

КОНТРАКТ № 0320100011225000590

город Владивосток

« 16 » 12 2025 года

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение "Всероссийский детский центр "Океан" (далее – ФГБОУ "ВДЦ "Океан"), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Соловей Натальи Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и общество с ограниченной ответственностью «Алисан» (далее – ООО «Алисан»), именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Беши Анатолия Викторовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ), по итогам электронного аукциона от 27.11.2025 № 0320100011225000590, идентификационный код закупки 251253900998425390100100080320000244, на основании протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от 05.12.2025 № 0320100011225000590 заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Предмет Контракта: **оказание услуг по обслуживанию зданий, территории и обеспечения деятельности столовых учреждения** (далее – Услуги).

Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказать Услуги в соответствии со Спецификацией (Приложение № 1) и Технической частью (Приложение № 2), являющимися неотъемлемыми частями Контракта, а Заказчик обязуется принять оказанные Услуги и оплатить их в порядке и на условиях, предусмотренных Контрактом.

1.2. При исполнении Контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание Услуг, качество, технические и функциональные характеристики которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА

2.1. Цена Контракта составляет **97 549 298 (Девяносто семь миллионов пятьсот сорок девять тысяч двести девяносто восемь) рублей 52 копейки**, включая НДС (5 %) - 4 645 204 (Четыре миллиона шестьсот сорок пять тысяч двести четыре) рубля 69 копеек.

Цена отдельных этапов исполнения контракта не установлена в соответствии с ч. 2 ст. 34 Закона № 44-ФЗ, так как контракт не предусматривает отдельных этапов исполнения.

2.2. Цена Контракта является твердой, определяется на весь срок исполнения Контракта и не может изменяться в ходе его исполнения за исключением случаев, установленных законодательством Российской Федерации.

2.3. Цена Контракта включает в себя все расходы Исполнителя, связанные с исполнением обязательств по Контракту, в том числе расходы на страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, которые Исполнитель должен оплачивать в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, условиями Контракта и на иных основаниях.

2.4. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю - юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.5. Валютой для установления цены Контракта и расчетов с Исполнителем является рубль Российской Федерации.

2.6. Источник финансирования Контракта – средства бюджетных учреждений.

3. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1. Оплата за оказанные Услуги осуществляется по цене, установленной разделом 2 Контракта.

3.2. Заказчик производит расчеты с Исполнителем по безналичному расчету путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте, в течение 7 (Семи) рабочих дней после подписания Заказчиком документа о приемке, предусмотренного Контрактом.

3.3. Обязательство Заказчика по оплате за оказанные Услуги считается исполненным с момента списания денежных средств со счета Заказчика.

3.4. Расчет осуществляется за фактически оказанные Услуги.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями Контракта.

4.1.2. Во всякое время проверять ход и качество Услуг, оказываемых Исполнителем, не вмешиваясь в его деятельность.

4.1.3. Для проверки соответствия качества оказываемых Услуг и их результата требованиям, установленным Контрактом, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов.

4.1.4. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями Контракта.

4.1.5. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по Контракту.

4.1.6. Предложить увеличить или уменьшить в процессе исполнения Контракта количество Услуг, предусмотренного Контрактом, не более чем на 10 процентов, в порядке и на условиях, установленных Федеральным Законом № 44-ФЗ.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Своевременно принять и оплатить оказанные Услуги в соответствии с условиями Контракта.

4.2.2. Своевременно предоставлять разъяснения и уточнения по запросам Исполнителя в части оказания Услуг в соответствии с условиями Контракта.

4.2.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийных обязательств, если такие установлены), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, направлять Исполнителю требование об уплате сумм неустоек (штрафов, пеней).

4.2.4. В случае неуплаты Исполнителем в добровольном порядке предусмотренных Контрактом сумм неустойки за неисполнение своих обязательств взыскивать их в судебном порядке либо производить оплату по Контракту в соответствии с п. 9.6. Контракта.

4.2.5. При направлении в суд искового заявления с требованиями о расторжении Контракта одновременно заявлять требования об оплате неустойки, рассчитанной в соответствии с положениями законодательства и условиями Контракта, если на момент подачи такого заявления имелись основания для взыскания неустойки и такая неустойка не была оплачена в соответствии с п. 9.6. Контракта либо отсутствовала возможность для оплаты по Контракту в соответствии с п. 9.6. Контракта.

4.2.6. Не допускать расторжения Контракта по соглашению Сторон, если на дату подписания соглашения имелись основания требовать от Исполнителя оплаты неустойки за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных Контрактом, и Исполнителем такая неустойка не оплачена, в том числе и в порядке, предусмотренном п. 9.6. Контракта.

4.2.7. Провести экспертизу для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказания Услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта.

4.2.8. Осуществлять контроль за исполнением Исполнителем условий Контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать подписания в соответствии с условиями Контракта Заказчиком документа о приемке по Контракту.

4.3.2. Требовать своевременной оплаты за оказываемые Услуги в соответствии с условиями Контракта.

4.3.3. Направлять Заказчику запросы и получать от него разъяснения и уточнения по вопросам оказания Услуг в рамках Контракта.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Оказать услуги, предусмотренные Контрактом, в соответствии с Технической частью (Приложение 2) и в сроки, установленные в п. 5.1. Контракта.

4.4.2. Предоставлять Заказчику по его требованию документы, относящиеся к предмету Контракта, а также своевременно предоставлять Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта.

4.4.3. По окончании оказания Услуг передать результаты оказанных услуг Заказчику в порядке и в сроки, определенные разделом 6 Контракта.

4.4.4. Представить Заказчику сведения об изменении своего фактического местонахождения в срок не позднее 5 (Пяти) дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса, фактическим местонахождением Исполнителя будет считаться адрес, указанный в Контракте.

4.4.5. Предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее 1 (Одного) месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка,

предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций.

4.4.6. Гарантировать качество оказанных Услуг.

4.4.7. Обеспечить соответствие результатов оказанных услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам), сертификации, лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации и Контрактом.

4.4.8. Исполнитель обязан сообщать Заказчику сведения об оказанных Услугах, незнание которых может причинить ущерб Заказчику или привести к другим неблагоприятным для Заказчика последствиям.

4.4.9. Исполнитель обязан соблюдать требования Положения о пропускном и внутриобъектовом режимах на территории Заказчика, утвержденного приказом от 22.04.2016 года № 0340-у (в ред. приказа от 09.09.2016) (размещено в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на официальном сайте Заказчика www.ocean.org в разделе «Сведения об образовательной организации», в подразделе «Документы»).

4.4.10. Исполнитель обязан обеспечить соблюдение своими работниками или привлеченными соисполнителями требований по безопасному оказанию услуг, правил техники безопасности, охране окружающей среды, противопожарной, электро- и экологической безопасности, защите зеленых насаждений, а также поддержание и соблюдение в помещениях оказания услуг и прилегающих к ним помещениях (территориях) правил санитарно-эпидемиологической безопасности.

5. СРОКИ И МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

5.1. Срок оказания Услуг: с 12.01.2026 по 31.12.2026.

5.2. Сроки исполнения контракта:

5.2.1. Дата начала исполнения контракта: 12.01.2026.

5.2.2. Срок исполнения контракта: 31.01.2027.

5.3. Место оказания Услуг: Приморский край, г. Владивосток, ул. Артековская, д. 10, ул. Артековская, д. 1д (далее – место оказания Услуг).

6. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ УСЛУГ

6.1. Приемка оказанных Услуг по Контракту на соответствие их требованиям, установленным в Контракте, осуществляется на основании документа о приемке, предусмотренного частью 13 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ.

6.2. Заказчик вправе отказаться от принятия Услуги в случае ее несоответствия качеству и (или) иным характеристикам, установленным Контрактом, и (или) требовать у Исполнителя устранить недостатки Услуги и (или) повторно оказать Услугу в срок, указанный Заказчиком в мотивированном отказе от приемки Услуги.

6.2.1. Расходы, связанные с устранением недостатков Услуги ненадлежащего качества, осуществляются за счет средств Исполнителя.

6.2.2. В случае оказания Услуги на условиях, не соответствующих указанным в Контракте, Услуга считается не оказанной.

6.3. Приемка результатов исполнения Контракта, а также оказанной Услуги осуществляется в порядке, установленном частью 13 и частью 14 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ:

6.3.1. Исполнитель не позднее даты окончания оказания Услуг формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке.

К документу о приемке могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью.

6.3.2. Не позднее двадцати календарных дней, следующих за днем поступления документа о приемке, Заказчик подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке либо формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

6.3.3. В случае получения в соответствии с пунктом 6.3.2 Контракта мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном Контрактом.

6.3.4. Датой приемки оказанной Услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

6.3.5. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с Контрактом, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих

право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в единой информационной системе исправленного документа о приемке.

6.4. Для проверки оказанных Исполнителем Услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанных Услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении (исправлении) данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения (исправления).

Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных Услуг в случае выявления несоответствия таких услуг условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке Услуг и устранено Исполнителем.

6.5. Если срок устранения (исправления) недостатков, допущенных Исполнителем и выявленных при сдаче-приемке Услуг, в мотивированном отказе Заказчиком не указан, то такой срок составляет 7 (семь) дней с момента их выявления. Устранение (исправление) осуществляется за счет Исполнителя.

6.6. По решению Заказчика для приемки оказанных Услуг может создаваться приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек.

В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке оказанных Услуг приемочная комиссия должна учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

6.7. Заказчик принимает Услуги по объему и качеству в течение двадцати календарных дней со дня получения документа о приемке в соответствии с п 6.3. Контракта.

7. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

7.1. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказанных Услуг условиям Контракта. Гарантии качества распространяются на все результаты оказанных Услуг по Контракту.

7.2. Исполнитель обязан оказать Услуги, соблюдая обязательные требования к Услугам, оказываемым по Контракту, предусмотренные законом, иными правовыми актами, нормативными документами или в установленном ими порядке.

7.3. Исполнитель несет ответственность за ненадлежащее качество используемых им для оказания Услуг материалов и оборудования, а также за предоставление материалов и оборудования, обремененных правами третьих лиц.

7.4. Исполнитель обязан передать Заказчику копии сертификатов соответствия, деклараций о соответствии на все используемые при оказании Услуг материалы (детали, элементы), которые подлежат обязательному подтверждению соответствия в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 23.12.2021 № 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации", копии свидетельств о государственной регистрации в отношении товаров, подлежащих государственной регистрации согласно решению Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе».

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

8.1. Исполнитель внес обеспечение исполнения Контракта на сумму 9 803 949 (Девять миллионов восемьсот три тысячи девятьсот сорок девять) рублей 60 копеек.

8.1.1. Обеспечение исполнения Контракта должно обеспечивать выполнение всех обязательств Исполнителя по Контракту (за исключением гарантийных обязательств), а также по возмещению убытков и уплате неустоек.

8.2. В случае если Исполнителем в качестве обеспечения исполнения Контракта и (или) обеспечения гарантийных обязательств выбрана безотзывная независимая гарантия, такая независимая гарантия должна соответствовать требованиям статьи 45 Федерального закона № 44-ФЗ.

8.2.1. Срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

8.2.2. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее 1 (Одного) месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть

уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящей частью, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Федерального закона № 44-ФЗ.

8.2.3. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частью 30 статьи 34, частью 7 статьи 96 Федерального Закона № 44-ФЗ возврат независимой гарантии Заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

8.2.4. В случае, если обеспечение исполнения Контракта и (или) обеспечение гарантийных обязательств осуществляется в форме безотзывной независимой гарантии, Заказчик вправе при неисполнении либо ненадлежащем исполнении обязательства во внесудебном порядке направить гаранту требование об уплате денежной суммы по независимой гарантии.

8.3. В случае, если обеспечение исполнения Контракта и (или) обеспечение гарантийных обязательств осуществляется Исполнителем в форме внесения денежных средств, Заказчик вправе при неисполнении либо ненадлежащем исполнении обязательств Исполнителем во внесудебном порядке обратиться с взысканием на подлежащие уплате неустойку (штраф, пени) из денежных средств, внесенных в качестве обеспечения.

8.4. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ. Исполнитель вправе изменить способ обеспечения гарантийных обязательств и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения гарантийных обязательств новое обеспечение гарантийных обязательств.

8.4.1. Возврат денежных средств при изменении способа обеспечения на независимую гарантию осуществляется Заказчиком в течение 30 (Тридцать) дней со дня поступления в адрес Заказчика соответствующего заявления от Исполнителя.

8.5. В случае если Исполнителем применяется такая форма обеспечения исполнения Контракта и (или) обеспечения гарантийных обязательств, как внесение денежных средств, то такие денежные средства возвращаются Заказчиком Исполнителю в срок не превышающий 30 (Тридцати) дней с даты исполнения Исполнителем соответствующих обязательств, предусмотренных Контрактом.

8.6. В случае если Контракт расторгнут вследствие неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств, обеспечение исполнения Контракта удерживается в полном объеме независимо от способа его предоставления.

8.7. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Контракта Заказчик вправе выставить требование по независимой гарантии гаранту в размере цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему фактически исполненных Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом и оплаченных Заказчиком, но не превышающем размер обеспечения исполнения Контракта.

8.8. В случае если Исполнитель является казенным учреждением нормы настоящего раздела не применяются.

9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

9.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

9.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

9.2.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

9.2.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом.

За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом) размер штрафа составляет 10 000 (Десять тысяч) рублей 00 копеек¹.

¹ Указывается значение, определяемое в соответствии с пунктом 9 Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком

9.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства, если таковое установлено), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику неустойку (штраф, пени).

9.3.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, в том числе просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного пунктом 4.4.5. Контракта, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (этапа исполнения Контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим этапом исполнения Контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.²

9.3.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства, если таковое установлено), предусмотренных Контрактом.

9.3.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 975 492 (Девятьсот семьдесят пять тысяч четыреста девяносто два) рубля 99 копеек - 1³ процент цены Контракта (этапа) (за исключением случаев, предусмотренных пунктом 9.3.4 Контракта).

(подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 (далее - Правила):

1000 рублей, если цена государственного (муниципального) контракта (контракта) не превышает 3 млн. рублей (включительно);

5000 рублей, если цена государственного (муниципального) контракта (контракта) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

10000 рублей, если цена государственного (муниципального) контракта (контракта) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

100000 рублей, если цена государственного (муниципального) контракта (контракта) превышает 100 млн. рублей.

² В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени, порядок ее начисления устанавливается контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

³ Во всех случаях (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 4 - 8 Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), указывается значение, определяемое в соответствии с пунктом 3 Правил:

Размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 0,5 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

д) 0,4 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

е) 0,3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

ж) 0,25 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

з) 0,2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

и) 0,1 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

В случае если Контракт заключается по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона № 44-ФЗ указывается значение, определяемое в соответствии с пунктом 4 Правил: 1 процент цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

В случае если Контракт заключается с победителем закупки (или с иным участником закупки), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном пунктом 5

9.3.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа (при наличии в Контракте таких обязательств) составляет 10 000 (Десять тысяч) рублей 00 копеек⁴.

9.4. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

9.5. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

9.6. Заказчик вправе выставить требование об уплате неустоек (штрафов, пеней), которое подлежит исполнению в течение 3 (Трех) рабочих дней с даты получения Исполнителем.

В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства (в том числе просрочки исполнения обязательства Исполнителем), предусмотренного Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) и (или) удержать сумму неустойки (штрафа, пени) из денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта, если Исполнитель не исполнит требование об уплате неустойки в установленный требованием срок.

9.7. В случае если Заказчик понес убытки вследствие ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по Контракту, Исполнитель обязан возместить такие убытки Заказчику независимо от уплаты неустойки.

9.8. Уплата неустойки и возмещение убытков, связанных с ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по Контракту, не освобождают нарушившую условия Контракта Сторону от исполнения взятых на себя обязательств.

9.9. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

9.10. В случае расторжения Контракта в связи с ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств, последний в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты расторжения Контракта уплачивает Заказчику неустойку, определенную в соответствии с п. 9.3 Контракта.

9.11. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения Контракта другая Сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

10. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по Контракту в случае, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно: наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, изменения законодательства, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по Контракту, а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством порядке, которые возникли после заключения Контракта и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

10.2. При наступлении таких обстоятельств срок исполнения обязательств по Контракту отодвигается соразмерно времени действия данных обстоятельств, поскольку эти обстоятельства значительно влияют на исполнение Контракта в срок.

Правил, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и определяется в следующем порядке:

а) в случае, если цена Контракта не превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае если цена Контракта превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

10 процентов цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

⁴ Указывается значение, определяемое в соответствии с пунктом 6 Правил:

1000 рублей, если цена государственного (муниципального) контракта (контракта) не превышает 3 млн. рублей;

5000 рублей, если цена государственного (муниципального) контракта (контракта) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

10000 рублей, если цена государственного (муниципального) контракта (контракта) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

100000 рублей, если цена государственного (муниципального) контракта (контракта) превышает 100 млн. рублей.

10.3. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (Пяти) дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

10.4. Если обстоятельства, указанные в п. 10.1 Контракта, будут длиться более 2 (Двух) месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе расторгнуть Контракт без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

10.5. Неуведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

11. СРОК ДЕЙСТВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ КОНТРАКТА

11.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты его заключения обеими Сторонами и действует в течение срока, указанного в п. 5.2 Контракта, а в части неисполненных обязательств - до полного их исполнения Сторонами. Окончание срока действия настоящего Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по настоящему Контракту.

11.2. Контракт исполняется с даты заключения до истечения его срока действия, указанного в пункте 11.1 Контракта, либо до полного исполнения обязательств Сторонами, если таковые наступили ранее указанного в пункте 11.1 Контракта срока действия.

Контракт не предусматривает отдельных этапов исполнения.

11.3. Изменения Контракта допускаются по соглашению Сторон в случаях, предусмотренных частью 1 статьи 95 Федерального закона о контрактной системе.

11.4. Иные изменения и дополнения Контракта возможны по соглашению Сторон в рамках действующего законодательства в сфере осуществления закупок.

11.4.1 Все изменения и дополнения оформляются с использованием единой информационной системы.

Если одной из Сторон по основаниям, которые предусмотрены законодательством Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок, предлагается изменить условия контракта, такая Сторона вправе направить другой Стороне предложение об изменении условий. Формирование соглашения об изменении контракта происходит с использованием единой информационной системы.

Сторона, получившая предложение об изменении условий контракта, в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня, следующего за днем получения предложения об изменении условий контракта, по результатам рассмотрения такого предложения в порядке, установленном законодательством Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок, контрактом, направляет другой Стороне подписанное с использованием единой информационной системы соглашение об изменении условий контракта, либо отказ от изменения условий контракта с обоснованием такого отказа.

Дополнительные соглашения к Контракту являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

12. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

12.1. В случае возникновения любых противоречий, претензий и разногласий, а также споров, связанных с исполнением Контракта, Стороны предпринимают усилия для урегулирования таких противоречий, претензий и разногласий в добровольном порядке.

12.2. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и недостижения взаимного согласия споры по Контракту разрешаются в Арбитражном суде Приморского края.

13. ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

13.1. Контракт может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;
- в судебном порядке;
- в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

13.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

13.2.1. В случае просрочки оказания Услуг более чем на 5 (Пять) дней.

13.2.2. В случае если Исполнитель отказывается оказать Заказчику Услугу;

13.2.3. Услуга оказана без необходимых документов и Исполнитель в установленный Заказчиком срок не устранил этот недостаток;

13.2.4. Исполнитель неоднократно нарушал сроки оказания Услуг;

13.2.5. В иных случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если в ходе исполнения Контракта установлено, что:

13.3.1. Исполнитель и (или) Услуга перестали соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Федерального закона № 44-ФЗ) и (или) к Услуге;

13.3.2. при определении исполнителя Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии Услуги требованиям, указанным в пункте 13.3.1 Контракта, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

13.4. Расторжение Контракта в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Контракта осуществляется в порядке, предусмотренном статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

13.5. Расторжение Контракта по соглашению Сторон производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

13.6. Исполнитель не вправе принять решение об одностороннем расторжении Контракта, если Заказчиком не нарушаются условия Контракта.

14. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

14.1. Все Приложения к Контракту являются его неотъемлемыми частями.

14.2. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением Контракта, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по фактическому адресу Стороны, указанному в Контракте, а также могут быть направлены с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим предоставлением оригинала или в электронно-цифровой форме, подписанные в таком случае квалифицированной электронной подписью. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

14.3. Во всем, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

15. ПРИЛОЖЕНИЯ К КОНТРАКТУ

15.1. Приложение 1. Спецификация.

15.2. Приложение 2. Техническая часть.

16. МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:

ФГБОУ "ВДЦ "Океан"
690108, г. Владивосток, ул. Артековская, д. 10
тел.: (423) 230-41-00
e-mail: info@ocean.org
УФК по Приморскому краю г. Владивосток
(ФГБОУ "ВДЦ "Океан" л/с 20206Х65140)
ИНН 2539009984, КПП 253901001
БИК банка получателя средств (БИК ТОФК): 010507002
ОКЦ №1 Дальневосточного ГУ Банка России//УФК по
Приморскому краю г. Владивосток
ЕКС 40102810545370000012
Казначейский счет № 03214643000000012000

Заказчик:

ФГБОУ "ВДЦ "Океан"
Директор

Исполнитель:

ООО «Алисан»
690091, Приморский край, г. Владивосток,
пер. Краснознаменный, д. 5, к. 5
тел.: (914) 797-05-21, (914) 653-87-08
e-mail: alisan.dv@mail.ru
ОКПО 39874057, ОКТМО 05701000001
ОГРН 1152543021190
ИНН 2543082835, КПП 253601001
Дальневосточный банк ПАО «Сбербанк
России» г. Хабаровск
р/с 40702810250000015423
к/с 30101810600000000608
БИК 040813608

Исполнитель:

ООО «Алисан»
Директор

Н. В. Соловей

А.В. Беша

Приложение № 1 к контракту
 № 0320100011225000590
 от «16» 12 2025 года

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование услуг	Единица измерения	Количество	Цена за единицу услуги (рублей)	Стоимость (рублей)
1.	Основная уборка столовой дружины "Бригантина"	день	354	82 668,58	29 264 677,32
2.	Основная уборка столовой дружины "Парус"	день	354	82 668,58	29 264 677,32
3.	Основная уборка столовой-заготовочной	день	354	74 979,22	26 542 643,88
4.	Основная уборка столовой «Тигренок» с 01.05.2026г по 23.09.2026г	день	146	83 580,00	12 202 680,00
5.	Основная уборка столовой «Тигренок» с 30.09.2026г. по 22.10.2026г.	день	23	11 940,00	274 620,00
Итого:					97 549 298,52

Заказчик:
 ФГБОУ "ВДЦ "Океан"
 Директор

_____ Н. В. Соловей

Исполнитель:
 ООО «Алисан»
 Директор

_____ А.В. Беша

Приложение № 2 к контракту
№ 0320100011225000590
от «16» 12 2025 года

ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Функциональные, технические и качественные характеристики, эксплуатационные характеристики оказываемых Услуг

Таблица № 1. Общие требования.

№ п/п	Показатель	Информация
1.	Наименование услуг	Оказание услуг по обслуживанию зданий, территории и обеспечения деятельности столовых учреждения.
2.	Место оказания услуг	Российская Федерация, Приморский край, г. Владивосток, ул. Артековская, 1б, 1д, 10 г.
3.	Сроки оказания услуг и периодичность оказания услуг	С 12.01.2026 года по 31.12.2026 года Основная уборка. БРИГАНТИНА период с 12.01.2026г по 31.12.2026г. Основная уборка столовой «ПАРУС» период с 12.01.2026г. по 31.12.2026г. Основная уборка «столовой - заготовочной» период с 12.01.2026г. по 31.12.2026г. Основная уборка столовой «ТИГРЕНОК» с 01.05.2026г по 23.09.2026г. (прием пищи производится в две смены) Основная уборка столовой «ТИГРЕНОК» с 30.09.2026г. по 22.10.2026г.
4.	Требования к объему услуг	Объем услуг определяется таблицами № 2 и 3, 4, 5, 6 являющимися неотъемлемой частью настоящего Технического задания
5.	Требования к качеству услуг	Качество услуг определяется настоящим Техническим заданием, включая приложение № 1 к настоящему Техническому заданию. Характеристики используемых при оказании услуг товаров должны соответствовать требованиям, указанным в приложении № 1 к настоящему Техническому заданию. Исполнитель должен обеспечить качество всех оказываемых услуг, используемых в ходе оказания услуг товаров в соответствии с требованиями условий контракта, а также соответствие оказываемых услуг требованиям нормативных актов Российской Федерации. Услуги должны оказываться в полном объеме, предусмотренном контрактом, и в установленные контрактом сроки. Режим работы исполнителя при оказании услуг согласовывается исполнителем с заказчиком. При оказании услуг исполнитель должен руководствоваться действующими санитарно-гигиеническими требованиями (правилами и нормами); использовать методы уборки, позволяющие увеличить срок службы убираемых поверхностей (поверхностей, подвергшихся загрязнению); использовать эффективные методики по определению степени загрязнения и выявлению причин появления загрязнений и применять необходимые меры по устранению загрязнений индивидуально для каждого случая; обеспечивать отсутствие неприятных запахов в туалетах; осуществлять контроль качества оказываемых услуг по уборке, в том числе обеспечивать обучение, соблюдение дисциплины лиц, задействованных для оказания соответствующих услуг, осуществлять необходимый контроль оказываемых услуг.
6.	Обеспечение сохранности материальных ценностей и текущего ремонта, находящихся	Исполнитель обязан нести ответственность за сохранность материальных ценностей, инвентаря, мебели, находящихся в пользовании (термоса, чайники, кастрюли с крышками, ст. приборы, нейтральное оборудование, сантехническое оборудование и т.п.). Вести ежедневный учет боя посуды в журнале предоставляемым Заказчиком. Не разрешать кому-либо выносить материальные ценности из столовых. В случае пропажи материальных ценностей, незамедлительно, сообщать об этом материально-ответственному лицу Заказчика. Один раз в квартал производить пересчет материальных ценностей совместно с материально-ответственным лицом Заказчика.

	в пользовании исполнителя.																																																																
7.	Условия материально технического обеспечения	Заказчик передает Исполнителю в пользование для работы и обслуживания материально производственного технического оборудования (возможна корректировка списка оборудования в связи поломкой или покупкой нового): Столовая «Парус» <table border="1"> <thead> <tr> <th>№</th><th>Наименование оборудования</th><th>Количество</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td><td>машина котломоечная МПК 65-65</td><td>1 шт.</td></tr> <tr> <td>2.</td><td>машина посудомоечная промышленная "ММУ-1000М"</td><td>2 шт.</td></tr> <tr> <td>3.</td><td>машина стиральная BEKO WRS54P1 BSW</td><td>1 шт.</td></tr> <tr> <td>4.</td><td>стерилизатор ГП-80 ОХ-ПЗ</td><td>2 шт.</td></tr> </tbody> </table> Столовая – заготовочная <table border="1"> <thead> <tr> <th>№</th><th>Наименование оборудования</th><th>Количество</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td><td>картофелечистка «МОК 300 М»</td><td>2 шт.</td></tr> <tr> <td>2.</td><td>лукочистка ZC 10</td><td>1 шт.</td></tr> <tr> <td>3.</td><td>котломоечная машина АБАТ МПК 130- 65</td><td>2 шт.</td></tr> <tr> <td>4.</td><td>машина стиральная DEXP M5K23P0W</td><td>1 шт.</td></tr> </tbody> </table> Столовая «Бригантина» <table border="1"> <thead> <tr> <th>№</th><th>Наименование оборудования</th><th>Количество</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td><td>машина стиральная Indesit IWSB 5085 (CIS) [фронтальная загрузка</td><td>1 шт.</td></tr> <tr> <td>2.</td><td>промышленная посудомоечная машина ММУ-2000,</td><td>2 шт.</td></tr> <tr> <td>3.</td><td>стерилизатор воздушный ГП-80-Ох-"ПЗ" (с охлаждением),</td><td>1 шт.</td></tr> <tr> <td>4.</td><td>Котломоечная машина АБАТ МПК 130-65</td><td>1 шт.</td></tr> </tbody> </table> Столовая – «Тигренок» <table border="1"> <thead> <tr> <th>№</th><th>Наименование оборудования</th><th>Количество</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td><td>машина посудомоечная купольная LC900,</td><td>1 шт.</td></tr> <tr> <td>2.</td><td>машина посудомоечная универсальная ММУ-2000М,</td><td>1 шт.</td></tr> <tr> <td>3.</td><td>промышленная посудомоечная машина ММУ-2000,</td><td>1 шт.</td></tr> <tr> <td>4.</td><td>стерилизатор воздушный ГП-80-Ох-"ПЗ" (с охлаждением),</td><td>1 шт.</td></tr> <tr> <td>5.</td><td>машина стиральная Beko WRS 54P1 BSW</td><td>1 шт.</td></tr> </tbody> </table> Исполнитель предоставляет транспортное средство: грузовую самоходную трехколесную электрическую тележку в количестве 1 шт. для вывоза мусора со столовых в место сбора на оборудованные площадки, Исполнитель предоставляет 3 поломоечные машины аккумуляторного типа. Исполнитель предоставляет 2 керхера (моющий аппарат с высоким давлением) для обработки и мытья мусорных площадок на объектах.	№	Наименование оборудования	Количество	1.	машина котломоечная МПК 65-65	1 шт.	2.	машина посудомоечная промышленная "ММУ-1000М"	2 шт.	3.	машина стиральная BEKO WRS54P1 BSW	1 шт.	4.	стерилизатор ГП-80 ОХ-ПЗ	2 шт.	№	Наименование оборудования	Количество	1.	картофелечистка «МОК 300 М»	2 шт.	2.	лукочистка ZC 10	1 шт.	3.	котломоечная машина АБАТ МПК 130- 65	2 шт.	4.	машина стиральная DEXP M5K23P0W	1 шт.	№	Наименование оборудования	Количество	1.	машина стиральная Indesit IWSB 5085 (CIS) [фронтальная загрузка	1 шт.	2.	промышленная посудомоечная машина ММУ-2000,	2 шт.	3.	стерилизатор воздушный ГП-80-Ох-"ПЗ" (с охлаждением),	1 шт.	4.	Котломоечная машина АБАТ МПК 130-65	1 шт.	№	Наименование оборудования	Количество	1.	машина посудомоечная купольная LC900,	1 шт.	2.	машина посудомоечная универсальная ММУ-2000М,	1 шт.	3.	промышленная посудомоечная машина ММУ-2000,	1 шт.	4.	стерилизатор воздушный ГП-80-Ох-"ПЗ" (с охлаждением),	1 шт.	5.	машина стиральная Beko WRS 54P1 BSW	1 шт.
№	Наименование оборудования	Количество																																																															
1.	машина котломоечная МПК 65-65	1 шт.																																																															
2.	машина посудомоечная промышленная "ММУ-1000М"	2 шт.																																																															
3.	машина стиральная BEKO WRS54P1 BSW	1 шт.																																																															
4.	стерилизатор ГП-80 ОХ-ПЗ	2 шт.																																																															
№	Наименование оборудования	Количество																																																															
1.	картофелечистка «МОК 300 М»	2 шт.																																																															
2.	лукочистка ZC 10	1 шт.																																																															
3.	котломоечная машина АБАТ МПК 130- 65	2 шт.																																																															
4.	машина стиральная DEXP M5K23P0W	1 шт.																																																															
№	Наименование оборудования	Количество																																																															
1.	машина стиральная Indesit IWSB 5085 (CIS) [фронтальная загрузка	1 шт.																																																															
2.	промышленная посудомоечная машина ММУ-2000,	2 шт.																																																															
3.	стерилизатор воздушный ГП-80-Ох-"ПЗ" (с охлаждением),	1 шт.																																																															
4.	Котломоечная машина АБАТ МПК 130-65	1 шт.																																																															
№	Наименование оборудования	Количество																																																															
1.	машина посудомоечная купольная LC900,	1 шт.																																																															
2.	машина посудомоечная универсальная ММУ-2000М,	1 шт.																																																															
3.	промышленная посудомоечная машина ММУ-2000,	1 шт.																																																															
4.	стерилизатор воздушный ГП-80-Ох-"ПЗ" (с охлаждением),	1 шт.																																																															
5.	машина стиральная Beko WRS 54P1 BSW	1 шт.																																																															
8.	Общие требования к	Исполнитель несет ответственность за выполнение требований действующих норм и правил охраны труда, пожарной, экологической																																																															

	безопасности услуг	безопасности. Заказчик вправе осуществлять контроль за выполнением исполнителем требований действующих норм и правил охраны труда, пожарной, экологической безопасности и при выявлении нарушений указанных требований требовать от исполнителя остановки оказания услуг, в ходе оказания, которых допущены нарушения, до устранения выявленных нарушений. Исполнитель обязан соблюдать установленные требования по охране труда, правила пожарной безопасности и санитарно-эпидемиологические нормы и правила при осуществлении своей деятельности, а в случае их несоблюдения несет полную ответственность перед соответствующими органами государственного контроля и надзора и заказчиком.
9.	Требования к охране труда, технике безопасности и санитарным нормам.	Оказание услуг должно осуществляться с проведением мероприятий по технике безопасности и охране труда, согласно приказа №792 – у от 03.10.2022г «О допуске подрядных организаций к производству работ (оказанию услуг) на территории и объектах ФГБОУ "ВДЦ "Океан" утверждённого директором Центра, проведением обязательного инструктажа перед началом оказания услуг в соответствии с установленными нормами и правилами охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и санитарным нормам. Исполнителем должны быть обеспечены следующие мероприятия по охране труда: назначены лица, ответственные за обеспечение охраны труда на объекте, проведен инструктаж по охране труда и технике безопасности непосредственно перед началом оказания услуг. На исполнителя возлагается обязанность обеспечить здоровые и безопасные условия труда лиц, оказывающих услуги, включая руководителей и исполнителей услуг (далее - работники). С этой целью исполнитель обязан применять современные средства техники безопасности, предупреждающие производственный травматизм и обеспечивающие санитарно-гигиенические условия труда. Исполнитель несет ответственность за внешний вид работников (спец одежда и обувь должна соответствовать размеру работника, количество комплекта на одного работника должно соответствовать санитарно-гигиеническим нормам). Инструктаж по технике безопасности всех вновь поступающих работников и обучение их безопасным методам оказания услуг должны производиться непосредственно на рабочих местах перед допуском к оказанию услуг, а повторные инструктажи - ежемесячно. Работники, занятые оказанием услуг по содержанию помещений в чистоте, должны знать: концентрацию чистящих, моющих и дезинфицирующих средств и правила безопасного пользования ими; санитарные и гигиенические правила по содержанию помещений в чистоте. Исполнитель разрабатывает подробные инструкции для работников, оказывающих услуги по уборке помещений столовых, инструкции по условиям хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, в том числе по эпидемическим показателям (инструкции должны быть за ламинированы и развешаны на рабочих местах). Разработанные инструкции исполнитель согласовывает с заказчиком. Исполнитель ведет все необходимые журналы согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20и трудовым законодательством РФ; Для организации учета сотрудников Исполнителя, а также с целью соблюдения внутриобъектового режима нахождения сотрудников Исполнителя на территории Заказчика, все сотрудники Исполнителя, пребывающие на объекты Заказчика обязаны отметиться в журналах учета сотрудников исполнителя находящихся на территории Заказчика в период оказания услуг с указанием даты и времени прибытия на объект и убытия с объекта. Внесенная в журнал информация подтверждается подписями представителя Заказчика и менеджера Исполнителя ежедневно, в момент прибытия и убытия сотрудников Исполнителя. Все журналы учета сотрудников исполнителя находящихся на территории Заказчика в период оказания услуг ведутся Заказчиком по каждому объекту отдельно и хранятся в местах оказания услуг.
10.	Требования к охране окружающей среды	Исполнитель обязан осуществлять мероприятия по охране окружающей среды, а также мероприятия по выполнению требований к обращению с отходами производства и потребления, предусмотренные Федеральными законами от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды», от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления», а также соблюдать требования соответствующих санитарно-эпидемиологических норм и правил.
11.	Требования к характеристикам товаров, используемых	Товары, указанные в приложении №1 настоящему Техническому заданию, предоставляются исполнителем в 2026 г. Требования к характеристикам товаров, используемых в процессе оказания услуг, установлены в приложении № 1 к настоящему Техническому заданию.

	при оказании услуг	Все предоставляемые Исполнителем и используемые им в ходе оказания услуг товары должны иметь соответствующие сертификаты соответствия, декларации о соответствии, паспорта или иные документы, удостоверяющие их качество. Заказчик вправе потребовать от исполнителя предоставления таких документов, а в случае их не предоставления потребовать от исполнителя остановки оказания услуг до предоставления соответствующих документов. Приобретение товаров, бывших в употреблении, эксплуатации, не допускается.
12.	Периодичность проведения генеральных уборок	Генеральная уборка проводится по окончании каждой смены на всех объектах указанных в ниже приведенных таблицах в соответствии с требованием характеристик указываемых услуг.
13.	Условия и порядок оказания услуг	Исполнитель обеспечивает своевременное прохождение сотрудников предварительным (или периодическим) медицинским осмотром в установленном законодательством порядке и прохождение ими профессиональной гигиенической подготовки, наличие у работников действующей справки об отсутствии судимости, разрешения на работу (для иностранных граждан) в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021г. № 29н, патент, регистрация по месту пребывания. В соответствии со статьей № 65 Трудового кодекса Российской Федерации Исполнитель предоставляет на сотрудников, задействованных при оказании услуг в детском учреждении, справку о наличии (отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо о прекращении уголовного преследования по реабилитирующим основаниям, выданную в порядке и по форме, которые устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере внутренних дел. Дополнительно, исполнитель предоставляет обследования на коро-, рота- и других вирусных возбудителей кишечных инфекций с использованием диагностических препаратов, и тест-систем, зарегистрированных в соответствии с законодательством Российской Федерации, с получением результатов обследования не ранее, чем за 3 календарных дня до дня выхода на работу. Исполнитель осуществляет доставку персонала за счет собственных средств.

Примечание:

Во всех случаях, когда имеются ссылки на конкретные нормативные документы, которым должны соответствовать оказываемые услуги, применяются положения последнего выпущенного или пересмотренного издания соответствующих действующих нормативных документов, если иное специально не предусмотрено такими нормативными документами. В случае если к моменту начала или в процессе исполнения обязательств по контракту отдельные нормативные документы утратят силу, такие нормативные документы будут иметь рекомендательный характер в части, не противоречащей действующим к такому моменту нормативным актам.

Таблица № 2. Основная уборка. БРИГАНТИНА период с 12.01.2026г по 31.12.2026г.

Объект заказчика – Столовая дружины «Бригантина» (ул. Артековская, 10)				
№ п/п	Наименование услуг	Периодичность оказания услуг	Объем оказываемых услуг	Характеристики оказываемых услуг
1.	Сервировка столов	Ежедневно с 07:00 до 19:00	Не менее 1 000 и не более 2 000 единиц посуды за один прием пищи	При сервировке исполнитель обеспечивает наличие на столах столовых приборов, посуды, салфеток. Сервировка производится согласно раскладки, предоставляемой дежурными водителями. Все столы должны быть оформлены в единые сервировки с согласования заказчика. Сервировка столов может изменяться по времени в связи с корректировками план-сетки дружины. Так же производится сервировка, уборка столов, разнос горячей пищи, для приглашённых специалистов, руководителей делегаций и прочих гостей центра.
2	Разнос готовой пищи официантами на специальных тележках и разносах: первое блюда, закуска, напитки, хлеб, разнос штучной продукции, вторые блюда	Ежедневно с 07:30 до 20:00.	Не менее 1 000 единиц посуды за один прием пищи	Разнос готовой пищи осуществляется отдельными работниками, не задействованными в уборке бытовых и производственных помещений. Тележки должны содержаться в чистоте
3	Подача грязной посуды в моечную, очистка посуды от пищевых отходов на окне приема грязной посуды. Сбор пищевых отходов.	Ежедневно, после каждого приема пищи	Не менее 1 000 единиц посуды за один прием пищи	Во время сбора грязной посуды, необходимо очищать посуду от отходов и подавать ее в моечную, а также следить за сбором столовых приборов и стаканов. Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня специальная тара независимо от наполнения очищается, промываются 2% раствором кальцинированной соды с помощью шлангов, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается
4	Мытье столовой посуды и столовых приборов, кассет для их хранения	Ежедневно, после каждого приема пищи, с 08:00 до 23:00	Количество единиц столовой посуды и столовых приборов за один приём пищи не менее 1000 и не более 2000 штук Количество разносов - 600 штук	Мойка тарелок для первых блюд, тарелок для вторых блюд, стаканов, чашек, ложек столовых, ложек чайных, вилок, ножей столовых, кастрюль, чайников, термосов, подносов, половников должна производиться с применением машинной мойки, с предварительным удалением остатков пищи и замачиванием посуды в моющем средстве. В случае вирусной этиологии посуда, после каждого приема пищи замачивается в дезинфицирующем растворе согласно инструкции или предписания компетентных органов. В течение рабочего дня следует отбирать наиболее грязную посуду и чистить ее. Мытье столовой посуды ручным способом должна производиться в следующем порядке:

				- механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; - мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны; - ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды в вертикальном положении на стеллажах, а затем складывается в стопки. В конце рабочего дня должна проводиться дезинфекция всей столовой посуды и приборов. Столовые приборы должны подвергаться мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых или стерилизационных шкафах, на электроплитах в течение 10 мин. Чистые столовые приборы раскладывают в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах рассыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно должны подвергаться санитарной обработке. Не допускается оставлять грязную посуду на ночь. Чистая столовая посуда должны подаваться на раздачу и в залы, для сервировки. В ходе общей уборки столовая и чайная посуда должна проверяться на наличие сколов и трещин. О наличии посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью Исполнитель должен уведомлять представителя Заказчика. В конце рабочего дня рабочее место убирается, все ванны протираются. Не допускается наличие остатков пищи в ваннах. Использование одноразовых стаканов на второй ужин по инициативе Исполнителя производится за счет исполнителя согласно приложения №3 к Техническому заданию.
5	Уборка и мытье обеденных столов, банкетов	ежедневно, после каждого приема пищи с 08:00 до 23:00	Количество столов – 100 штук; Количество банкетов – 600; Количество подушек – 21	Столы промываются чистой ветошью, смоченной в мыльном растворе. В конце каждого дня, столы обрабатываются дезинфицирующим раствором. Для дезинфекции столов должно применяться разрешенное для этих целей дезинфицирующее средство, согласно инструкции. Через 30 минут после протирания дезинфекционным раствором столы должны промываться горячей водой с моющим средством, а затем промываться чистой водой и вытираться насухо. В случае внепланового приема пищи, также обязательна уборка столов.

6	Влажная уборка обеденных залов: мытье полов, плинтусов, чистка раковин и раковин питьевых фонтанчиков, дверей с обеих сторон, протираание подоконников и подушек, удаление пыли со всех поверхностей в залах. Удаление мусора из-под радиаторов. Протираание зеркальных поверхностей.	ежедневно, после каждого приема пищи с 08:00 до 23:00.	Площадь полов – 600 м ² ; Площадь стеклянных поверхностей – 200м ² ; Количество раковин и раковин питьевых фонтанчиков – 22 штуки; Площадь подоконников – 50 м ² ; Площадь радиаторов отопления – 20,4 м ² ; Площадь дверей – 40 м ² ; Площадь стен 500-1000 м ² ; Площадь потолков – 600 м ²	При влажной уборке обеденных залов следует пользоваться промаркированным инвентарем. Своевременно опустошать баки с мусором (баки должны быть заполнены не более чем на 2/3) и заменять в них пакеты. Необходимо удалять следы жевательной резинки. Необходимо контролировать наличие мыла и бумажных полотенец в местах, отведенных для мытья рук. Влажная уборка проводится с применением моющих средств. После влажной уборки необходимо проветривать залы в течение 15 минут. В случае внепланового приема пищи, также обязательна уборка обеденных залов. При сильных загрязнениях применяются чистящие средства.
7	Протираание и мытье окон с двух сторон высотой до 3 м	Окна с внутренней стороны протираются ежедневно, моются не реже одного раза в три дня и по мере загрязнения. Окна с внешней стороны протираются по мере загрязнения, но не реже одного раза в два дня и моются не реже одного раза в неделю.	Площадь окон 500-800 м ²	В период прилета птиц, необходимо ежедневно протирать подоконники и окна со стороны улицы от следов жизнедеятельности птиц. Мытье окон производится специальными средствами.
8	Мытье кухонной посуды: кухонного инвентаря, гастроремкостей, пластиковой тары из-под хлебобулочных, кондитерских и др. изделий, комплектующих к протирачным и	после каждого приема пищи, с 08:00 до 22:00	Количество кухонной посуды и инвентаря 50-250 штук. (в летний период количество посуды увеличивается)	Кухонная посуда моется в специально отведенном месте, с применением моющих средств. Просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах. В конце рабочего дня производится уборка рабочего места: мытье полов, стен, стеллажей, ванн, вынос мусора, остатков отходов, мойка тележек из подпротивней.

	овощерезательным машинам, протираочных машин, нейтральное оборудования.			
9	Уборка и мытье в производственных цехах, складских помещениях, моечной тары, коридорах: производственных столов, морозильных ларей, холодильных шкафов (внутри и снаружи), холодильных модулей, стеллажей, стен, полов, плинтусов, ванн и раковин, удаление пыли, протираание радиаторов, подоконников, стеклянных поверхностей, удаление загрязнений со всех поверхностей, удаление паутины	по мере загрязнения, но не реже 1 раза в день, с 08:00 до 20:00	Площадь полов – 300 м ² ; Площадь производственных столов – 51 м ² ; Количество холодильников – 3 штук; Количество ларей – 2 штуки; Количество холодильных модулей – 4 штуки; Количество стеллажей – 10 штук; Количество ванн – 4 штук; Количество раковин – 4 штуки; Количество ларей – 1 штука	Уборка и мытье производится с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств. Холодильные модули моются в течение смены по мере загрязнения. Своевременно удалять паутину.
10	Уборка в административных и бытовых помещениях: мытье полов, плинтусов, раковин, протираание пыли и удаление загрязнений со стен, мебели и бытовой техники, радиаторов отопления, подоконников, зеркал, окон, стеклянных поверхностей с двух сторон, предметов. Удаление паутины с потолка.	по мере загрязнения, но не реже 1 раза в день, с 08:00 до 20:00	Площадь полов – 200 м ² ; Количество раковин – 1 штука; Радиаторов – 5 штук; Площадь подоконников – 15 м ² ; Площадь зеркал и стеклянных поверхностей – 25,5 м ²	Уборка производится ежедневно с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств по мере надобности. Окна и стеклянные поверхности моются по мере загрязнения, но не реже двух раз в неделю. Окна, находящиеся на высоте более 2 метров, моются один раз в смену
11	Уборка туалетов и душевой: мытье полов, плинтусов, туалетных ершей, обработка унитазов, освобождение	по мере загрязнения, но не реже 2 раз в день, с 08:00 до 22:00	Количество туалетов – 2 шт; Душевая комната – 1 шт (площадь стен 9	При уборке в санитарных комнатах Исполнитель должен обеспечивать наличие жидкого мыла, бумажных полотенец, туалетной бумаги, освежителя воздуха и при необходимости производить заправку диспенсеров и замену использованных средств. Для уборки санитарных комнат выделяется отдельный человек, не задействованный в

	мусорных ведер, замена пакетов в мусорных ведрах, мытье раковин, протирка и удаление загрязнений со стен, зеркал, дверей, радиаторов отопления, вентиляционных решеток, обеспечение наличия бумажных полотенец, туалетной бумаги (не менее 50% рулона), жидкого мыла в диспенсерах (не менее 50% диспенсера) и освежителя воздуха.		м ²); Площадь полов – 10 м ² ; Количество туалетных ершей – 2 штуки; Количество унитазов – 2 штуки; Количество ведер – 4 штуки; Количество раковин – 2 штуки; Количество электросушилок для рук – 2 шт.	разносе готовой пищи.
12	Погрузка, выгрузка и переработка грузов внутри производственного помещения - сортировка, укладка, переноска, перевеска, фасовка и т.д. вручную и с применением средств транспортировки: тачек, тележек и других подъемно-транспортных механизмов. Снятие, установка (с/на стеллажи, электроплиты, производственные столы, весы), перемещение пустых и наполненных продуктами питания: фляг, кастрюль, баков, противней и другой кухонной посуды, тары, а также столовой посуды и оборудования. Закладывать продукты в котлы и сковороды. Распределение продукции по цехам.	Ежедневно с 5:00 до 17:00 и с 08:00 до 20:00	Бак 40-50 л – не менее 15 шт. в день (летний период не менее 20 шт. в день) Гастроемкость не менее 30 штук в день (летний период не менее 50 шт. в день) Ведро не менее 10 шт. в день (в летний период не менее 20 шт. в день) Кухонный инвентарь не менее 30 шт. в день (летний период не менее 50 шт. в день) Штучная продукция не менее 800 шт. 3 раза в день.	Работа с готовой пищей и с продуктами питания осуществляется работниками в одежде, предназначенной для работы в цехах, не задействованными в погрузке/выгрузке в/из автомашины, не задействованы в выносе пищевых отходов в установленные места после каждого приема пищи.
13	Погрузка/выгрузка в/из автомашины, перемещении	Ежедневно с 07:00 до 19:00 и 10:00 до	Вес погружаемых/выгружа	Осуществляется работниками в специализированной одежде, предназначенной для данных видов работ.

	продуктов питания, пищевого сырья и других грузов. Вскрытие тары с продуктами питания. Вынос мусора после полдника и второго ужина.	22:00	емых/ перемещаемых грузов в день: 3 т (с января по апрель и с ноября по декабрь); 6 т (с мая по октябрь).	
14	Вынос пищевых отходов в установленные места после каждого приема пищи. Уборка камер для хранения пищевых отходов.	После каждого приема пищи с 08:00 до 21:00	400-600 л в день	Камеры для хранения пищевых отходов должны содержаться в чистоте убираться и обрабатываться дез. средствами сразу же после вывоза пищевых отходов.
15	Вынос твердых отходов и мусора в мусорные контейнера на специально отведенную площадку по сбору мусора, Уборка мусорных контейнеров, площадки под мусор при загрязнении, но не реже 1 раза в смену	Столовая дружины «Бригантина», но не реже 5 раз в день, с 08:00 до 22:00	5-8 м ³ в день	Не допускается скапливание гофротары, мусорных пакетов на эстакаде. Необходимо своевременно выносить завязанные мусорные пакеты в специально отведенные места. Не допускать наличия на эстакаде следов разлитых жидкостей, наличия разбросанного мусора. Пустые коробки должны быть аккуратно разобраны, сложены и убраны на площадку по сбору мусора в специальный контейнер. при заполнении контейнера, сложенная тара упаковывается в мусорный пакет и ставится возле контейнера. Своевременная смена мусорных пакетов в обеденных залах. Уборка мусорных баков и площадки под мусор производится, в специализированной одежде, перчатках, производится обработка дез. средством при загрязнении по необходимости и не реже чем 1 раз в смену или по мере загрязнения.
16	Уборка и мойка эстакады и тележек для перемещения грузов.	Ежедневно	Площадь эстакады – 30м ² ; Количество тележек гидравлических – 2 шт; Количество тележек со сплошной платформой – 3 шт. Объем мусора – 4,25 м ³ (от 85 кг) в день. Количество складываемой тары до 136 единиц в день.	Уборка эстакады производится ежедневно, тележки для перемещения грузов моются не реже одного раза в день с применением дез. средств. В зимний период предусмотрена сухая чистка эстакады. В зимний период очистка от снега эстакады. В одежде, предназначенной для работы в цехах, нельзя производить разгрузку-погрузку автотранспорта, уборку эстакады, вынос мусора.
17	Стирка, дезинфекция, ополаскивание и сушка ветоши и дезинфекция уборочного инвентаря	после каждого использования, с 08:00 до 22:00.,	Не менее 20 не более 30 шт	Уборочный инвентарь маркируется, в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ, и хранится в помещении для уборочного инвентаря или в специально оборудованном шкафу. Во время приема пищи, в зале всегда должна находиться чистая ветошь (в специально отведенном месте с надписью: «Чистая ветошь»). Если прием пищи происходит в два потока, то чистая ветошь должна быть в наличии перед каждым приемом пищи В

				течение дня вся использованная ветошь должна простирываться в стиральной машине и просушиваться.
--	--	--	--	--

Таблица № 3. Основная уборка столовой «ПАРУС» период с 12.01.2026г. 31.12.2026г.

Объект заказчика – Столовая дружины «Парус» (ул. Артековская, 10)				
№ п/п	Наименование услуг	Периодичность оказания услуг	Объем оказываемых услуг	Характеристики оказываемых услуг
1.	Сервировка столов	Ежедневно с 07:00 до 19:00	Не менее 3500 и не более 6000 единиц посуды за один прием пищи	При сервировке исполнитель обеспечивает наличие на столах, столовых приборов, посуды, салфеток. Сервировка столов производится согласно рассадки, предоставляемой дежурными вожатыми. Все столы должны быть оформлены в единой сервировке с согласования заказчика. Сервировка столов может изменяться по времени в связи с корректировками план-сетки дружины. Так же производится сервировка, уборка столов, разнос горячей пищи, для приглашённых специалистов, руководителей делегаций и прочих гостей центра.
2.	Разнос готовой пищи официантами на специальных тележках и подносах: закуска, 1 блюдо, 3 блюдо, хлеб, штучная продукция.	Ежедневно с 07:30 до 20:00	Не менее 3000 и не более 5000 единиц посуды за один прием пищи	Разнос готовой пищи осуществляется отдельными работниками, не задействованными в уборке бытовых и производственных помещений. Тележки и подносы, используемые для разноса готовой пищи должны содержаться в чистоте.
3.	Подача грязной посуды в моечную, очистка посуды от пищевых отходов на окне приема грязной посуды. Сбор пищевых отходов.	Ежедневно, во время каждого приема пищи в течение текущего дня (количество приемов пищи в день – 5), с 07:30 до 22:00	Не менее 3500 и не более 7000 единиц посуды за один прием пищи	Во время сбора грязной посуды, необходимо очищать посуду от отходов и подавать ее в моечную, а также следить за сбором столовых приборов и стаканов. Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.
4.	Мытье столовой посуды и столовых приборов, кассет для их хранения	Ежедневно, во время каждого приема пищи, с 08:00 до 23:00 (5 приемов пищи).	Количество единиц столовой посуды и столовых приборов за один приём пищи не менее 3500 и не более 7000 шт. Количество разносов - 200 штук	Мойка тарелок для первых блюд, тарелок для вторых блюд, кружек, салатников, ложек столовых, ложек чайных, вилок, ножей столовых, кастрюль, чайников, термосов, подносов, половников должна производиться с применением машинной мойки, с предварительным удалением остатков пищи и замачиванием посуды и выполняться после каждого приема пищи. В конце рабочего дня должна проводиться дезинфекция всей столовой посуды и приборов. В случае вирусной этиологии посуда замачивается после каждого приема пищи. В течение рабочего дня следует отбирать посуду со сколами и трещинами и чистить наиболее грязную посуду. Мытье столовой посуды ручным способом должна производиться в следующем порядке: - механическое удаление остатков пищи;

				- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; - мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны; - ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах в вертикальном положении. Столовые приборы должны подвергаться мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в стерилизационных шкафах, в течение 10 мин. Чистые столовые приборы раскладывают в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах рассыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно должны подвергаться санитарной обработке. Не допускается оставлять грязную посуду на ночь. Чистая столовая посуда, кружки, столовые приборы, половники, чайники, термоса, кастрюли должны подаваться на раздачу и в залы, для сервировки. В ходе общей уборки столовая и чайная посуда должна проверяться на наличие сколов и трещин. О наличии посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной Исполнитель должен уведомлять представителя Заказчика. В конце рабочего дня рабочее место убирается, протираются: ванны, оборудование, столы стеллажи, тележки, окно приёма посуды. Не допускается наличие остатков пищи в ваннах. Выносятся мусор и остатки отходов. Использование одноразовых стаканов на второй ужин по инициативе Исполнителя производится за счет исполнителя согласно приложения №3 к Техническому заданию.
5.	Уборка и мытье обеденных столов и стульев	Ежедневно, после каждого приема пищи в течение текущего дня и после второго ужина, с 08:00 до 23:00 (5 приемов пищи).	Количество столов 100-120 штук; Количество стульев – 581 шт. за один приём пищи, общей площадью 360-390 м ²	Столы промываются чистой ветошью, смоченной в мыльном растворе. В конце каждого дня, столы обрабатываются дезинфицирующим раствором. Для дезинфекции столов должно применяться разрешенное для этих целей дезинфицирующее средство. Рабочий раствор дезинфицирующего средства должен готовиться в концентрации согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства. Через 30 минут после протирания дезинфекционным раствором столы должны промываться горячей водой с моющим средством, а затем промываться чистой водой и вытираться насухо. В конце рабочего дня вся использованная ветошь для столов должна простирываться с использованием моющего средства в стиральной машине и просушиваться. Во время приема пищи, в зале всегда должна находиться чистая ветошь (в специально отведенном месте с надписью: «Чистая ветошь»). Если прием пищи происходит в два потока, то чистая ветошь должна быть в наличии перед каждым приемом пищи. В случае внепланового приема пищи, также обязательна уборка столов.
6.	Влажная уборка обеденных залов: мытье полов,	Ежедневно, после каждого приема	Площадь полов 500-1200 м ² .	При влажной уборке обеденных залов следует пользоваться промаркированным инвентарем. Своевременно опустошать баки с мусором (баки должны быть

	плинтусов, стен, чистка линии раздачи, колонн, дверей с обеих сторон, подоконников, витрины для контрольного блюда, удаление пыли со всех поверхностей в залах.	пищи в течение текущего дня, с 08:00 до 23:00.	Площадь стеклянных поверхностей – 480 м ² . Количество стульев – 600 шт. Площадь подоконников – 102 м ² . Площадь радиаторов отопления – 20,4 м ² . Площадь дверей – 240 м ² . Площадь стен 500-1800 м ² . Площадь потолков – 1900 м ² .	заполнены не более чем на 2/3) и заменять в них пакеты. После удаления отходов ведро обрабатывается дезинфицирующим раствором. Влажная уборка проводится с применением моющих, дезинфицирующих средств. После влажной уборки необходимо проветривать залы в течение 15 минут. В случае внепланового приема пищи, также обязательна уборка обеденных залов. При сильных загрязнениях применяются чистящие средства. Ежедневно необходимо протирать радиаторы и удалять следы от скотча, наклеек и жевательной резинки.
7.	Протирание и мытье окон с двух сторон высотой до 3 м.	Окна с внутренней стороны протираются ежедневно, моются не реже одного раза в три дня и по мере загрязнения. Окна с внешней стороны протираются по мере загрязнения, но не реже одного раза в два дня и моются не реже одного раза в неделю.	Площадь окон 1000-2000 м ²	В период прилета птиц, необходимо ежедневно протирать подоконники и окна со стороны улицы от следов жизнедеятельности птиц. Мытье окон производится специальными средствами.
8.	Мытье кухонной посуды инвентаря, гастрёмкостей, пластиковой тары из-под хлебобулочных, кондитерских и др. изделий, комплектующих к протирачным и овощерезательным машинам, протирачных, овощерезательных машин, оборудования.	Ежедневно, в течение всего дня с 08:00 до 22:00.	Количество кухонной посуды и инвентаря 100-200 штук гастрёмкостей 150-200, протирачных машин (2 штуки), овощерезательных машин (2 штуки), оборудования (1 штуки)	Кухонная посуда моется в специально отведённом месте с применением моющих средств ручным способом и машинным. Просушивается в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах. В конце рабочего дня производится уборка рабочего места: ванн, оборудования, столов, стеллажей. Не допускается наличие остатков пищи в ваннах. Выносятся мусор и остатки отходов.
9..	Уборка и мытье в производственных цехах, складских помещениях,	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в день, с	Площадь полов – 965 м ² . Площадь производственных	Уборка и мытье производится с применением моющих, дезинфицирующих и чистящих средств. Холодильные модули моются в течение смены по мере загрязнения (но не реже одного раза в день).

	бельевой, коридорах: производственных столов, холодильных шкафов (снаружи и внутри), витрины холодильной, холодильных модулей (стеллажей, стен, полов, плинтусов, ванн и раковин, удаление пыли, протираание радиаторов, подоконников, стеклянных поверхностей, удаление загрязнений с предметов интерьера (электрические розетки, выключатели, пластиковые короба), светильников и паутины с потолка.	08:00 до 20:00.	столов – 51 м ² , Количество холодильников (2040 л) – 8 штук Площадь стеллажей и оборудования – 118 м ² , Количество ванн (187 л) – 7 штук Количество раковин (68 л) – 12 штук. Площадь стен – 795 м ² . Площадь потолков – 878 м ² . Площадь радиаторов – 25,5 м ² , Площадь подоконников – 25,5 м ² .	
10.	Уборка в административных и бытовых помещениях: мытье полов, плинтусов, раковин, протираание пыли и удаление загрязнений со стен, радиаторов отопления, подоконников, зеркал, окон, стеклянных поверхностей с двух сторон, предметов интерьера (электрические розетки, выключатели, пластиковые короба и прочее), пластиковых и деревянных элементов мебели, светильников. Удаление паутины с потолка.	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в день, с 08:00 до 20:00.	Площадь полов – 134 м ² . Площадь пластиковых и деревянных элементов мебели – 96 м ² . Площадь стен – 274 м ² . Количество раковин (68 л) – 13 штук. Площадь радиаторов отопления – 32,5 м ² . Площадь подоконников – 34 м ² . Площадь зеркал и стеклянных поверхностей – 14,5 м ² .	Уборка производится ежедневно с применением моющих средств. Окна и стеклянные поверхности моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в неделю.
11.	Уборка туалетов и душевой	По мере	Количество туалетов	При уборке в санитарных комнатах Исполнитель должен обеспечивать наличие

	комнаты: мытье полов, плинтусов, туалетных ершей, обработка унитазов, освобождение мусорных ведер, замена пакетов в мусорных ведрах, мытье раковин, протирка и удаление загрязнений со стен, зеркал, дверей, вентиляционных решеток, обеспечение наличия бумажных полотенец, туалетной бумаги (не менее 50% рулона), жидкого мыла в диспенсерах (не менее 50% диспенсера) и освежителя воздуха.	загрязнения, но не реже 2 раз в день, с 08:00 до 20:00.	– 2 шт. Душевая комната – 1 штука. Площадь полов – 15 м ² , Количество туалетных ершей – 2 штуки, Количество унитазов – 2 шт, Количество раковин – 2 штук, Площадь стен – 80 м ² , Площадь дверей – 10 м ² , Площадь вентиляционных решеток – 0,20 м ²	жидкого мыла, бумажных полотенец, туалетной бумаги, освежителя воздуха и при необходимости производить замену использованных средств. Для уборки санитарных комнат выделяется отдельный человек, не задействованный в разное готовой пищи.
12	Погрузка, выгрузка и переработка грузов внутри производственного помещения - сортировка, укладка, переноска, перевеска, фасовка и т.д. вручную и с применением средств транспортировки: тачек, тележек и других подъемно-транспортных механизмов. Снятие, установка (с/на стеллажи, электроплиты, производственные столы), перемещение пустых и наполненных продуктами питания: фляг, кастрюль, баков, противней и другой кухонной посуды, тары, а также столовой посуды и оборудования. Вскрытие тары с продуктами питания. Закладывать продукты в	Ежедневно с 5:00 до 17:00 и с 08:00 до 20:00	Бак 40-50 л – не менее 15 шт. в день (летний период не менее 20 шт. в день) Гастроемкость не менее 30 штук в день (летний период не менее 50 шт. в день) Ведро не менее 10 шт. в день (в летний период не менее 20 шт. в день) Кухонный инвентарь не менее 30 шт. в день (летний период не менее 50 шт. в день) Штучная продукция не менее 800 шт. 3 раза в день.	Работа с готовой пищей и с продуктами питания осуществляется работниками в одежде, предназначенной для работы в цехах, не задействованными в погрузке/выгрузке в/из автомашины, не задействованы в выносе пищевых отходов в установленные места после каждого приема пищи.

	котлы и сковороды. Распределение продукции по цехам.			
13	Погрузка/выгрузка в/из автомашины, перемещении продуктов питания, пищевого сырья и других грузов. Вскрытие тары с продуктами питания. Вынос мусора после полдника и второго ужина.	Ежедневно с 07:00 до 19:00 и 10:00 до 22:00	Вес погружаемых/выгружаемых/перемещаемых грузов в день: 3 т (с января по апрель и с ноября по декабрь); 6 т (с мая по октябрь).	Осуществляется работниками в специализированной одежде, предназначенной для данных видов работ.
14.	Вынос пищевых отходов в установленные места после каждого приема пищи. Уборка камер для хранения пищевых отходов.	После каждого приема пищи, с 08:00 до 20:00.	800-1500 л в день	Камеры для хранения пищевых отходов должны содержаться в чистоте убираться и обрабатываться дезинфицирующими средствами. сразу же после вывоза пищевых отходов.
15.	Вынос твердых отходов и мусора в мусорные контейнера на специально отведенную площадку по сбору мусора, Уборка мусорных контейнеров, площадки под мусор при загрязнении, но не реже 1 раза в смену	По мере накопления, но не реже 5 раз в день, с 08:00 до 22:00.	Объем мусора – 4,25 м ³ (от 85 кг) в день. Количество складированной тары до 96 единиц в день.	Не допускается скапливание гофротары, мусорных пакетов на эстакаде. Необходимо своевременно выносить завязанные мусорные пакеты в специально отведенные места. Не допускать наличия на эстакаде следов разлитых жидкостей, наличия разбросанного мусора. Пустые коробки должны быть аккуратно разобраны, сложены и убраны на площадку по сбору мусора в специальный контейнер. При заполнении контейнера, сложенная тара упаковывается в мусорный пакет и ставится рядом с контейнером. Уборка мусорных баков и площадки под мусор производится, в специализированной одежде, перчатках, производится обработка дез. средством при загрязнении по необходимости и не реже чем 1 раз в смену или по мере загрязнения.
16.	Уборка и мойка эстакады и тележек для перемещения грузов.	По мере загрязнения, но не реже 1 раз в день, с 08:00 до 20:00.	Площадь эстакады – 44 м ² . Количество тележек со сплошной платформой (1 м ²) – 3 штуки.	Один раз в день необходимо мыть эстакаду от загрязнений с марта по ноябрь. С декабря по февраль один раз в два дня – сухая чистка эстакады. В зимний период очистка от снега эстакады. В одежде, предназначенной для работы в цехах, нельзя производить уборку эстакады, вынос мусора и пищевых отходов. Тележки для перемещения грузов моются в течение дня, по мере загрязнения с применением моющих и дезинфицирующих средств.
17.	Стирка, дезинфекция, ополаскивание и сушка ветоши и дезинфекция уборочного инвентаря	После каждого использования с 08:00 до 22:00.	Количество уборочного инвентаря – 15 шт.	Уборочный инвентарь маркируется, в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ, и хранится в помещении для уборочного инвентаря или в специально оборудованном шкафу. В течение рабочего дня вся использованная ветошь для столов должна простирываться с использованием моющего и дезинфицирующего средства в стиральной машине и просушиваться. Инвентарь для мытья посуды после окончания работы должны очищаться, замачиваться в горячей воде при температуре не ниже 45°Сс добавлением моющих средств, дезинфицироваться, промываться проточной водой, затем просушиваются и

хранятся в специально выделенном месте. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используются.

Таблица № 4. Основная уборка «столовой - заготовочной» период с 12.01.2026г. по 31.12.2026г

Объект заказчика – Столовая-заготовочная (ул. Артековская, 1д)				
№ п/п	Наименование услуг	Периодичность оказания услуг	Объем оказываемых услуг	Характеристики оказываемых услуг
1.	Мытье рабочего инвентаря и оборудования, гастрёмкостей, комплектующих к картофелечистке, фаршемесов, мясорубок, котлетоформовочной машины и другого оборудования.	Ежедневно, в течение всего дня с 08:00 до 20:00.	Количество лотков и инвентаря 100-150 штук, Количество гастрёмкостей 20-50 шт. Количество оборудования (мясорубки) – 1штуки Фаршемес – 1 штука Количество котлетоформовочной машины – 1 штука, Мясорыхлитель – 1 шт Рыбочистка – 1шт. Вакуумная машина – 3шт Картофелечистки – 2 шт Лукочистка- 1 Распиловочная машина – 1 шт Панировочная машина – 1 шт.	После очитки оборудования и съемных механических частей, проводится мытье моющими и дезинфицирующими средствами. Ополаскивается водой и просушивается.
2.	Мытье пластиковой и алюминиевой тары с крышками, баков из-под мясных и рыбных полуфабрикатов с крышками, ёмкостей для яиц. Мытье тары, тазов, алюминиевых фляг из-под овощей.	Ежедневно, в течение всего дня, с 08:00 до 20:00	Количество тары не менее 20 и не более 80 штук в течение дня	Пластиковая и алюминиевая тара, гастроемкости из нержавеющей стали моются с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств. Просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

3.	Уборка и мытье в мясном и овощном цехах, используемого оборудования, производственных столов, стеллажей, холодильников, другого технологического оборудования, стен, полов, плинтусов, ванн и раковин, поддонов, дверей, удаление пыли (электрические розетки, выключатели, пластиковые короба и прочее), светильников и паутины с потолка.	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в день, с 08:00 до 20:00.	Площадь полов 600-700 м ² . Количество производственных столов, оборудования, раковин не менее 20 и не более 25 штук.	В мясном и овощном цехе необходимо в течение дня производить мытье оборудования (стеллажей, ванн, производственных столов, холодильников, пола, стен) И протираться пыль с загрязнённых участков всей столовой заготовочной, где есть доступ к уборке. В конце рабочего дня производится дезинфекция всех поверхностей. Дезинфекция должна проводиться только разрешенным для этих целей средством. Рабочий раствор дезинфицирующего средства должен готовиться в концентрации согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства.
4.	Уборка и мытье в административных, бытовых, складских, подсобных помещениях, комната отдыха, моечной тары, коридорах: производственных столов, холодильников. Стен, полов, плинтусов, ванн и раковин, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников, стеклянных поверхностей, удаление загрязнений с предметов интерьера (электрические розетки, выключатели, пластиковые короба), светильников и паутины с потолка.	По мере загрязнения, но не реже 2 раза в день, с 08:00 до 20:00.	Площадь полов 1000-1100 м ² . Количество производственных столов – 17,9 м ² , холодильников обор. – 17 штук, Площадь стеллажей и оборудования – 95 м ² , Количество ванн (187 л) – 5 штук Количество раковин (68 л) – 5 штук Площадь стен – 2295 м ² . Площадь потолков – 1172,7 м ² . Площадь радиаторов – 25,5 м ² , Площадь подоконников – 25,5 м ² . Площадь полов – 230 м ² . Площадь пластиковых и деревянных элементов мебели –	Мойка и протирание поверхностей и помещений производится с моющим, чистящим и дезинфицирующими средствами. Дезинфекция должна проводиться только разрешенным для этих целей средством. Рабочий раствор дезинфицирующего средства должен готовиться в концентрации согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства. Генеральная уборка, зачистка полов щетками и дезинфицирующим средством производится один раз в две недели.

			60 м². Площадь стен – 190 м². Количество раковин (70 л) – 9 штук. Площадь подоконников – 6,750 м². Площадь зеркал и стеклянных поверхностей – 3 м².	
5.	Вынос твердых отходов и мусора в мусорные контейнера на специально отведенную площадку по сбору мусора, и содержание площадки и территории около неё в чистоте в течение дня. Уборка мусорных контейнеров, площадки под мусор при загрязнении, но не реже 1 раза в смену.	По мере накопления, но не реже 5 раз в день, с 08:00 до 20:00.	1,0 м³ в день	Необходимо своевременно выносить завязанные мусорные пакеты в специально отведенные места. Не допускать наличия на эстакаде следов разлитых жидкостей, наличия разбросанного мусора. Пустые коробки должны быть аккуратно разобраны, сложены и убраны на площадку по сбору мусора в специальный контейнер. При заполнении контейнера, сложенная тара упаковывается в мусорный пакет и ставится рядом с контейнером. Не допускается скапливание гофротары, мусорных пакетов на эстакадах и цехах. Уборка мусорных баков и площадки под мусор производится, в специализированной одежде, перчатках, производится обработка дез. средством при загрязнении по необходимости и не реже чем 1 раз в смену.
6.	Уборка территории вокруг столовой-заготовочной	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю, с 08:00 до 20:00.	2400 кв²	По мере загрязнения производится уборка территории (картон, целлофан, бумага, осенняя листва и другой мелкий мусор)
7.	Вынос (20-30м) мусора в мусорный контейнер. Складирование тары. Снятие, установка товара (с/на стеллажи, производственные столы, поддоны, весовое оборудование), перемещение пустых и наполненных продуктами питания: флаг, баков, противней, лотков, тары, инвентаря и оборудования. Сохранять целостность тары, инвентаря и	Ежедневно с 08:00 до 20:00	Площадь эстакады (2шт) – 30,460 м²; 28,0 м² Объем мусора – 1,0 м³ (от 80 кг) в день. Количество складированной тары до 50 единиц в день. Вес погружаемых/выгружаемых/перемещаемых грузов в день ~40 т. (с января по май, с	Необходимо своевременно выносить мусорные пакеты в специально отведенные места. Не допускать наличия на эстакаде следов разлитых жидкостей, наличия разбросанного мусора. Один раз в день необходимо мыть эстакаду от загрязнений с марта по ноябрь. С декабря по февраль один раз в два дня – сухая чистка эстакады. При уборке следует убирать прилегающую территорию (эстакады входа и выхода на расстоянии 10-15 метров от здания). В зимний период очистка от снега эстакады и прилегающей территории (3 метра от здания) В одежде, предназначенной для работы в цехах, нельзя производить разгрузку-погрузку автотранспорта, уборку эстакады, вынос мусора и пищевых отходов.

	оборудования. Погрузка/выгрузка в/из автомашины, перемещение продуктов питания, пищевого сырья и других грузов. Вскрытие и упаковывание тары с продуктами питания. При погрузке/выгрузке, складировании продуктов питания сохранять целостность транспортной тары, маркировочных ярлыков. Обеспечивать сохранность товара при транспортировке и погрузочно-разгрузочных работах. Уборка и мойка эстакады и тележек для перемещения грузов.		октября по декабрь); ~120 т. (с 20 мая по сентябрь включительно).	
8	Погрузка, выгрузка и переработка грузов внутри производственных помещений - сортировка, укладка, переноска, перевеска, фасовка и т.д. вручную и с применением средств транспортировки: тачек, тележек и других подъемно-транспортных механизмов. Снятие, установка (с/на стеллажи, производственные столы, весы), взвешивание готовых полуфабрикатов и сырья, перемещение пустых и наполненных продуктами питания: фляг, баков, гастроемкостей и другой кухонной посуды, тары, а также перемещения кухонного оборудования в таромойку.	Ежедневно с 5:00 до 17:00 и с 08:00 до 20:00	Бак 40-50 л – не менее 8 шт. в день (летний период не менее 10 шт. в день) Гастроемкость не менее 30 штук в день (летний период не менее 50 шт. в день) Кухонный инвентарь не менее 30 шт. в день (летний период не менее 50 шт. в день)	Работа с продуктами питания осуществляется работниками в одежде, предназначенной для работы в цехах, не задействованными в погрузке/выгрузке в/из автомашины, не задействованы в выносе пищевых отходов в установленные места.

9.	Стирка, дезинфекция, ополаскивание и сушка уборочного инвентаря	Ежедневно по мере загрязнения, но не реже 5 раз в день с 08:00 до 20:00	Не менее 20 не более 30 шт	Уборочный инвентарь маркируется, в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ, и хранится в помещении для уборочного инвентаря или в специально оборудованном шкафу. В конце рабочего дня вся использованная ветошь должна простирываться с использованием моющего средства и дез. средства, затем должна ополаскиваться чистой водой и просушиваться.
10.	Протирание и мытье окон с двух сторон высотой до 3 м.	Ежедневно по мере загрязнения.	Площадь окон –45,0 м ²	В период прилета птиц, необходимо протирать подоконники и окна со стороны улицы от следов жизнедеятельности птиц и загрязнения. Мытье окон производится специальными средствами.
11.	Уборка туалета и душевой комнаты: мытье полов, плинтусов, туалетных ершей, обработка унитаза, освобождение мусорных ведер, замена пакетов в мусорных ведрах, мытье раковин, протирка и удаление загрязнений со стен, зеркал, дверей, радиаторов отопления, вентиляционных решеток, туалетной бумаги (не менее 50% рулона), жидкого мыла в диспенсерах (не менее 50% диспенсера) и освежителя воздуха.	С 08:00 до 20:00 по мере загрязнения, но не реже 2 раза в день	Туалет и душевая комната. Площадь полов– 8 м ² , Количество туалетных ершей– 2 штуки, Один унитаз, ТРИ РАКОВИНЫ, Площадь стен –25 м ² , Площадь дверей– 3,2 м ² , Площадь радиаторов отопления –3074 м ² , Площадь вентиляционных решеток– 0,01 м ²	При уборке в санитарных комнатах Исполнитель должен обеспечивать наличие жидкого мыла, бумажных полотенец, туалетной бумаги, освежителя воздуха и при необходимости производить заправку диспенсеров и замену использованных средств. В ходе общей уборки следует ежедневно очищать от пыли и загрязнений радиаторы отопления.
12.	Ручная чистка, промывка, обработка овощей, зелени, сортировка и отправка в столовые.	С 05:00 до 17:00	Овощной цех Осень, весна, зима минимальное количество овощей для обработки 500кг, максимальное количество овощей 1300кг, в летний период минимальное количество овощей для обработки 1000 кг, максимальное количество овощей 2500 кг.	Оказывать помощь изготовителю полуфабрикатов при получении и взвешивании овощей. Производить ручную чистку, доочистку, промывку, затаривание овощей и полуфабрикатов. Своевременно осуществлять сбор овощных отходов и доставку в камеру хранения отходов. Мыть тару овощного цеха. Проводить уборку цеха в конце рабочего дня и в течение дня –по мере загрязнения. Проводить генеральную уборку овощного цеха комбината питания в пересменок. В период отсутствия детей в Центре выполнять работы по уборке, текущему ремонту комбината питания, благоустройству территории.
13.	Вывоз пищевых отходов	В течении рабочего	50-150 л в день	Камеры для хранения пищевых отходов должны содержаться в чистоте убираться и

установленные места после каждого приема пищи. Уборка камер для хранения пищевых отходов.	дня по мере наполнения тары с 08:00 до 20:00		обрабатываться дез. средствами сразу же после вывоза пищевых отходов.
--	--	--	---

Таблица № 5. Основная уборка столовой «ТИГРЕНОК» с 01.05.2026г по 23.09.2026г.

№ п/п	Наименование услуг	Периодичность оказания услуг	Объем оказываемых услуг	Характеристики оказываемых услуг
1	Сервировка столов	Ежедневно с 07:00 до 19:00	3 000 единиц посуды за один прием пищи	При сервировке исполнитель обеспечивает наличие на столах столовых приборов, посуды, салфеток. Сервировка производится согласно рассадки, предоставляемой дежурными вожатыми. Все столы должны быть оформлены в единой сервировки с согласования заказчика.
2	Разнос готовой пищи официантами на специальных тележках и разносах: первое блюда, закуска, напитки, хлеб, разнос штучной продукции,	Ежедневно с 07:00 до 21:30.	Не менее 1 500 и не более 2000 единиц посуды за один прием пищи	Разнос готовой пищи осуществляется отдельными работниками, не задействованными в уборке бытовых и производственных помещений. Тележки должны содержаться в чистоте. Во время сбора грязной посуды, необходимо очищать посуду от отходов и подавать ее в моечную, а также следить за сбором столовых приборов и стаканов.
3	Подача грязной посуды в моечную, очистка посуды от пищевых отходов на окне приема грязной посуды. Сбор пищевых отходов.	Ежедневно, после каждого приема пищи	Не менее 1500 и не более 2000 единиц посуды за один прием пищи	Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.
4	Мытье столовой посуды и столовых приборов, кассет для их хранения	Ежедневно, после каждого приема пищи, с 08:00 до 22:00	Количество единиц столовой посуды и столовых приборов за один приём пищи не менее 1000 и не более 3000 штук	Мойка тарелок для первых блюд, тарелок для вторых блюд, стаканов, чашек, ложек столовых, ложек чайных, вилок, ножей столовых, кастрюль, чайников, термосов, подносов, половников должна производиться с применением машинной мойки, с предварительным удалением остатков пищи и замачиванием посуды в моющем средстве. В случае вирусной этиологии посуда, после каждого приема пищи замачивается в дезинфицирующем растворе согласно инструкции или предписания компетентных органов. В течение рабочего дня следует отбирать наиболее грязную посуду и чистить ее. Мытье столовой посуды ручным способом должна производиться в следующем порядке: - механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; - мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением

№ п/п	Наименование услуг	Периодичность оказания услуг	Объем оказываемых услуг	Характеристики оказываемых услуг
				моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны; - ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды в вертикальном положении на стеллажах, а затем складывается в стопки. В конце рабочего дня должна проводиться дезинфекция всей столовой посуды и приборов. Столовые приборы должны подвергаться мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в стерилизационных шкафах или на электроплитах в течение 10 мин. Чистые столовые приборы раскладывают в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах рассыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно должны подвергаться санитарной обработке. Не допускается оставлять грязную посуду на ночь. Чистая столовая посуда должны подаваться на раздачу и в залы, для сервировки. В ходе общей уборки столовая и чайная посуда должна проверяться на наличие сколов и трещин. О наличии посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью Исполнитель должен уведомлять представителя Заказчика. В конце рабочего дня рабочее место убирается, все ванны протираются. Не допускается наличие остатков пищи в ваннах. Использование одноразовых стаканов на второй ужин по инициативе Исполнителя производится за счет исполнителя согласно приложения №3 к Техническому заданию. Остатки пищи собираются в специализированную тару и отвозят в камеру отходов.
5	Уборка и мытье обеденных столов, стульев	Ежедневно, после каждого приема пищи с 08:00 до 22:00	Количество столов – 100 штук, Количество банкетов – 600 шт.	Столы промываются чистой ветошью, смоченной в мыльном растворе. В конце каждого дня, столы обрабатываются дезинфицирующим раствором. Для дезинфекции столов должно применяться разрешенное для этих целей дезинфицирующее средство. Рабочий раствор дезинфицирующего средства должен готовиться в концентрации согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства. При использовании распылителя он должен быть промаркирован. Через 30 минут после протирания или орошения столов дезинфекционным раствором столы должны промываться горячей водой с моющим средством, а затем промываться чистой водой и вытираться насухо. В случае внепланового приема пищи, также обязательна уборка столов.

№ п/п	Наименование услуг	Периодичность оказания услуг	Объем оказываемых услуг	Характеристики оказываемых услуг
6	Влажная уборка обеденных залов: мытье полов, плинтусов, чистка раковин и раковин питьевых фонтанчиков, дверей с обеих сторон, удаление пыли со всех поверхностей в залах. Уборка и мытье зоны для мытья рук: чистка раковин, наполнение дозаторов для жидкого мыла, мытье полов, вынос мусора.	Ежедневно, после каждого приема пищи с 08:00 до 22:00.	Площадь полов – 600 м ² . Количество раковин у питьевых фонтанчиков – 4 штуки, Площадь дверей 10 м ² . Площадь стен 500-1000 м ² . Площадь потолков – 600 м ² . Количество раковин 2 шт., электросушилки 4 шт., урны 4 шт.	При влажной уборке обеденных залов следует пользоваться промаркированным инвентарем. Своевременно опустошать баки с мусором (баки должны быть заполнены не более чем на 2/3) и заменять в них пакеты. С целью наименьшего загрязнения ведра или тары для отходов исполнитель использует одноразовые полиэтиленовые пакеты, которые вкладывает в ведра и накрывает их крышкой. Необходимо удалять следы жевательной резинки. Необходимо контролировать наличие мыла и бумажных полотенец в местах, отведенных для мытья рук. Влажная уборка проводится с применением моющих средств. В случае внепланового приема пищи, также обязательна уборка обеденных залов. При сильных загрязнениях применяются чистящие средства. Необходимо удалять следы от скотча, наклеек и жевательной резинки После влажной уборки обязательно проветривание помещения. Исполнитель должен контролировать наличие жидкого мыла в дозаторах, бумажных полотенец.
7	Протирание и мытье окон с внутренней стороны	По мере загрязнения, но не реже одного раза в два дня.	Площадь окон 500-800 м ²	Мытье окон производится специальными средствами. Мытье окон со сторон улицы проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в смену.
8	Уборка в административных и бытовых помещениях: мытье полов, плинтусов, протирание пыли и удаление загрязнений со стен, подоконников, окон, стеклянных поверхностей с двух сторон, предметов интерьера (электрические розетки, выключатели, пластиковые короба и прочее), пластиковых и деревянных элементов мебели. Удаление паутины с потолка.	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в день, с 08:00 до 20:00	Площадь полов – 20 м ² .	Уборка производится ежедневно с применением моющих средств. Окна и стеклянные поверхности моются по мере загрязнения, но не реже двух раз в неделю. Окна, находящиеся на высоте более 2 метров, моются один раз в смену

№ п/п	Наименование услуг	Периодичность оказания услуг	Объем оказываемых услуг	Характеристики оказываемых услуг
9	Мытье в горячем цехе используемого оборудования, производственных столов, стеллажей, холодильников, стен, полов, плинтусов, ванн и раковин, удаление пыли, со всех поверхностей.	После каждого приема пищи с 08:00 до 22:00.	Площадь полов –50 м ² . Количество производственных столов, оборудования, раковин не менее 20 и не более 25 штук. Площадь стен 150-170 м ² .	В горячем цехе необходимо в течение дня производить мытье оборудования (плит, котлов, стеллажей, ванн, производственных столов, холодильников, пароконвектоматов), пола, стен, молочной камеры и камеры под пищевые отходы. В конце рабочего дня производится дезинфекция всех поверхностей. Дезинфекция должна проводиться только разрешенным для этих целей средством. Рабочий раствор дезинфицирующего средства должен готовиться в концентрации согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства.
10	Уборка туалетной и душевой комнаты: мытье полов, плинтусов, туалетных ершей, обработка унитазов, освобождение мусорных ведер, замена пакетов в мусорных ведрах, мытье раковин, протирка и удаление загрязнений со стен, дверей, радиаторов отопления, вентиляционных решеток, обеспечение наличия бумажных полотенец, туалетной бумаги (не менее 50% рулона), жидкого мыла в диспенсерах (не менее 50% диспенсера) и освежителя воздуха.	По мере загрязнения, но не реже 2 раз в день, с 08:00 до 22:00	Количество туалетов –1 шт. Площадь полов –5 м ² , Количество туалетных ершей –1 штуки, Количество унитазов–1 штуки, Количество вёдер–4 штук, Количество раковин–2 штуки, Душевая одна	При уборке в санитарной комнате Исполнитель обязан контролировать наличие в санитарных комнатах жидкого мыла, бумажных полотенец, туалетной бумаги, освежителя воздуха и при необходимости производить заправку диспенсеров и замену использованных средств. В ходе общей уборки следует ежедневно очищать от пыли и загрязнений радиаторы отопления. Для уборки санитарных комнат выделяется отдельный человек, не задействованный в разное готовой пищи.
11	Погрузка/выгрузка в/из автомашины, перемещении продуктов питания, пищевого сырья и других грузов. Вскрытие тары с продуктами питания. Вынос мусора после полдника и второго ужина.	Ежедневно с 5:00 до 17:00 и с 08:00 до 20:00	Вес погружаемых/выгружаемых/ перемещаемых грузов в день: 3 т	Осуществляется работниками в специализированной одежде, предназначенной для данных видов работ.
12	Погрузка, выгрузка и перемещение грузов по цеху, подсобным помещениям и в обеденный зал, вручную или	Ежедневно с 07:00 до 19:00 и 10:00 до 22:00	Бак 40-50 л – не менее 4 шт. в день. Гастроёмкость не менее 20 штук в день.	В одежде, предназначенной для работы в цехах, нельзя производить разгрузку-погрузку автотранспорта.

№ п/п	Наименование услуг	Периодичность оказания услуг	Объем оказываемых услуг	Характеристики оказываемых услуг
	на тележках. Снятие, установка (с/на стеллажи, электроплиты, производственные столы), перемещение пустых и наполненных продуктами питания: фляг, кастрюль, баков, противней и другой кухонной посуды, тары, а также столовой посуды и оборудования.		Термос для транспортировки готовой пищи не менее 10 шт. в день. Штучная продукция не менее 1200 шт. 3 раза в день.	
13	Вынос пищевых отходов в установленные места после каждого приема пищи. Уборка камер для хранения пищевых отходов.	После каждого приема пищи с 08:00 до 22:00	400-600 л в день	Камеры для хранения пищевых отходов должны содержаться в чистоте и убираться и обрабатываться дез. средствами сразу же после вывоза пищевых отходов.
14	Вынос твердых отходов и мусора в мусорные контейнера на специально отведенную площадку по сбору мусора	По мере накопления, но не реже 5 раз в день, с 08:00 до 22:00	5-8 м ³ в день	Не допускается скапливание гофротары, мусорных пакетов. Необходимо своевременно выносить завязанные мусорные пакеты в специально отведенные места. Не допускать наличия на крыльце следов разлитых жидкостей, наличия разбросанного мусора. Пустые коробки должны быть аккуратно разобраны, сложены и убраны на площадку по сбору мусора в специальный контейнер. При полной загрузке контейнера, сложенная тара упаковывается в мусорный пакет и ставится возле контейнера.
15	Уборка территории, предназначенной для мытья рук. Уборка и мойка крылец, мытье тележек (при наличии)	Ежедневно	Количество умывальников – 8 штук. Количество мусорок – 4 штуки, Два крыльца	Необходимо следить за чистотой в месте мытья рук, проверять и обеспечивать наличие жидкого мыла, бумажных полотенец, проверять исправность электросушилок, вовремя опустошать урны, заменять в них пакеты. Территорию необходимо подметать и в случае необходимости мыть. Крыльца необходимо содержать в чистоте, протирать перила, входные двери.
16	Стирка, дезинфекция, ополаскивание и сушка ветоши и дезинфекция уборочного инвентаря	После каждого использования, с 08:00 до 22:00.	Не менее 20 не более 30 шт.	Уборочный инвентарь маркируется, в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ, и хранится в помещении для уборочного инвентаря или в специально оборудованном шкафу. Во время приема пищи, в зале всегда должна находиться чистая ветошь (в специально отведенном месте с надписью: «Чистая ветошь»). Если прием пищи происходит в два потока, то чистая ветошь должна быть в наличии перед каждым приемом пищи. В течение дня вся использованная ветошь должна простирываться в стиральной машине и просушиваться.

Таблица № 6. Основная уборка столовой «ТИГРЕНОК» с 30.09.2026г. по 22.10.2026г.

№ п/п	Наименование услуг	Периодичность оказания услуг	Объем оказываемых услуг	Характеристики оказываемых услуг
1	Сервировка столов	Ежедневно, 2 раза в день (полдник, ужин) с 15:00 до 16:00, с 20:00 до 21:00	20 столов.	При сервировке исполнитель обеспечивает наличие на столах столовых приборов, посуды, салфеток. Сервировка производится согласно раскладки, предоставляемой дежурными вожатыми. Все столы должны быть оформлены в единой сервировки с согласования заказчика.
2	Разнос готовой пищи, кондитерских изделий, фруктов, штучной продукции официантами на специальных тележках и разносах.	Ежедневно, 2 раза в день (полдник, ужин) с 15:00 до 16:00, с 20:00 до 21:00	Не более 150 единиц посуды за один прием пищи	Разнос готовой пищи осуществляется отдельными работниками, не задействованными в уборке бытовых и производственных помещений. Тележки должны содержаться в чистоте. Во время сбора грязной посуды, необходимо очищать посуду от отходов и подавать ее в моечную, а также следить за сбором столовых приборов и стаканов.
3	Очистка посуды от пищевых отходов на окне приема грязной посуды. Сбор пищевых отходов.	Ежедневно, 2 раза в день (полдник, ужин) с 15:00 до 16:00, с 20:00 до 21:00	Не более 150 единиц посуды за один прием пищи	Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.
4	Уборка и мытье обеденных столов, стульев	Ежедневно, 2 раза в день (полдник, ужин) с 15:00 до 16:00, с 20:00 до 21:00	Количество столов – 20 штук, Количество банкетов – 120 шт.	Столы промываются чистой ветошью, смоченной в мыльном растворе. В конце каждого дня, столы обрабатываются дезинфицирующим раствором. Для дезинфекции столов должно применяться разрешенное для этих целей дезинфицирующее средство. Рабочий раствор дезинфицирующего средства должен готовиться в концентрации согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства. При использовании распылителя он должен быть промаркирован. Через 30 минут после протирания или орошения столов дезинфекционным раствором столы должны промываться горячей водой с моющим средством, а затем промываться чистой водой и вытираться насухо. В случае внепланового приема пищи, также обязательна уборка столов.

№ п/п	Наименование услуг	Периодичность оказания услуг	Объем оказываемых услуг	Характеристики оказываемых услуг
5	Сухая и влажная уборка обеденных залов: мытье полов, плинтусов, чистка раковин и раковин питьевых фонтанчиков, дверей с обеих сторон.	Ежедневно. Сухая уборка после полдника: подмывание полов, мытье раковин. Влажная уборка после второго ужина: мытье полов, раковин.	Площадь полов –100 м². Количество раковин у питьевых фонтанчиков – 4 штуки, Количество раковин 2 шт., электросушилки 4 шт., урны 4 шт.	При влажной уборке обеденных залов следует пользоваться промаркированным инвентарем. Своевременно опустошать баки с мусором (баки должны быть заполнены не более чем на 2/3) и заменять в них пакеты. С целью наименьшего загрязнения ведра или тары для отходов исполнитель использует одноразовые полиэтиленовые пакеты, которые вкладывает в ведра и накрывает их крышкой. Необходимо удалять следы жевательной резинки. Необходимо контролировать наличие мыла и бумажных полотенец в местах, отведенных для мытья рук. Влажная уборка проводится с применением моющих средств. В случае внепланового приема пищи, также обязательна уборка обеденных залов. При сильных загрязнениях применяются чистящие средства. Необходимо удалять следы от скотча, наклеек и жевательной резинки После влажной уборки обязательно проветривание помещения. Исполнитель должен контролировать наличие жидкого мыла в дозаторах, бумажных полотенец.
6	Уборка туалетной и душевой комнаты: мытье полов, плинтусов, туалетных ершей, обработка унитазов, освобождение мусорных ведер, замена пакетов в мусорных ведрах, мытье раковин, протирка и удаление загрязнений со стен, дверей, радиаторов отопления, вентиляционных решеток, обеспечение наличия бумажных полотенец, туалетной бумаги (не менее 50% рулона), жидкого мыла в диспенсерах (не менее 50% диспенсера) и освежителя воздуха.	По мере загрязнения, но не реже 1 раз в день	Количество туалетов –1 шт. Площадь полов –5 м², Количество туалетных ершей –1 штуки, Количество унитазов–1 штуки, Количество вёдер–4 штук, Количество раковин–2 штуки, Душевая одна	При уборке в санитарных комнатах Исполнитель обязан контролировать наличие в санитарных комнатах жидкого мыла, бумажных полотенец, туалетной бумаги, освежителя воздуха и при необходимости производить заправку диспенсеров и замену использованных средств. В ходе общей уборки следует ежедневно очищать от пыли и загрязнений радиаторы отопления. Для уборки санитарных комнат выделяется отдельный человек, не задействованный в разносе готовой пищи.
7	Погрузка/выгрузка в/из автомашины, перемещении продуктов питания. Вскрытие тары с продуктами питания. Вынос мусора	Ежедневно, 2 раза в день (полдник, 2 ужин) с 15:00 до 16:00, с 20:00 до 21:00	Вес погружаемых/выгружаемых/перемещаемых грузов в день не более 200 кг	Осуществляется работниками в специализированной одежде, предназначенной для данных видов работ.

№ п/п	Наименование услуг	Периодичность оказания услуг	Объем оказываемых услуг	Характеристики оказываемых услуг
	после полдника и второго ужина.			
8	Вывоз пищевых отходов в установленные места после каждого приема пищи. Уборка камер для хранения пищевых отходов.	Ежедневно, 2 раза в день (полдник, 2 ужин) с 15:00 до 16:00, с 20:00 до 21:00	Не более 100 л в день	Камеры для хранения пищевых отходов должны содержаться в чистоте и убираться и обрабатываться дез. средствами сразу же после вывоза пищевых отходов.
9	Вывоз твердых отходов и мусора в мусорные контейнера на специально отведенную площадку по сбору мусора	Ежедневно, 2 раза в день (полдник, 2 ужин) с 15:00 до 16:00, с 20:00 до 21:00	Не более 1 м ³ в день	Не допускается скапливание гофротары, мусорных пакетов. Необходимо своевременно выносить завязанные мусорные пакеты в специально отведенные места. Не допускать наличия на крыльце следов разлитых жидкостей, наличия разбросанного мусора. Пустые коробки должны быть аккуратно разобраны, сложены и убраны на площадку по сбору мусора в специальный контейнер. При полной загруженности контейнера, сложенная тара упаковывается в мусорный пакет и ставится возле контейнера.
10	Уборка территории, предназначенной для мытья рук. Уборка крылец, мытье тележек (при наличии)	Ежедневно, 2 раза в день (полдник, 2 ужин) с 15:00 до 16:00, с 20:00 до 21:00	Количество мусорок – 4 штуки, Два крыльца	Необходимо следить за чистотой в месте мытья рук, проверять и обеспечивать наличие жидкого мыла, бумажных полотенец, проверять исправность электросушилок, вовремя опустошать урны, заменять в них пакеты. Территорию необходимо подметать и в случае необходимости мыть. Крыльца необходимо содержать в чистоте, протирать перила, входные двери.
11	Стирка, дезинфекция, ополаскивание и сушка ветоши и дезинфекция уборочного инвентаря	Ежедневно, 2 раза в день (полдник, 2 ужин) с 15:00 до 16:00, с 20:00 до 21:00	Не менее 20 шт, не более 25 шт.	Во время приема пищи, в зале всегда должна находиться чистая ветошь (в специально отведенном месте с надписью: «Чистая ветошь»). Если прием пищи происходит в два потока, то чистая ветошь должна быть в наличии перед каждым приемом пищи. В течение дня вся использованная ветошь должна простирываться в стиральной машине и просушиваться.

Потребность специализированной одежды для персонала.

№	Наименование	Необходимое количество столовая «Бригантина»	Необходимое количество столовая «Тигренок»	Необходимое количество столовая «Парус»	Необходимое количество «Столовая- заготовочная»
1.	Брендовый костюм сотрудника с головным убором	Из расчета на человека согласно санитарно- гигиеническим нормам.	Из расчета на одного человека согласно санитарно- гигиеническим нормам.	Из расчета на человека согласно санитарно- гигиеническим нормам.	Из расчета на человека согласно санитарно- гигиеническим нормам.
2.	Обувь	Из расчета одна пара в год, согласно санитарно- гигиеническим нормам.	Из расчета одна пара в год, согласно санитарно- гигиеническим нормам.	Из расчета одна пара в год, согласно санитарно- гигиеническим нормам.	Из расчета одна пара в год, согласно санитарно- гигиеническим нормам.
3.	Сезонная спец одежда для сотрудников выполняющих работу на улице	Халат рабочий два штуки на человека. Куртка, утепленная одна штука на человека.	Халат рабочий два штуки на человека.	Халат рабочий два штуки на человека. Куртка, утепленная одна штука на человека.	Халат рабочий два штуки на человека. Куртка, утепленная одна штука на человека.

Потребность персонала

№	Наименование	Необходимое количество персонала в осеннее, весенне-зимний период на «Столовую Бригантина»	Необходимое дополнительное количество персонала в летний период на «Столовую Бригантина» с 01.05.2026 по 30.09.2026	Необходимое количество персонала Столовая «Тигренок» с 01.05.2026 по 23.09.2026	Необходимое количество персонала Столовая «Тигренок» с 30.09.2026г. по 22.10.2026г.	Необходимое количество персонала на «Столовую заготовочную» в осеннее, весенне-зимний период	Необходимое дополнительное количество персонала на «Столовую заготовочную» с 01.05.2026 по 15.11.2026	Необходимое количество персонала на «Столовую Парус» в осеннее, весенне-зимний период	Необходимое дополнительное количество персонала на «Столовую Парус» 01.05.2026 по 30.09.2026
1	Мойщик столовой посуды	4	-	4	-	-	-	4	-
2	Мойщик кухонной посуды	1	1	-	1	1	1	1	1
3	Официант	3	1	6	1	-	-	3	1
4	Грузчик	2	-	2	-	2	2	2	-
5	Уборщик производственных помещений	1	-	1	-	1	1	1	-
6	Коренщица	-	-	-	-	4	2	-	-
7	Подсобный рабочий	2	-	1	-	1	1	2	-
9	Кухонный рабочий	-	-	-	-	-	-	-	-
10	Итого:	13	2	14	2	9	7	13	2
11	Уборщик, мусора и мусорных баков					1			
12	Менеджер					1			
	Итого общее количество персонала:					64			

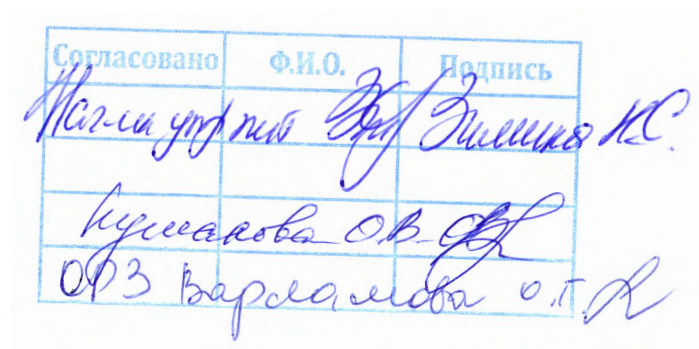
№ п/п	Наименование товара	Описание / предъявляемые требования к товарам: основные характеристики (фото)	Ед. изм	Кол-во «Бригантина»	Кол-во «Парус»	Кол-во «Тигренок», «Китенок», «Эскадра»
Одноразовая продукция						
1	Стаканы разовые	 Стакан бумажный объём 250 мл, d-80 мм, h-92 мм, КРАФТ.	Шт.	85279 шт.	72880 шт.	38112 шт.
Итого:						196271

Заказчик:
ФГБОУ "ВДЦ "Океан"
Директор

_____ Н. В. Соловей

Исполнитель:
ООО «Алисан»
Директор

_____ А.В. Беша



Подписи заключивших контракт 03201000112250005900001

Сведения о контракте

№ карточки контракта:	03201000112250005900001
Номер контракта:	0320100011225000590
Номер извещения:	0320100011225000590
Наименование объекта закупки:	Оказание услуг по обслуживанию зданий, территории и обеспечения деятельности столовых учреждения
Дата подписания участником:	11.12.2025 03:48 (по московскому времени)
Дата подписания заказчиком:	16.12.2025 00:00 (по московскому времени)

Файл Контракт 0320100011225000590.doc в информационной системе по адресу <http://www.rts-tender.ru/> подписан (удостоверен) следующими электронными подписями:

Расшифровка подписи участника		Расшифровка подписи заказчика	
Сертификат		Сертификат	
Дата выдачи сертификата:	02.10.2024 04:37:49	Дата выдачи сертификата	19.06.2025 03:37:10
Срок действия сертификата:	02.01.2026 04:47:49	Срок действия сертификата	12.09.2026 03:37:10
Номер сертификата:	02D99C1D00FDB1EDBB478192B12B108464	Номер сертификата	0084A90A0F836FDF6C81968D183E184C4E
Подписавший		Подписавший	
Имя:	АНАТОЛИЙ	Имя	Геральд
Отчество:	ВИКТОРОВИЧ	Отчество	Геральдович
Фамилия:	БЕША	Фамилия	Рыбкин
Организация:	ООО "АЛИСАН"	Организация	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ВСЕРОССИЙСКИЙ ДЕТСКИЙ ЦЕНТР "ОКЕАН"
Роль:	ДИРЕКТОР	Роль	Заместитель директора по образовательной деятельности
Email:		Email	infobez@okean.org
Департамент:		Департамент	
Местоположение:	Г.ВЛАДИВОСТОК	Местоположение	г. Владивосток
ИНН:	2543082835	ИНН	253902001492
КПП:		КПП	
ОГРН:	1152543021190	ОГРН	