

СОГЛАСОВАНО
Управляющим советом
МАОУ «СОШ № 83» г.Перми
Протокол от 02.09.2014 № 1



Утверждено
приказом № СЭД-01-12-201 от 03.09.2014
Директор МАОУ «СОШ № 83» г.Перми
_____ О.В.Пономарев

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 83» г.Перми

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 83» г.Перми (далее - Положение) разработано с целью формирования подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся.

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы МАОУ «СОШ № 83» г.Перми (далее - Школа) по графику, утвержденному директором Школы (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Функция организации питания может быть передана специализированной организации общественного питания. Порядок отбора такой организации устанавливается в настоящем Положении.

1.4. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным 14-ти дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

1.5. Под дополнительным питанием обучающихся 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, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и утвержденному директором Школы.

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

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2.2. Питание обучающихся Школы должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами: Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-

эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся 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», Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012г. № 213-н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Приказ Министерства образования и науки Пермского края от 19 декабря 2013 г. № СЭД-26-01-04-1153 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающихся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края», Закон Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства», Постановление Правительства Пермского края от 06 июля 2007г. № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам», Решение Пермской городской Думы от 27 ноября 2007г. № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях», Постановление администрации города 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 обучающихся:

2.3.1. обеспечение обучающихся 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.3.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.3.5. социальная поддержка обучающихся 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 обучающихся 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 и реализации кулинарной продукции/производства кулинарной продукции из полуфабрикатов

и ее реализации/ буфета - раздаточной.

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

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

2.8. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся Школы:

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

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 обучающихся в Школе со стороны обучающихся, родителей (законных представителей), педагогов и надзорных органов;

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

III. Порядок организации питания обучающихся в Школе

3.1. Ежедневные меню рационов питания согласовывается с директором Школы, 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, графика предоставления питания учащимся, утвержденного директором Школы на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Классные руководители и педагоги обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.4. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

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

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия.

4.3. Состав бракеражной комиссии на текущий учебный год

утверждается приказом директора Школы.

4.4. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.5. Контроль организации питания обучающихся в Школе осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.6. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором Школы.

4.7. В годовой план работы Школы включаются вопросы организации питания.

4.8. Ежемесячно проводится мониторинг организации питания.

4.9. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания Управляющим советом Школы, созданным в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией, затрагивающих их права и законные интересы, создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором Школы.

V. Порядок проведения конкурсного квалификационного отбора организации, осуществляющей оказание услуги по организации питания

5.1. Школа организует конкурсный квалификационный отбор организации, осуществляющей оказание услуг по организации питания (далее – Отбор) путем:

- издания приказа директора Школы о создании комиссии по проведению Отбора, включающей представителей родителей и работников Школы (далее – Комиссия),
- публикации сведений о проведении Отбора,
- приема заявок участников Отбора,
- определения рейтинга заявок участников Отбора,
- заключения договора с лицом, предложившим наилучшие условия в соответствии с критериями (далее - Победитель отбора).

5.2. Извещение об Отборе и Положение по организации питания в Школе, содержащее порядок проведения Отбора публикуется на официальном сайте Школы в сети Интернет, а также на сайте permedu.ru не менее чем за 10 дней до даты проведения отбора.

В течение этого времени участники Отбора имеют право подавать заявки на участие в Отборе, просить разъяснений, а также отзывать свои заявки. Участники Отбора вправе подать не более одной заявки на участие в Отборе, не более 2 (двух) просьб о разъяснении Отбора. 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

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, Комиссия обязана отстранить такого участника от участия в Отборе на любом этапе его проведения

Оценка и сопоставление заявок, поданных участниками Отбора, признанными участниками Отбора производится Комиссией в срок не позднее двух дней с даты вскрытия конвертов.

Школа 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 в двух экземплярах. Победитель отбора в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня получения, подписывает такой договор и направляет его Школе. При не представлении победителем отбора в срок, предусмотренный настоящим Положением, подписанного договора, Школа имеет право заключить договор с участником проведенного Отбора, рейтинг заявки которого занял второе место.

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

5.3.1. Участник является организацией общественного питания.

5.3.2. Не проведение 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. Не приостановление 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;

5.4. При проведении Отбора Школа 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 при исполнении ранее заключенных договоров оказания услуги по организации питания;

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 за последние 3 года;

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

5.5. При проведении Отбора Школа вправе устанавливать для участников один или несколько критериев, указанных в пункте 5.4 настоящего Положения. Участник отбора обязан предоставить Школе пакет документов, заверенный надлежащим образом, достаточный для определения его соответствия предъявляемым требованиям и критериям согласно приложению 1 к настоящему Положению.

5.6. Сравнение и сопоставление заявок, поданных на участие в Отборе, производит Комиссия. В своей деятельности Комиссия должна руководствоваться настоящим Положением.

Комиссия производит оценку поданных заявок на участие в Отборе по критериям, определенным в публикации отбора, при этом должен применяться порядок оценки заявок, установленный в приложении 4 к настоящему Положению.

Информация о Победителе отбора размещается на официальном сайте Школы в сети Интернет.

5.7. По результатам оценки заявок с Победителем отбора заключается договор аренды помещений пищеблока с целевым назначением – организация питания обучающихся и работников Школы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно приложению 5.

В состав такого договора включаются в качестве обязанностей Арендатора предложения по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания в Школе, 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 конкурсном квалификационном отборе организации, осуществляющей оказание услуг по организации питания

Заявка на участие в Отборе должна содержать:

1. Опись документов, входящих в состав заявки (тома заявки) на участие в конкурсе в соответствии с [Приложением № 2](#).
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. Документы, необходимые для оценки и сопоставления заявок по качеству услуги и квалификация участника:
по 1 критерию:
-копии исполненных договоров (контрактов) на оказание услуги по организации питания, договоров по организации питания за последние три года. 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 последние три года;

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).

6. Копии учредительных документов участника отбора (для юридических лиц) (копия Устава).
7. Декларирование соответствия участника отбора требованиям, устанавливаемым в соответствии с [Приложением 3](#).

Приложение 2
к Положению по организации питания
обучающихся в МАОУ «Средняя
общеобразовательная школа № 83»
г.Перми

**Опись документов,
входящих в состав заявки на участие в конкурсном квалификационном отборе**

Наименование участника	

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

**Декларирование соответствия участника конкурсного квалификационного 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 МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 83» г.Перми:

- не проведение 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;
- не приостановление 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

Должность

подпись, м.п.

Ф.И.О.

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

Порядок оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсном квалификационном 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 XI конкурсной документации, в следующем порядке:

- каждой заявке по каждому критерию оценки, установленному в разделе XI 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:

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

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;

$C_{пз}^i$ - 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.