

# **НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ВНУТРІШНІХ СПРАВ**

## **ОБҐРУНТУВАННЯ**

технічних та якісних характеристик закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

*(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))*

**Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:**  
Національна академія внутрішніх справ;  
03035, м. Київ, пл. Солом'янська, 1;  
код за ЄДРПОУ – 08751177;

**Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):** Продукція тваринництва та супутня продукція (Код за ДК 021:2015 - 03140000-4 Продукція тваринництва та супутня продукція)

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі** UA-2023-10-20-004314-a

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** 1 864 860,00 грн. Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі було проведено з урахуванням рекомендацій Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Мінекономіки від 18.02.2020 № 275 (зі змінами), зокрема використовуючи метод «Порівняння ринкових цін».

**Розмір бюджетного призначення:** 1 864 860,00 грн згідно з розрахунком до кошторису.

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.** Термін постачання — До 31.12.2023 року

Закупівля здійснюється для забезпечення належного та довготривалого зберігання продуктів харчування для постійного та перемінного складу академії з урахуванням реальних потреб НАВС та оптимального співвідношення ціни та якості.

<b>№ з/п</b>	<b>Найменування</b>	<b>Основні положення для розробки</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>1.</b>	Підстава для розробки	Потреба Національної академії внутрішніх справ
<b>2.</b>	Вид споруди	Комплекс середньо температурних та низькотемпературних систем для зберігання продуктів харчування
<b>3.</b>	Замовник	Національна академія внутрішніх справ
<b>4.</b>	Інженерні вишукування	В обсязі який необхідний
<b>5.</b>	Призначення	Для зберігання продуктів харчування
<b>6.</b>	<b>Конструктивні рішення</b>	
<b>6.1</b>	Корпус холодильних камер	Низькотемпературні камери: Сендвіч панель, товщиною не менше 100мм. Покриття -оцинкована сталь з товщиною захисного оцинкованого покриття від 200 мкм, товщиною не менше 0,5мм з лакофарбовим покриттям та захисною змінною полімерною плівкою. Наповнення -жорсткий пінополіуретан,

		<p>густиною 40-42 кг/м. Наявність протоколу випробування коефіцієнту теплопровідності <math>\lambda=0,022</math> в експлуатаційних умовах.</p> <p>Середньо-температурні камери:</p> <p>сендвіч панель, товщиною не менше 80мм. Покриття - оцинкована сталь з товщиною захисного оцинкованого покриття від 200 мкм, товщиною не менше 0,5мм з лакофарбовим покриттям та захисною знімною полімерною плівкою. Наповнення - жорсткий пінополіуретан, густиною 40-42 кг/м. Наявність протоколу випробування коефіцієнту теплопровідності <math>\lambda=0,022</math> в експлуатаційних умовах.</p>
6.2	Габарити холодильних камер	Згідно креслення
6.3	Габаритна висота холодильних камер	2600 мм
6.3	Підлога низькотемпературних камер	Сендвіч панель, товщиною не менше 100мм. Покриття - оцинкована сталь, товщиною 0,45 – 0,70 мм з лакофарбовим покриттям та захисною знімною полімерною плівкою. Наповнення - жорсткий пінополіуретан, щільністю 40-42 кг/м. Додатково укріплення підлоги оцинкованим металевим листом, товщиною не менше 1 мм.
6.4	Підлога середньо-температурних камер	Без облаштування утеплення підлоги в середньо-температурних камерах
6.4	Пандус	Без облаштування пандуса
6.4	Двері холодильних камер	Дверне полотно із заставними елементами, до яких кріпиться фурнітура. Теплоізоляція - жорсткий спінений поліуретан густиною 40-42 кг/м <sup>3</sup> . Облицювання- Сталевий оцинкований, ґрунтований лист товщиною 0,5мм з покриттям Polyester. Кількість дверей – 4 шт. Світовий отвір – 1000*2000мм
6.5	Інженерні мережі	Споруда має бути з внутрішнім освітленням у кожній холодильній камері, з шафою підключення до загальної мережі електропостачання
6.6	Вентиляція	Автоматизована вентиляція у холодильній камері зберігання овочів та фруктів
6.7	Холодильне обладнання	<p>Чотири незалежні холодильні системи (автоматизовані холодильні системи для підтримання стабільної температури та мікроклімату цілорічно.)</p> <p>Компресорно-конденсаторні агрегати в захисному металевому корпусі</p>
7.	<b>Об'ємно - планувальні рішення</b>	
7.1	Габаритні розміри по зовнішніх краях конструкції	Згідно креслення

7.2	<p>Кліматичні умови експлуатації:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Температура зовнішнього повітря, °С</li> <li>- Відносна вологість зовнішнього повітря при температурі +20 °С, не більше %</li> </ul>	<p>-30±5°С.....+40±5°С</p> <p>95%</p>
7.3	Температурний режим у холодильних камерах	+2°С ....+6°С
7.4	Температурний режим у холодильних камерах	-18°С ....-20°С
8.	<b>Обладнання</b>	
8.1	Ліхтарі світлодіодні	11 шт.
8.2	Вимикачі	4 шт.
8.3	Ввідний зовнішній електричний щит	1 шт.
8.4	Незалежна кліматична автоматизована холодильна система для зберігання овочів та фруктів з функцією охолодження/підігріву для підтримання стабільної температури та мікроклімату цілорічно.	4 шт.
8.5	Автоматизована вентиляція	2 шт.
8.6	Зовнішній електричний щит керування холодильною системою	4 шт.
9.	Гарантійний термін	12 місяців

Якісні та кількісні параметри, порядок їх постачання повинні відповідати вимогам законодавства України, нормативно-правовим актам Кабінету Міністрів України, керівним документам Міністерства внутрішніх справ України, які пройшли державну реєстрацію, та врегульовують питання у цій сфері. Ціна послуг повинна включати в себе всі податки та збори, обов'язкові платежі.

*\*У тих випадках, коли у специфікації товару містяться посилання на конкретні торговельні марки чи фірму, патент, конструкцію, тип або назву предмета закупівлі, джерело його походження або виробника - слід читати як "або еквівалент".*

