**Додаток 4**

*до тендерної документації*

***Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі - технічні вимоги до предмета закупівлі***

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

**Овочі, фрукти (2 лоти)**

згідно ДК 021:2015 "Єдиний закупівельний словник" код 03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи

**1. Загальна частина**

**Лот №1 — Овочі, фрукти (овочі - 5070,0 кг, фрукти — 3190,0 кг)**

Строк (термін) поставки (передачі) товару: **відповідно заявки Замовника протягом 2023р.**

**Опис кількісних, технічних та якісних характеристик предмету закупівлі.** *Всі посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва вживаються у значенні* ***«…«або еквівалент»».***

**Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам (ДСТУ, ГОСТ, ТУ), затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР (зі змінами) та містити інформацію про найменування, місце знаходження, контактні дані виробника (виробників) по кожній позиції даної закупівлі.**

***Овочі:*** вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, мають типові для ботанічного сорту форму та колір. Цілі, чисті, здорові, без зайвої зовнішньої вологості, незів’ялі, непророслі, очищені від землі, без механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками. Колір відповідного виду, без плямистості. Смак, запах без сторонніх домішок. Зрілі, із щільною шкіркою, без ознак гнилизни та плісняви.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Найменування товару | Кількість, кг | Технічні, якісні характеристики товару |
| 1 | **Буряк столовий** | **1270,0** | Якість згідно з ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови» або ТУ, без ГМО. Вищого або першого товарного сорту. Буряк салатного сорту, свіжим. Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2 см або обрізаних, але без ознак загнивання. Внутрішня будова – м’якоть соковита, темно-червона різноманітних відтінків в залежності від особливості ботанічного сорту. Пакування: сітка |
| 2 | **Капуста білокачанна** | **500,0** | Якість згідно ДСТУ 7037:2009 Капуста білоголова свіжа. Зовнішній вигляд – головки свіжі, тугі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, без механічних пошкоджень та пошкоджень хворобами та шкідниками, стандартних розмірів. Головки будуть зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Смак та запах - властивий для даного товару, без стороннього запаху і присмаку. Тара та упаковка – сітка полімерна. Термін придатності – товар з терміном придатності, достатнім для споживання відповідно до сертифікату якості, наявність якого - обов'язкова. Властивості товару та вміст хімічних речовин в ньому буде відповідати заявленим в сертифікаті якості. |
| 3 | **Морква** | **700,0** | Якість згідно з ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови» або ТУ без ГМО. Вищого або першого товарного сорту. Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типових для даного сорту форми і забарвлення, з довжиною бадилля не більше 2 см або без бадилля, але без ознак загнивання. За типом використання: морква харчова. Довжина плода моркви буде від 10 см. Пакування: сітка |
| 4 | **Цибуля ріпчаста** | **890,0** | Якість згідно з ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови» або ТУ без ГМО. Вищого або першого товарного сорту. Відбірні цибулини, визрілі, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту, з добре висушеними верхніми лусочками і висушеною шийкою від 2-хдо 5-ти см включно, не пошкоджені с/г шкідниками і хворобами, без механічних пошкоджень. Смак і запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Розмір цибулин середній або крупний. Не допускається загнивших, запарених, підморожених.Пакування: сітка |
| 5 | **Часник** | **80,0** | Часник зимовий або ярий. Має бути свіжим, зрілим, чистим, цілим, вирощеним в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, сухим, не порослим, з сухим зовнішнім лушпинням. Не допускається часник підморожений, що має ознаки гнилі, із стороннім запахом. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. Товар не повинен містити генетично модифікованих організмів (ГМО). Товар повинен бути упакований у тару, що відповідає характеру товару і захищає його від пошкодження під час доставки. |
|  6 | **Помідор свіжий грунтовий** | **500,0** | Урожай 2023 року.Плоди томатів мають бути свіжими, цілими, чистими, здоровими, неперезрілими, щільними, без нетипової зовнішньої вологи, з плодоніжкою або без неї, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Допускаються на плодах томатів легкі натиски від тари. ДСТУ 3246-95 «Томати свіжі. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару. |
| 7 | **Огірок свіжий****грунтовий** | **500,0** | Урожай 2023 року.Огірки свіжі мають бути цілими, свіжими, здоровими, чистими, нормальної структури та форми, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою або без неї. Допускаються плоди з незначним пожовтінням вершини. Не допускаються гнилі та запарені продукти. ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару. |
| 8 | **Перець солодкий****сезонний** |  **200,0** | Урожай 2023 року.Перець солодкий свіжий. Плоди перцю солодкого мають бути свіжими, зрілими, цілими, чистими, не забрудненими, без механічних пошкоджень, не мороженими, з плодоніжкою, правильної типової форми, одинакові за розміром. ДСТУ 2659-94 «Перець солодкий свіжий Технічні умови». або ТУ виробника певного виду товару або ТУ виробника певного виду товару. |
| 9 | **Баклажани****сезонні** | **100,0** | Урожай 2023 року.Плоди мають бути не пошкодженими, з плодоніжкою (вона може бути злегка пошкодженою), високоякісними (не допускається продукція з ознаками гниття і псування), чистими, свіжими на вигляд, без комах-шкідників та слідів від їх пошкоджень. Крім того плоди мають бути твердими, без порожнин, без тріщин, стиглі. ДСТУ 2660-94 Баклажани свіжі. Технічні умови. |
| 10 | **Капуста пекинська** | **330,0** | Капуста має бути високоякісною, головки – щільними. Зовні головки мають щільно покриватися листками. Допускаються невеликі тріщини на зовнішніх листках, незначні механічні пошкодження і злегка підрізані зовнішні листки, без ознак гнилі. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. ДСТУ або ТУ виробника певного виду товару |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Фрукти** |  |  |
| 1 | **Мандарини** | **510,0** | Мандарини буде свіжі, чисті, не в’ялі, без будь – яких пошкоджень, достатньої зрілості. Запах та смак своєрідні свіжим мандаринам, без зайвого запаху та присмаку. Колір від жовтого до помаранчевого. Не допускаються плоди зелені, підморожені та з ознаками захворювань: цвілі, гнилі. Без перевищеного вмісту хімічних речовин. Якість відповідає ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007 Фрукти цитрусові. Настанови щодо постачання і контролювання якості. |
|  | **Яблука** | **2680,0** | Якість відповідає вимогам ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання. Технічні умови» або ТУ (без ГМО) виробника певного виду товару. Вищого або першого товарного сорту. Яблука - достатньої зрілості без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, свіжі дозрілі в поперечному діаметрі від 5 до 10 см. Колір відповідно до сорту, без плям. Яблука мають бути солодкі або кисло-солодкі на смак, не в’ялі, з гладкою або ребристою поверхнею, свіжі, без хвороб та пошкоджень, із властивим для яблук запахом. Яблука будуть запаковані в ящики або спеціальні контейнери. Тара буде міцною, сухою, чистою без сторонніх запахів. |

 **Лот №2 — Овочі (760,0 кг)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Найменування товару | Кількість, кг | Технічні, якісні характеристики товару |
| 1 | **Буряк столовий** | **100,0** | Якість згідно з ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови» або ТУ, без ГМО. Вищого або першого товарного сорту. Буряк салатного сорту, свіжим. Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2 см або обрізаних, але без ознак загнивання. Внутрішня будова – м’якоть соковита, темно-червона різноманітних відтінків в залежності від особливості ботанічного сорту. Пакування: сітка |
| 2 | **Капуста білокачанна** | **170,0** | Якість згідно ДСТУ 7037:2009 Капуста білоголова свіжа. Зовнішній вигляд – головки свіжі, тугі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, без механічних пошкоджень та пошкоджень хворобами та шкідниками, стандартних розмірів. Головки будуть зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Смак та запах - властивий для даного товару, без стороннього запаху і присмаку. Тара та упаковка – сітка полімерна. Термін придатності – товар з терміном придатності, достатнім для споживання відповідно до сертифікату якості, наявність якого - обов'язкова. Властивості товару та вміст хімічних речовин в ньому буде відповідати заявленим в сертифікаті якості. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3 | **Морква** | **150,0** | Якість згідно з ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови» або ТУ без ГМО. Вищого або першого товарного сорту. Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типових для даного сорту форми і забарвлення, з довжиною бадилля не більше 2 см або без бадилля, але без ознак загнивання. За типом використання: морква харчова. Довжина плода моркви буде від 10 см. Пакування: сітка |
| 4 | **Цибуля ріпчаста** | **200,0** | Якість згідно з ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови» або ТУ без ГМО. Вищого або першого товарного сорту. Відбірні цибулини, визрілі, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту, з добре висушеними верхніми лусочками і висушеною шийкою від 2-хдо 5-ти см включно, не пошкоджені с/г шкідниками і хворобами, без механічних пошкоджень. Смак і запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Розмір цибулин середній або крупний. Не допускається загнивших, запарених, підморожених. Пакування: сітка |
| 5 | **Перець солодкий****сезонний** | **20,0** | Урожай 2023 року.Перець солодкий свіжий. Плоди перцю солодкого мають бути свіжими, зрілими, цілими, чистими, не забрудненими, без механічних пошкоджень, не мороженими, з плодоніжкою, правильної типової форми, одинакові за розміром. ДСТУ 2659-94 «Перець солодкий свіжий Технічні умови». або ТУ виробника певного виду товару або ТУ виробника певного виду товару. |
| 6 | **Баклажани****сезонні** | **20,0** | Урожай 2023 року.Плоди мають бути не пошкодженими, з плодоніжкою (вона може бути злегка пошкодженою), високоякісними (не допускається продукція з ознаками гниття і псування), чистими, свіжими на вигляд, без комах-шкідників та слідів від їх пошкоджень. Крім того плоди мають бути твердими, без порожнин, без тріщин, стиглі. ДСТУ 2660-94 Баклажани свіжі. Технічні умови. |
| 7 | **Помідор свіжий****грунтовий** | **30,0** | Урожай 2023 року.Плоди томатів мають бути свіжими, цілими, чистими, здоровими, неперезрілими, щільними, без нетипової зовнішньої вологи, з плодоніжкою або без неї, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Допускаються на плодах томатів легкі натиски від тари. ДСТУ 3246-95 «Томати свіжі. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару. |
| 8 | **Огірок свіжий****грунтовий** | **30,0** | Урожай 2023 року.Огірки свіжі мають бути цілими, свіжими, здоровими, чистими, нормальної структури та форми, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою або без неї. Допускаються плоди з незначним пожовтінням вершини. Не допускаються гнилі та запарені продукти. ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару. |
| 9 | **Часник** | **10,0** | Голівки часнику кожного товарного сорту повинні бути визрілими, здоровими, розвинутими, цілими, чистими, без стороннього запаху і смаку, сухими, не тріснуті, без механічних пошкоджень, не ушкоджені сільгоспшкідниками та хворобами, не підморожені. ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови або ТУ виробника певного виду товару |
| 10 | **Капуста пекинська** | **30,0** | Капуста має бути високоякісною, головки – щільними. Зовні головки мають щільно покриватися листками. Допускаються невеликі тріщини на зовнішніх листках, незначні механічні пошкодження і злегка підрізані зовнішні листки, без ознак гнилі. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. ДСТУ або ТУ виробника певного виду товару |

 *Строк поставки товару за лотами №1, №2:* доставка виконується узгодженими партіями транспортом Учасника протягом доби, а в непередбачуваних випадках протягом не більше 3-х годин з моменту отримання заявки, з урахуванням терміну придатності до споживання. Розвантажувальні роботи до місця передачі товару виконуються Учасником.

 *Місце поставки за лотами №1, №2 :* 39605, Україна, Полтавська обл.,м.Кременчук, вул.Гоголя, буд.5, склад їдальні Кременчуцького льотного коледжу ХНУВС.

Запропонований товар повинен відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», державних стандартів (технічних умов) і не містити ГМО, шкідливих або небезпечних добавок.

Кожна упаковка товару має бути проетикетована. Інформація зазначена на етикетці повинна відповідати вимогам статті 39 Закону України від 22.07.2014 № 1602-VІІ “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (із змінами) та Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів (із змінами), затвердженого Наказом Держспоживстандарту України від 28.10.2010 № 487. Якість кожної партії постачаємого товару повинна підтверджуватись декларацією виробника та відповідати діючим ДСТУ та ТУ.

**2. Технічні положення**

 1. Доставка товару має здійснюватись з урахуванням терміну придатності до споживання.

 2**.** Учасники процедури закупівлі повинні надати в складі тендерних пропозицій документи, які підтверджують відповідність тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, а саме:

2.1. Супровідні документи на кожне найменування товару, вказане в переліку (специфікації) продукції, яке пропонується за предметом закупівлі за лотами №1, №2 :

- декларація виробника.

2.2. Гарантійний лист в довільній формі за підписом Учасника (уповноваженої особи) щодо підтвердження технічних, якісних, кількісних характеристик товару відповідно до вимог ТД та узгоджених строків поставки товару (Додаток 1) .

2.3. Довідку в довільній формі за підписом Учасника (уповноваженої особи) про відповідність технічних, якісних характеристик встановленим/зареєстрованим нормативним актам діючого законодавства (державним стандартам, технічним умовам), які передбачають застосування заходів із захисту довкілля.

 3. Перевезення товару необхідно здійснювати спеціалізованим транспортом, обладнаним згідно з вимогами ст.44 Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”(із змінами), Санітарних правил для підприємств продовольчої торгівлі № 5781-91, Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні, затверджених наказом Міністерства транспорту України від 14.10.1997 р. № 363: або рефрижератором, або ізотермічним автомобілем з холодильною установкою, або ізотермічним автомобілем з додержанням температурного режиму, тощо, відповідно до вимог діючого законодавства України щодо перевезення швидкопсувних вантажів.

 Водій транспортного засобу, а також особи, що супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом.

 **3. Перелік документів, які Учасник обов’язково надає у складі тендерної пропозиції:**

1. Скановані оригінали особистих медичних книжок осіб, що безпосередньо контактують із товаром, інформація про яких надавалася згідно цієї документації (за формою, затвердженою Наказом Міністерства охорони здоров’я України №150 від 21.02.2013, з обов’язковою відміткою про проходження медичного обстеження, що завірена печаткою медичного закладу). В медичних книжках повинно бути зазначено періодичність проходження медичних оглядів, а також наявна відмітка про вчасне проходженням ними медоглядів та допуск до роботи, згідно з професією/посадою, зазначено характер виконуваних робіт.

2. Документи, що підтверджують проходження гігієнічного навчання водієм та комірником, інформація про яких надавалася згідно п.2.1 додатку 1 цієї документації, видані не раніше 2022 року в Державних або комунальних установах Міністерства охорони здоров’я України.

3. Сканований оригінал медичної довідки на водія, інформація про яких надавалася згідно цієї документації, щодо придатності керування транспортним засобом. Довідки повинні бути видані закладом охорони здоров’я.

4. Завірену Учасником, належним чином, копію угоди з акредитованими НААУ лабораторіями для дослідження якості харчових продуктів. Додатково учасник надає сканований оригінал атестату про акредитацію лабораторії, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом відповідних досліджень. Документи повинні бути надані в повному обсязі.

5. Завірену Учасником, належним чином, копію рішення (або повідомлення) про реєстрацію потужності за видом діяльності транспортування. Документ повинен бути виданий управлінням Держпродспоживслужби на ім’я та потужності учасника.

6. Завірену Учасником, належним чином, копію договору на проведення комплексу з дератизації, дезінсекції, дезінфекції приміщень учасника. Договір повинен бути укладений строком не менше ніж термін поставки предмету закупівлі. В підтвердження виконання договору надати акт(акти) виконаних робіт за січень 2023 року.

7. Завірену Учасником, належним чином, копію договору на проведення комплексу з дезінфекції транспорту учасника. Договір повинен бути укладений строком не менше ніж термін поставки предмету закупівлі. В підтвердження виконання договору надати акт(акти) виконаних робіт за січень 2023 року.

8. Учасники повинні гарантувати, що потужності для зберігання та транспортування знаходяться в належному санітарному стані та учасником виконуються процедури для безпеки та підтримання якості продукції, а саме дезінфекція. Додатково в підтвердження гарантованого надати скановані оригінали експертних висновків контролю якості дезінфекції (інформація про яку надавалась згідно пунктів 6 та 7 цього додатку) за бактеріологічними показниками. Експертні висновки повинні бути видані у січні 2023 року акредитованими НААУ лабораторіями. Додатково учасник надає сканований оригінал атестату про акредитацію лабораторії, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом відповідних досліджень. Документи повинні бути надані в повному обсязі.

9. Завірену Учасником, належним чином, копію експлуатаційного дозволу на зберігання харчових продуктів тваринного походження або копію декларації про провадження господарської діяльності (у випадку, якщо предмет закупівлі є товаром тваринного походження) або копію рішення про реєстрацію потужності за видом діяльності зберігання (у випадку, якщо предмет закупівлі є товаром рослинного походження). Документ повинен бути виданий на ім’я та потужності учасника

10. Сканований оригінал діючого на момент розкриття пропозиції сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів відповідно до ДСТУ ISO22000:2019 (ISO22000:2018,IDT), що виданий на ім’я учасника стосовно зберігання, складування, відвантаження, транспортування та торгівлі харчовими продуктами. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України, в підтвердження чого в складі пропозиції надається сканований оригінал атестату про акредитацію органу сертифікації, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом сертифікації оцінки за видами діяльності, що зазначені у сертифікаті відповідності. Документи повинні бути надані в повному обсязі.

11. Сканований оригінал діючого на момент розкриття пропозиції сертифікату про відповідність системи управління якістю вимогам ДСТУ ISO9001:2015 (ISO9001:2015,IDT), що виданий на ім’я учасника стосовно зберігання, складування, відвантаження, транспортування та торгівлі харчовими продуктами.. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України, в підтвердження чого в складі пропозиції надається сканований оригінал атестату про акредитацію органу сертифікації, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом сертифікації оцінки за видами діяльності, що зазначені у сертифікаті відповідності. Документи повинні бути надані в повному обсязі.

12. Сканований оригінал діючого на момент розкриття пропозиції сертифікату про відповідність системи екологічного управління вимогам ДСТУ ISO14001:2015 (ISO14001:2015,IDT), що виданий на ім’я учасника стосовно зберігання, складування, відвантаження, транспортування та торгівлі харчовими продуктами.. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України, в підтвердження чого в складі пропозиції надається сканований оригінал атестату про акредитацію органу сертифікації, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом сертифікації оцінки за видами діяльності, що зазначені у сертифікаті відповідності. Документи повинні бути надані в повному обсязі.

13. Завірену Учасником, належним чином, копію акту складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, що виданий управлінням Держпродспоживслужби України не раніше 2022 року на обстеження потужностей для збереження товарів Учасника.

14. Завірену Учасником, належним чином, копію акту складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, що виданий не раніше 2022 року управлінням Держпродспоживслужби України на потужності учасника.

15. Завірену Учасником, належним чином, копію акту складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, що виданий управлінням Держпродспоживслужби України не раніше 2022 року на обстеження транспорту Учасника.

16. Сканований оригінал протоколу проведення вимірювання джерел іонізуючого випромінювання в кабіні, фургоні та по поверхні автотранспортного засобу, який буде застосовано Учасником для перевезення продуктів харчування, виданого не раніше другого півріччя 2022 року уповноваженим на те державним органом (установою, організацією) (згідно протоколу повинні бути зазначені авто, інформація про які надавалася згідно п.1.1 додатку 1 цієї документації) та Договір із установою яка проводила відповідні випробування

17. Сканований(і) оригінал(и) Договору, укладеного з учасником процедури на проведення повірки засобів вимірювальної техніки (ваги) з акредитованим органом, що проводив вищезазначені роботи. Для підтвердження акредитації завантажити сканований оригінал в кольоровому вигляді атестату про акредитацію виданого Національного агентством з акредитації України.

18. Сканований оригінал свідоцтва про повірку засобу вимірювальної техніки (ваги) з метою підтвердження, що зазначені засоби відповідають вимогам, встановленим під час обігу предмета закупівлі, отримані не раніше грудня 2022 року.

**Документи, що не передбачені законодавством для Учасників, у тому числі фізичних осіб - підприємців, не подаються ними у складі тендерної пропозиції. В такому випадку Учасником надається лист-роз’яснення в довільній формі, за підписом уповноваженої особи Учасника та завірений печаткою\*, в якому зазначаються законодавчі підстави ненадання кожного з таких документів.**

**\* Ця вимога не стосується Учасників, які здійснюють діяльність без печатки згідно з чинним законодавством.**