

РАССМОТРЕНО

Управляющим советом

МАОУ «СОШ «Мастерград» г.Перми

Протокол № 1 от 19 сентября 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Приказ от 22.09.2016 № 6

директор МАОУ «СОШ «Мастерград» г.Перми

Тиунова Т.В.Тиунова

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся

в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа «Мастерград» г. Перми

І. Общее положение

1.1. К компетенции муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа «Мастерград» г.Перми (далее – Положение, учреждение) относится создание в учреждении необходимых условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся, организации питания обучающихся и работников в соответствии с пунктом 3 статьи 28 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Настоящее Положение разработано с целью формирования подходов к организации, контролю, повышению качества питания учащихся.

1.3. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение учащихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий учащихся в соответствии с режимом работы учреждения по графику, утвержденному директором учреждения (согласно расписанию учебных занятий).

1.4. Функция по организации питания может быть передана специализированной организации общественного питания. Порядок выбора такой организации устанавливается в настоящем Положении.

1.5. Под основным (горячим) питанием учащихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

1.6. Под дополнительным питанием учащихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции.

1.7. Под бесплатным питанием льготных категорий учащихся понимается предоставление питания учащимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям учащихся, получающих питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов.

1.8. Положение предназначено для участников образовательного процесса, лиц, ответственных за организацию питания учащихся, заведующих производством, руководителей организаций общественного питания и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих организацию питания учащихся учреждения.

II. Общие подходы к организации питания учащихся

2.1. Питание учащихся учреждения должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами: Федеральным законом от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, организацию и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение №1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья», Законом Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства», Постановлением Правительства Пермского края от 06 июля 2007г. № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам», Решением Пермской городской Думы от 27 ноября 2007г. № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях», Постановлением администрации г.Перми от 13 марта 2013г. № 139 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми».

2.3. Основные цели и задачи при организации питания учащихся:

2.3.1. обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.3.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.3.3. предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.3.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.3.5. социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

2.3.6. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.4. Для организации питания учащихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно – гигиенического законодательства.

2.5. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно – планировочными решениями организуется в форме производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации.

2.6. Администрация учреждения совместно с классными руководителями осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной и бесплатной основе.

2.7. Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

2.8. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания учащихся в учреждении:

2.8.1. охват учащихся основным (горячим) питанием не менее 80% от общего контингента учащихся;

2.8.2. стоимость обеда (завтрака) не выше 1% от средней величины прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края;

2.8.3 отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания учащихся в общеобразовательном учреждении со стороны учащихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.8.4. соблюдение рациона питания учащихся согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.9. Критерии эффективности организации бесплатного питания льготных категорий учащихся в учреждении:

2.9.1. соблюдение рациона питания учащихся согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

2.9.2. отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания учащихся в общеобразовательном учреждении со стороны учащихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов.

III. Порядок организации питания учащихся в школе

3.1. Ежедневные меню рационов питания согласовывается с директором общеобразовательного учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, режим предоставления питания учащихся утверждается директором учреждения.

3.3. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

3.4. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора учреждения. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

3.5. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- ежедневно осуществляет контроль за организацией питания;
- следит за соблюдением графика отпуска питания учащимся;
- контролирует предварительные заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день.

IV. Осуществление контроля за организацией по питания

4.1. Директор учреждения назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания учащихся.

4.2. С целью осуществления общественного контроля Управляющим Советом учреждения создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

4.3. Контроль организации питания учащихся в учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, медицинский работник по договору о совместной деятельности с медицинским учреждением, специально создаваемая комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

4.4. В годовой план работы учреждения включаются вопросы организации питания.

4.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором учреждения.

4.6. Ежемесячно проводится мониторинг организации питания.

V. Порядок отбора организации, осуществляющей оказание услуги по организации питания.

5.1. Учреждение организует отбор организации, осуществляющей оказание услуг по организации питания (далее – Отбор) путем публикации сведений о проведении Отбора, приема заявок участников Отбора, определения рейтинга заявок участников

Отбора, а также путем заключения договора с лицом, предложившим наилучшие условия в соответствии с критериями (далее - Победитель отбора).

5.2. Информация об Отборе публикуется на официальном сайте учреждения, а также может публиковаться в иных (в том числе печатных) официальных изданиях не менее чем за 10 (десять) дней до даты проведения отбора.

В течение этого времени Участники отбора имеют право подавать заявки на участие в отборе, просить разъяснений отбора, а также отзывать свои заявки. Участники отбора вправе подать не более одной заявки на участие в отборе. Окончание приема заявок происходит не позднее, чем за один день до дня вскрытия конвертов. Вскрытие конвертов и рассмотрение заявок на соответствие требованиям, установленным Приложением № 1 к настоящему Положению, производится членами Единой комиссии. В случае несоответствия заявки требованиям к содержанию, составу, оформлению и форме заявки, установления недостоверных сведений, содержащихся в документах, представленных участником отбора, установления факта несоответствия участника отбора основным требованиям, устанавливаемым в соответствии с Приложением №1 к настоящему Положению, Единая комиссия обязана отстранить такого участника от участия в отборе на любом этапе его проведения

Оценка и сопоставление заявок участников отбора, поданных участниками отбора, признанными участниками отбора производится Единой комиссией в срок не позднее двух дней с даты вскрытия конвертов. Комиссия производит оценку поданных заявок на участие в отборе по критериям, определенным в публикации отбора, при этом должен применяться порядок оценки заявок, установленный в Положении № 4 к настоящему Положению.

Учреждение в течение 3 (трех) рабочих дней со дня подписания протокола оценки и сопоставления заявок на участие в отборе подписывает и передает победителю отбора проект договора, который составляется путем включения условий исполнения договора, предложенных победителем отбора в заявке на участие в отборе, не менее, чем в двух экземплярах. Победитель отбора в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня получения от учреждения, подписывает такой договор и направляет его в учреждение. При непредоставлении победителем отбора в срок, предусмотренный настоящим Положением, подписанного договора, учреждение имеет право заключить договор с участником проведенного отбора, рейтинг заявки которого занял второе место, либо выбрать контрагента самостоятельно без проведения отбора.

5.3. При отборе организации, осуществляющей оказание услуг по организации питания, учреждение вправе установить обязательные требования к участнику:

5.3.1. Участник является организацией общественного питания.

5.3.2. Непроведение ликвидации участника - юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника открытого конкурса - юридического лица, индивидуального предпринимателя банкротом и об открытии конкурсного производства

5.3.3. Неприостановление деятельности участника в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на день подачи заявки на участие в конкурсе;

5.3.4. Отсутствие у участника задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов участника открытого конкурса по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период;

5.3.5. Отсутствие в реестре недобросовестных поставщиков сведений об участниках;

5.3.6. Отсутствие судимости у участника.

5.4. При отборе организации, осуществляющей оказание услуг по организации питания, учреждение вправе использовать критерии качества услуги и квалификации участников:

5.4.1. выполнение мероприятий по контролю за качеством и безопасностью питания - доля проведенных уполномоченными органами, подтверждающих соответствие гигиеническим требованиям, лабораторно-инструментальных исследований проб готовых блюд от норматива периодичности проведения лабораторно-инструментальных исследований;

5.4.2. количество в штате специалистов, имеющих высшее или средне – специальное образование в сфере общественного питания, с опытом работы не менее 3 лет;

5.4.3. количество специалистов, прошедших профессиональную переподготовку в сфере общественного питания не менее чем за два года до проведения конкурса;

5.4.4. наличие предложений по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания в учреждение;

5.5. При отборе организации, осуществляющей оказание услуг по организации питания в учреждение вправе устанавливать для участников такого отбора один или несколько критериев, указанных в п.6.3. настоящего Положения. Участник отбора обязан предоставить учреждение пакет документов, заверенный надлежащим образом, достаточный для определения его соответствия предъявляемым критериям. Определение рейтинга заявок участников отбора производится в соответствии с приложением № 4 к настоящему Положению. Информация о Победителе отбора размещается на сайте учреждения.

5.6. По результатам отбора с Победителем отбора заключается договор аренды помещений пищеблока с целевым назначением – организация питания учащихся и сотрудников учреждения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

В состав такого договора включаются в качестве обязанностей Арендатора предложения по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания в образовательном учреждении, представленные Победителем в заявке.

5.8. В случае если только один участник отбора, подавший заявку на участие в отборе, признан участником отбора, договор заключается на условиях, которые предусмотрены заявкой на участие в отборе.

Требования к содержанию, составу, оформлению и форме заявки на участие в конкурсе:

Заявка на участие в отборе должна содержать:

- | | |
|----|--|
| 1. | Опись документов, входящих в состав заявки (тома заявки) на участие в конкурсе в соответствии с Приложением № 3. |
| 2. | Фирменное наименование, сведения об организационно-правовой форме, о месте нахождения, почтовый адрес (для юридического лица), фамилия, имя, отчество, паспортные данные, сведения о месте жительства (для физического лица), номер контактного телефона; |
| 3. | Полученную не ранее, чем за один месяц до дня размещения на официальном сайте извещения о проведении открытого конкурса выписку из единого государственного реестра юридических лиц или нотариально заверенную копию такой выписки (для юридических лиц), полученную не ранее чем за один месяц до дня размещения на официальном сайте извещения о проведении открытого конкурса выписку из единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей или нотариально заверенную копию такой выписки (для индивидуальных предпринимателей), копии документов, удостоверяющих личность (для иных физических лиц), надлежащим образом заверенный перевод на русский язык документов о государственной регистрации юридического лица или физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством соответствующего государства (для иностранных лиц), полученные не ранее, чем за один месяц до дня размещения на официальном сайте извещения о проведении открытого конкурса; |
| 4. | Документ, подтверждающий полномочия лица на осуществление действий от имени участника конкурса - юридического лица (копия решения о назначении или об избрании, либо приказа о назначении физического лица на должность, в соответствии с которым такое физическое лицо обладает правом действовать от имени участника конкурса без доверенности (далее - руководитель). В случае, если от имени участника конкурса действует иное лицо, заявка на участие в конкурсе должна содержать также доверенность на осуществление действий от имени участника конкурса, заверенную печатью участника конкурса и подписанную руководителем участника конкурса (для юридических лиц) или уполномоченным этим руководителем лицом, либо нотариально заверенную копию такой доверенности. В случае, если указанная доверенность подписана лицом, уполномоченным руководителем участника конкурса, конкурсная заявка должна содержать также документ, подтверждающий полномочия такого лица; |
| 5. | Справку об отсутствии судимости у участника отбора |
| 6. | Документы, необходимые для оценки и сопоставления заявок по качеству услуги и квалификации участника: |

по 1 критерию:

-копии исполненных договоров (контрактов) на оказание услуги по организации питания, договоров по организации питания за _____ г. со сроком исполнения не менее года;

-копии актов лабораторно-инструментальных исследований проб готовых блюд;

по 2 критерию:

- копии трудовых книжек специалистов, имеющих высшее или средне – специальное образование в сфере общественного питания, с опытом работы не менее 3 лет, нотариально заверенные;

-копии дипломов специалистов, имеющих высшее или среднее – специальное образование в сфере общественного питания, нотариально заверенные;

по 3 критерию:

-копии свидетельств о прохождении курсов повышения квалификации в сфере общественного питания, полученные за _____ г.;

копии трудовых книжек специалистов, прошедших курсы повышения квалификации в сфере общественного питания, нотариально заверенные;

по 4 критерию:

- предложение по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания в образовательном учреждении (в произвольной форме).

7. Копии учредительных документов участника отбора (для юридических лиц) (копия Устава).

8. Декларирование соответствия участника отбора требованиям, устанавливаемым в соответствии с Приложением № 3.

Декларирование соответствия участника отбора требованиям, установленным пунктом 5.3 Положения

Настоящим декларирую, что (*наименование или Ф.И.О. участника размещения заказа*) соответствует требованиям, предусмотренным в пункте 5.3 Положения по организации питания в учреждении:

- непроведение ликвидации участника отбора - юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника открытого конкурса - юридического лица, индивидуального предпринимателя банкротом и об открытии конкурсного производства;
- неприостановление деятельности участника отбора в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на день подачи заявки на участие в конкурсе;
- отсутствие у участника отбора задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов участника открытого конкурса по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период;
- отсутствие в реестре недобросовестных поставщиков сведений об участнике отбора.
- Отсутствие судимости у участника отбора

Сведения об участнике открытого конкурса:	
Почтовый адрес (для юридического лица)	
Паспортные данные (для индивидуального предпринимателя)	
Номер контактного телефона	
Контактное лицо	<i>Указывается по желанию участника открытого конкурса</i>

Должность

подпись, м.п.

Ф.И.О.

**Опись документов,
входящих в состав заявки (тома заявки) на участие отборе**

Наименование отбор	

№ п/п	Наименование представленных документов (копий документов)	Количество листов
1		
2		
3		
4		
5		
...		
n		
ИТОГО		

Порядок оценки и сопоставления заявок на участие в отборе.

Оценка и сопоставление заявок на участие в отборе осуществляются конкурсной комиссией в целях выявления лучших условий исполнения договора в соответствии с критериями, указанными в разделе 5.4 конкурсной документации, в следующем порядке:

- каждой заявке по каждому критерию оценки, установленному в разделе 5.4 конкурсной документации, присуждается рейтинг.
- рейтинг представляет собой оценку в баллах, получаемую по результатам оценки по критериям
- дробное значение рейтинга округляется до двух десятичных знаков после запятой по математическим правилам округления.

Оценка заявок

При оценке качества услуги и квалификации участника отборе баллы присуждаются только на основании документально подтвержденной информации (на основании представленных документов).

1 критерий: выполнение обязательных мероприятий по контролю за качеством и безопасностью питания - доля проведенных уполномоченными органами, подтверждающих соответствие гигиеническим требованиям, лабораторно-инструментальных исследований проб готовых блюд от норматива периодичности проведения лабораторно-инструментальных исследований;

– максимальное значение указанного подкритерия составляет 20 баллов

Расчет величины указанного подкритерия производится в следующем порядке:

$$C_i = \frac{L}{([S_1/4] + [S_2/4] + \dots + [S_n/4])},$$

где:

C_j – значение указанного подкритерия, предложенное в i -ой заявке;

L – количество актов, проведенных уполномоченными органами, подтверждающих соответствие гигиеническим требованиям, лабораторно-инструментальных исследований проб готовых блюд, содержащееся в i -ой заявке по указанному подкритерию

S_n – срок исполнения услуги (в месяцах) по каждому договору, содержащемуся в i -ой заявке, где n -количество договоров, содержащихся в i -ой заявке;

Значение в баллах подкритерия определяется по формуле:

$$C_1^i = \frac{C_i}{C_{\max}} \times K_c,$$

где:

C_1^i – значение в баллах, присуждаемое i -ой заявке по указанному подкритерию;

C_{\max} – максимальное (лучшее) предложение по указанному подкритерию, содержащееся в заявках участников конкурса;

C_i – значение указанного подкритерия, предложенное в i -ой заявке;

K_c – максимальное значение указанного подкритерия в баллах.

2 критерий: количество в штате специалистов, имеющих высшее или средне – специальное образование в сфере общественного питания, с опытом работы не менее 3 лет;

– максимальное значение указанного подкритерия составляет 10 баллов

Значение в баллах подкритерия определяется по формуле:

$$C_2^i = \frac{C_i}{C_{\max}} \times K_c,$$

где:

C_2^i – значение в баллах, присуждаемое i -ой заявке по указанному подкритерию;

C_{\max} – максимальное (лучшее) предложение по указанному подкритерию, содержащееся в заявках участников конкурса;

C_i – значение указанного подкритерия, предложенное в i -ой заявке;

K_c – максимальное значение указанного подкритерия в баллах.

3 критерий: количество специалистов, прошедших профессиональную переподготовку в сфере общественного питания за последние три года.

– максимальное значение указанного подкритерия составляет 10 баллов

Значение в баллах подкритерия определяется по формуле:

$$C_3^i = \frac{C_i}{C_{\max}} \times K_c,$$

где:

C_3^i – значение в баллах, присуждаемое i -ой заявке по указанному подкритерию;

C_{\max} – максимальное (лучшее) предложение по указанному подкритерию, содержащееся в заявках участников конкурса;

C_i – значение указанного подкритерия, предложенное в i -ой заявке;

K_c – максимальное значение указанного подкритерия в баллах.

4 критерий: предложение по созданию условий для повышения качества услуги.

– максимальное значение указанного подкритерия составляет 60 баллов

Значение в баллах по 4 подкритерию определяется в следующем порядке

Оценка в баллах по 4 подкритерию определяется по следующим показателям:

Показатель № 1: актуальность предложения - соответствие предложения текущей потребности ОУ и требованиям действующего санитарного законодательства;

Показатель № 2: реализуемость предложения - наличие способов и плана действий по реализации предложения;

Показатель № 3: получение эффекта от принятия предложения - каковы будут последствия принятия и реализации предложения, когда будут получены результаты и какие.

Максимальное количество баллов по каждому показателю 4 подкритерия составляет 20 баллов.

Порядок оценки каждого показателя:

- полностью соответствует показателю-20 баллов;
- в целом соответствует показателю-14 баллов;
- частично соответствует показателю -7 баллов;
- не соответствует (не отражено в предложении)-0 баллов.

Значение в баллах по 4 подкритерию определяется по формуле:

$$C_4^i = C_{п1}^i + C_{п2}^i + C_{п3}^i$$

где

C_4^i – значение в баллах, присуждаемое i -ой заявке по указанному подкритерию;

$C_{п1}^i$ – значение в баллах, присуждаемое по показателю № 1;

$C_{п2}^i$ – значение в баллах, присуждаемое по показателю № 2;

$C_{п3}^i$ – значение в баллах, присуждаемое по показателю № 3;

Рейтинг, присуждаемый i -ой заявке по критерию «Качество услуги и квалификация персонала»

определяется по формуле:

$$Rc_i = C_1^i + C_2^i + C_3^i + C_4^i$$

где:

Rc_i – рейтинг, присуждаемый i -ой заявке по указанному критерию;

C_k^i – значение в баллах, присуждаемое комиссией i -ой заявке по каждому подкритерию, где k – количество установленных подкритериев (показателей) и определяется путем сложения баллов по каждому показателю

Расчет итогового рейтинга заявки

Для оценки заявки осуществляется расчет итогового рейтинга по каждой заявке. Итоговый рейтинг заявки рассчитывается путем сложения итоговых рейтингов по каждому критерию оценки заявки, установленному в конкурсной документации.

На основании результатов оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсе (по результатам расчета итогового рейтинга по каждой заявке) конкурсной комиссией каждой заявке на участие в конкурсе относительно других по мере уменьшения степени выгоды содержащихся в них условий исполнения договора присваивается порядковый номер. Заявке на участие в конкурсе, в которой содержатся лучшие условия исполнения договора (заявке, набравшей наибольший итоговый рейтинг), присваивается первый номер. В случае если в нескольких заявках на участие в конкурсе содержатся одинаковые условия исполнения договора, меньший порядковый

номер присваивается заявке на участие в конкурсе, которая поступила ранее других заявок на участие в конкурсе, содержащих такие условия.

Победителем признается участник, заявке на участие в отборе которого присвоен первый номер.