажная уборка стен и пола, также за торговым и холодильным оборудованием
   3. Влажная уборка холодильников и ларей (включая по необходимости разморозку)
   4. Влажная уборка рекламных вывесок
   5. Влажная уборка труднодоступных мест
   6. Очистить все поверхности от жирового налета
   7. Освободить торговое место от мусора и упаковочного материала

1.8. Исключить доступ насекомых к воде (закрыть краны, вытереть насухо раковину, закрыть сливное отверстие), ведрам и контейнерам (держать в закрытом виде)

1.9. Освободить пол торгового места от любого вида складирования и продуктов питания

* 1. Вынести продукты, товар или плотно закрыть или упаковать в мешки
  2. Раздевальные шкафы, морозильные лари, торговое оборудование отодвинуть от стен.
  3. Освободить нижние полки торгового оборудования от товара.
  4. При наличии конструктивного элемента (входной группы: рольставни, двери) освободить максимально стены от торгового оборудования по периметру, освободить нижние полки торгового оборудования от товара. Торговое место под охрану не сдается, рольставни и двери остаются открытыми. Охрана торгового места будет осуществляться с помощью видеонаблюдения.
  5. **Субарендаторы овощной лавки дополнительно** проводят уборку на объекте общего пользования (зона разгрузки).

1.15.**Субарендаторы мясной лавки** обязаны выполнить следующие работы в санитарный день:

* + 1. Осуществить уборку торговых мет и мест общего пользования от мусора;

1.15.2. Вынести мусор;

* + 1. Раздевальные шкафы отодвинуть от стен;
    2. Произвести влажную уборку рекламных вывесок;
    3. Колоды для разруба мяса плотно обмотать пленкой.

**В случае не выхода для осуществления торговли в первый понедельник месяца, субарендаторы мясной лавки обязаны в воскресенье предшествующее первому понедельнику месяца выполнить вышеуказанные работы.**

* 1. Обеспечить доступ лиц, проводящих дезинсекцию к подсобным помещениям (если они есть)
  2. **Порядок принятия торгового места:**

1.17.1. **Субарендатор обязан** после проведения уборки торгового места, согласно настоящей инструкции, пригласить сотрудника отдела управления Продуктовой ярмарки по тел.: **281-549** с целью зафиксировать выполненные субарендатором требования, указанные в п. 3 настоящей инструкции на готовность торгового места к дезинсекции, с занесением записи в Журнал о принятии торгового места под подпись с двух сторон.

1.17.2. В случае если торговое место не сдано под подпись, согласно настоящей инструкции, то начисляются штрафные санкции согласно п.6.3.15 настоящих «Правил внутреннего распорядка» (Приложение № 5).

1. **Арендатор обязан:**
   1. Закрыть ПЯ «ЭКОРЫНОК» в 18:00ч, уведомив покупателей заранее о санитарном дне.
   2. Охрана ограничивает доступ на территорию ПЯ «ЭКОРЫНОК» посетителей в 17-45 ч.
   3. Холодильные шкафы, расположенные вдоль стен, развернуть на 45 градусов
   4. Демонтировать крышки напольных и настенных кабель - каналов, произвести чистку кабель-каналов.
   5. Очистить жироуловители.
   6. Очистить конденсаторы, двигатели, электрические блоки холодильного оборудования.
   7. Демонтировать защитные панели с холодильных витрин, шкафов.
   8. Сотрудник отдела управления Продуктовой ярмарки обязан прибыть в течение 15 минут и принять торговое место Субарендатора с отметкой в Журнале о сдачи/приемке на готовность торгового места к проведению дезинсекции, где проставляются подписи с двух сторон.
   9. Провести санитарную обработку поддонов, телег, помещений в рыбной лавке (моечная) и мясной лавки, служебных помещений, холодильных камер (клининг).
2. После проведения санитарной уборки специализированная организация проводит дезинсекцию торговых мест и мест общего пользования в торговом зале и служебных помещениях.

**Первый вторник месяца после проведения санитарного дня**

**и проведения дезинсекции**

1. **Субарендатор обязан с 8:30ч до 9:00:**

4.1.Провести влажную уборку до открытия ПЯ «ЭкоРынок» с видимой поверхности пола, с лицевых поверхностей торгового оборудования, где может попасть препарат, а затем моют все эти поверхности мыльно-содовым раствором. **Обязательно мытье поверхностей после проведения дезинсекции водой с содой и моющем средством в местах соприкосновения с продуктами и руками.**

**ЗА ТОРГОВЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ, РАСПОЛОЖЕННОЕ ВДОЛЬ СТЕН, ВЛАЖНАЯ УБОРКА НЕ ПРОИЗВОДИТСЯ.**

1. **Арендатор обязан с 8:00 ч до 11:00 ч:**
   1. Произвести монтаж защитных панелей на холодильные витрины, шкафы
   2. Произвести монтаж крышек напольных и настенных кабель-каналов
   3. Подвинуть холодильное оборудование к стене
   4. Помыть поддоны, телеги мыльно-содовым раствором.

С настоящим приложением ознакомлен(а) и обязуюсь соблюдать:

|  |  |
| --- | --- |
| **Арендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. | **Субарендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. |

Приложение № 11

к договору № **01-04/\_\_\_\_ПЯ/\_\_**

**от «\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_ г.**

**Требования к оформлению магазинов и торговых мест на ПЯ «ЭКОРЫНОК»**.

**1. Дизайн проект, должен в себя включать:**

- ситуационный план

- план с размерами каждого элемента

- разрезы с указанием всех высот

- визуализация,

- вывеска с указанием материала, размеров и способа крепления

- освещение

- схема выкладки товара

- описание (по монтированию, освещению, материалам, функциональное наполнение).

**При разработке дизайн проекта:**

- запрещено использовать глухие перегородки в витрине, блокирующие вид на интерьер магазина

- колонны в границах фасада декорировать в соответствии с дизайн концепцией бренда

- не допускается крепление оборудования (стеллажей) к несущим конструкциям здания сверлением или пристрелкой.

**2. Требования к проектным решениям:**

2.1. проектная документация на помещение, строительные конструкции, инженерное оборудование, должна предоставляться вместе с сертификатами соответствия пожарной безопасности на материалы.

2.2. к неторговым помещениям в магазине по признаку их назначения, должен быть выполнен расчет категорирования помещений по степени пожарной опасности

2.2.1. помещение для приемки, хранения и подготовки товаров к продаже (склад);

2.2.2. технологические помещения

**3. Требования к отделочным материалам ФЗ № 123:**

Отделка стен и потолков торговых залов производиться из негорючих материалов: материалы группы горючести НГ, класс горючести КМ0:

3.1. Облицовка стен однослойная или двухслойная из гипсоволокнистых КНАУФ-суперлистов (ГВЛ)на стальном каркасе серии С663, С623. Заделка стыков плит КНАУФ шпаклевочной смесью КНАУФ-Унифлот

- влагостойкие решения КНАУФ с Аквапанель в помещениях с влажным и мокрым режимом эксплуатации

- СКЛ-панели (НГ)

- Стекло магнезитовый лист (НГ)

- Стеклообои (НГ)

- Керамогранит (НГ)

- Негорючие стеновые панели СМЛ Премиум Акрил (КМ0)

3.2. В случаях необходимости устройства перекрытия помещения потолками допускается устройство потолка типа «Грильято» (ячейка не менее 100\*100мм.) при условиях беспрепятственного доступа к имеющимся инженерным коммуникациям.

При устройстве сплошного потолка потребуется устройство систем пожарной сигнализации и пожаротушения.

**4. Лакокрасочные составы для отделки должны соответствовать требованиям**:

- Образует пожаробезопасное покрытие с классом пожарной опасности КМ0 по негорючему основанию

- Водостойкое покрытие. После высыхания можно мыть неабразивными, дезинфицирующими моющими средствами. Сертификат соответствия на лакокрасочные составы должен быть получен только в системе обязательной сертификации, в нем должен быть указан класс пожарной опасности материала. Кроме того в соответствии с п. 12 Постановления Правительства РФ №55 от 19.01.1998 сертификат соответствия должен быть заверен в установленном порядке (подписью и печатью поставщика или продавца с указанием его контактов).

**5. Требования к электросетям и электрооборудованию:**

Электрические сети и электрооборудование должны соответствовать следующим требованиям:

- иметь сертификаты для использования на территории РФ и сертификаты пожарной безопасности;

- кабельная продукция должна соответствовать ГОСТ 31565-2012, таблица №2 и иметь маркировку «нг- HF» (не выделяющие при горении коррозионно-активных продуктов);

- электробытовые приборы должны иметь степень защиты не ниже IP-21.

1. **Требования к инженерно-техническим решениям:**

Основное технологическое оборудование – указывается тип и основные характеристике по укрупненной номенклатуре.

Проект направляется на согласование в следующих форматах:

- doc, docx, odt – для документов с текстовым содержанием, не включающим формулы;

- pdf - для документов с текстовым содержанием, в том числе включающим формулы и (или) графические изображения, а так же документов с графическим содержанием.

С настоящим приложением ознакомлен(а) и обязуюсь соблюдать:

|  |  |
| --- | --- |
| **Арендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. | **Субарендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. |

Приложение № 12

к договору № 01-04/\_\_\_\_\_\_ПЯ/\_\_

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

**ФОРМА**

|  |
| --- |
| **АКТ**  об установлении факта нарушения условий договора субаренды |

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г. г. Хабаровск

Мною, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность, фамилия, инициалы сотрудника Арендатора)

в присутствии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность, фамилия, инициалы сотрудника службы охраны ТЦ «ЭкоДом»)

на основании протокола № \_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. и факта фото/видео фиксации составлен настоящий акт о нарушении пункта \_\_\_\_ договора № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Настоящий акт является основанием для выставления штрафных санкций согласно условиям договора.

Приложение:

1. Копия протокола №\_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

2. Фото отчет.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| (должность сотрудника Арендатора) |  | (подпись) |  | (расшифровка подписи) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| (должность сотрудника службы охраны ТЦ «ЭкоДом») |  | (подпись) |  | (расшифровка подписи) |
|  |  |  |  |  |
| Настоящий акт составил: |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| (должность) |  | (подпись) |  | (расшифровка подписи) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **Арендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. | **Субарендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. | |  |  | |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение № 13  к договору № 01-04/\_\_\_\_\_\_ПЯ/\_\_  от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. |

**Руководство по эксплуатации холодильного оборудования**

1. Общие положения.

2. Общие характеристики оборудования.

3. Правила эксплуатации оборудования.

4. Порядок действия при возникновении неполадок.

**1.  Общие положения**

1.1.  Холодильное оборудование, находящееся в эксплуатации должно быть в технически исправном состоянии.

1.2.  Запрещается складировать товары, загромождать посторонними предметами любые части холодильного оборудования.

1.3.  Содержать холодильное оборудование в чистоте.

1.4.  Хранить товар при температуре, соответствующей данной группе товара.

1.5. Перед началом эксплуатации оборудования снять с него защитную пленку и обработать поверхности бытовым моющим средством. Не допускается применение чистящих и дезинфицирующих средств, содержащих в составе хлор, твердые абразивные вещества, кислоты и соду.

1.6. Продолжительность срока службы оборудования и безопасность его в работе зависит от соблюдения правил эксплуатации.

1.7. Заводская настройка обеспечивает оптимальный режим работы оборудования.

1.8. Ежемесячное техническое обслуживание оборудования производится Арендатором.

Внимание: настройки контроллера заблокированы, перенастройка контроллера осуществляется только представителями Арендатора.

**2. Общие характеристики оборудования**

2.1. Эксплуатация прилавка холодильного среднетемпературного («рыба на льду») ПЧС 1,25/0,85

2.1.1 Прилавок предназначен для презентации, выкладки и продажи свежей рыбы и обеспечивает сохранение продуктов в диапазоне температур полезного объёма 0…-20 С .

**Прилавок не предназначен для длительного хранения.**

В конце каждого рабочего дня прилавок освобождается от продукции, очищается ото льда и моется с применением нейтральных моющих средств.

2.2 Эксплуатация витрины холодильной Илеть низкотемпературная ВХН – 1,2.

2.2.1 Витрина предназначена для презентации, выкладки и продажи продуктов в диапазоне температур полезного объёма не выше -160 С .

2.2.2. Перед тем как начать загрузку охлаждаемого объема изделия продуктами необходимо включить оборудование в сеть и дождаться, когда температура внутри достигнет требуемой величины.

2.2.3. Высота выкладки продуктов должна быть не выше линии загрузки – 150 мм от поддона, а расстояние до ограждения витрины по периметру не менее 40 мм.

2.2.4. Оборудование загружать охлажденными продуктами. Между продуктами оставлять промежутки не менее 1 см, для циркуляции воздуха.

2.2.5. **Запрещается загораживать щиток испарителя и воздуховоды у переднего стекла, перегружать оборудование.**

2.2.6. При невыполнении требований нарушается циркуляция воздуха, эксплуатационные характеристики оборудования ухудшаются, что может привести к порче пищевых продуктов, а также к выходу из строя самой витрины.

**Витрина не предназначена для хранения продукции.**

В конце каждого рабочего дня вся продукция должна быть помещена в оборудование, предназначенное для длительного хранения (холодильные камеры, холодильные шкафы, лари.

2.3 Эксплуатация прилавка холодильного среднетемпературного (мясной) ПХС 1,0/0,85

2.3.1. Прилавок предназначен для презентации, выкладки и продажи свежего мяса в диапазоне температур полезного объёма 0…+50 С на высоте до 50 мм.

Выкладка свежего мяса на прилавке холодильном среднетемпературном (мясном) ПХС 1,0/0,85должна составлять не более 4 часов.

По истечении этого времени продукция должна быть помещена в холодильную камеру.

2.4. Эксплуатация ларей (МЛК,МЛП).

2.4.1. Ларь предназначен для продажи и хранения ранее замороженных пищевых продуктов.

2.4.2 Перед включением, ларь рекомендуется протереть влажной тряпкой.

2.4.3. Температура ларя устанавливается регулируемым термостатом.

2.4.4. Допустимая высота загрузки товара не должна превышать уровня, указанного на торцевой внутренней стенке ларя. В случае отсутствия указанной линии, расстояние от верхнего слоя товаров должно быть не менее 10 см. Это расстояние предусматривается для обеспечения максимальной границы температуры -180 С.

2.4.5. В процессе эксплуатации ларя происходит образование слоя инея, что является естественным следствием работы ларя. При достижении толщины слоя 2 – 4 см следует произвести размораживание камеры ларя**. Отключите ларь от сети! Продукты из ларя переместите в холодное место. Деревянным скребком, осторожно, соскребите иней и лед. Никогда Не пользуйтесь металлическими предметами.**

2.4.6. После размораживания произвести мойку ларя нейтральным моющим средством, затем промыть его чистой теплой водой, насухо вытереть мягкой тряпкой и оставить открытым до полного высыхания.

2.5. Эксплуатация витрины холодильной Илеть среднетемпературная ВХС-1,5.

2.5.1. Витрина предназначена для презентации, выкладки и продажи продуктов в диапазоне температур полезного объёма от 0 до 70 С. Возможно краткосрочное хранение в течение не более 12 часов.

2.5.2. Перед тем как начать загрузку охлаждаемого объема изделия продуктами необходимо включить оборудование в сеть и дождаться, когда температура внутри достигнет требуемой величины.

2.5.3. Высота выкладки продуктов должна быть не выше линии загрузки – 150 мм от поддона, а расстояние до ограждения витрины по периметру не менее 40 мм.

2.5.4. Оборудование загружать охлажденными продуктами. Между продуктами оставлять промежутки не менее 1 см, для циркуляции воздуха.

2.5.5. Запрещается загораживать щиток испарителя и воздуховоды у переднего стекла, перегружать оборудование.

2.5.6. При невыполнении требований нарушается циркуляция воздуха, эксплуатационные характеристики оборудования ухудшаются, что может привести к порче пищевых продуктов.

**Витрина не предназначена для хранения продукции.**

В конце каждого рабочего дня вся продукция должна быть помещенв в оборудование, предназначенное для длительного хранения (холодильные камеры, холодильные шкафы, лари.

2.6. Эксплуатация шкафа холодильного среднетемпературного 0,7 СК.

2.6.1. Шкаф холодильный обеспечивает хранение продуктов в диапазоне температур полезного объёма от 0 до 70 С.

2.6.2. Перед тем как начать загрузку охлаждаемого объема изделия продуктами необходимо включить оборудование в сеть и дождаться, когда температура внутри достигнет требуемой величины.

2.6.3. Оборудование загружать охлажденными продуктами. Между продуктами оставлять промежутки не менее 1 см, для циркуляции воздуха.

2.6.4. Запрещается застилать полки-решетки бумагой, пленкой или другими плотными материалами. При невыполнении требований нарушается циркуляция воздуха, эксплуатационные характеристики оборудования ухудшаются, что может привести к порче пищевых продуктов.

2.6.5. Во время работы оборудования компрессор периодически останавливается для оттаивания испарителя. В момент оттаивания температура в охлаждаемом объеме может повыситься, что не является дефектом.

2.6.6. Компрессор оборудования работает циклично, выключаясь при достижении заданной температуры, и включаясь при повышении ее на 2-30 С. Контроллер показывает среднюю температуру охлаждаемого объема.

**3. Правила эксплуатации оборудования.**

3.1. Осуществлять наблюдение за температурой охлаждаемого объема.

3.2. Наблюдать за состоянием оборудования, его правильной загрузкой, системой отвода конденсата.

3.3. Производить удаление конденсата из поддона для сбора конденсата.

3.4. **Не реже 1 раза в неделю производить промывку оборудования нейтральным моющим средством, затем промыть его чистой теплой водой и насухо вытереть мягкой тряпкой, после чего оставить его на ночь с открытыми створками и дверками для проветривания.**

**Внимание: промывка оборудования производится при отключении его от электрической сети. Включение оборудования в сеть производится на следующее утро.**

**4. Порядок действия при возникновении неполадок.**

4.1. В случае выхода оборудования из строя или нарушения параметров его работы немедленно оповестить Арендатора по тел. 281-549. По результатам осмотра оборудования и /или выполнения работ делается соответствующая запись в журнале и/или составляется соответствующий акт.

4.2. В случаях повреждения оборудования по вине Субарендатора или посетителями ПЯ немедленно оповестить представителя Арендатора по тел. 281-549. По результатам осмотра оборудования и /или выполнения работ делается соответствующая запись в журнале и/или составляется соответствующий акт.

4.3. В случаях повреждения оборудования по вине Субарендатора последний компенсирует затраты Арендатора, связанные с проведением его ремонта.

**КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

**1. Производить самостоятельную регулировку параметров температурного режима.**

**2. Нарушать целостность пломб.**

**3. Производить какие либо изменения в конструкции оборудования.**

**4. Передвигать, переставлять оборудование, без согласования с Арендатором.**

**5. Самостоятельно проводить ремонт оборудования.**

**Не соблюдение настоящего руководства ведет к некорректной работе оборудования и выходу его из строя. При выходе из строя оборудования, при отсутствии доказанной вины Арендатора, ответственность за порчу и потерю товарного вида продукции несет Субарендатор.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Арендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. | **Субарендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. |  |

Приложение № 14

к договору № 01-04/\_\_\_\_ПЯ/\_\_

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_2017 г.

**Руководство по эксплуатации торгового оборудования**

**Содержание:**

1. **Общие положения.**
2. **Правила эксплуатации торгового оборудования.**
3. **Правила эксплуатации накопителя с весами и накопителя с плоскостью под камень.**
4. **Правила эксплуатации накопителя под фрукты.**
5. **Правила эксплуатации колоды для рубки мяса.**
6. **Порядок устранения неполадок.**
7. **Общие положения.**

Торговое оборудование представляет собой:

* 1. Прилавки расчетно-кассовые П2629 ПН-0,7/0,85, ПН-УН неохлаждаемые. Предназначены для демонстрации и продажи мясных и прочих продуктов, в том числе полуфабрикатов.
  2. Накопитель под фрукты.
  3. Накопитель с весами.
  4. Накопитель с плоскостью под камень.
  5. Колода. Предназначена для рубки мяса.

1. **Правила эксплуатации торгового оборудования.**
   1. Перед началом эксплуатации рабочую поверхность обработать бытовым моющим средством. Недопустимо применять чистящие и дезинфицирующие средства, содержащие в составе хлор, твердые абразивные вещества, кислоты и соду.
   2. Максимально равномерно распределенная нагрузка на прилавок расчетно-кассовый П2629 Илеть 600 составляет на полку 48 кг., на столешницу 40 кг., на переднюю полку 27 кг.
   3. Максимально равномерно распределенная нагрузка на прилавок расчетно-кассовый Илеть 700 составляет на столешницу 50 кг.
   4. Следует избегать попадания на поверхность оборудования цемента, строительных растворов, солей, прочих загрязнений, а также контакта с другими металлами и сплавами.
   5. Режущие инструменты из стали могут оставлять царапины на поверхности оборудования из нержавеющей стали.
   6. Все эти факторы увеличивают риск коррозии оборудования.
2. **Правила эксплуатации накопителя под фрукты.**

3.1. Максимально равномерно распределенная нагрузка на накопитель составляет на полку 40 кг.

3.2. Следует избегать ударов по поверхности полок, во избежание поломки.

3.3. Не допускать намокания поверхности полок.

1. **Правила эксплуатации накопителя с весами и накопителя с плоскостью под камень.**

4.1. Максимально равномерно распределенная нагрузка на накопитель составляет на полку 50 кг.

4.2. Следует избегать ударов по поверхности полок, во избежание поломки.

4.3. Не допускать намокания поверхности полок.

1. **Правила эксплуатации колоды для рубки мяса.**

5.1. Колода для разруба мяса ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически колоду спиливают и остругивают.

**6. Порядок устранения неполадок.**

6.1. В случае выхода оборудования из строя или нарушения параметров его работы немедленно оповестить Арендатора по тел. 281-549, с одновременно подачей письменной заявки в отдел управления ПЯ «ЭкоРынок» по проведению восстановительных работ. Арендатор со слов Субарендатора делает соответствующую запись в Журнале «Замечания о неисправности движимого и недвижимого имущества субарендаторов ПЯ «ЭкоРынок». По результатам осмотра оборудования и/или выполнения работ делается соответствующая запись в журнале и/или составляется соответствующий акт.

6.2. В случаях повреждения оборудования по вине Субарендатора или посетителями ПЯ немедленно оповестить представителя Арендатора по тел. 281-549, Арендатор со слов Субарендатора делает соответствующую запись в Журнале «Замечания о неисправности движимого и недвижимого имущества субарендаторов ПЯ «ЭкоРынок». По результатам осмотра оборудования и /или выполнения работ делается соответствующая запись в журнале и/или составляется соответствующий акт.

6.3. В случаях повреждения оборудования по вине Субарендатора последний компенсирует затраты Арендатора, связанные с проведением его ремонта.

|  |  |
| --- | --- |
| **Арендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. | **Субарендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. |

Приложение № 15

к договору № 01-04/\_\_\_\_\_ПЯ/\_\_

от «\_\_»\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

**Руководство по эксплуатации производственно-хозяйственного инвентаря и имущества общего пользования.**

**1. Правила эксплуатации одноручного смесителя.**

Поворотом рукоятки вверх/вниз и по горизонтали на 110 градусов производится пуск, остановка и регулирование количества и температуры струи воды.

**2. Правила эксплуатации двуручных смесителей**

Поворотом рукояток по часовой и против часовой стрелок производится пуск, остановка и регулирование количества и температуры струи воды.

**3. Правила эксплуатации шкафчика для одежды.**

Для открытия и закрытия двери вставить ключ в замочную скважину и повернуть по часовой и против часовой стрелок на 180 градусов. Не допускается использования шкафчика для хранения продуктов питания, взрывоопасных и огнеопасных веществ.

**4. Правила обслуживанию рукомойников и моечных ванн (изделия из нержавеющей стали)**

Мытье и чистка производится не абразивными средствам, с помощью моющих средств, предназначенных для обработки изделий из нержавеющей стали. Частота мойки по мере загрязнения и в обязательном порядке по окончании работ.

**5.Правила эксплуатации автоматического генератора льда.**

5.1.Не снимать панели и решетки.

5.2.Не класть в аппарат посторонних предметов.

5.3. Не использовать бак сбора льда для охлаждения или хранения пищи и напитков.

5.4. Не трогать аппарат мокрыми руками.

**6. Порядок действия при возникновении неполадок.**

6.1. В случае выхода оборудования из строя или нарушения параметров его работы немедленно оповестить Арендатора по тел. 281-549, Арендатор со слов Субарендатора делает соответствующую запись в Журнале «Замечания о неисправности движимого и недвижимого имущества субарендаторов ПЯ «ЭкоРынок». По результатам осмотра оборудования и /или выполнения работ делается соответствующая запись в журнале и/или составляется соответствующий акт.

6.2. В случаях повреждения оборудования по вине Субарендатора или посетителями Продуктовой ярмарки немедленно оповестить представителя Арендатора по тел. 281-549, Арендатор со слов Субарендатора делает соответствующую запись в Журнале «Замечания о неисправности движимого и недвижимого имущества субарендаторов ПЯ «ЭкоРынок». По результатам осмотра оборудования и /или выполнения работ делается соответствующая запись в журнале и/или составляется соответствующий акт.

6.3. В случаях повреждения оборудования по вине Субарендатора последний компенсирует затраты Арендатора, связанные с проведением его ремонта.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Арендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. | **Субарендатор**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  м.п. |  |  |