

**Csongrád, Öregvár utca 34 szám alatt - / 5745 Hrsz. / - meglévő épületben
élelmiszerbolt kialakítása
Technológiai leírás.**

Előzmény: A szóbanforgó ingatlanon lévő épület a 19 században épült, pontos évszámról nincs információ.

A halászház által épített 1 szoba, konyha és kamra helyiségből álló házak a Tisza partján épültek.

A szóbanforgó műemlék épület az Önkormányzat tulajdona, jelenleg használaton kívül van. Korábban „kézműves „ házként működött.

Az ingatlan közművel ellátott, de az épület közművek nélküli.

Jelenleg fűtése nem megoldott

Az épület hasznosítása, ezáltal állagának megóvása, de elsősorban a nagyrészt idősek által lakott terület ellátása érdekében élelmiszerbolt kialakítását tervezi az Önkormányzat.

Üzemeltető: Piroskavárosi Szociális és Rehabilitációs Foglalkoztató Nonprofit Kft.

6640 Csongrád, Szent Imre u. 19.

Az élelmiszerboltban árusítandó termékek:

- alapvető élelmiszerek
- felvágottak, szárazáru / helyszínen történő kiméréssel /
- sajtok / helyszínen történő kiméréssel /
- tej, csomagolt tejtermékek
- csomagolt húskészítmények
- kenyér, pékáru
- száraztészták
- fűszerek
- konzervek
- csomagolt édességek
- italféleségek
- háztartási és vegyiáru
- mirelit áru
- dobozott tojás / olyan nagykereskedésből származó termék, amely hűtést nem igényel /

A hűtést igénylő termékek részére megfelelő kapacitású hűtők lesznek elhelyezve.

Dolgozói létszám: 2 fő

Nyitvatartás: január hó 1-től – április hó 30-ig 7 – 11 óra között

szeptember hó 1-től december 31-ig

május hó 1-től, augusztus 31-ig 7 - 20 óra között

Az áru beszerzése, áruszállítás és a raktárak feltöltési útvonala.

Az áru beszállítása nagykereskedők által fog történni. Max 1 – 1,5 tonnás gépkocsikkal

Az üzlet és a raktárak kis alapterületéből adódóan, gyakoribb áruszállításra van szükség.

A raktározás és áruszállítás technológiája:

Az illatosáru részére külön-külön raktár lett tervezve.

A hentesáru, sajtóféleségek a hűtőpultban és a pult alatti hűtőben elhelyezhető mennyiségben kerülnek beszerzésre, amely termékek szállítása kizárólag nyitás előtt történik.

A raktárban elhelyezett mélyhűtőláda a mirelit termékek háttérhűtője lesz.

A raktárba történő beszállítás saját telekről történik

Az ingatlanra a kocsik beállása biztosítva van.

Árusítás:

Vásárlók az udvar felől közelíthetik meg az élelmiszerboltot.

Az árusítás részben hagyományos, részben önkiszolgáló jelleggel fog megvalósulni.

A bevásárló kosarak a pénztárhoz és csomagoló pulthoz kapcsolódó területen nyernek elhelyezést. 8-10 db bevásárlókosár lesz biztosítva.

A bevásárlók így „körforgalomszerűen” vissza is hozzák a bevásárló kosarakat.

A kosarak tisztítása szükség szerinti gyakorisággal, de naponta egy alkalommal törléssel lesz biztosítva.

A csemege áru, szárazáru és sajtféleségek kiszolgálása az eladó által fog történni.

A felvágottak és a „szárazáru” szeletelése a hűtőpultsor mögött lévő munkaasztalon fog történni, elektromos üzemű szeletelőgéppel.

A felvágottak és a sajtok a hűtőpulton belül elválasztásra kerülnek egy plexi beépítésével.

A hűtőpulton kerül elhelyezésre a vonalkódos, digitális kijelzésű öntapadós címkét nyomtató mérleg.

A hűtőpultnál használt eszközök kétmedencés hideg-melegvízzel ellátott mosogatóban lesznek elmosva.

A vevők kérésére a kenyér szeletelése is itt történik.

A pultnál dolgozó részére hideg- melegvízzel ellátott kézmosó van tervezve.

Déligyümölcs és tojás árusítás:

Az árusítás önkiszolgáló rendszerben történik. A vásárlók a termékeket külön-külön zacskókba helyezik.

Személyi higiénia:

A dolgozók részére öltöző egység külön épületben van biztosítva. öltözőszekrények, WC, hideg- melegvízzel ellátott kézmosó. Mindkét dolgozónak az utcai ruha részére részére 1- 1 öltöző szekrény lett tervezve, valamint a munkaruha részére is külön öltözőszekrény lesz biztosítva. Az üzlethelyiségben külön szekrény lesz a téli időszakban meleg felsőruha / mellény / és külön cipő tárolására a kb. 5,0 m-re lévő szoc. egység használatakor.

Takarítás:

Takarítószeres és eszközök tárolása biztosítva van, valamint hideg-meleg vízzel ellátott falikút lesz felszerelve. Az üzlet takarítása szükség szerinti gyakorisággal, de legalább naponta egy alkalommal történik. Minden kézmosó mellett kézfertőtlenítő-adagoló is felszerelésre kerül.

Az üzlet minden dolgozója érvényes egészségügyi lappal kell hogy rendelkezzen.

A kereskedelmi egységben dolgozók az előírásnak megfelelő képesítéssel kell hogy rendelkezzenek.

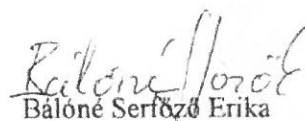
Műszaki kialakítás:

A vásárlótér és kiszolgálótér padlóburkolatát csúszásmentes kivitelben kell elkészíteni.

A kiszolgálópult mögötti egy részen 2,10 m magasságig világos színű csempeburkolat készül.

A kétmedencés eszközmosogató, a falikút, valamint a kézmosó mögötti részen 1,50 m magasságig lesz csempeburkolat.

Szeged. 2016. január 13.


Bálóné Serfőző Erika
techn. tervező

Csongrád, Öregvár utca 34 szám alatt - / 5745 Hrsz./ - meglévő épületben
élelmiszerbolt kialakítása
T e c h n o l ó g i a i j e g y z é k

Kiszolgálótér:

- 1./ Tároló asztal 100 x 30 x 90
2 polccal bútorlapból, munkalappal
- 2./ Fali tároló fogas / szalámi és kolbász részére /
- 3./ Felvágott szeletelő. / **Megl./**
- 4./ Tároló polc 140 x 30 x 200 / márkás ital részére /
- 5./ Kézmosó fajansz H + M
- 6./ Beépített szekrény
50 x 50 x 180 lépcső alá építve, fogassal, egy polccal
- 7./ Beépített szekrény
50 x 50 x 150 / takarítószer és eszköz részére/
- 8./ Falikút, fém zománcozott
42 x 32 / padlótól 50 cm magasra szerelve /
- 9./ 2 med. eszköz mosogató GN 1/1
szekrénybe építve, fölötté
csepegtető tálca, konzolosan szerelve.
- 10./ „ U „ alaku asztal
50 x 55 x 90
- 11./ Kerekekkel ellátott kosártartó
- 12./ Tároló asztal
60 x 80 x 90 , két polccal
- 13./ Pénztárgép / **Megl./**
- 14./ Bemutató hűtőpult, alsó részén hűtővel
190 x 114 x 120 / sajt és felvágott részére/ / **Megl./**
- 15./ Digitális mérleg.

Vásárlótér:

Tároló polcok.

Kenyér, pékáru	100 x 40 x 200	
Csokoládé, kávé	45 x 35 x 200	
Cukorka	35 x 35 x 200	
Háztartási vegyiáru	200 x 40 x 200	
Üdítőital	180 x 40 x 200	
Ital	160 x 40 x 200	
Déligyümölcs	90 x 40 x 70	2 db
Konzerv	160 x 50 - 40 x 200	
Alapvető élelmiszerek	250 x 50 - 40 x 200	2 db
Tejtermékes hűtő	100 x 625 x 190	
Mirelit termékek hűtője	1250 x 625 x 865	/ Megl./


Raktár:

- 1./ Tároló polc
250 x 60 x 200
- 2./ Mirelit hűtő
1250 x 625 x 865 / Megl./

Háztartási, vegyiáru raktár:

- 1./ Tároló polc
110 x 30 x 200

Szeged. 2016. január 13.


Bálóné Serfőző Erika
techn. tervező