

КОНТРАКТ №0320100011226000003

город Владивосток

«10» 03 2026 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»), именуемое 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 13.02.2026 №0320100011226000003, идентификационный код закупки 261253900998425390100100070010000244, на основании протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от 24.02.2026 №0320100011226000003 заключили настоящий контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Предмет Контракта: **оказание услуг по обслуживанию зданий, территории и обеспечения деятельности столовых центра воспитательных технологий «Маяк»** (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 **30 055 964 (Тридцать миллионов пятьдесят пять тысяч девятьсот шестьдесят четыре) рубля 00 копеек**, включая НДС – (5 процентов) 1 431 236 (Один миллион четыреста тридцать одна тысяча двести тридцать шесть) рублей 38 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 01.04.2026 г. по 20.10.2026 г.

5.2. Сроки исполнения контракта:

5.2.1. Дата начала исполнения контракта: 01.04.2026 г.

5.2.2. Срок исполнения контракта: 20.11.2026 г.

5.3. Место оказания Услуг: Приморский край, г. Владивосток, ул. Якорная бухта, д. 7 (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 приёмки 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 оказывать 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 **3 005 596 (Три миллиона пять тысяч пятьсот девяносто шесть) рублей 40 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 **5 (Пять тысяч) рублей 00 копеек**¹.

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 **1 502 798 (Один миллион пятьсот две тысячи семьсот девяносто восемь) рублей 20 копеек – 5³** процентов цены Контракта (этапа) (за исключением случаев, предусмотренных пунктом 9.3.4 Контракта).

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 **5 (Пять тысяч) рублей 00 копеек**⁴.

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.

¹ Указывается значение, определяемое в соответствии с пунктом 9 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), 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.

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.

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.

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

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

г. Хабаровск

р/с 40702810250000015423

к/с 301018106000000000608

БИК 040813608

Заказчик:

ФГБОУ "ВДЦ "Океан"

Директор

Н. В. Соловей

Исполнитель:

ООО «Алисан»

Директор

А. В. Беша

Приложение № 1 к Контракту
 № 0320100011226000003
 от «10» — 03 — 2026 года

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование услуг	Единица измерения	Количество	Цена за единицу услуги (рублей)	Стоимость (рублей)
1.	Основная уборка основной столовой ЦВТ «Маяк»	сутки	173	102 900,00	17 801 700,00
2.	Основная уборка столовой Летнего комплекса ЦВТ «Маяк»	сутки	131	93 544,00	12 254 264,00
Итого:					30 055 964,00

Заказчик:
 ФГБОУ "ВДЦ "Океан"
 Директор

_____ Н. В. Соловей

Исполнитель:
 ООО «Алисан»
 Директор

_____ А. В. Беша

ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Таблица № 1. Общие требования.

№ п/п	Показатель	Информация
1.	Наименование услуг	Оказание услуг по обслуживанию зданий, территории и обеспечения деятельности столовых центра воспитательных технологий «Маяк».
2.	Место оказания услуг	Российская Федерация, Приморский край, г. Владивосток, ул. Якорная бухта, д. 7
3.	Сроки оказания услуг	С 01.04.2026 года по 20.10.2026 года (исключая пересменку в количестве 30 календарных дней, даты пересменки предоставляются Заказчиком в течение 2 дней с даты заключения контракта). Основная уборка основной столовой ЦВТ «Маяк» с 01.04.2026 г. по 20.10.2026 г. (<u>прием пищи производится в две смены</u>) (исключая пересменку в количестве 30 календарных дней, даты пересменки предоставляются Заказчиком в течение 2 дней с даты заключения контракта). Основная уборка столовой Летнего комплекса ЦВТ «Маяк» с 20.04.2026 г. по 28.08.2026 г.
4.	Периодичность оказания услуг	С 01.04.2026 по 20.10.2026 – 203 календарных дня из них: За весь период оказания услуг 30 календарных дней пересменка (не рабочий день, не входит в стоимость оплаты услуг); 6 календарных дней пересменка (рабочий день (генеральная уборка), входит в стоимость оплаты услуг). Итог: Основная уборка основной столовой ЦВТ «Маяк» - 173 дня Основная уборка столовой Летнего комплекса ЦВТ «Маяк» - 131 - день
5.	Требования к объему услуг	Объем услуг определяется таблицами №2 и 3 являющимися неотъемлемой частью настоящей Технической части.
6.	Требования к качеству услуг	Качество услуг определяется настоящей Технической частью, включая приложение № 1 к настоящей Технической части. Характеристики используемых при оказании услуг товаров должны соответствовать требованиям, указанным в приложении №1 к настоящей Технической части. 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.																																	
7.	Обеспечение сохранности материальных ценностей и текущего ремонта, находящихся в пользовании исполнителя.	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.																																	
8.	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): <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Столовые ЦБТ «Маяк»</th></tr> <tr> <th>№</th><th>Наименование оборудования</th><th>Количество</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td>машина посудомоечная Comenda LF 321 с помпой, на подставке</td><td>1 шт</td></tr> <tr> <td></td><td>машина посудомоечная промышленная</td><td>1 шт</td></tr> <tr> <td></td><td>машина посудомоечная промышленная Abat</td><td>1 шт</td></tr> <tr> <td></td><td>машина стиральная бытовая DEXP WM-F814DMA/WBSI</td><td>1 шт</td></tr> <tr> <td></td><td>посудомоечная машина промышленного типа "ММУ-1000М"</td><td>1 шт</td></tr> <tr> <td></td><td>стерилизатор для ножей СТН-18</td><td>2 шт</td></tr> <tr> <td></td><td>шкаф для стерилизации посуды и инвентаря ШСТП-4-35</td><td>1 шт</td></tr> <tr> <td></td><td>шкаф для стерилизации посуды ШЗДП-4-1200-02-1</td><td>1 шт</td></tr> <tr> <td></td><td>стерилизатор воздушный ГП-80Ох-ПЗ</td><td>2 шт</td></tr> </tbody> </table> Заказчик обеспечивает Исполнителя моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами, ветошью, жидким мылом, бумажными полотенцами, туалетной бумагой, освежителями воздуха и прочими средствами, для оказания услуг. 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 1 поломоечную машину аккумуляторного типа. Исполнитель предоставляет 1 керхер (моющий аппарат с высоким давлением) для обработки и мытья мусорных площадок на объектах. Исполнитель предоставляет, специализированную одежду для персонала указанную в Приложении №1. Использование одноразовых стаканов на второй ужин по инициативе Исполнителя производится за счет исполнителя согласно приложения №3 к Технической части.	Столовые ЦБТ «Маяк»			№	Наименование оборудования	Количество		машина посудомоечная Comenda LF 321 с помпой, на подставке	1 шт		машина посудомоечная промышленная	1 шт		машина посудомоечная промышленная Abat	1 шт		машина стиральная бытовая DEXP WM-F814DMA/WBSI	1 шт		посудомоечная машина промышленного типа "ММУ-1000М"	1 шт		стерилизатор для ножей СТН-18	2 шт		шкаф для стерилизации посуды и инвентаря ШСТП-4-35	1 шт		шкаф для стерилизации посуды ШЗДП-4-1200-02-1	1 шт		стерилизатор воздушный ГП-80Ох-ПЗ	2 шт
Столовые ЦБТ «Маяк»																																			
№	Наименование оборудования	Количество																																	
	машина посудомоечная Comenda LF 321 с помпой, на подставке	1 шт																																	
	машина посудомоечная промышленная	1 шт																																	
	машина посудомоечная промышленная Abat	1 шт																																	
	машина стиральная бытовая DEXP WM-F814DMA/WBSI	1 шт																																	
	посудомоечная машина промышленного типа "ММУ-1000М"	1 шт																																	
	стерилизатор для ножей СТН-18	2 шт																																	
	шкаф для стерилизации посуды и инвентаря ШСТП-4-35	1 шт																																	
	шкаф для стерилизации посуды ШЗДП-4-1200-02-1	1 шт																																	
	стерилизатор воздушный ГП-80Ох-ПЗ	2 шт																																	
9.	Общие требования к безопасности услуг	Исполнитель несет ответственность за выполнение требований действующих норм и правил охраны труда, пожарной, экологической 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 несоблюдении несет полную ответственность перед соответствующими органами государственного контроля и надзора и заказчиком.
10.	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 и кафе, инструкции по условиям хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, в том числе по эпидемическим показаниям (инструкции должны быть за ламинированы и развешаны на рабочих местах). Разработанные инструкции исполнитель согласовывает с заказчиком. Исполнитель ведет все необходимые журналы согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и 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.
11.	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.
12.	Требования к характеристикам товаров, используемых при оказании услуг Исполнителем	Товары, предоставляемые исполнителем, указаны в Таблице №1 п/п. 7 и в приложении №1 к настоящей Технической части. Требования к характеристикам товаров, используемых в процессе оказания услуг, установлены Таблице № 1 п/п 7 и в приложении №1 к настоящей Технической части. 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.
13.	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.
14.	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 основной столовой ЦВТ «Маяк» период с 01.04.2026 г. по 20.10.2026 г.
(исключая пересменку в количестве 30 календарных дней, даты пересменки предоставляются Заказчиком в течение 2 дней с даты заключения контракта).

Объект заказчика – г. Владивосток ул. Якорная бухта				
№ п/п	Наименование услуг	Периодичность оказания услуг	Объем оказываемых услуг в день	Характеристики оказываемых услуг
1.	Сервировка столов	Ежедневно с 07:00 до 19:00	Не менее 1500 и не более 3000 единиц посуды за один прием пищи	При сервировке исполнитель обеспечивает наличие на столах столовых приборов, посуды, салфеток. Сервировка производится согласно рассадке, предоставляемой дежурными вожатыми. 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: первые блюда, закуска, напитки, хлеб, разнос штучной продукции, вторые блюда	Ежедневно с 07:30 до 20:00.	Не менее 1500 и не более 3000 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, во время каждого приема пищи в течение текущего дня (количество приемов пищи в день не менее 3 и не более 5), с 07:30 до 22:00	Не менее 1500 и не более 3000 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 очищаются, промывается 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, во время каждого приема пищи в течение текущего дня (количество приемов пищи в день не менее 3 и не более 5), с 07:30 до 22:00	Количество единиц столовой посуды и столовых приборов за один приём пищи 1500 - 3000 штук Количество разносов - 400 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 россыпью 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 Технической части. 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 23:00	Количество столов – 35 штук; Количество стульев – 140;	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, протирание подоконников и подушек, удаление пыли со всех поверхностей в залах. Удаление мусора из-под радиаторов. Протирание зеркальных поверхностей.	Ежедневно, после каждого приема пищи с 08:00 до 23:00.	Площадь полов – 220 м²; Площадь стеклянных поверхностей – 220 м²; Количество раковин – 11 штук; Количество раковин питьевых фонтанчиков – 11 штук; Площадь подоконников – 30 м²; Площадь радиаторов отопления – 20,4 м²; Площадь дверей – 40 м²; Площадь стен – 200-500 м²; Площадь потолков – 200 м²	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	Протирание и мытье окон с двух сторон высотой до 3 м	Окна внутренней стороны протираются ежедневно, моются не реже одного раза в три дня и по мере загрязнения. Окна с внешней	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.

		стороны протираются по мере загрязнения, но не реже одного раза в два дня и моются не реже одного раза в неделю.		
8	Мытье кухонной посуды: кухонного инвентаря, гастрೋмкостей, пластиковой тары из-под хлебобулочных, кондитерских и др. изделий, комплектующих к протирочным и овощерезательным машинам, протирочных машин, нейтральное оборудования.	После каждого приема пищи, с 08:00 до 22:00	Количество кухонной посуды и инвентаря 150-750 штук.	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.
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, протирание 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 – 370 м²; Площадь производственных столов – 60 м²; Количество холодильников – 7 штук; Количество ларей – 2 штуки; Количество холодильных модулей – 2 штуки; Количество стеллажей – 30 штук; Количество ванн – 4 штук; Количество раковин – 20 штук; Количество ларей – 2 штуки	Уборка и мытье производится с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств. Холодильные модули моются в течение смены по мере загрязнения. Своевременно удалять паутину. Генеральная уборка, зачистка полов щетками и дезинфицирующим средством производится один раз в две недели в период пересменки, отсутствия обучающихся в Центре.
10	Уборка производственных и бытовых помещениях, кабинет: мытье полов, плинтусов, раковин, протирание пыли и удаление загрязнений со стен, мебели и бытовой техники, радиаторов отопления,	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в день, с 08:00 до 20:00	Площадь полов – 100 м²; Количество раковин – 1 штука; Радиаторов – 5 штук; Площадь подоконников – 15 м²;	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.

	подоконников, зеркал, окон, стеклянных поверхностей с двух сторон, предметов Удаление паутины с потолка.		Площадь зеркал и стеклянных поверхностей – 25,5 м²	
11	Уборка туалета и душевой для персонала: 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, 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; Душевая комната для персонала – 1 шт (площадь стен 9 м²); Площадь полов – 10 м²; Количество туалетных ершей – 1 штук; Количество унитазов – 1 штук; Количество ведер – 2 штуки; Количество раковин – 1 штук; Количество электросушилок для рук – 1 шт.	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 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), перемещение пустых и наполненных продуктами питания: фляг, кастрюль, баков, противней и другой кухонной посуды, тары, а также столовой посуды и	Ежедневно с 08:00 до 20:00	Бак 40-50 л – не менее 15 шт. в день Гастроемкость не менее 30 штук в день Ведро не менее 10 шт. в день Кухонный инвентарь не менее 30 шт. в день Штучная продукция не менее 400 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.

	оборудования. Вскрытие тары с продуктами питания. Распределение продукции по цехам. Закладывать продукты в котлы и сковороды.			
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 5:00 до 17:00 и с 10:00 до 22:00	Вес погружаемых/выгружаемых/перемещаемых грузов в день: 1 т	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 21:00	100-300 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	По мере накопления, но не реже 5 раз в день, с 08:00 до 20:00.	5-8 м³ 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.
16.	Уборка и мойка эстакады и тележек для перемещения грузов.	Ежедневно	Площадь эстакады – 10 м²; Количество тележек гидравлических – 2 шт;	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.

			Количество тележек со сплошной платформой - 3 шт. Объем мусора – 4,25 м ³ (от 50 кг) в день. Количество складированной тары до 70 единиц в день.	В зимний период очистка от снега эстакады. В одежде, предназначенной для работы в цехах, нельзя производить разгрузку-погрузку автотранспорта, уборку эстакады, вынос мусора и пищевых отходов.
17.	Стирка, дезинфекция, ополаскивание и сушка ветоши, и дезинфекция уборочного инвентаря	После каждого использования, с 08:00 до 22:00.		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.
18.	Мытье рабочего инвентаря и оборудования, гастроремкостей, комплектующих к картофелечистке, мясорубок и другого оборудования.	Ежедневно, в течение всего дня с 08:00 до 20:00.	Количество лотков и инвентаря 10-30 штук, Количество гастроремкостей 10-30 шт. Количество оборудования (мясорубки) – 1 штуки	После отгрузки оборудования и съемных механических частей, проводится мытье моющими и дезинфицирующими средствами. Ополаскивается водой и просушивается.
19.	Мытье пластиковой и алюминиевой тары с крышками, баков из-под мясных и рыбных полуфабрикатов с крышками, емкостей для яиц. Мытье тары, тазов, алюминиевых фляг из-под овощей.	Ежедневно, в течение всего дня, с 08:00 до 20:00	Количество тары 20-30 штук в течение дня	Пластиковая и алюминиевая тара моется с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств. Просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.
20.	Уборка и мытье в мясном и овощном цехах, используемого оборудования, производственных столов, стеллажей, холодильников, другого технологического	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в день, с 08:00 до 20:00.	Площадь полов 50м ² . Количество производственных столов, оборудования, раковин 10-15 штук.	В мясном и овощном цехе необходимо в течение дня производить мытье оборудования (стеллажей, ванн, производственных столов, холодильников, пола, стен) И протираться пыль с загрязненных участков всей столовой заготовочной, где есть доступ к уборке. В конце рабочего дня производится дезинфекция всех поверхностей.

	оборудования, стен, полов, плинтусов, ванн и раковин, поддонов, дверей, удаление пыли (электрические розетки, выключатели, пластиковые короба и прочее), светильников и паутины с потолка.			Дезинфекция должна проводиться только разрешенным для этих целей средством. Рабочий раствор дезинфицирующего средства должен готовиться в концентрации согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства.
21.	Уборка и мытье в, 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 200-250 м ² . Площадь производственных столов – 10 м ² , Количество холодильников обор. – 6 штук, Площадь стеллажей и оборудования – 20 м ² , Количество ванн (187 л) – 7 штук Количество раковин (68 л) – 5 штук Площадь стен – 1000 м ² . Площадь потолков – 1000 м ² . Площадь радиаторов – 5 м ² , Площадь подоконников – 10,5 м ² . Площадь полов – 100 м ² . Площадь стен – 100 м ² .	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 в период пересменка, отсутствия обучающихся в Центре.
22.	Вывоз твердых отходов на площадку по сбору мусора и содержание площадки и территории около неё в чистоте в течение дня.	По мере накопления, но не реже 5 раз в день, с 08:00 до 20:00.	1,0 м ³ в день	Не допускается скапливание гофротары, мусорных пакетов на эстакадах и цехах. Пустые коробки должны быть аккуратно сложены и убраны на площадку по сбору мусора.

23.	Уборка территории вокруг основной столовой	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю, с 08:00 до 20:00.	250 кв ²	По мере загрязнения производится уборка территории (картон, целлофан, бумага, осенняя листва и другой мелкий мусор)
24.	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 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	Ежедневно с 08:00 до 20:00	Площадь прилегающей территории (асфальтированное покрытие) – 90м². Объем мусора – 1,0м³ (от 80 кг) в день. Количество складированной тары до 30 единиц в день. Вес погружаемых/выгружаемых/перемещаемых грузов в день ~10 т. (с июня по сентябрь).	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. Для выноса мусора Исполнитель предоставляет специализированный транспорт.

	мойка эстакады и тележек для перемещения грузов.			
25.	Стирка, дезинфекция, ополаскивание и сушка уборочного инвентаря	После каждого использования с 08:00 до 20:00		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.
26.	Протирание и мытье окон с двух сторон высотой до 2 м.	Ежедневно по мере загрязнения.	Площадь окон – 50 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.
27.	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 – 4 м², Количество туалетных ершей – 1 штуки, Один унитаз, Одна раковина, Площадь стен – 15 м², Площадь зеркал – 0,5 м², Площадь дверей – 2 м², Площадь вентиляционных решеток – 0,01 м²	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. В период отсутствия детей в Центре выполнять работы по уборке, текущему ремонту комбината питания, благоустройству территории.
28.	Уборка кухонного оборудования, инвентаря, производственных стеллажей и прочего нейтрального и технологического оборудования, выдача блюд на раздачу, уборка кухонного помещения.	Ежедневно после каждого использования, с 08:00 до 22:00.	Количество кухонного оборудования указано в таблице №1 (приложение 7) посуды и инвентаря не менее 50 и не более 250 штук.	Информирование заведующего столовой или повара по смене о возможных проблемах работой кухонного оборудования; размещение готовых блюд на раздаче; подготовка кухонного оборудования к началу работы; поддержание текущей работы кухонного оборудования; проверка состояния кухонного оборудования в конце смены; регулярная дезинфекция санитарно-технического оборудования; мытье кухонного оборудования, участие в уборке кухонного помещения; чистка кухонного оборудования; уход за выданной работодателем фирменной одеждой; соблюдение в своей работе санитарно-гигиенических нормативов, стандартов

				трудового распорядка, норм пожарной безопасности.
--	--	--	--	---

Таблица № 3. Основная уборка столовой Летнего комплекса ЦВТ «Маяк» в период с 20.04.2026г. по 28.08.2026г.

Объект заказчика – г. Владивосток ул. Якорная бухта				
№ п/п	Наименование услуг	Периодичность оказания услуг	Объем оказываемых услуг в день	Характеристики оказываемых услуг
1.	Сервировка столов	Ежедневно с 07:00 до 19:00	Не менее 500 и не более 1000 единиц посуды за один прием пищи	При сервировке исполнитель обеспечивает наличие на столах столовых приборов, посуды, салфеток. Сервировка производится согласно рассадке, 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: первые блюда, закуска, напитки, хлеб, разнос штучной продукции, вторые блюда	Ежедневно с 07:30 до 20:00.	Не менее 500 и не более 1000 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, во время каждого приема пищи в течение текущего дня (количество приемов пищи в день не менее 3 и не более 5), с 07:30 до 22:00	Не менее 500 и не более 1000 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 очищаются, промывается 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, во время каждого приема пищи в течение текущего дня (количество приемов пищи в день не менее 3 и не более 5), с 07:30 до 23:00	Количество единиц столовой посуды и столовых приборов за один приём пищи 500 - 1000 штук Количество разносов - 200 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 россыпью 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 Технической части. Остатки пищи собираются в специализированную тару и отвозят в камеру отходов.
5.	Уборка и мытье обеденных столов, стульев, банкетов	Ежедневно, после каждого приема пищи с 08:00 до 23:00	Количество столов – 55 штук; Количество стульев – 220;	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, протирание подоконников и подушек, удаление пыли со всех поверхностей в залах. Удаление мусора из-под радиаторов. Протирание зеркальных поверхностей.	Ежедневно, после каждого приема пищи с 08:00 до 23:00.	Площадь полов – 200 м²; Площадь стеклянных поверхностей – 200м²; Количество раковин и раковин питьевых фонтанчиков – 11 штуки; Площадь подоконников – 30 м²; Площадь радиаторов отопления – 20,4 м²; Площадь дверей – 40 м²; Площадь стен 200-500 м²; Площадь потолков – 200 м²	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.	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 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 овощерезательным машинам, протирачных машин, нейтральное оборудование.	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.
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, плитусов, ванн и раковин, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников,	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в день, с 08:00 до 20:00	Площадь полов – 300 м²; Площадь производственных столов – 51 м²; Количество холодильников – 3 штук; Количество ларей – 2 штуки; Количество холодильных модулей – 2 штуки; Количество стеллажей – 30 штук; Количество ванн – 4 штук; Количество раковин – 20 штук; Количество ларей – 2 штуки	Уборка и мытье производится с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств. Холодильные модули моются в течение смены по мере загрязнения. Своевременно удалять паутину. Генеральная уборка, зачистка полов щетками и дезинфицирующим

	стеклянных поверхностей, удаление загрязнений со всех поверхностей, удаление паутины.			средством производится один раз в две недели в период пересменка, или один раз в неделю, согласно плана реализации смен (приложение №3 к технической части) и отсутствия обучающихся в Центре.
10.	Уборка производственных и бытовых помещениях, кабинет: мытье полов, плинтусов, раковин, протирание 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 – 100 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 туалета для персонала: 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, 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; Душевая комната для персонала – 1 шт (площадь стен 9 м ²); Площадь полов – 10 м ² ; Количество туалетных ершей – 1 штук; Количество унитазов – 1 штук; Количество ведер – 2 штуки; Количество раковин – 1 штук; Количество электросушилок для рук – 1 шт.	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 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	Ежедневно с 7:00 до 20:00	Вес погружаемых/выгружаемых/перемещаемых грузов в день: 2,91 т (с марта по май и с октября по декабрь); 11,05 т (с июня по сентябрь).	Осуществляется работниками в специализированной одежде, предназначенной для данных видов работ.

	подъемно-транспортных механизмов. Погрузка/выгрузка в/из автомашины, перемещении продуктов питания, пищевого сырья и других грузов. Вскрытие тары с продуктами питания.			
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 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.
14.	Вынос твердых бытовых 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 20:00.	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.
15.	Уборка и мойка эстакады и тележек для перемещения грузов.	Ежедневно	Площадь эстакады – 10 м²; Количество тележек гидравлических – 2 шт;	Уборка эстакады производится ежедневно, тележки для перемещения

			Количество тележек со сплошной платформой - 3 шт. Объем мусора – 4,25 м ³ (от 50 кг) в день. Количество складированной тары до 70 единиц в день.	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 и пищевых отходов.
16.	Стирка, дезинфекция, ополаскивание и сушка ветоши, и дезинфекция уборочного инвентаря	После каждого использования, с 08:00 до 22:00.		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.
17.	Уборка кухонного оборудования, инвентаря, производственных стеллажей и прочего нейтрального и технологического оборудования, выдача блюд на раздачу, уборка кухонного помещения.	Ежедневно после каждого использования, с 08:00 до 22:00.	Количество кухонного оборудования указано в таблице №1 (приложение 7) посуды и инвентаря не менее 30 и не более 100 штук.	Информирование заведующего столовой или повара по смене о возможных проблемах работой кухонного оборудования; размещение готовых блюд на раздачу; подготовка кухонного оборудования к началу работы; поддержание текущей работы кухонного оборудования; проверка состояния кухонного оборудования в конце смены; регулярная дезинфекция санитарно-технического оборудования; мытье кухонного оборудования, участие в

				уборке кухонного помещения; чистка кухонного оборудования; уход за выданной работодателем фирменной одеждой; соблюдение в своей работе санитарно- гигиенических нормативов, стандартов трудового распорядка, норм пожарной безопасности;
--	--	--	--	--

Заказчик:
ФГБОУ "ВДЦ "Океан"
Директор

_____ Н. В. Соловей

Исполнитель:
ООО «Алисан»
Директор

_____ А. В. Беша

Приложение №1 к Технической части Контракта
 №0320100011226000003
 от «_____» _____ 2026 года

Потребность специализированной одежды для персонала.

№	Наименование	Необходимое количество столовая летнего комплекса ЦВТ «Маяк»	Необходимое количество основная столовая ЦВТ «Маяк»
1.	Брендовый костюм сотрудника с головным убором	Из расчета на одного человека согласно санитарно- гигиеническим нормам.	Из расчета на одного 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.
3.	Сезонная спецодежда для сотрудников выполняющих работу на улице	Халат рабочий два штуки на человека.	Халат рабочий два штуки на человека.

Заказчик:
 ФГБОУ "ВДЦ "Океан"
 Директор

Исполнитель:
 ООО «Алисан»
 Директор

_____ Н. В. Соловей

_____ А. В. Беша

Приложение №2 к Технической части Контракта

№0320100011226000003

от «10» 03 2026 года

Потребность персонала

№	Наименование	Необходимое количество персонала основная столовая ЦВТ «Маяк» в период с 01.04.2026 по 20.10.2026 (исключая пересменку в количестве 30 календарных дней, даты пересменки предоставляются Заказчиком в течение 2 дней с даты заключения контракта).	Необходимое количество персонала Столовая Летнего комплекса ЦВТ «Маяк» в период с 20.04.2026 по 28.08.2026
1	Мойщик столовой посуды	2	2
2	Мойщик кухонной посуды	1	1
3	Официант	2	2
4	Грузчик	2	2
5	Уборщик производственных помещений	1	1
6	Коренища	-	-
7	Подсобный рабочий	1	-
9	Кухонный рабочий	1	1
10	Итого:	10	9
11	Уборщик, мусора и мусорных баков	1	
12	Менеджер	1	
	Итого общее количество персонала:	21	

Заказчик:
ФГБОУ "ВДЦ "Океан"
Директор

_____ Н. В. Соловей

Исполнитель:
ООО «Алисан»
Директор

_____ А. В. Беша

Приложение №3 к Технической части Контракта
 №0320100011226000003
 от « ____ » _____ 2026 года

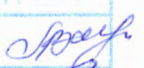
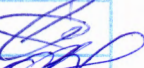
№ п/п	Наименование Товара	Описание / предъявляемые требования к товарам: основные характеристики (фото)	Ед. изм	Количество
Одноразовая продукция				
1	Стаканы разовые	 Стакан бумажный объём 250 мл, d-80 мм, h-92 мм, КРАФТ.	шт	8 253
Итого:				8 253

Заказчик:
 ФГБОУ "ВДЦ "Океан"
 Директор

_____ Н. В. Соловей

Исполнитель:
 ООО «Алисан»
 Директор

_____ А. В. Беша

Согласовано	Ф.И.О.	Подпись
Зам. зам. - к.э. Зарубина М.В.	Зарубина М.В.	
И.С. Семенов	Семенов И.С.	
Кушакова	Кушакова	
ОПЗ Кохенко	Кохенко	

Подписи заключивших контракт 03201000112260000030001

Сведения о контракте

№ карточки контракта:	03201000112260000030001
Номер контракта:	0320100011226000003
Номер извещения:	0320100011226000003
Наименование объекта закупки:	Оказание услуг по обслуживанию зданий, территории и обеспечения деятельности столовых центра воспитательных технологий «Маяк»
Дата подписания участником:	26.02.2026 00:38 (по московскому времени)
Дата подписания заказчиком:	10.03.2026 00:00 (по московскому времени)

Файл Контракт 0320100011226000003.doc в информационной системе по адресу <http://www.rts-tender.ru/> подписан (удостоверен) следующими электронными подписями:

Расшифровка подписи участника

Сертификат

Дата выдачи сертификата:	29.12.2025 09:42:16
Срок действия сертификата:	29.03.2027 09:52:16
Номер сертификата:	02FE3A7100C2B3E8BE41F4FE716EC BVC58

Подписавший

Имя:	АНАТОЛИЙ
Отчество:	ВИКТОРОВИЧ
Фамилия:	БЕША
Организация:	ООО "АЛИСАН"

Роль:	ДИРЕКТОР
Email:	
Департамент:	
Местоположение:	Владивосток
ИНН:	2543082835
КПП:	
ОГРН:	1152543021190

Расшифровка подписи заказчика

Сертификат

Дата выдачи сертификата	10.01.2025 08:28:53
Срок действия сертификата	05.04.2026 08:28:53
Номер сертификата	70FD8AFFD87DF9CFE374313D9CB 35A52

Подписавший

Имя	Наталья
Отчество	Владимировна
Фамилия	Соловей
Организация	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ВСЕРОССИЙСКИЙ ДЕТСКИЙ ЦЕНТР "ОКЕАН"

Роль	Директор
Email	infobez@ocean.org
Департамент	
Местоположение	Владивосток
ИНН	2539009984
КПП	
ОГРН	1022502127592