

РАЗДЕЛ V. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1. Предмет закупки

Оказание комплекса услуг по ежедневной круглосуточной, 7 дней в неделю, уборке внутренних помещений ЗАО «Аэромар» и прилегающей территории (далее – Услуги).

2. Требования

№ п/п	Наименование показателей	Требуемые значения
1.	Место оказания услуг:	1. 141426, Московская область, г. Химки, Шереметьевское шоссе, владение 31 (здание ЗАО «Аэромар») и прилегающей к данному зданию территории; 2. Московская область, Химкинский район, Международный аэропорт Шереметьево в районе Гостиничного комплекса, корпус №2 (здание базы по ремонту транспорта); 3. Московская область, городской округ Химки, г. Химки на территории Аэропорта, в районе гостиничного комплекса Шереметьево-1 (здание складских помещений «Орск»).
2.	Источник финансирования:	Средства бюджета ЗАО «Аэромар»
3.	Начальная (максимальная) цена Договора	47 000 000,00 рублей с учетом НДС
4.	Срок оказания услуг по Договору:	с 01.11.2016 г. по 01.11.2017г.
5.	Требования к содержанию качества услуг:	Исполнитель должен: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оказывать Услуги посредством привлечения сотрудников, имеющих все необходимые для работы документы (действующую санитарную книжку с отметками о прохождении медицинской комиссии и санитарно-гигиенической аттестацией и т.д.). 2. Оказывать Услуги в строгом соответствии с нормативными документами Заказчика «Перечень оказываемых Услуг (виды, объемы, периодичность)» - Таблица №1, «Технологическая карта уборки» (приложения к техническому заданию №№ 1-42). 3. Оказывать Услуги по настоящему Договору с использованием собственного или на основании аренды (другого права владения/пользования) инвентаря (ведра, швабры, щетки, совки и т.п.), необходимого оборудования и специальной техники (поломоечные машины различного назначения и мощности и т.п.), антигололедных реагентов для использования в осенне-зимний-весенний период (при необходимости). Расходы, связанные с приобретением реагентов, а также приобретением (арендой и др.), доставкой на объекты Заказчика и эксплуатацией указанного в данном пункте инвентаря, оборудования входят в стоимость Услуг. 4. За свой счет обеспечить сотрудников следующей специализированной техникой, необходимой для оказания Услуг: <ul style="list-style-type: none"> - аккумуляторная поломоечная машина - 2 шт. (производительность -1 470кв.м./час, ширина чистки- 350 мм., ширина сквиджа- 440 мм., габариты (ДхШхВ) -68x44x102 см. - аккумуляторная поломоечная машина - 2 шт. (производительность -1 050кв.м./час, ширина чистки- 420 мм., ширина сквиджа- 440 мм., габариты (ДхШхВ) -106x46x96 см. - аккумуляторная поломоечная машина - 3 шт. (производительность -3 320 кв.м./час, ширина чистки- 830 мм., ширина сквиджа- 1 115мм., габариты (ДхВхШ) -165x112x85 см. - «водосос» -3шт. (напряжение 220В/50Гц., мощность 1300 Вт., габариты (ДхШхВ) – 43x40x76 см. - сетевая роторная машина (напряжение 220В/50Гц) – 2 шт. - бензиновая газонокосилка -2 шт. - бензиновый «триммер» – 2 шт.

		<p>Расходы, связанные с закупкой, доставкой на объекты Заказчика и эксплуатацией указанной в настоящем пункте специализированной техники, включая ГСМ, входят в стоимость Услуг.</p> <p>6. Химические, дезинфицирующие моющие средства, расходные материалы для уборки предоставляет Заказчик.</p> <p>7. Соблюдать режим времени оказания Услуг установленный на объектах Заказчика.</p> <p>8. Назначить контактное лицо (лиц), ответственное (ых) за организацию исполнения Услуг – менеджера объекта – 1 единица (далее «Менеджер»), администратор объекта – не менее 2-х единиц (далее «Администратор»). Менеджер и администратор являются контактными лицами Исполнителя по всем вопросам, которые могут возникнуть у Заказчика в процессе оказания Исполнителем Услуг.</p> <p>9. Информировать Заказчика об обнаружении возможных неблагоприятных последствий, которые могут возникнуть в процессе оказания услуг и приостановить их оказание до получения соответствующих указаний от Заказчика.</p> <p>10. Осуществлять ежедневный контроль за работой персонала Исполнителя на объектах Заказчика, а также обеспечивать взаимодействие с Заказчиком по качеству предоставленных услуг.</p> <p>11. Использовать методы уборки, сохраняющие собственность Заказчика.</p> <p>12. Нести материальную ответственность за порчу имущества и оборудования Заказчика в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.</p> <p>13. В случаях обнаружения недостатков в оказанных услугах немедленно их устранять, а если это невозможно, устранять недостатки в разумный срок.</p>
6.	Требования к персоналу:	<p>1. К оказанию услуг допускается персонал Исполнителя, прошедший предварительный (при поступлении на работу) медицинский осмотр с оформлением личных медицинских книжек.</p> <p>2. Весь персонал Исполнителя перед началом оказания услуг, обязан пройти вводный инструктаж у представителя Заказчика, ответственного за охрану труда и технику безопасности.</p> <p>3. Персонал Исполнителя должен иметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опрятный и аккуратный внешний вид; - униформу в соответствии с периодом уборки (летней или зимней) и указанием принадлежности к организации Исполнителя; - санитарную книжку с пройденной (действующей) медицинской комиссией и санитарно-гигиенической аттестацией; - документ, удостоверяющий личность с отметкой о регистрации. <p>4. Персонал Исполнителя обязан:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать требования охраны труда; - правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты; - проходить у Исполнителя обучение безопасным методам и приемам выполнения работ и оказанию первой помощи пострадавшим на производстве, инструктаж по охране труда, стажировку на рабочем месте, проверку знаний требований охраны труда и получить допуск к самостоятельной работе; - немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя, а также представителя Заказчика (по тел. 8 (495) 234-94-75 доб. 191, 123, 209 сот. 8 985 090 33 59) о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления); - проходить обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры, другие обязательные медицинские осмотры, а также проходить внеочередные медицинские осмотры по направлению работодателя в случаях, предусмотренных Трудовым Кодексом и иными федеральными законами; - соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленного на

		<p>объектах Заказчика;</p> <p>- в рамках исполнения возложенных на них обязанностей, должен вести культурное и вежливое общение с сотрудниками Заказчика.</p> <p>5. Перед началом оказания услуг на объектах Заказчика, Исполнитель обязан предоставить Заказчику список лиц, привлекаемых для оказания услуг с копиями документов удостоверяющих личность, свидетельств о регистрации и иных документов, предусмотренных законодательством для осуществления трудовой деятельности на территории Российской Федерации.</p> <p>6. Заказчик имеет право отказать в допуске на свои объекты для оказания услуг отдельных лиц рабочего персонала, не указанных в списках персонала. В случае внесения Исполнителем изменений в списки рабочего персонала, привлекаемого для оказания услуг, Исполнитель заблаговременно представляет Заказчику списки рабочего персонала на согласование.</p> <p>7. Замена персонала Исполнителем, производится после согласования его с представителем Заказчика.</p> <p>8. Исполнитель обязан обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг в случаях невыхода персонала на работу (отпуск, болезнь, увольнение и т.п.). В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение одного часа. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.</p>
7.	Соответствие оказываемых услуг нормативным правовым актам:	Оказание услуг в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими данную деятельность (ГОСТ Р 51870-2014 «Услуги профессиональной уборки - клининговые услуги. Общие технические условия»).
8.	Требования к безопасности услуг:	<p>1. Исполнитель должен обеспечить условия безопасности жизни и здоровья потребителей услуг в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические нормы и правила для конкретных объектов.</p> <p>2. Исполнитель должен обеспечить своих сотрудников, которые будут оказывать услуги Заказчику, специальной одеждой, специальной обувью и средствами индивидуальной защиты.</p> <p>3. Исполнитель должен обеспечить строгое выполнение своими сотрудниками правил охраны труда и пожарной безопасности, изложенных в инструкциях, технологических регламентах и других нормативных документах.</p> <p>4. В целях сохранности имущества Заказчика, персонал Исполнителя должен быть ознакомлен с правилами пожарной безопасности по ГОСТ 12.1.004-91 «ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования», инструкциями о действиях при возникновении пожаров в зданиях и помещениях, где осуществляют уборку.</p> <p>5. В случае возникновения аварийных ситуаций Исполнитель должен немедленно сообщить Заказчику для принятия мер по ликвидации аварийной ситуации.</p> <p>6. Исполнитель должен обеспечить исправное техническое состояние и безопасную эксплуатацию используемого оборудования, электроинструмента, технической оснастки.</p> <p>7. При эксплуатации электрооборудования сотрудники Исполнителя должны соблюдать требования электробезопасности согласно ГОСТ 27570.0-87. «Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Общие требования и методы испытаний», а также положения законодательства в области охраны труда и техники безопасности, в т.ч. правила технической эксплуатации электроустановок потребителей, правила по охране труда при эксплуатации электроустановок.</p> <p>8. Используемые при оказании услуг самоходные поломочные машины должны быть оснащены Исполнителем необходимым для обеспечения безопасности средствами звуковой и световой сигнализации.</p> <p>9. Для исключения травматизма убираемые площади должны быть</p>

	ограждены специальными предупреждающими знаками по ГОСТ 12.4.059-89 «ССБТ. Строительство. Ограждения предохранительные инвентарные. Общие технические условия». 10. Исполнитель должен обеспечить необходимые условия для проведения проверок безопасности организации оказываемых услуг должностными лицами Заказчика.
--	--

Перечень оказываемых Услуг (виды, объемы, периодичность)

Таблица №1

Исходные данные объекта (ов) обслуживания						
График работы / 7 дней в неделю-круглосуточно/						
№ п/п	Объект уборки	Общая площадь, м ²			Перечень Услуг	Расчетное количество сотрудников Исполнителя/ период оказания Услуг
		офисные помещения	производственные и служебные помещения	санитарные узлы		
1	«Кафетерий»	-	155,1	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «Столовая» (уборка помещений) – приложение № 1 к техническому заданию; - участок «Столовая» (промывка посуды) – приложение № 2 к техническому заданию;	не менее 3-х сотрудников в период: с 07:00 до 19:00час. не менее 1-го сотрудника в период: с 19:00 до 07:00час.
2	«Кухня кафетерия»	-	129,9	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «Кухня» (уборка помещений) – приложение № 3 к техническому заданию; - участок «Кухня» (уборка и промывка холодильных камер: F21, F22, F39) – приложение № 4 к техническому заданию; - участок «Кухня» (промывка оборудования) – приложение № 5 к техническому заданию;	не менее 2-х сотрудников в период: с 07:00 до 19:00час. не менее 1-го сотрудника в период: с 19:00 до 07:00час.
3	«Горячий цех»	-	604,9	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «кухня, комплектовка» (уборка) – приложение № 6 к техническому заданию; - участок «холодильники №31, №15, №16, №52, F32» (уборка) – приложение № 7 к техническому заданию; - участок «холодильники F17, F18, F34, F29» (уборка) – приложение № 8 к техническому заданию;	не менее 2-х сотрудников в период: с 07:00 до 19:00час. не менее 3-х сотрудников в период: с 19:00 до 07:00час.
4	Котломойка «горячего цеха»	-	37,3	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «котломойка» (промывка оборудования) – приложение № 9 к техническому заданию; - участок «жарка» (промывка оборудования) – приложение № 10 к техническому заданию;	не менее 4-х сотрудников в период: с 07:00 до 19:00час. не менее 3-х сотрудников в период: с 19:00 до 7:00час.
5	«Котломойка кондитерского цеха»	-	-	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «котломойка» (промывка оборудования) – приложение № 11 к техническому заданию;	не менее 2-х сотрудников в период: с 07:00 до 19:00час. не менее 1-го сотрудника в период: с 19:00 до 07:00час.
6	«Кондитерский цех»	-	347,8	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «кондитерский цех» (уборка) – приложение № 12 к техническому заданию; - участок «холодильные камеры №35, 36, 30, 30А, 33, 41, 42, морозильные камеры, кабинет начальника цеха» (уборка) – приложение № 13 к техническому заданию; - участок «банкроткрывательная кондитерского цеха» (уборка) – приложение № 14 к техническому заданию;	не менее 1-го сотрудника в период: с 07:00 до 19:00час. не менее 1-го сотрудника в период: с 19:00 до 07:00час.
7	«Санитарный узел»	-	-	73,3	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «сан/узел №1, административный этаж – мужской/женский туалет» (уборка) – приложение № 15 к техническому заданию; - участок «сан/узел №2, цокольный этаж – мужской/женский туалет» (уборка) – приложение № 16 к техническому заданию; - участок «сан/узел №3, эстакада загрузки – мужской/женский туалет» (уборка) – приложение № 17 к техническому заданию; - участок «сан/узел №4, производственный этаж – мужской/женский туалет» (уборка) – приложение № 18 к техническому заданию;	не менее 1-го сотрудника в период: с 07:00 до 19:00час. не менее 1-го сотрудника в период: с 19:00 до 07:00час.
8	«Цех комплектации БКО и БКИ»	-	1016,1	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «цех комплектации посуды» (уборка) – приложение № 19 к техническому заданию; - участок «док снабжения, F37, F25, F38, F26, кабинет кладовщиков» (уборка) – приложение № 20 к техническому заданию;	не менее 1-го сотрудника в период: с 07:00 до 19:00час.

9	«Цех мойки»	-	955,9	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «цех мойки, «клетки» а\к, кабинеты ЦППБП и ДС, ЦНиУДБО» (уборка) – приложение № 21 к техническому заданию; - участок «цех комплектации посуды» (уборка) - только в ночную смену!!! приложение № 19 к техническому заданию;	не менее 1-го сотрудника в период: с 07:00 до 19:00час. не менее 1-го сотрудника в период: с 19:00 до 7:00час.
10	«Холодный цех»	-	1073,6	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «Камеры F2, F4, F1» (уборка) – приложение № 22 к техническому заданию; - участок «холодный цех» (уборка) – приложение № 23 к техническому заданию; - участок «холодильники на уч-ках «заготовок», «добавления», «спец. питания», льдогенераторы (промыть оборудование) – приложение № 24 к техническому заданию;	не менее 2-х сотрудников в период: с 07:00 до 19:00час. не менее 2-х сотрудников в период: с 19:00 до 07:00час.
11	«Мусорный док»	-	94,2	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «мусорный док» – приложение № 25 к техническому заданию;	не менее 3-х сотрудников в период: с 07:00 до 19:00час. не менее 2-х сотрудников в период: с 19:00 до 7:00час.
12	«Мясной цех»	-	389,9	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «мясной цех F20» (уборка, промывка оборудования) – приложение № 26 к техническому заданию; - участок «холодильные камеры F23, F24, коридор от грузовых лифтов до док снабжения, грузовые лифты № 1 и № 2» (уборка, промывка оборудования) – приложение № 27 к техническому заданию; - участок «банокоткрывательная б/н» (уборка) – приложение № 28 к техническому заданию;	не менее 1-го сотрудника в период: с 07:00 до 19:00час.
13	«Цех напитков»	-	747,8	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «цех напитков» (уборка) – приложение № 29 к техническому заданию;	не менее 3-х сотрудников в период: с 07:00 до 19:00час. не менее 2-х сотрудников в период: с 19:00 до 7:00час.
14	«Коренной цех»	-	64,6	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «сортировка и резка овощей и фруктов» (уборка, промывка оборудования) только в ночную смену!!! - приложение № 30 к техническому заданию; - участок «мясной цех F20» (уборка, промывка оборудования) - только в ночную смену!!! – приложение № 26 к техническому заданию;	не менее 1-го сотрудника в период: с 19:00 до 7:00час.
15	«Эстакада загрузки»	98,4	788,6	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «эстакада загрузки» (уборка) приложение № 31 к техническому заданию;	не менее 2-х сотрудников в период: с 07:00 до 19:00час. не менее 1-го сотрудника в период: с 19:00 до 7:00час.
16	«Раздевалки»	-	886,9	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «раздевалки» (уборка) – приложение № 32 к техническому заданию;	не менее 2-х сотрудников в период: с 07:00 до 19:00час.
17	«Овощной цех, гастрономия» (цокольный этаж)	-	196,8	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «холодильная камера F56» (уборка, промывка оборудования) – приложение № 33 к техническому заданию; - участок «холодильная камера F57» (уборка) – приложение № 34 к техническому заданию; - участок «холодильная камера F58, F59» (уборка) – приложение № 35 к техническому заданию;	не менее 2-х сотрудников в период: с 07:00 до 19:00час. не менее 1-го сотрудника в период: с 19:00 до 7:00час.
18	«Участок подготовки производства»	-	156,7	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «Холодильные камеры F6, F28, F5» (уборка) – приложение № 36 к техническому заданию;	не менее 1-го сотрудника в период: с 07:00 до 19:00час. не менее 1-го сотрудника в период: с 19:00 до 07:00час.
19	«Офисные, складские и производственные помещения цокольного этажа»	82,8	2352,0	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «Офисные, складские, и производственные помещения цокольного этажа» (уборка) – приложение № 37 к техническому заданию; - участок «цокольный этаж - холодильные камеры K1, K2, K4, K5, морозильные камеры K6, K7, K8, K9, коридор камер» (уборка) приложение –№ 38 к техническому заданию; - участок «сортировка и резка овощей и фруктов» (уборка, промывка оборудования) — приложение № 30 к техническому заданию;	не менее 5-ти сотрудников в период: с 07:00 до 19:00час.
20	«Цех комплектации торгового оборудования»	128,5	320,2	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «комплектация торгового оборудования» (уборка) – приложение № 39 к техническому заданию;	не менее 2-х сотрудников в период: с 07:00 до 19:00час

21	«База по ремонту транспорта» «Склады ОРСК»	17,8	628,9 915,0	9,9	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «Ремонтная база ССТ» (уборка) – приложение № 40 к техническому заданию; - участок «склады Орск» (уборка) – приложение № 41 к техническому заданию;	не менее 2-х сотрудников в период: с 07:00 до 19:00час
22	«Уборка прилегающей территории»	-	2520,0	-	В соответствии с «Технологической картой уборки»: - участок «прилегающая территория» (уборка) – приложение № 42 к техническому заданию;	не менее 1-го сотрудника в период: с 07:00 до 19:00час
23	«Полотер»				В соответствии с «Технологическими картами уборки»: приложения № 1-№ 39 к техническому заданию;	не менее 1-го сотрудника в период: с 07:00 до 19:00час. не менее 1-го сотрудника в период: с 19:00 до 7:00час.
						Итого: не менее 44- х сотрудников в период: с 07:00 до 19:00час. не менее 23- х сотрудников в период: с 19:00 до 07:00час.