



XIII. Kerületi
Közszolgáltató Zrt.

Lehel Csarnok
Üzemeltetési Osztály



Lehel

Csarnok

ÜZEMELTETÉSI RENDJE

Az Üzemeltetési Rend és annak 1-4. számú melléklete 2013. január 1 napjától,
visszavonásig hatályos!

Kiegészítve: 2017. május 02.

Kiegészítve: 2022. április 20.

Módosítva: 2023. július 12.

TARTALOMJEGYZÉK

	PREAMBULUM	3. oldal
I.	A CSARNOK NYITVA TARTÁSA	5. oldal
II.	A VÁLLALKOZÁSI TEVÉKENYSÉG FOLYTATÁSÁHOZ SZÜKSÉGES SZAKHATÓSÁGI ÉS EGYÉB ENGEDÉLYEK, DOKUMENTUMOK	6. oldal
III.	A KERESKEDELMI TEVÉKENYSÉG FOLYTATÁSÁHOZ SZÜKSÉGES IRATOK ÉS FELSZERELÉSEK	6. oldal
IV.	A LEHEL CSARNOK ÜZEMVITELI RENDJE	7. oldal
V.	AZ ÁRUBESZÁLLÍTÁS RENDJE	9. oldal
VI.	A CSARNOKBA TÖRTÉNŐ BELÉPÉS ÉS A NYITVATARTÁSI IDŐN TÚLI BENNTARTÓZKODÁS RENDJE	9. oldal
VII.	AZ ÜZLETTÉREN KÍVÜLI KIPAKOLÁSOK, REKLÁMOZÁS, HÍRDETÉS RENDJE	10. oldal
VIII.	AZ ÖSTERMELŐI ÁRUSÍTÁS RENDJE	11. oldal
IX.	A MŰSZAKI BERENDEZÉSEK HASZNÁLATÁNAK RENDJE	13. oldal
X.	SZOCIÁLIS HELYISÉGEK HASZNÁLATÁNAK RENDJE	15. oldal
XI.	KÖZEGÉSZSÉGÜGYI ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁGI KÖVETELMÉNYEK	16. oldal
XII.	A BÜFÉK ÉS ÉTTERMEK MŰKÖDÉSI RENDJE	18. oldal
XIII.	A PARKOLÓ SZINTEK HASZNÁLATÁNAK RENDJE	19. oldal
XIV.	TEENDŐK TŰZ/KÁR ÉS EGYÉB RENDKÍVÜLI ESEMÉNY ÉSZLELÉSKOR, ILLETVE TŰZ/KÁR ÉS RENDKÍVÜLI ESEMÉNY JELZÉSEKOR	20. oldal
 <u>Mellékletek</u>		
1. sz.	SZEMÉTKEZELÉSI UTASÍTÁS	30. oldal
2. sz.	TISZTÍTÁSI ÉS FERTŐTLENÍTÉSI UTASÍTÁS	32. oldal
3. sz.	A LEHEL CSARNOKBAN HASZNÁLATOS DÍJTÉTELEK	külön füzetben
4. sz.	TŰZVÉDELMI TUDNIVALÓK	külön füzetben
5. sz.	PARKOLÁSI SZABÁLYZAT	külön füzetben

A LEHEL CSARNOK ÁLTALÁNOS KERESKEDELMII KÖVETELMÉNYEI

A 2002-ben átadott modern épület méltán vált a XIII. kerület emblematikus színterévé és működésének első tíz évében megtartotta a hozzá fűzött reményeket. A folyamatosan korszerűsödő technológiák átvételével és a modern kereskedelmi technikák elsajátításával sikerült megőrizni a piaci szegmensben kialakított jó hírnevét.

A régi „Lehel piac” és az ehhez kapcsolódó szellemiség már a múlté, de törekedni kell, hogy a megszokott és a vásárlók elvárásainak megfelelő kiváló színvonalat megtartani képes legyen. Ehhez a folyamatosan ellenőrzött minőségi árukon, és a szakemberek odaadó magatartásán kívül az épület karbantartása és állandó fejlesztése is elengedhetetlen.

A vásárlók és a szabályok megkövetelik az EU- konform állandó megtartását. A tiszta környezet, a mindig ápoltság személyi higiénia, a munkaruha és az üzlet arculatának egysége, a cégfeliratok és a tájékoztató táblák napi aktualitása a vásárló könnyebb eligazodását és vásárlási komfortjuk megtartását segítik.

A mai rohanó kor és a kereskedelmi szokások átalakulása kiélezett, már-már élet-halál harcra kényszeríti a kereskedelemben dolgozókat és a kereskedelmi láncban szerepet vállalókat. A vásárlók mind nehezebb körülmények között kénytelenek fenntartani a megszokott status quo-t, éppen ezért jóval érzékenyebbek a minőségre és az árra. A kiélezett versenyben a térhódító multik kereskedelmi láncaitól kell a vevőket visszacsábítani a csarnokba.

Reméljük sikerült ennek a kultúrának alapjait lerakni, így a kereskedők többsége már nem idegenkedik az arculati elemek megújításától, a folyamatos reklámok szükségszerűségétől, sőt igényli is ennek megtartását, fejlesztését, valamint koordinálását a csarnokot üzemeltetőktől. A tízéves évfordulóján átlépő kereskedelmi központ, jelentős változásokon ment keresztül az elmúlt időben. A csarnok irányítása megváltozott, a döntéshozatalok jelentős része átkerült az Önkormányzat irányítása alatt álló Közszolgáltató Zrt. ingatlangazdálkodó divíziójába. Számptalan szerződést kellett aktualizálni és a megváltozott helyzetnek megfelelően átírni, módosítani. A csarnok belső képi megjelenésén is sikerült javítani, melynek eredménye a megnövekedett östermelői asztalok száma. A jobb áttekinthetőség és a kereskedelmi utak növelése a vásárlók érdekeit szolgálva teremtettek lehetőséget új értékesítési helyek kialakulásának.

Megújulnak és korszerűsödnek kereskedelmi egységek, miközben nagy hangsúlyt fektetünk a kereskedelmi partnerek megtartására, a kialakult kapcsolatok őrzésére. Ugyanakkor megköveteljük a vásárlókkal szembeni tökéletes kiszolgálást, a jó modort, a tisztaságot, és következetesen fellépünk a renitensekkel szemben.

A csarnok jó hírének tudatos megsértéséért, a vásárlók tudatos, vagy hanyagságból adódó megkárosításáért következetesen fellépünk, és ezeket a kereskedőket a törvények betartása mellett a legrövidebb időn belül kizárjuk a csarnok kereskedői közül. Törekszünk a színvonal javítására éppúgy, mint arra, hogy a lehetőségekhez igazodva kiszélesítsük az értékesíteni kívánt áruféleségek körét.

A működési rendben foglaltak maradéktalan betartatása mellett örökünk a szakhatósági rendelkezések átvételén és betartásán. A szabályok megszegőit figyelmeztetjük, ismételt, vagy indokolt esetben a szerződés felbontására teszünk javaslatot. Folyamatosan felügyelet alatt kell tartani a pénzügyi fegyelmet, és a fizetési kötelezettség megszegőit a leghatározottabb módon

figyelmeztetni, majd a szerződést megszüntető eljárást kezdeményezni kell a csarnok működésének biztosítása érdekében.

A Lehel Csarnok minden munkavállalója és szerződéses partnere, a kereskedelmi partnereink és alvállalkozóink mind - mind kötelesek az élelmiszerközpont jó hírének ápolásáért a vevői elégedettség megtartásáért, a színvonal megőrzéséért és mindezek folyamatos javításáért vívott küzdelemben a képességük legjavát adni. Ekkor és csak ebben az esetben tudunk eredményesek maradni, javítani értékesítési mutatóinkon, összességében pedig ez a záloga a továbbélésnek, a talpon maradásnak.

Ezeknek a gondolatoknak a megtartásával, betartásával tudjuk megőrizni munkahelyeinket és a kerület lakosságának elismerését, hogy büszkék lehessünk a Lehel Csarnok múltjára és megőrizzük vezető szerepünket ebben a piaci szegmensben.

Ehhez kívánok minden érintettnek sok sikert, eredményes alkotó közreműködést!

Budapest, 2012. december 31.

Lancz Tibor
üzemeltetési osztályvezető

I.

A CSARNOK NYITVA TARTÁSA A Csarnok belső területén

Hétfő:	6 - 18 óráig
Kedd:	6 - 18 óráig
Szerda:	6 - 18 óráig
Csütörtök:	6 - 18 óráig
Péntek:	6 - 18 óráig
Szombat:	6 - 14 óráig
Vasárnap:	6 - 13 óráig

A metrószint területén

Hétfőtől – péntekig:	6 - 22 óráig
Szombaton és vasárnap:	6 - 16 óráig

A Váci út és a Kassák Lajos utca felé árusító üzletek maguk határozzák meg nyitvatartásukat 6⁰⁰ és 22⁰⁰ óra között. A kötelező nyitvatartástól eltérni nem lehet. Kivételt képez a Magyar Posta és egyéb hivatalok, hatóságok, melyek nyitvatartását szervezetük országos szinten szabályozza. A Csarnok zárása után a közterületek felé nyíló üzlethelyiségekből a Csarnok belső terébe nem lehet közvetlenül belépni. Az ünnepi nyitvatartás - az érdekeltek véleményének, valamint a magasabb jogszabályok, kerületi rendelkezések figyelembevételével – esetileg kerül meghatározásra.

II.

A VÁLLALKOZÁSI TEVÉKENYSÉG FOLYTATÁSÁHOZ SZÜKSÉGES SZAKHATÓSÁGI- ÉS EGYÉB ENGEDÉLYEK, DOKUMENTUMOK

A rendszeres kereskedelmi tevékenység folytatásához az üzletben vagy kereskedőnél az alábbi engedélyeket és igazolásokat kell rendelkezésre tartani.

- Kereskedelmi tevékenység folytatásához szükséges engedély (eredetiben vagy hiteles másolatban)
- Jövedéki termékek forgalmazása esetén a működéshez szükséges engedélyeknek ezt külön tartalmaznia kell
- Bérlő cég igazolására szolgáló iratok (cégkivonat, aláírási címpéldány, NAV igazolás adótartozásról)
- Bérlő egyéni vállalkozó tevékenységét bemutató igazolások vagy engedélyek
- Bérleti szerződés
- Albérlő esetén a kereskedelmi tevékenységet folytató cég igazolására szolgáló iratokra, nevére szóló működési engedélyre és Tulajdonos által kiadott Tulajdonosi hozzájárulásra is szükség van.
- Tevékenységtől függően Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ) engedélye
- Tevékenységtől függően Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) irányítása alá tartozó Pest Megyei Kormányhivatal Gödöllői Járási Hivatalának Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóságának igazolása

- Tevékenységtől függően HACCP dokumentáció
- Bejelentési kötelezettség a Katasztrófavédelem/Tűzoltóság felé (cég megnevezése, tevékenységi kör, üzlet alapterülete, tűzveszélyességi besorolás)
- Bérelő igénye szerint kialakított üzlet és berendezések érintésvédelmi jegyzőkönyve
- A mindenkori érvényes jogszabályok szerinti, tűz- és munkavédelmi előírásoknak megfelelő iratok, igazolások, oktatások jegyzőkönyvei.
- A Lehel Csarnok területén lévő bérleményhez kapcsolódó felelősségbiztosítás
- A kereskedelmi tevékenység folytatásához szükséges, hatósági, egyéb ellenőrző szervek által kibocsátott igazolások, engedélyek, dokumentumok

III.

A KERESKEDELMI TEVÉKENYSÉG FOLYTATÁSÁHOZ SZÜKSÉGES IRATOK ÉS FELSZERELÉSEK

Az üzemben tartáshoz a II. pontban szabályozottakon kívül szükséges:

- cégtábla,
- hitelesített vásárlók könyve,
- 6 kg-os, érvényes és működő poroltó készülék,
- a bolt profiljához előírt munkaruha,
- tevékenységtől függően érvényes egészségügyi könyvek
- fedeles hulladékgyűjtő,
- panaszrendezés módjáról tájékoztató kiírás
- nyitvatartási rend kiírása,
- veszély esetén hívható telefonszámok feltüntetése.

Az Üzemeltető által biztosított iratok, dokumentumok, szerződések:

- a Lehel Csarnok üzemeltetési rendje,
- igény szerint szükséges műszaki dokumentációk,
- üzemeltetéssel összefüggő szerződések (szociális helyiségek, reklám felületek stb.).

IV.

A LEHEL CSARNOK ÜZEMVITELI RENDJE

Áruszállítás 0⁰⁰ - 20⁰⁰ óra között tart.

- 0⁰⁰ - 24⁰⁰ Az őrzés-védelmet ellátó biztonsági szolgálat, folyamatos (24 órás) diszpécser- illetve porta szolgálatot működtet. A szolgálat az eseményeket naplóban rögzíti.
- 0⁰⁰ - 20⁰⁰ Az áru beszállítása kizárólag a Csarnok Bulcsú és Kassák L. utcai sarkán kialakított teherforgalmi kapuján keresztül jut el a rakodószintre.
Az áruszállítást és rakodást a metrószinten a biztonsági szolgálat irányítja.
- 4³⁰ óra A bérlők és alkalmazottaik a földszinten lévő, Váci úti középső személyi bejáraton át juthatnak el az öltözőkhöz, illetve a kereskedelmi egységekbe.

- 5³⁰ óra A Piacfelügyelőség munkaidejének kezdete. A dolgozók eligazítása és felkészülés a Csarnok nyitására, az ehhez szükséges feltételek ellenőrzése.
- 6⁰⁰ óra A Csarnok nyitása. Az őrszolgálat (biztonsági szolgálat) valamennyi vásárlói bejáratot kinyitja. Karbantartás a személylifteteket és mozgólépcsőket üzembe helyezi.
- 6⁰⁰ - 18⁰⁰ A csarnok belső területének nyitvatartási ideje alatt a folyamatos üzem biztosítása (szombaton 14⁰⁰ óráig, vasárnap 13⁰⁰ óráig).
- 18⁰⁰ óra A Csarnok belső területére nyíló valamennyi kapu zárszerkezeteinek zárása (szombaton 14⁰⁰ és vasárnap 13⁰⁰ órakor). A vásárlók elhagyják a Csarnokot.
- 18⁰⁰ - 19⁰⁰ Az üzletek zárása, árukezelés, takarítás, bevásárlókocsik lehordása a földszinti tárolókba. A személyi liftek és mozgólépcsők üzemén kívül helyezése (szombaton 14⁰⁰ - 15⁰⁰ és vasárnap 13⁰⁰ - 14⁰⁰ óra között).
- 18⁰⁰ órától A Csarnok komplex (gépi) takarításának megkezdése. A keletkezett hulladék összegyűjtése, szelektálása, szállításra történő előkészítése. Az épületben keletkezett hulladék elszállítása (szombaton 14⁰⁰ és vasárnap 13⁰⁰ órától).
- 22⁰⁰ óra A metrószinten lévő közönségforgalmi kapu zárása (szombat - vasárnap 16⁰⁰ órakor)

V.

AZ ÁRUBESZÁLLÍTÁS RENDJE

Árubeszállítás hétfőtől péntekig 0⁰⁰ órától 20⁰⁰ óráig kizárólag a Csarnok Bulcsú és Kassák utcai sarkán lévő lehajtón keresztül lehetséges. Az árubeszállítás szombaton 15⁰⁰, vasárnap 14⁰⁰ óráig lehetséges. Ettől eltérni a Lehel Csarnok Üzemeltetési Osztály vezetőjének engedélyével lehet. A vásárlóknak fenntartott bejáratokon, felvonókon és lifteken áru beszállítása szigorúan TILOS!

A rakodósinten 5 km/óra sebességgel, a KRESZ előírásainak megfelelően szabad haladni. Gázüzemű gépjármű és rossz műszaki állapotban lévő autó (pl.: olaj folyik belőle, gázkibocsátása erősen szennyezi a levegőt) a raktártérbe nem hajthat be.

A beállóhelyek száma 39, az áruszállító (teherfelvonó) liftek száma 15.

Az áruszállítást és az árumozgatást a rakodósinten hidraulikus targoncákkal, valamint szükség szerint kézikocsikkal lehet végezni. Az árut közvetlenül a raktárakba, vagy átmenetileg az ún. manipulációs terekre lehet lerakni. A manipulációs terekről a legrövidebb időn belül meg kell kezdeni az áruk elszállítását az üzletekbe az áru jellegének megfelelően szakosított lifteken keresztül.

Az áru szállítása és raktározása során az érvényes munka- és tűzvédelmi előírásokat be kell tartani.

A metrószinten lévő „Kispiac” árufeltöltése az üzletekhez kapcsolódó folyosókon keresztül, a belső termelői piac valamint a feltöltő folyosóval nem rendelkező üzletek pedig a **Csarnok zárva tartási ideje alatt** a gyalogosforgalmi utakon keresztül történhet.

Az épületben lévő 15 teherfelvonó használatához a bérlők üzletenként maximum 2 db jogosító kulcsot vásárolhatnak. A termelői áruszállításhoz külön felvonó áll rendelkezésre. A felvonókat csak a 18. életévüket betöltött személyek, saját felelősségükre használhatják. A felvonók kabinajtóval nem rendelkeznek, ezért a kabinból a földre, az aknába eshetnek apró dolgok, melyek

a rendeltetésszerű használatot akadályozzák, rongálhatják a liftet. A szinti ajtók és kabin anyaga fém, de ütésre, rongálásra nem áll ellen. Kérjük, az ajtókat ne üssék, kézzel nyissák ki, a kabinokat ütéssel ne rongálják. Felhívjuk figyelmüket, hogy a felvonókat rendeltetésszerűen használják (pl.: a felvonó aknájába cigaretta csikket dobni és az aknába vizelni szigorúan tilos).

Az áruszállítást a zavartalan üzemvitel érdekében az alábbiak szerint szabályozzuk:

- A rakodósintre csak olyan gépjárművek hajthatnak be, amelyek mérete és terhelése megfelel a lejtő bejáratánál feltüntetett súly- és magassági adatoknak.
- **A rakodást a lehető legkorábbi időn belül be kell fejezni. A rakodás befejeztével a gépjárműnek a rakodóteret el kell hagynia.** A rakodás időtartama 60 percig ingyenes, azt követően pedig az *3. számú melléklet* szerinti díjtáblázatban rögzített percdíj fizetendő a kijelölt helyeken.
- A rakodósint útjain megállni, várakozni tilos!
- A rakodás idejére a gépjármű motorját le kell állítani.
- A raktártérben személygépkocsival várakozni szigorúan tilos! Üzemeltető és az Őrszolgálat felhívására a raktárteret azonnal el kell hagyni.
- A raktártérben a gépjárművel csak a biztonsági szolgálat által kijelölt parkoló állásban lehet tartózkodni.
- A hús- és húskészítményekkel (nyershús, hal, felvágott, baromfi) érkező gépkocsi csak a hűtött raktár előtti parkolót foglalhatja el. Ide más áruszállító gépjármű nem parkírozhat.
- A rakodósint útvonalain, folyosóin árut és göngyöleget tárolni tilos!
- Az egyes árucikkek csak az áruszállító lifteken szállíthatók (tőkehús, vágott baromfi, hal, tej-kenyér, zöldség-gyümölcs, termelői áruféleségek, iparcikkek).
- A szállítóeszközön elhelyezett áru vagy göngyöleg a rakfelület határvonalát nem haladhatja meg.
- A szállító az árut, vagy göngyöleget a ledőléstől, lehullástól óvni köteles.
- Vizsgáláshoz kötött szállítóeszközt csak a járműre érvényes vizsgával rendelkező személy vezethet.
- A teherfelvonókban csak az Üzemeltető által engedélyezett szállítóeszközt lehet használni.
- A Csarnok területén kizárólag gumikerekű szállítóeszközök vehetők igénybe, illetve használhatók.
- A gépjármű közlekedésre szolgáló rámpán a gyalogosforgalom tilos!
- A metrószinten CO veszély esetén azonnal el kell hagyni! CO riasztás esetén hang- és fényjelzést ad ki a felügyelő rendszer.
- A Csarnok területén a szállítást és rakodást a tűz-, munka- és balesetvédelmi óvórendszabályok betartásával kell végezni.
- A Csarnok egész területén, így a rakodótérben is, **TILOS A DOHÁNYZÁS!**

VI.

A CSARNOKBA TÖRTÉNŐ BELÉPÉS ÉS A NYITVATARTÁSI IDŐN TÚLI BENNTARTÓZKODÁS RENDJE

A kereskedők, alkalmazottaik, illetve a termelők, valamint az Üzemeltető dolgozói, a vele szerződéses jogviszonyban álló cégek alkalmazottai a Váci úti középső személyi bejáraton át reggel 4³⁰ órától léphetnek be a Csarnok területére a biztonsági szolgálat felügyeletével és szabályozásával.

Nyitás előtt 1 órai, illetve zárás után 1 órai időtartamra – áru előkészítés, feltöltés, takarítás stb. céljából - a kereskedő, valamint alkalmazottai benntartózkodási engedély nélkül maradhatnak a Csarnok területén.

A kereskedők, alkalmazottaik vagy alvállalkozóik nyitvatartási időn kívül, illetve rendkívüli esetben csak a Piacfelügyelőség vagy Műszaki Csoport által kiállított benntartózkodási engedéllyel léphetnek be, vagy maradhatnak tovább a Csarnokban. Piros betűs ünnepnapokon, vagy a Csarnok egyéb okból történő zárva tartási napjain az épületében tartózkodni tilos (az árubeszállítás kivételével).

Benntartózkodási engedély kérhető a Piacfelügyelőségtől az üzlettel, raktárral és árusító hellyel kapcsolatos leltár, árufeltöltés, takarítás céljára. Minden más esetben benntartózkodási engedélyt a Műszaki Csoporttól kell igényelni.

Abban az esetben, ha a Kereskedők az üzlet kialakításával, átalakításával vagy átrendezésével kapcsolatos műszaki munkát végeznek, munkavégzési engedélyt a munka megkezdése előtt 2 munkanappal, az arra fogatosított formalaapon szükséges kérni. Tevékenységtől függően a tűzgyújtási engedélyt is kérelmezni kell.

A benntartózkodási és a munkavégzési engedély ingyenes parkolásra sem a P1, P2 parkoló szinteken, sem a rakodótérben nem jogosít.

Rendkívüli esetben fogadjuk csak el a 24 órán belüli engedély kérelmet. A formalap megtalálható a Lehel Csarnok Üzemeltetési Osztály irodájában.

VII.

AZ ÜZLETTÉREN KÍVÜLI KIPAKOLÁSOK, REKLÁMOZÁS, HÍRDETÉS RENDJE

Az üzletek előtti területen kirakodások létesítésére a szabályozott műszaki feltételek szerint van lehetőség!

A zöldség-gyümölcs kereskedelmi egységek csak az Üzemeltető által jóváhagyott értékesítést szolgáló állványokra helyezhetnek el árut, úgy, hogy azok elhelyezése a szabályozott műszaki feltételeket ne sértse meg. Az üzlet homlokzati vonalán kívül eső árusító állványok után, minden megkezdett 1 m²-re vonatkozóan a *3. számú mellékletben* szereplő napi helyhasználati díj fizetendő.

Az Üzemeltető által kijelölésre kerülő szabad területek igénybe vehetők – az egyedileg megállapított napi helyhasználati díj fizetése ellenében – akciók termékek, idénycikkek árusítására, valamint árubemutatás céljára a Lehel Csarnok Üzemeltetési Osztály vezetőjének írásbeli engedélyével.

Az östermelői árusításhoz az Üzemeltető biztosít asztalokat, melynek felületére lehet az áruféleségeket kirakodni.

A közlekedési utakat még ideiglenesen sem szabad áruval, illetve göngyöleggel eltorlaszolni. A szabály megsértése a bérleti szerződés megszegésének minősül.

A menekülési útvonal szélességeket jelölő **sárga színű felfestésen kívül áru elhelyezése TILOS!!!**, a tilalom megszegését **a teljes napi kipakolási díj TÍZSZERESÉNEK kiszámlázásával** szankcionálja az üzemeltető. A tízszeres kipakolási díj azonnali kiegyenlítésének megtagadása a **helyiségbérleti szerződés azonnali megszüntetését vonja maga után.**

Reklámtáblák elhelyezésére az Üzemeltető lehetőséget biztosít díjfizetés ellenében.

A reklámok csak a jogszabályi előírásoknak megfelelő szövegezéssel, a közízlést nem sértő módon készíthetők el, és az Üzemeltetés engedélyével helyezhetők ki. Általában a falfelületek, homlokzatok síkjai használhatók erre a célra. Ettől eltérő módon csak a többi kereskedő érdekeinek sérelme nélkül egyedi elbírálással és engedélyezéssel lehetséges a reklámeszköz elhelyezése.

Az Üzemeltető egyedileg és központilag készített szöveges reklámok, ún. rádióhirdetések közlésére is lehetőséget biztosít díjfizetés ellenében.

A Lehel Csarnok parkolójában hirdetési célból gépjárművel nem parkolhatnak. A parkolók területén reklám célú táblákat, feliratokat stb. csak Üzemeltető jóváhagyásával lehet kitenni.

VIII.

AZ ÖSTERMELŐI ÁRUSÍTÁS RENDJE

A termelők számára kijelölt és berendezett területeken csak az árusíthat, aki őstermelői / kistermelői igazolvánnyal és szükséges szerint egyéb szakhatósági igazolásokkal (ezek a Piacfelügyelőségen megismerhetők) rendelkezik. A mezőgazdasági őstermelői igazolvánnyal rendelkező személy kizárólag a saját gazdaságában előállított zöldséget, gyümölcsöt, virágot, mézet, saját tenyésztésű állattól származó tejet, tejterméket, tojást, valamint darabolás nélkül vágott és belezett baromfit, továbbá külön engedéllyel sertéshúsból előállított füstölt húst, étkezési szalonnát és zsírt árusíthat. Állati eredetű terméket csak az állatorvosi vizsgálat megtörténte után hozhatja forgalomba.

A termelői árusítás szabályai:

A termelők eseti jelleggel regisztráció után árusító asztalt igényelhetnek, mely napijegyes jellegű. A folyamatos árusítás biztosítása érdekében a napijegyes asztalokat 10 napra előre igényelni lehet. Az árusító asztalok lefoglalása a bejelentés sorrendjében történik.

Az árusító asztalokra vonatkozó tartós használati szerződést lehet kötni, mely a tárgyi év december 31-ig érvényes. A helyek megváltása a havi asztaldíj megfizetésével történik, mely az árusító hely használatára elsőbbséget biztosít a szerződőnek.

Az árusító helyet igénybe vevőnek a Csarnok reggeli nyitását követő egy órán belül el kell foglalnia asztalát, mert ennek hiányában az Üzemeltető azt másnak adhatja ki napi használatra.

A használatba vett asztal sem ellenszolgáltatásért, sem ellenszolgáltatás nélkül másnak nem engedhető át.

A termelők csak hitelesített mérőeszközöket használhatnak a kereskedés során.

Az őstermelői asztalok használata során a helyhasználó őstermelő, az asztal díjának ellenértékeként csak az általa napijeggyel megvásárolt asztalt (vagy annak egy részét) használhatja. A napijegy biztosítja az asztal alatti terület árusítás alatti használatát, továbbá az asztal mellett elhelyezhető mérleg használatát.

Az árusítás befejezésekor a helyhasználó őstermelő köteles az asztalt és annak környékét tisztán átadni (elhagyni). Az asztal alatt, illetve annak környezetében semmilyen árukészlet, kereskedelmi eszköz (pl. mérleg, tára) nem maradhat.

A helyhasználó őstermelő az általa használt asztalon kívül, közvetlenül az asztala környezetében a kereskedés ideje alatt áruját tárolhatja, melyért helyhasználati díjat köteles fizetni. A fizetendő díjat a 3. számú melléklet határozza meg.

Zöldség-gyümölcs árusítás:

Csak olyan zöldséget és gyümölcsöt szabad forgalomba hozni, amelynek növényvédő szeres kezelésére előírt élelmezés-egészségügyi várakozási ideje letelt, és a határértéket meghaladó növényvédő szer maradékot nem tartalmaz. Ennek nyilvántartására szolgáló permetezési naplót az ellenőrző hatóság kérésére be kell mutatni.

Vágott baromfi árusítás:

Vágott baromfit csak az erre a célra Üzemeltető által biztosított, cseppvédővel ellátott, hűtőpultban és mosható felületű asztalon, az előzetes állatorvosi vizsgálat után lehet árusítani az előzőekben megfogalmazott feltételek szerint.

Tejtermék árusítás:

Tejterméket csak az erre a célra Üzemeltető által biztosított, cseppvédővel ellátott, hűtőpultban és mosható felületű asztalon, az előzetes állatorvosi vizsgálat után lehet árusítani, az előzőekben megfogalmazott feltételek szerint.

A tejtermék árusítás a fokozott higiénés követelmények miatt csak világos színű védőruhában és hajvédőben engedélyezett. A tejtermék árusítás célját szolgáló asztal igénylése és használata a zöldség-gyümölcs termelői asztal feltételeivel megegyező módon történik. Az őstermelői tej forgalmazása helyén a következő szövegű táblát kell kitenni: „*Őstermelői nyerstej, fogyasztás előtt fel kell forralni.*”

Gomba árusítása elsődlegesen a gombával kapcsolatos közegészségügyi szabályokról szóló 107/2011 (XI.10.) VM. rendelet betartásával, valamint a vonatkozó egyéb jogszabályi előírások figyelembevételével lehetséges.

Őstermelők kereskedelmi tevékenységük megkönnyítése érdekében – korlátozott számban – őstermelői tárolókat bérelhetnek Üzemeltetőtől. Az őstermelői tárolók helyhasználati díját a 3. számú melléklet szabályozza, melyet az asztalok használati díjak megfizetésével egy időben kell megfizetni. Az őstermelői tárolók használatával kapcsolatos igényléseket a Piacfelügyelőségen kell jelezni.

Az áruszállításra használt segédeszközöket, kézikocsikat minden Őstermelő köteles a rakodás befejeztével azonnal a raktártérben kijelölt helyre visszatolni.

IX.

A MŰSZAKI BERENDEZÉSEK HASZNÁLATÁNAK RENDJE

1. Telefonszolgálat

Az épületben lévő üzlethelyiségekhez a telefonvonalai csatlakozás biztosított, kivétel a galéria szint középső szegmenseiben, ún. szigeteken lévő üzlethelyiségeket.

Jelenleg az épületben lévő helyiségek telefonvonalai csatlakozását a UPC Magyarország Zrt. biztosítja. Az előfizetői szerződéseket Bérloknek egyénileg kell megkötni.

A UPC szolgáltatónál igényelt telefonvonal mind a belső telefonkapcsolatot (térítésmentesen), mind a közvetlen városi beszélgetést lehetővé teszi.

2. Felvonóhasználat

A Csarnok szintjeit 15 teherfelvonó, 1 biztonsági felvonó, 3 panorámalift és 3 mozgólépcső köti össze, valamint az északi oldal metró szintjén található kereskedelmi egységhez vezető 1 db, kerekes székesek közlekedését segítő felvonó. Teherszállításra csak az arra kijelölt felvonókat lehet használni, melyeket az Üzemeltetőtől dokumentáltan átvett jogosító kulccsal lehet működtetni. A jogosító kulcsok másolása tilos!

Amennyiben a lifthasználat során az igénybe vevő neki felróható okból kárt okoz, őt terheli a javítás költsége. A használat során kerülni kell a felvonók szennyezését. Bekövetkezésekor a használonak haladéktalanul gondoskodnia kell a szennyezés eltávolításáról, a felvonó belső területének feltakarításáról. A felvonókon az árukat csak szakosítva lehet szállítani. Teherlift használatánál különös gondot kell fordítani az ajtók nyitására és zárására, a jogosító kulcsok megfelelő használatára. A liftajtók rendeltetésellenes használata (pl.: rángatása, feszegetése, jogosító kulcsok erőltetése, berendezések ütése, szétverése) szigorúan tilos! Az ebből keletkező károkat áthárítjuk.

A 3 db panorámalift, az F-1 számmal jelölt felvonó és a mozgássérültek közlekedését segítő felvonó csak személyek szállítására szolgál. **Áruszállításra igénybe venni tilos!**

A felvonók profilok szerinti megosztása a következő (számozása az építési tervek szerint):

- tőkehús, vágott baromfi	F-7, 8, 12, 13, 16, 17, 18
- hal	F-5
- zöldség-gyümölcs	F-4, 9, 10, 14
- őstermelői áruféleségek	F-6
- tej-kenyér, vegyes élelmiszer	F-15
- iparcikk (ruha, könyv, cipő stb.)	F-4, 9, 10, 14
- szemétszállítás	F-11
- személyzeti és mozgássérült	F-1
- panoráma	F-2, 3, 19

A teherfelvonókat csak azok a személyek használhatják, akik erre megfelelő engedéllyel rendelkeznek. Az Üzemeltető, illetve annak megbízottja az engedélyek meglétét folyamatosan ellenőrzi.

3. Hűtőberendezések

A rakodósinten az erre a célra kialakított zónákban a Bérlok saját igényeinek megfelelően, zárható hűtőkamrák kerültek kialakításra.

A hűtőkamrák ajtaját feszegetni, felszúrni, megfúrni és szeget verni bele, vagy bármilyen módon megsérteni tilos. Ugyanígy a kamra oldalfalába lukat ütni, rést vágni, bármi módon

megsérteni tilos. Ha a felületi sérülések a nem rendeltetésszerű használatot támasztják alá, akkor károkozásnak minősülnek.

Tőkehús bontása (pl.: fél sertés, negyed marha) az üzletekben nem megengedett, ezért a húsbontásra alkalmas hűtött tereket a hűtőkamrához kapcsolódóan kell kialakítani. A hűtőkamrák előtti közös terek takarításáról, tisztántartásáról az egy zónába tartozó kereskedőknek közösen kell gondoskodniuk.

4. Szellőzés

A Csarnok földszintjén és Galéria szintjén lévő árusító helyek gravitációs szellőzésűek, a metrószinti területek nagynyomású gépi (befúvással) szellőzésűek. A zárt üzletportállal rendelkező Bérő az üzletportálon megfelelő szellőzőnyílást kell, hogy biztosítson a helyiségen keresztül történő kellő ventiláció érdekében. A kialakítást az Üzemeltetővel egyeztetni és engedélyeztetni szükséges. A helyi elszívó és hűtő - fűtő berendezés kiépítése a bérő feladata, ahol ennek a műszaki lehetőségei adottak. A műszaki kialakítást egyeztetni és engedélyeztetni kell Üzemeltetővel.

5. Vízellátás

Az üzlethelyiségekben többnyire hideg folyóvíz és csatorna csatlakozási pont áll rendelkezésre. A vízfogyasztás mérését szekunder vízórák biztosítják. A vízórakat szétszedni, manipulálni, megsérteni és lecserélni tilos. A sérült, elhasználódott órákat Üzemeltető Bérők költségén cseréli. Az óracseré költségét Üzemeltető egyedileg határozza meg. A csatorna- hálózat bizonyíthatóan nem rendeltetésszerű használatából eredő károkozás költségeit Üzemeltető az érintett vezetékre csatlakoztatott Bérők / Termelők felé kiszámlázza. A kiszámlázandó díj mértéke függ a felmerült költség mértékétől az érintett Bérők / Termelők számától.

6. Elektromos berendezések

Minden üzletben biztosítottak a profilnak megfelelő energiaigények. Az Üzemeltető által kiépített csatlakozási pontról a jóváhagyott technológiai tervnek megfelelően Bérő építi ki a saját maga számára szükséges vezetékrendszert. Az üzletben a jóváhagyott technológiai terven kívül elhelyezett elektromos berendezések engedélykötelesek, azokat az Üzemeltetőnek be kell jelenteni. A Bérő feladata a bérleményében elhelyezett villamos berendezések tűz- és biztonságtechnikai, valamint érintésvédelmi felülvizsgálata, melyet Üzemeltető felé dokumentálni kell. Üzemeltető az épület villamos hálózatának, terhelésének, bérői változásainak megfelelően, a KLÉSZ 14.§ (4) bekezdésében foglaltak figyelembe véve 3 évenkénti érintésvédelmi felülvizsgálatot határozott meg az épületben lévő valamennyi bérő részére.

Be nem jelentett elektromos berendezések használata esetén, amennyiben az az épület zavartalan energia vételezését, vagy más bérők biztonságos működését veszélyezteti, szerződésszegés címén az Üzemeltető a kereskedelmi egység bezárását kezdeményezheti.

X.

SZOCIÁLIS HELYISÉGEK HASZNÁLATÁNAK RENDJE

Az Üzemeltető hatósági előírásoknak megfelelően központi öltözőcsoportot alakított ki, ahol az élelmiszerértékesítéssel /hús, baromfi, tej-tejtermék, vendéglátás stb./ foglalkozó Bérlok dolgozóiknak (amennyiben azt saját bérleményükben nem építették ki) kötelesek öltözőszekrényt bérelni. Az Üzemeltető nyilvántartja és folyamatosan ellenőrzi az öltözőszekrények használatát.

Az öltözőket a Csarnok nyitását megelőző 1 órától a zárást követő 1 óráig lehet használni. Az igénybevétel az Üzemeltetőtől kapott kulccsal történhet. Az öltözők, öltöző szekrények és a hozzájuk csatlakozó vizesblokk tisztántartásáról az Üzemeltető által megbízott szakcég gondoskodik. Az öltözők általános és higiéniai állapotát az Üzemeltető havonta ellenőrzi. Az öltözőszekrények bérleti díját a *3. számú melléklet* tartalmazza.

Az öltözőszekrényben élelmiszert és tűz- és robbanás veszélyes anyagot tárolni tilos!

XI.

KÖZEGÉSZSÉGÜGYI ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁGI KÖVETELMÉNYEK

1. Élelmiszerforgalom

A vásárcsarnokban csak jó minőségű, fogyasztásra alkalmas, jellegének megfelelő, romlatlan és hamisítatlan áru hozható forgalomba. Az áru minőségének megóvása érdekében az élelmiszereket és a nyersanyagokat a tisztaság gondos betartásával kell kezelni.

A gyorsan romló, hűtést igénylő árukat a csomagoláson feltüntetett hőmérsékletű tárolás esetén csak hűtőtérből (0 - +5°C között), a mélyhűtött árukat csak mélyhűtő ládából (-18°C alatt) lehet árusítani. A felolvadt mélyhűtött termékeket újra lefagyasztani tilos! Az áruk lefagyasztása a Lehel Csarnokban TILOS!

A nem csomagolt, közvetlen fogyasztásra kerülő termékeket cseppfertőzéstől védve, védőkonzollal ellátott pultról lehet csak árusítani. Ezen termékek kiszolgálásához megfelelő fogóeszközöket kell használni.

A Csarnokban lévő raktárak és hűtők tisztaságáról és rendjéről a bérlőknek rendszeresen gondoskodni kell. Az ott elhelyezett áruk zsúfoltságát és az ezúton bekövetkező fülledést meg kell akadályozni. Ebből a célból figyelemmel kell lenni a különböző áruk egymástól való elkülönítésére, és főképp a raktározott áru állandó ellenőrzése útján gondoskodni kell a romlásnak indult vagy romlott anyagok kiválogatásáról.

A Csarnok területén valamennyi élelmiszerkereskedelemben dolgozó bérlőnek és alkalmazottjaiknak érvényes egészségügyi könyvvel kell rendelkeznie, melyet az árusítóhelyen való tartózkodás ideje alatt kötelesek maguknál tartani. Az állati eredetű termékeket forgalmazó egységekben dolgozók világos színű ruhában és fejtámlában kötelesek dolgozni.

Valamennyi élelmiszerkereskedelmi egység vezetője köteles alkalmazottait az élelmiszerbiztonsági-közegészségügyi követelményekről kioktatni, és annak betartásáról gondoskodni, arról oktatási naplót vezetni. Az oktatások meglétét a Piacfelügyelőség ellenőrizheti.

A NÉBIH épületben lévő kirendeltsége keddtől – szombtig 7⁰⁰ – 9⁰⁰-ig tart ügyeletet, telefonszáma: +36-30-43-83-988.

A gombavizsgálatot az Üzemeltetési Irodán kifüggesztett időpontokban, a Piacfelügyelőség végzi.

2. Szemet- és hulladékgyűjtés

A Bérlők kötelesek a szemetet és hulladékot – adott esetben jellegüknek megfelelően külön – külön, zárt, fedeles tartályokban gyűjteni a bérleményen belül. Az árusítóhelyen összegyűjtött kommunális szemetet nap közben, legkésőbb üzletzáráskor a manipulációs térben található 1.100. literes gyűjtőkonténerekben kötelesek elhelyezni. (Azokon a gazdasági folyosókon, ahol gyűjtőkonténer nem található, a keletkezett hulladékot naponta több alkalommal érkező hulladékkezelő munkatárs gyűjti össze és szállítja a raktártérben lévő hulladékkezelő területére.) A hulladékkezelőben az erre kialakított speciális szelektációs asztalon szétválogatásra kerül a kommunális- fa-, fólia-, papír-, hulladék, majd szelektív módon kerül elszállításra.

Azokban az egységekben, ahol használt sütőzsiradékok (veszélyes hulladékok) keletkeznek, (pl.: pecsenyesütő, lángossütő, étterem) a bérlő köteles azt a szeméttől elkülönítve, külön tartályban gyűjteni, melynek elszállításáról a szemétkelési utasításban foglaltaknak megfelelően kell gondoskodnia. Tilos a csatornanyílásokba beönteni a zsírokat, olajokat, az ebből származó károk elhárításának költsége a bérlőt terheli. Az árusítóhelyeken külön kell tárolni az állati eredetű hulladékokat, legkésőbb a nap végén a hulladékkezelő erre kialakított hűtőkamrájába kell juttatni, egyéb hulladék közé helyezni szigorúan TILOS! Romlott állati eredetű termék észlelése vagy annak gyanúja esetén a NÉBIH (állatorvosi) kirendeltséget azonnal értesíteni kell. /a szemétkelésessel kapcsolatos részletes szabályozást az *1. számú melléklet* tartalmazza/

3. Takarítás

A kereskedelmi egység területét, illetve igénybe vett környezetét a helyhasználó (Bérlő) köteles folyamatosan takarítani, illetve rendben tartani oly módon, hogy a művelet az élelmiszerek tisztaságát ne veszélyeztesse. A seprést pormentesen, öntözés után kell végezni. A kereskedelmi egységen belül naponta, az árusítás befejeztével vizes felmosást kell alkalmazni, hetente egyszer fertőtlenítőszeres nagytakarítást kell végezni, mely kiterjed a berendezési, felszerelési tárgyra, a padozatra is. A hűszűzletek, és a nem csomagolt élelmiszereket forgalmazó üzletek esetében naponta fertőtlenítőszeres padlómosást kell végezni. A helyiségek takarításakor, illetve mosogatáskor ügyelni kell, hogy nagyméretű hulladék, pl.: felmosó rongy, mosogató szivacs, „felmosó mop” a csatornarendszerbe ne kerüljön, mert azok eldugítják a vezetékét. Az ilyen módon történő károkozás a csatorna használat nem rendeltetésszerű használatának minősül és a keletkezett kár megtérítésére kötelezett a károkozó. A Csarnokra részletes takarítási, fertőtlenítési utasítás készül. (*2. számú melléklet*) Az üzleteket záró rácsokat, redőnyöket havonta egyszer a Bérlő köteles letakarítani.

A vásárcsarnoki állandó árusítóhelyiségekbe kedvtelésből tartott állatot bevinni tilos!

A Csarnok egész területén egész napos takarítószolgálat működik. A nyitvatartási idő alatt folyamatos kézi takarítás történik. A Csarnok napi nagytakarítását Üzemeltető zárás után végezteti el.

4. Rágcsáló-, rovarirtás

A vásárcsarnokban a rágcsáló - és rovarirtásról - szerződés keretében évente négy alkalommal, illetve szükség szerint - az Üzemeltető gondoskodik. Az irtási tevékenység csak akkor lehet hatékony, ha azt az épület valamennyi helyiségében, területén egyszerre, egy időben végzik el. Ennek érdekében a bérlők kötelesek az Üzemeltetőt és annak megbízottját a helyiségbe beengedni. Ha a hatósági irtás azért vált szükségessé, mert egyes bérlők az irtással (védekezéssel) kapcsolatos kötelezettségeiket megszegték, akkor a költségek megfelelő mértékben a mulasztókra háríthatók.

XII.

BÜFÉK ÉS ÉTTERMEK MŰKÖDÉSI RENDJE

A vendéglátó egységek által forgalmazott termékek csak az általuk bérelt területen fogyaszthatók el. Az Üzemeltetés vezetője engedélyezheti - a környezet nivójának, esztétikai kialakításának megfelelő - könyöklők, asztalok, székek kihelyezését, amennyiben azok a veszély esetén történő menekülési útvonalakat, a vásárlók közlekedését, illetve az ott árusító más profilú kereskedők üzleti érdekeit nem sértik. A vendéglátó egységek kötelesek betartani a Csarnok nyitvatartási idejét. A Csarnok nyitását megelőzően, illetve zárását követően nem foglalkozhatnak értékesítési tevékenységgel. A Bérlőknek gondoskodniuk kell az ételforgalmazáshoz használt eszközök folyamatos begyűjtéséről, az egyszer használatos anyagok összeszedéséről, az Üzemeltető által engedélyezett területek folyamatos takarításáról, tisztántartásáról.

Az eltűnt eszközökért az Üzemeltető nem vállal felelősséget.

Ittas, bűzt árasztó, undort keltően szennyezett állapotú személyek kiszolgálásától tartózkodni kell.

Játék- és nyerőautomaták, pénzbedobós gyerekjátékok üzemeltetése nem engedélyezett.

A Lehel Csarnok teljes területén TILOS a dohányzás! Beleértve a parkoló szinteket, az árurakodás területeit, manipulációs folyosókat és kereskedői lépcsőházakat is!

XIII.

A PARKOLÓ SZINTEK HASZNÁLATÁNAK RENDJE

A P1, P2 parkoló szinteket csak személygépjárművek vehetik igénybe. Áruszállítás céljából gépjárművel (teherautó, kisteherautó, kisbusz stb.), utánfutóval, lakókocsival, lakóbusszal, illetve 1,5 tonna össztömeget és 1,9 méter magasságot meghaladó gépjárművel a parkolóba felhajtani szigorúan tilos!

Az ilyen gépjárműveket a parkolóból történő kihajtáskor szigorúan büntetjük (a büntetés összege a *3. számú mellékletben* szereplő mindenkori parkolási óradíj 50-szerese).

A parkoló szintekre való felhajtás a Váci út felőli felhajtó hídon történik, ahol sorompó és automatikus jegykiadó automata működik. A beérkező gépjármű a parkolójegy kivétele után az első parkoló szintre érkezik és beáll egy szabad parkoló állásba. A gépjárművezető a gépjárművet lezárja és a parkoló szintet elhagyja. Az átvett parkolójegyet a parkolóból történő kihajtásig meg kell őrizni. A vásárlás befejezése után a kijelölt pontokon érvényesíthető a parkolójegy, mely szükséges és elengedhetetlen feltétele a parkolóból történő kihajtásnak. A parkolás első 1 órája ingyenes. Amennyiben a vásárlás ideje ezt az idő meghaladta, úgy minden megkezdett óra után a *3. számú mellékletben* megadott parkolási díjat kell fizetni. Mozgássérültek részére kijelölt parkolóhelyek a liftek közelében találhatóak, mozgássérült igazolvány érvényesítésére nincsen lehetőség, a díjmentes időszak lejártával a mindenkori parkolási díj fizetendő.

Az elvesztett parkoló jegy esetén fizetendő díjat a *3. számú melléklet* rögzíti, melyet a Galéria szinten lévő Üzemeltetési irodában, vagy az őrszolgálatnál átvehető büntetőjegy fizető automatáknál történő kifizetésével lehet rendezni. A díj megfizetése feltétele a parkoló elhagyásának.

A Lehel Csarnok Üzemeltetési Osztályon parkoló bérlet váltható. A parkolási bérlettel rendelkezők a parkolót a többi vásárlóval azonos feltételekkel használhatják. A bérlet naponta többszöri behajtásra ad lehetőséget, de fix, állandó parkoló hely lefoglalására nem jogosít.

A rendszer szigorú státusfigyeléssel működik az egy bérlet - egy gépjármű elven. A bérlet használata minden kilépés alkalmával regisztrálásra kerül, ami azt jelenti, hogy egy bérlettel csak egy gépjármű mozgása lehetséges, mely során mind a be-, mind a kihajtás ellenőrzés alatt van. A bérlet átruházása tilos. Az átruházás a bérlet megvonását és a továbbiakban a konstrukcióból történő kizárást vonja maga után.

A vásárlói parkoló P1 parkoló szintjén 2 db, díjmentesen használható elektromos autó töltő állomás üzemel. A töltő használata nem mentesít a mindenkori díjszabás szerinti parkolási díj megfizetése alól.

A XIII. Kerületi Közszolgáltató Zrt. a parkolóban elhelyezett gépjárművekért felelősséget nem vállal. A parkolók használata során meg kell őrizni a parkolók tisztaságát, rendjét. Ott különböző tárgyakat, eszközöket elhelyezni tilos. A parkolók kizárólag csak gépjárművek tárolására használhatók. A parkolóban semmiféle szerelési munka és egyéb tevékenység nem végezhető. Amennyiben a parkírozó használata során a gépjárművezető az épületben, illetve annak berendezési tárgyaiban kárt okoz, annak költségeit meg kell térítenie.

XIV.

TEENDŐK TŰZ / KÁR ÉS EGYÉB RENDKÍVÜLI ESEMÉNY ÉSZLELÉSKOR, ILLETVE TŰZ / KÁR ÉS RENDKÍVÜLI ESEMÉNY JELZÉSEKOR

A Csarnok területén a tűz, kár és egyéb rendkívüli esemény észlelésekor, illetve annak tudomásra jutáskor végrehajtandó teendők a következők.

1. A riasztás elrendelésének esetei

A tűzjelző berendezés érzékelőinek önműködő tűzjelzésén túlmenően az alábbi események bekövetkezését észlelő vagy annak bekövetkezéséről tudomást szerző személy, függetlenül attól, hogy az üzemeltetést végző, vagy bérleti jogviszony keretében az épületben munkatevékenységet végző munkaszervezethez tartozik, - az alábbi esetekben – mindenkor köteles riasztás elrendelését kezdeményezni.

Ezek az események a következők:

- tűz vagy közvetlen tűzveszély (láng, izzás stb.) esetén,
- füst áramlás esetén,
- robbanás/detonáció esetén,
- földrengés, földrengés esetén,
- telefonon, írásban vagy egyéb módon bejelentett, „bombarobbantással való fenyegetés” esetén
- terrorcselekmény (pl. túszedés, vagy emberi életet veszélyeztető egyéb erőszakos cselekmény).

A fentiekben felsorolt rendkívüli eseményeket üzemidőben az üzemeltető szervezet diszpécser szolgálatának vagy az üzemeltető szervezet irodájának is kell jelezni. Üzemidőn túl pedig az őrzésvédelmi diszpécseri szolgálatnak.

Annak érdekében, hogy a szükséges intézkedések megtétele késedelmet ne szenvedjen, és intézkedés történjen, nemcsak az épület egyes helyiségcsoportjaiban tartózkodó személyek riasztásáról, hanem a veszélyeztetett más helyiségcsoport és/vagy az épület részleges vagy teljes kiürítéséről is gondoskodni kell.

Az adott helyzetben megteendő egyéb intézkedések kezdeményezéséről jelenléte esetén az üzemeltető szervezet műszaki vezetője, vagy a diszpécser szolgálat ügyeletes munkatársa a vonatkozó törvény és a kapcsolódó jogszabályokban meghatározott felelősségi körben tartozik gondoskodni.

2. Intézkedés munkaidőben, tüzeset (káreset, rendkívüli esemény) bekövetkezése esetén

Tűz (kár) jelzés az épületen belül

Az épületen belül (a diszpécser szolgálat felé) tüzet lehet jelezni a tűzjelző hálózat kézi jelzésadóin keresztül, a jelzésadó üvegének betörésével.

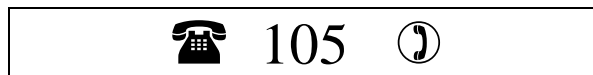
Ezzel egyidejűleg a diszpécser szolgálatnak pedig a

+36 1 288 6884 hívószámon.

Üzemidőn túl pedig az őrzésvédelmi szolgálatnak a
+36 1 288 6889 hívószámon.

Tűz (kár) jelzése a hivatásos tűzoltóságnak

A tűz (kár) keletkezését vagy annak közvetlen veszélyét észlelő (arról tudomást szerző) személy köteles azt – késelem nélkül – jelezni a hivatásos tűzoltóságnak a



hívószámon, az épület fővonalai telefonállomásai, a telefonközpont kezelőállomásán keresztül, illetve mobiltelefon igénybevitelével) bejelenteni.

A tűzjelzésnek (kárjelzésnek) minden esetben tartalmaznia kell

- ① a tüzeset (káreset) pontos helyét (címét),
- ② mi ég (milyen káreset történt), mi van veszélyeztetve,
- ③ emberélet van-e veszélyben,
- ④ a jelzést adó személy nevét, és
- ⑤ a bejelentésre használt távbeszélő állomás hívószámát.

Ugyanezen a hívószámon (**105**) kell bejelenteni:

- a tűzoltóság beavatkozása nélkül eloltott, vagy
- az emberi beavatkozás nélkül megszűnt tüzesetet is.

Személyi sérülés bekövetkezése esetén a mentőszolgálatot a **104**, a rendőrséget pedig a **107** telefon hívószámon is értesíteni kell.

Egyéb rendkívüli esemény (bombarobbantással való fenyegetés, gyanús tárgy észlelése stb.) esetén a rendőrség szakszolgálatát (az Országos Rendőr Főkapitányság Tűzszerész Szolgálat) kell értesíteni.

A telefonon bejelentett bombarobbantással való fenyegetés esetén a hívást fogadó személy (amennyiben az adott esetben lehetséges) próbáljon meg minél több értékelhető információt szerezni, elsősorban arról, hogy ki a telefonáló és milyen okból kíván robbanást előidézni, hol van a bomba elhelyezve, és mikor történik meg a robbanás.

Ezzel egyidejűleg kell a rendőrséget és az üzemeltető szervezetet is értesíteni. A rendőrségnek tett bejelentéskor, a rendelkezésre álló értesüléseket is közölni kell. A levélbombák észlelése esetén ugyancsak az ORFK Tűzszerész Szolgálatát kell értesíteni.

Terrorcselekmény (pl. túszedés, vagy emberi életet veszélyeztető egyéb erőszakos cselekmény) esetén pedig a Budapesti Rendőr Főkapitányságot a rendőrség központi ügyeleti telefonszámán.

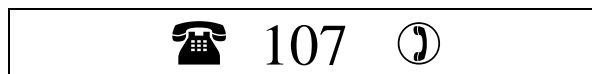
A levélbombák alapvető jellemzői a következők:

- túldíjazott bélyegek,
- hiányzik a feladó megnevezése,
- a mérethez képest, túlsúly,

- nagyon kemény burkolat,
- nagyon merev, egyenetlen kitüremelő burkolat,
- elszíneződések, olajos foltok, bűz-szag,
- kiálló vezetékek, huzalok,
- látható külső sérülések,
- különleges burkoló és biztosító anyagok (szalagok, ragasztó csíkok, kötelek stb.),
- külföldi küldemény, különleges postai utalás (pl. „törékeny”),
- utalás „sajátkezű”, kizárólagos felbontásra,
- sajátos kézírás.

A rendkívüli esemény bejelentése a rendőrségnek

A rendkívüli eseményt (pl. túszedés, vagy emberi életet veszélyeztető egyéb erőszakos cselekmény (pl. tömegverekedés) vagy annak közvetlen veszélyét észlelő (arról tudomást szerző) személy köteles arról bejelentést tenni a rendőrségnek a:



hívószámon vagy a **112** segélykérő telefonszámon, az épület fővonalai telefonállomásai, a telefonközpont kezelőállomásán illetve mobiltelefon keresztül.

Továbbá a Csarnok üzemeltető szervezetét (annak képviselőjét) és a Csarnok őrszolgálatát (annak váltásvezető diszpécserét) is azonnal értesíteni kell.

Bombarobbantással való fenyegetés, vagy gyanús küldemény (levélbomba) észlelése esetén az ORFK Tűzserész Szolgálatát kell értesíteni a **+36 1 432 7322** ügyeleti telefonszámon.

A rendkívüli esemény bejelentésének tartalmaznia kell

- ① az esemény pontos helyét (címét),
- ② milyen rendkívüli esemény (pl. bomba elhelyezése) történt,
- ③ személy(ek) van(nak)-e veszélyben,
- ④ a jelzést adó személy nevét, és
- ⑤ a bejelentésre használt távbeszélő állomás hívószámát.

Riasztás az épületen belül rendkívüli esemény bekövetkezésekor

Az épületben dolgozó és az ott tartózkodó személyek felé a tűzjelző rendszer hangjelzőinek jelzésadásán kívül élőszóval és a hangosbemondó rendszeren keresztül is el lehet, szükség esetén el is kell végezni a rendkívüli esemény miatt szükségessé váló riasztást. Egyéb rendkívüli esemény jelzését (pl. gyanús tárgy észlelése esetén) ugyancsak ilyen módon kell elvégezni.

3. Beavatkozás tüzeset bekövetkezésekor a hivatásos tűzoltóság megérkezéséig

Tűzoltás (kárelhárítás)

A tűzriasztás megtörténte után a kárhelyen és az épület területén dolgozó üzemeltető szervezet munkatársai, az épületben tartózkodó más személyek segítségével kötelesek a rendelkezésükre álló készenléti tűzoltó eszközökkel (tűzcsapról szerelt vízsugárral, kézi tűzoltó készülékkel) a tűz oltását haladéktalanul megkezdeni, illetve a tűz továbbterjedését (lehetőség szerint) megakadályozni. Az esetben, ha a keletkezett tűz oltására víz kerül felhasználásra, az oltás előtt a veszélyeztetett területet áramtalanítani kell. Az áramtalanítás elvégzését csak az üzemeltető

szervezet erre kioktatott tagja – villanyszerelő, a biztonsági/örzészvédelmi szervezet tagja, piacfelügyelő – végezheti el.

Továbbá szabaddá kell tenni a tűzoltási felvonulási utakat és bejáratokat, valamint az épület minden szabadba vezető ajtaját ki kell nyitni. Ezzel egyidejűleg el kell végezni a közműszerelvények (villamos hálózat, gáz hálózat) adott helyzetben és helyen szükséges elzárását is.

Magatartás egyéb rendkívüli esemény bekövetkezésekor

Egyéb rendkívüli esemény (pl. gyanús tárgy észlelése, bombarobbantással való fenyegetés stb.) bekövetkezésekor az épület elhagyására való figyelmeztetésen kívül, más beavatkozás végrehajtása tilos (életveszélyes)!

A tűzoltás irányítása a hivatásos tűzoltóság megérkezéséig

A tűzoltás (kárelhárítás) irányításáról jelenléte esetén az üzemeltető munkaszervezet vezetője, műszaki vezetője, távollétük esetén az üzemeltető szervezet jelen lévő bármely munkatársa tartozik gondoskodni.

Ennek keretében (a veszélyhelyzetnek megfelelően) intézkednie kell:

- a tűzoltásban résztvevő személyek feladatainak meghatározásáról,
- a menekülési út meghatározásáról, az ott lévő, de a tűz oltásában közre nem működő személyek eltávolításának (kimenekítés irányának a hangosbeszélőn, kézi hangosbeszélőn, adó-vevő készüléken keresztül való közlésével) irányításáról,
- a tűzoltóeszközök helyszínre rendeléséről,
- a veszélyeztetett anyagok, eszközök (az adott helyzetben lehetséges) eltávolításáról,
- a közmű szerelvények (szükség szerinti) elzárásáról,
- a tűz (kár) keletkezési körülményeinek felderítésével összefüggésben, a helyszín biztosításáról.

Teendők a hivatásos tűzoltóság megérkezésekor

A hivatásos tűzoltóság vonuló egységének megérkezésekor az egység parancsnokát tájékoztatni kell a megérkezésükig megtett intézkedésekről, a tűz, - illetve káreseményre vonatkozó adatokról.

Szükség esetén a munkájához szükséges rajzokat (alaprajzok, gépészeti rajzok, stb.) rendelkezésére kell bocsátani.

A tűzoltó egység/ek megérkezése után a tűzoltás vezetőjének (a vonuló egység parancsnoka) intézkedései szerint kell eljárni, illetve rendelkezéseit maradéktalanul be kell tartani, miután az törvényben előírt állampolgári kötelezettség!

A tűzoltóság vezetője a kárterületet zárt területté nyilváníthatja. Ott minden tevékenységet, mozgást megtilthat és elrendelheti annak kiürítését is. Továbbá elrendelheti a létesítmény területén a nyílászáró szerkezetek stb. elbontását is.

További teendők tűz (kár) esetekkor

A tűzoltás vezetője (a tűzoltó egység parancsnoka) intézkedik a továbbiakban a helyszínen lévő személy/ek további közreműködéséről.

Az Üzemeltetésben résztvevők tűz esetén bekövetkező feladatait részletesen leírja még az intézmény mindenkor hatályos Tűzvédelmi Szabályzata.

4. Teendők egyéb rendkívüli esemény bekövetkezésekor

Egyéb rendkívüli esemény (pl. „bombariadó”, gyanús tárgy észlelése stb.), de tüzeset bekövetkezése esetén is a legfontosabb teendő az épületek elhagyása, a kiürítés végrehajtása.

A kiürítés végrehajtása

Amennyiben az épület elhagyására szükséges (tüzeset vagy egyéb veszélyes helyzet miatt), azt a hangosbemondón, kézi hangosbeszélőn keresztül vagy hangos szóval („tűzilárma”) tudatják az ott tartózkodó személyekkel.

A vészjelzést követően (ha azt adott helyzet ezt lehetővé teszi), szükséges meggyőződni arról, hogy a veszélyeztetett helyiségeket/helyiségcsoportokat az ott lévők elhagyták-e.

Az épület elhagyására az F-1 jelű, „biztonsági” felvonón kívül más lift nem használható, miután azokat a tűzjelző berendezés leállítja. Ugyancsak leállítja a földszinti mozgólépcsőket is. Továbbá zárja a tűzszakasz határokra kitámasztott tűzgátló ajtókat is.

Amennyiben az adott helyzet ezt lehetővé teszi, minden (az utcára) vezető lépcsőházat és gépkocsi közlekedésre szolgáló le- és felhajtót igénybe véve kell az épület elhagyását (kiürítését) biztosítani, illetve az épületet elhagyó személyeket erre felszólítani a hangosbemondót kezelő (az épület elhagyására felszólító) személynek, továbbá arra is fel kell hívni a figyelmet, hogy a tűzszakasz határoló ajtóba beépített személyközlekedésre szolgáló nyílászárókat is vegyék igénybe a menekülésre.

Valamint arra is fel kell szólítani az épületet elhagyó személyeket, hogy füst képződése esetén szájuk és orruk elé nedves textíliát (zsebkendőt, törülközőt stb.) erősítve haladjanak le a lépcsőn.

Az épület szintjeinek elhagyása

Figyelembe véve a menekülési utak számát, az épületszint/épület veszély esetén történő elhagyása a következők szerint hajtható végre (lehetséges):

- az épület elhagyásánál minden szabadba (utcára) vezető lépcsőház és gépkocsi közlekedő igénybevétele (amennyiben az a menekülésre az adott helyzetbe alkalmas) fontos kiürítési időtényező,
- amennyiben az bármely okból nem lehetséges, akkor pedig a nem veszélyeztetett épületszintre kell a menekülő személyeket irányítani.

Az épületben a menekülés irányát, a vészkijáratot táblák jelzik.

Függetlenül attól, hogy az épület elhagyására felszólító riasztás szövegében az elhangzik vagy sem, az esetben, ha bármely okból a helyiség, a közlekedő, a lépcsőház, füsttel telítődik és az átszellőztetés nem biztosított, a menekülő személyek arcuk, illetve szájuk és orruk elé nedves textíliát (zsebkendő, törülköző stb.) erősítve hagyják el a helyiséget/épületszintet, illetve siessenek le a lépcsőn a füstmentes helyre.

Az intézmény helyiségeiből történő menekülési útvonalát a *4. sz melléklet* mutatja be.

TŰZCSAPOK ELHELYEZÉSE

a Budapest, XIII., Váci út 9-15. szám alatti LEHEL CSARNOK létesítményben

A létesítményben a nyomás alatti és a száraz vezetékhez csatlakoztatott tűzcsapok, továbbá a száraz vezeték csatlakozó csomópontjai, az alábbi helyeken vannak elhelyezve.

Ssz.	Készenléti hely	Típus
METRÓSZINT		
1.	Karbantartó műhelynél 1. számú	száraz fali tűzcsap
2.	Rámpánál térmesteri előtt 2. számú	száraz fali tűzcsap
3.	Váci úti oldalon M300 jelű üzletnél lévő lépcsőnél 3. számú	száraz fali tűzcsap
4.	Diszpécseri helyiség mellett 4. számú	száraz fali tűzcsap
5.	R005 raktár mellett 5. számú	száraz fali tűzcsap
6.	F7-8-as felvonónál 2. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
7.	Hűtött húsraktárak előtti közl. R105-től jobbra 3. sz	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
8.	Karbantartó műhelynél 4. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
9.	F5-ös felvonó előterében 5. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
10.	R201 Raktár mellett 6. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
11.	F6-os felvonónál 7. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
12.	Hulladéktömörítőnél 8. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
13.	Tehergépkocsi kijárónál (rámpa előtt) 9. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
14.	F 16-os felvonónál 10. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
15.	M300 üzletben (WC-knél) 11. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
16.	Metrószint folyosón, lépcső alatt 12. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
17.	M 009 üzlet mögött folyosón 13. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
18.	R007-es raktárnál 18. sz. (14-re átírni a számot)	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
19.	R021-es raktárnál 15. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
20.	Öltözőnél a folyosón 16. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső

Ssz.	Készletléti hely	Típus
21.	M200 üzletben Pénztárnál 17. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
22.	M200 üzletben (Bulcsú utcai falon) 1. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
23.	M200 raktár kijáratnál hátul 18. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
24.	FÉLSZINT az öltözőcsoport közlekedőjén 19. sz.	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
FÖLDSZINT		
25.	F421 üzlettel szemben 1 számú	száraz fali tűzcsap
26.	V6 lépcsőnél F609-es üzlet mellett 2. számú	száraz fali tűzcsap
27.	F803 üzletnél 3. számú	száraz fali tűzcsap
28.	F303 üzlettel szemben 4. számú	száraz fali tűzcsap
29.	Rendőrségi helyiségnél 1 számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
30.	Felvonó mögött WC-knél 2. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
31.	F9-F10-es lift kijáratnál 3. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
32.	F620-as üzletnél 4. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
33.	F708-F709 jelű üzlet mögött 5. számú tűzcsapnál	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
34.	6. számú egy raktárban	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
35.	F704-es üzlettel szemben 7. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
36.	F15 felvonónál 8. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
37.	F803 üzlettel szemben 9. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
38.	F114-es üzletnél 10. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
39.	F303-as üzlettel szemben 11. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
40.	Váci úti gazd. foly. F206 Mókus Bt mellett 12. sz.	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
41.	Váci úti gazdasági folyosón 13. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
42.	F205-ös üzlet mellett 14. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
43.	Közlekedőben, a Bulcsú utcai kijáratnál 15. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
44.	F319-es üzletnél 16. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső

Ssz.	Készletléti hely	Típus
45.	F324-325 üzlet mellett 17. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
46.	411-es üzlet mögött 18. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
47.	Bulcsú és Váci út sarkán, lépcső alatt 19. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
SZÁRAZ TÜZIVÍZ BETÁPLÁLÓK		
48.	Váci úti oldalon	
49.	Bulcsú utcai oldalon	
50.	Bulcsú utcai oldalon az állatorvosinál	
51.	Bulcsú utcai oldalon F006-os üzletnél	
GALÉRIA		
52.	G316 üzlet előtt 1. számú	száraz fali tűzcsap
53.	G412 üzlet előtt 2. számú	száraz fali tűzcsap
54.	G101 üzlet előtt 3. számú	száraz fali tűzcsap
55.	G113 üzlet előtt 4. számú	száraz fali tűzcsap
56.	Üzemeltetői irodák előterében (Bulcsú u.) 1.sz.	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
57.	Közlekedőben, a piacfelügy.-i helyiség előtt 3.sz.	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
58.	A gazdasági közlekedőben (Kassák L. u.) 4. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
59.	G413 üzlet mellett 5. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
60.	Gazdasági közl. (Kassák L. u.) Posta 6. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
61.	G401 üzletnél 7. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
62.	Gazdasági közlekedőben (Kassák L. u.) 8. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
63.	Hivatalban (belső helyiség) 9. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
64.	Hivatalban bejáratától balra első 10. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
65.	Hivatal előtt 11. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
66.	Gazdasági közlekedőben (Váci úti) 12. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
67.	15-ös liftnél gazdasági közl. (Váci úti) 13. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
68.	G108 üzlet mögött gazd. közl.(Váci úti) 14. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső

Ssz.	Készletléti hely	Típus
69.	G113-nél (a felvonóval szemben) rövidárús mellett	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
70.	Férfi WC mellett	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
71.	G206 üzlet mögött gazd. közl.(Váci úti) 17. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
72.	G301-es üzlet mellett 20. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
73.	A gyógyszerár mellett 19. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
74.	Üzemeltetési irodában	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
75.	Posta előtt	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
76.	320-as üzlet mögött 21. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
77.	321-322 üzlet között elől 22. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
P1-ES SZINT		
78.	V3-as lépcsőnél (Kassák L. u.) 1. számú	száraz fali tűzcsap
79.	V5-as lépcsőnél (Kassák L. u.) 2. számú	száraz fali tűzcsap
80.	V6-es lépcsőnél (Váci út) 3. számú	száraz fali tűzcsap
81.	V4-os lépcsőnél (Váci út) 4. számú	száraz fali tűzcsap
82.	Szellőző gépháznál (Bulcsú u.) 1. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
83.	V3-as lépcsőnél (Kassák L. u.) 2. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
84.	Parkolóban (Kassák L. u.) 3. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
85.	V5-as lépcsőnél (Kassák L. u.) 4. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
86.	Szellőző gépháznál 5. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
87.	Biztonsági felvonónál (Váci út) 6. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
88.	V6-os lépcsőnél (Váci út) 7. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
89.	Parkolóban (Váci út) 8. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
90.	V4-os lépcsőnél (Váci út) 9. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
91.	Külső lépcsőnél (Bulcsú u.) 10. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső

Ssz.	Készletléti hely	Típus
P2-ES SZINT		
92.	V3-as lépcsőnél (Kassák L. u.) 1. számú	száraz fali tűzcsap
93.	V5-ös lépcsőnél (Kassák L. u.) 3. számú	száraz fali tűzcsap
94.	V6-es lépcsőnél (Váci út) 4. számú	száraz fali tűzcsap
95.	V4-os lépcsőnél (Váci út) 5. számú	száraz fali tűzcsap
96.	V3-as lépcsőnél (Kassák L. u.) 1. számú tűzcsap	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
97.	V5-ös lépcsőnél (Kassák L. u.)	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
98.	Szellőző gépháznál 4. számú	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
99.	Biztonsági felvonónál (Váci út)	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
100.	V4-es lépcsőnél (Váci út)	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső
101.	V6-es lépcsőnél (Váci út)	fali tűzcsap, 20 fm. nyomótömlő + sugárcső

A KÉZI JELZÉSADÓK, HANG ÉS FÉNYJELZŐK ELHELYEZÉSE

A Budapest, XIII., Váci út 7-9. szám alatti LEHEL CSARNOK létesítményben a tűzjelző központhoz csatlakoztatott kézi jelzésadók, hang és fényjelzők szintenkénti elhelyezése/darabszáma

Készletléti hely	Kézi jelzésadó darabszáma	Hangjelző	Fényjelző
Pinceszint	35	12	12
Földszint	35	12	12
Galérijaszint	35	12	12
1. sz. Parkolószint	18	6	6
2. sz. Parkolószint	15	5	5

1. számú melléklet SZEMÉTKEZELESI UTASÍTÁS

Az üzlethelyiségben, bérleményben keletkező hulladékokat, szemetet az alábbiak szerint kell csoportosítani:

- I. Az üzlet tevékenységéhez kapcsolódó sajátos hulladék típus:
 1. Zöldségboltban: zöldhulladék
 2. Hentesüzletekben: nyesedék, állati eredetű hulladék
 3. Büfében, vendéglátó üzletben: éttermi jellegű hulladék (moslék, olaj)
- II. Általános kommunális hulladék: mindazon szemet és hulladék, amely a kereskedelmi tevékenység során keletkezik és nincs az I. és a III. fejezetekbe sorolva.
- III. Csomagoló anyagok, hasznosítható hulladékok: valamennyi olyan hulladék, mely az áruk csomagolásához, szállításához és raktározásához kapcsolódik. Megkülönböztetünk:
 1. papírhulladékot: kartondobozok, papírcsomagoló anyagok, egyéb papíripari termékek,
 2. zsugorfólia,
 3. fahulladékok: könnyű fából készült rekeszek, egyéb faipari termékek.

Szemétyűjtési technológia

A kereskedelmi tevékenység folyamatában az áru beszállítása és értékesítése során keletkező hulladékot a Bérlő az előző fejezetben meghatározottak szerint szelektálja.

- A nap végén a zöldhulladékot a Bérlőnek az üzlethez tartozó, vagy ahhoz legközelebb eső manipulációs térben, zárt tárolóban kell elhelyeznie. A Bérlő áruforgalmi tevékenységével együtt járó egyéb kommunális szemetét külön saját tároló egységében gyűjti, amelyet a nap végén szintén az üzlethez tartozó, vagy ahhoz legközelebb eső manipulációs térben helyez el. Hasonlóképpen kell eljárnia a tevékenysége során keletkezett, hulladéknak minősülő csomagoló anyagokkal is annak megfelelően, ahogyan az az előző fejezet III. pontjában anyag fajtánként csoportosításra került.
- A hús, hal és vágott baromfi profilban működő üzleteknél keletkezett állati eredetű veszélyes hulladékokat saját műanyag, zárható (könnyen tisztítható) tárolójukban kell gyűjteni. Ha a kereskedés során az edény(ek) megtelnek, a kereskedőnek a hűtött szeméttárolóba kell levinnie a megtelt edényeket, ahol a szemet kezelésével foglalkozó szakemberrel közösen nyilvántartási naplóban rögzítik a hulladék fajtáját és annak súlyát. Amennyiben a veszélyes hulladékgyűjtők csak a nap végére telnek meg, úgy a kereskedés befejezésekor a kereskedő a műanyaggyűjtőt lezárja, és a veszélyes hulladékot a hűtött szeméttárolóba viszi le, és az ott lévő szakemberrel mérlegeli.
- Az éttermekben, büfékben keletkezett éttermi hulladék (moslék) elszállításáról Bérlő köteles gondoskodni. A használt sütőzsiradék elszállítására szakosodott vállalkozó közvetlenül köt szerződést a kereskedőkkel.

Az egyéb kommunális hulladékot és csomagolóanyagot minden kereskedőnek az előző fejezetben meghatározottak szerint kell szelektálnia, és a kereskedés végén lezárva a szeméttároló edényt az üzlethez tartozó vagy ahhoz legközelebb eső manipulációs térbe kell elhelyeznie.

Azoknak a kereskedőknek, akik a szelektív hulladékgyűjtésnek nem tesznek eleget, üzemeltetési költségük emelkedik.

Minden Bérló a műszakzáráskor köteles a saját üzletét, az üzlethez tartozó egyéb helyiségeket tisztán kitakarítva elhagyni. Az éttermi és vendéglátó egységeket működtetőknek a záráskor feladatuk ellenőrizni a hozzájuk tartozó pultok, asztalok tisztaságát, épségét, és szükség szerint gondoskodniuk kell a kihelyezett tárgyak üzletbe való beszállításáról.

A zárás után az őstermelői asztalokon, asztalok alatt és az asztalok környezetében semmifajta áru, készlet, berendezési tárgy (pl. mérleg) és szemét nem maradhat. Azok elhelyezéséről minden őstermelőnek saját magának kell gondoskodnia. Ennek elmaradása esetén az őstermelői asztalhasználat felfüggesztésére kerülhet sor.

A csarnokban folyó kereskedés befejezése után a kereskedőknek és az őstermelőknek üzleteik és az általuk használt területek takarítására egy óra áll rendelkezésre. Ezt követően kerül sor az épület teljes körű, gépi úton történő vegyszeres takarítására. A takarítás módozatait, eszközeit az alkalmazott vegyszerek fajtáit részleteiben a takarítási, fertőtlenítési utasítás tartalmazza.

2. számú melléklet

TISZTÍTÁSI ÉS FERTŐTLENÍTÉSI UTASÍTÁS

I. Személyi higiénia

Az élelmiszert árusító üzletekben dolgozók kötelesek az érvényes egészségügyi könyvüket az üzlet területén tartani.

Az üzletbe csak munkaruhában szabad bemenni. Az élelmiszert árusító üzletekben előírás szerint sapkát, ill. fityulát kell viselni. A mellékhelyiség használata után a kézmosás és kézfertőtlenítés kötelező.

A vásárcsarnok egész területén TILOS a dohányzás!

Az üzletek dolgozói a bérleményeket és a használatba vett területeket kötelesek tisztán tartani.

II. Az üzletek környezetének takarítási utasítása

Takarításért felelős: az Üzemeltető által szerződésben megbízott szakcég.

Takarítást végzi: beosztott dolgozó.

Az összegyűjtött szemetet az üzletben elhelyezett, zárt szemetgyűjtőben kell tárolni. Zárás után a szemétkelési utasítás szerint (adott esetben szelektíven) gyűjtött hulladékot a kijelölt gyűjtőedénybe kell helyezni.

Hetente egy alkalommal a szeméttárolókat fertőtlenítő tisztításnak kell alávetni.

A takarítás menete:

- a hulladék, szemet összegyűjtése,
- portalanítás,
- fertőtlenítőszeres felmosás.

A szeméttároló konténereket a heti takarítás során megfelelő vegyszeres kezeléssel fertőtleníteni kell. A szeméttároló konténerek tároló-helyét naponta fertőtlenítéssel egybekötve kell takarítani. A fertőtlenítéshez gumikesztyű használata kötelező!

III. Szociális létesítmények, mellékhelyiségek, közlekedő utak takarítása

Takarításért felelős: az Üzemeltető által szerződésben megbízott szakcég.

Takarítást végzi: beosztott dolgozó.

Szociális létesítmények:

A női, és férfi öltözők, mosdók és zuhanyzók, WC-k fertőtlenítőszeres takarítását műszakonként és naponta el kell végezni. A padozat, a zuhanyzótalp, a mosókagylók, WC-csészék fertőtlenítését, tisztítását műszakonként és naponta kell elvégezni. A mosható felületek, ajtók lemosását, fertőtlenítését hetente egyszer kell elvégezni. A hulladékgyűjtők ürítése műszakonként, fertőtlenítése naponta szükséges.

A takarítás menete:

- a hulladék összegyűjtése,
- vegyszeres, fertőtlenítőszeres lemosás, felmosás Ultra és Hypo oldatával,
- bő, tiszta vízzel való öblítés.

Műszakonként az öltözők, zuhanyzók, közlekedőfolyosók padozatát fertőtlenítőszeres oldattal fel kell mosni. Az öltözőkben elhelyezett ülőpadok, székek, asztalok tisztítását, fertőtlenítését naponta kell elvégezni.

Hetente egy alkalommal az öltözőszekrények külső felületét zsíroldó, fertőtlenítő oldattal le kell mosni. Az öltözőszekrények belső tisztítását a dolgozóknak kell elvégezni. Takarításért felelős: az Üzemeltető által szerződésben megbízott szakcég. Az öltözők takarítását végzik: beosztott dolgozók.

Közlekedő utak takarítása:

A közlekedő utak takarítását fertőtlenítéssel egybekötve naponta kell végezni vegyszeres, fertőtlenítőszeres felmosással (Hypo 2%-os oldatával). A hulladékgyűjtőket naponta kell üríteni, hetente egyszor kimosni és fertőtleníteni.

Az ablakkereteket, a magasabban lévő falfelületeket havonta szükséges portalanítani és lemosni.

Takarítás menete:

- por és egyéb hulladékok eltávolítása, seprés,
- vegyszeres, fertőtlenítéses lemosás,
- tiszta vízzel öblítés.

Külön takarítóeszközök használata szükséges a WC-knél, külön az ajtók, csempeburkolatok lemosásához, fertőtlenítéséhez.

A vásárlók által használható WC-k takarítását és üzemeltetését a vásárcsarnok Üzemeltetője által megbízott szakcég a saját szabályozásának megfelelő takarítási rend szerint végzi.

IV. Manipulációs terek, raktárak (padlózatának, falfelületének) takarítási utasítása

Takarításért felelős: az Üzemeltető által szerződésben megbízott szakcég.

Takarítást végzi: megbízott dolgozó.

A manipulációs terek *padlózatának* takarítását műszakonként száraz és nedves tisztítással kell elvégezni.

A takarítás menete:

- a lerakódott szennyeződések fellazítása, összesöprése,
- vegyszeres, fertőtlenítéses felmosás (hypo 2%-os oldatával).

Takarításért felelős: az Üzemeltető által szerződésben megbízott szakcég.

Takarítást végzi: beosztott dolgozó.

Csempeburkolatok, kiemelkedő szélek:

A heti illetve a napi takarításban előírt módon kell elvégezni.

Takarítás menete:

- vegyszeres lemosás, fertőtlenítés,
- Hypo 2%-os oldatával.

Ablakok:

Tisztításért felelős: az Üzemeltető által szerződésben megbízott szakcég.

Tisztítást végzi: megbízott dolgozó.

A vásárcsarnok területén havonta ablaktisztítást kell végezni.

Raktárhelyiségek:

Tisztításért felelős: a raktárhelyiség bérlője.

Tisztítást végzi: megbízott dolgozó.

A raktárhelyiségek takarítását naponta kell elvégezni. A szállításnál széthullott anyagokat össze kell seperni, az összesepert anyagokat szemétként kell kezelni! Az összegyűjtött szemetet műszakonként el kell szállítani. A seprés után a padozatot műszakonként Hypo 2%-os oldatával fel kell mosni. Havonta a falakat portalanítani kell, a mosható falfelületeket le kell mosni.

Anyagmozgatási eszközök tisztítása:

Tisztításért felelős: az eszközt használó bérlő / termelő

Tisztítást végzi: a megbízott dolgozó.

Az anyagmozgatási eszközöket mechanikus tisztításnak kell alávetni havonta egy alkalommal, ill. szükség esetén a rárakodott szennyeződést le kell kaparni, Hypo 2%-os oldatával le kell mosni, a rendelkezésre álló kocsis mosó helyiségben.

Nagytakarítás havonta

Tisztításért felelős: az Üzemeltető által megbízott szakcég.

Tisztítást végzi: beosztott dolgozó.

- Csőrendszerek portalanítása, lemosása.
- Hűtőkamrák tetejének portalanítása, lemosása.
- Csempefelületek fertőtlenítéses lemosása.
- A gépek külső felületének lemosása, fertőtlenítése.

Éves nagytakarítás (karbantartás ideje alatt)

- A világító testek villanszerelő segítségével való letisztítása, lemosása.
- Az épületgépészeti berendezések tisztítása, fertőtlenítése.

Gépek takarítási utasításai

- Hűtőkamrák, mélyhűtők
- A hűtőkamrák tisztítása (mosása) vagy karbantartása (javítása) csak feszültség mentes állapotban történhet!
- Igen fontos követelmény, hogy a hűtőkamra tetejét szabadon hagyjuk, azt tárolási célokra ne használjuk.
- Negyedévenként a kondenzátor bordáira rakódott szennyeződést seprűvel, vagy kefével le kell tisztítani.
- A hűtő takarítása napi, heti és havi ciklusban történik.

Napi takarítás: az utolsó műszak végeztével leolvasztáskor a kijelölt tisztítóeszközzel történt száraz takarítás.

Heti takarítás: leolvasztáskor a szárazon való takarítás után nedves, zsíroldó és fertőtlenítőszeres mosás a kijelölt tisztítóeszközökkel és tisztítószerekkel.

Havi takarítás: a hűtőgép karbantartó céggel előre egyeztetett időpontban karbantartáskor, belső mechanikai tisztítás.

A belső és külső felületek tisztítása: az ajánlott fertőtlenítő hatású Unipon-TF Klór 1%-os oldatával mártott ruhával, vagy szivaccsal kell a felületeket mosni. A tetőelemen kívül elhelyezett hűtőgép egység részeit a havi nagytakarítással megegyező időben meg kell tisztítani a lerakódott portól.

V. Egyéb területek takarítási utasítása:

Irodák takarítása

Tisztításért felelős: az Üzemeltető által szerződésben megbízott szakcég.

Tisztítást végzi: beosztott takarító.

Napi takarítás:

- helyiségek porszívózása, szeméttárolók kiürítése,
- íróasztalok portalanítása,
- kézmosók kisúrolása, fertőtlenítése,
- padozat felmosása.

Heti takarítás:

- csempe lemosása,
- védőkorlátok lemosása,
- ajtók lemosása.

Negyedévenként a rovar- és rágcsáló irtást el kell végeztetni.

Évente legalább 2 alkalommal az ablakok tisztítását el kell végezni.

VI. Fertőtlenítő hatású tisztítószer, higiéniai minősítő bizonyítványa:

- Hypo 2%-os oldata 15 °C felett
- DOPOMAT kombinált zsíroldó, fertőtlenítőszer