

Приложение
к Правилам приобретения
научно-исследовательскими
институтами и организациями
вышшего и (или) послевузовского
образования товаров,
работ, услуг, необходимых
для выполнения научных исследований
и научных работ, реализуемых
за счет бюджетных средств

Перечень товаров, работ и услуг, планируемых к закупке для научных исследований

В 2026 году в рамках выполнения государственного заказа на реализацию научных и научно-технических проектов по программе целевого финансирования на 2024-2026 гг., по теме программы «БР2.4992867 - Разработка ресурсосберегающих технологий для развития и управления водным хозяйством и перерабатывающей промышленностью Казахстана, создание инновационного инженерного центра» Подзадача 1.2 - Организация продвинутых научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли

(наименование конкурса)
НАО “Тарасский университет имени М.Х. Дулати”
(наименование организации)

№ лота	Наименование	Характеристики (для оборудования допускается указание модели, марки, страны и других сведений)	Обоснование оборудования	закупка	Планируемая стоимость	Сроки закупки	Условия оплаты (50/50 % 30/70 % 70/30 % 100 %)	Контакты
1	Климатическая камера HPR260eco	Внутренняя камера: нержавеющая инструментальная сталь 1.4301 (ASTM 304), цельнотянутая Корпус: структурная нержавеющая сталь, задняя стенка из оцинкованной листовой стали, TwinDISPLAY с сенсорным экраном Двойные двери: снаружи полностью изолированные, из нержавеющей стали, внутри стеклянные Интерфейсы: Ethernet LAN, USB Датчик температуры: 2 датчика Pt100 DIN класса A в 4-проводном исполнении	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением		30 262 640,00	2026	0/100%	+7 700 894 99 33

	Диапазон настройки влажности без света: от 10% до 90% отн. вл. Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должен иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней. Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов Доставка, монтаж и наладка	нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба				
Всего			30 362 640,00			
Бокс микробиологии чешской безопасности БМБ-II-«Ламинар-С»	Бокс микробиологической безопасности БМБ-II-«Ламинар-С» по ТУ 32.50.50-010 51495026-2020 в исполнении: БМБ-II «Ламинар-С»- Бокс микробиологической безопасности БМБ-II-«Ламинар-С» по ТУ 32.50.50-010-51495026-2020 в исполнении: БМБ-II-«Ламинар-С»- 1,2 (NEOTERIC) Размеры корпуса бокса (Ш × Г × В) на стандартной подставке, без учёта колёс, опор, крышки верхней, зонта вытяжного, мм, не более: 1200 × 770 × 1930 Масса бокса в сборе, кг, не более: 235 Параметры электропитания бокса (напряжение/ частота), В / Гц: 220±10%; 50±1 Мощность лампы УФ-облучения, Вт: 30 Поставщик должен обеспечить: доставку, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ТСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней.	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба	11 034 200,00	2026	0/100%	+7 700 894 99 33
	Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов		70 000			

Доставка, монтаж и наладка			30 000			
Всего			11 134 200,00			
Автоклав ВКО-В75П	Объем: 75 л Размеры камеры (Диам.хГлубина): 386х694 мм Диапазон удержания температуры плавления: 40°C - 60°C (программируемая) Потребляемая мощность: 4,7 кВт Вес брутто: 112 кг Производитель: Россия. Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ГСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней. Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов Доставка, монтаж и наладка	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба	2 191 876,40	2026	0/100%	+7 700 894 99 33
Всего			70 000			
			30 000			
			2 291 876,40			
Счётчик колоний микроорганизмов СКМ-2	Максимальная сумма счёта: 999 Диаметр чашки Петри, мм: до 110 Напряжение питания, В/Гц: 220±10/50 Габаритные размеры (без гибкого держателя лупы), мм: 225×265×88 Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ГСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней. Доставка	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба	205 951,66	2026	0/100%	+7 700 894 99 33
			20 000			

Всего		225 951,66			
Денситометр DEN-1 Biosan	Диапазон измерений: 0,00–15,00 McF Разрешение дисплея: 0,01 McF Источник света: Светодиод Длина волны (λ): λ = 565 ±15 нм Дисплей: ЖК Потребляемый ток / мощность : 12 В, 7 мА / 0,1 Вт Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ТСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней. Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов Доставка, монтаж и наладка	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба	1 868,00	120 2026	0/100% <

Биологический микроскоп с камерой ВМВ 300М (с 5М камерой) Бинокулярный	Методы исследования: СП, ТП (опция), ФК (опция), поляризация (опция); Объективы: бесконечный план-ахромат 4х, 10х, 40х, 100х; бесконечный план-ахромат фазовый 10х, 20х, 40х, 100х (опция), объектив Darkfield масляной с диафрагмой 100×(NA0,36-1,25) (опция); Бинокулярная головка: без компенсации, наклонена на 30°; камера: 2048×1036 (3,0 МП), 2052×1944 (5,0 МП); ПО Score Image 9.0, порт USB2.0; диапазон поля обзора, мм: 18; окуляр: WF10X18мм, EW10X20мм с диоптриями (опция); конденсор: NA.0.9/0.25, фазово-контрастный конденсор (опция), конденсор темного поля (опция), конденсор темного поля (опция); четырёхместный револьвер, пятиместный револьвер (опция); фокусировка: коаксиальная система грубой и точной регулировки, диапазон 20 мм; освещение: мощная подложка S-LED; табариты, Г × Ш × В, мм: 334×334×533; вес брутто: 12,5 кг. Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ТСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов Доставка, монтаж и наладка	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. Исследование 1.2.9. Микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба	1 303 780,40	2026	0/100%	+7 700 894 99 33
Всего			1 403 780,40			
Гомогенизатор НЗ-300 Мах	Режим регулирования скорости: 6-ступенчатая регулировка скорости	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация	1 783 810,61	2026	0/100%	+7 700 894 99 33

трм:30000гp т; φ25mm; 250-5000ml	Размеры рабочей головки: Стандарт: φ25 x 225 мм, Опционально: φ18 x 225 мм или φ36 x 225 мм Максимальная скорость: 30000 об/мин Максимальный объем перемешивания: до 5 л (до 8 л опционально) Максимальная вязкость: 10000 мПа/с Материал рабочей головки: Нержавеющая сталь 316 Материал лезвия: Нержавеющая сталь 304 Длина головки в материале: 150 мм Мощность: 1300 Вт Источник питания: 220 В/50 Гц Условия работы: 5-40°C, относительная влажность 80% Размеры: 350 x 250 x 650 мм Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантии не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ГСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба				
	Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов		70000			
	Доставка, монтаж и наладка		30 000			
Всего			1 883 810,61			
Vortex Mixer VM-500S (в комплекте с адаптером на Пробирки центрифужные 50 мл — 4 шт. Пробирки центрифужные 5/15 мл — 4 шт. Пробирки центрифужные 5/15 мл — 5 шт.)	Модель: Vortex Mixer VM-500S В комплекте с адаптером на Пробирки центрифужные 50 мл — 4 шт. Пробирки центрифужные 5/15 мл — 5 шт. Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантии не менее чем на 1 год, устройство должен иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней Доставка, монтаж и наладка	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба	1 251 159,00	2026	0/100%	+7 700 894 99 33
	Доставка, монтаж и наладка		30 000			

Всего					1 281 159,00				8(775)417 71 97
pH-метр pH-150MI	Диапазон измерений: 1,00..14,00 Диапазон измерений электрода: 0-12 Дискретность: 0,01 Погрешность преобразователя: ±0,02 Погрешность прибора: ±0,05 Комплект поставки: Преобразователь pH-150MI; Термодатчик ТДД-1000-06; Комбинированный pH-электрод ЭСК-10603/7; Штатив ШУ-05; Блок сетевого питания; Формуляр; Руководство по эксплуатации Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантии не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ТСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба	488 000,00	2026	0/100 %		8(775)417 71 97		
	Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов Доставка, монтаж и наладка	Является необходимым при эксплуатации и аккредитаций лабораторий	20 000						
Всего			528 000,00						
Анализатор активности воды ВWA-6	Дисплей: ЖК дисплей Измеряемая температура: -10°C ~ +50°C Диапазон активности воды: 0~1.000 Температура измерения: ±0.5°C Точность активности воды: ±0.012 (при 23°C ±5°C) Время измерения: 5~40 мин Точки измерения: 1 — 4 Температурный коэффициент: ≤0.0005/°C Повторяемость активности: ≤0.008	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением	1 421 554,80	2026	0/100 %		8(775)417 71 97		
Диапазон температуры : -10°C~50°C; Диапазон									

активности воды: 0~1.000; Точка измерения: 1	Функция печати: 1. Печать в конце измерения 2. Печать в реальном времени Режим коррекции: Многоточечная совместная калибровка, однократная калибровка Интерфейс: RS232, USB Потребление: 10 Вт Источник питания: AC110/220 В ±10%, 50/60 Гц Размер упаковки (Д*Г*В): 740*430*240 мм Вес: 15,5 кг	нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба				
	Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должен иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. ГОСТ 27560-87. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней.	Является необходимым при эксплуатации и аккредитаций лабораторий	50 000			
Всего	Доставка, монтаж и наладка		10 000			
Климатическая камера хранения образцов ВЛРХ-A250 (220V) С освещением: 10~50°C; Без освещения: 5~50°C	С подсветкой: 50% ~ 80%. Без подсветки: 50% ~ 90% Колебания влажности: ± относительная влажность 3% Освещение Подсветка: 0~6000 люкс Управление освещением: Регулируемый на 6 градусов Температура окружающей среды: 5~35°C Непрерывное рабочее время: ≥180ч Размер упаковки (Ш * Г * В) мм: 1010*800*1990	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба	1 348 251,20	2026	0/100 %	8(775)417 71 97
	Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должен иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Соответствует требованию ГОСТ 27560-87. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней.	Является необходимым при эксплуатации и аккредитаций лабораторий	70 000			

Доставка, монтаж и наладка		30 000			
Всего		1 448 251,20			
Колориметр РФХi-995	Принцип измерения 1б: диэлектрических интерференционных фильтров Повторяемость по измерениям: деионизированной воды Детектор: blue enhanced photodiode Дисплей: 240 x 128, графический дисплей с подсветкой (белая или синяя) Интерфейсы: USB RS 232 Ethernet Глубина слоя: 0.1 - 153 mm (0.004" - 6") Геометрия измерения: 0° - 180° transmission Встроенная память: 100000+ измерений Размеры: 515 x 170 x 196 mm Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ГСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. ГОСТ 27676. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 15 рабочих дней	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба	26 745 500,00	2026	0/100 % 8(775)417 71 97
Всего	Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов	70 000			
	Доставка, монтаж и наладка	30 000			
		26 845 500,00			
Магнитная мешалка с подогревом NS-17	Индикатор скорости: Аналоговый Материал рабочей поверхности: Алюминий Размер рабочей поверхности: 17 x 17 см Скорость: 0 — 1600 об/мин Нагревание: Да Функции: Нагрев и перемешивание Мощность нагрева: 500 Вт Температура рабочей поверхности: Комнатная температура: 300 С Емкость мешалки: 3 л ЖК-дисплей: Нет	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба	749 532,75	2026	0/100% +7 700 894 99 33

	В комплекте: Якорь (магнит) и регулируемая стойка для термометра Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантии не менее чем на 1 год, устройство должен иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. ГОСТ 10840 Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней.						
Всего	Доставка, монтаж и наладка	20 000					
		759					
Обучатель бактерицидных настенный	Бактерицидная эффективность обеззараживания, %: 99,9 - 99,0 - 95,0 Напряжение питающей сети, В: 220±10% Потребляемая мощность, Вт: 100 Тип цоколя лампы: G13 Диаметр колбы лампы, мм: 25,5±0,5 Срок службы лампы, ч: 9000 Срок службы, лет: 5 Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантии не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба	65	2026	0/100%	+7 700 894 99 33	
		532,75					
Всего	Доставка, монтаж и наладка	5 000					
		70					
		455,00					
Лабораторный гомогенизатор (стомахер) ВГН-01 (220V 50/60Hz)	Лабораторный гомогенизатор (стомахер) ВГН-01 (220V 50/60Hz) Время отбивания: 0.1с-99мин59с или непрерывно; Скорость: 3-12 раз/с; Расстояние отбивания: 0-50 мм регулируемое; Эффективная ёмкость: 3-400 мл Производитель: Россия	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба	1	120	2026	0/100%	+7 700 894 99 33
Лабораторный гомогенизатор (стомахер) ВГН-01		610,60					

	Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантии не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выданных сертификатов Доставка, монтаж и наладка		70000			
Всего		30 000				
		1 220 610,60				
Шейкер PSU-20i	Диапазон регулирования скорости: 20-250* об/мин (шаг 5 об/мин) Макс. скорость зависит от нагрузки и формы сосуда Цифровая установка времени: 1 мин.-96 ч./ непрерывно звуковой сигнал таймера: + Диапазон регулирования скорости: + Максимальное время непрерывной работы: 168 ч. Орбита: 20 мм Максимальная нагрузка: 8 кг Размеры (Д×Ш×В): 410х410х130 мм Вес: 11,7 кг Потребляемый ток / мощность: 12 В, 3,2 А / 40 Вт Внешний блок питания вход.: АС 100–240 В; 50/60Гц; выход. ДС 12 В Производитель: Россия Поставщик должен обеспечить: доставку, гарантии не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выданных сертификатов Доставка, монтаж и наладка	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба	3 005 468,96	2026	0/100%	+7 700 894 99 33
Всего		30 000				
		3 105 468,96				
Зонот вытряжной	Зонот вытряжной (настенный) ЛК-900 ЗВН 900х500х440мм	469 290,00	2026	0/100%		+7 700 894 99 33

(настенный) ЛК-900 ЗВН	Производитель: Россия Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантии не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба				
	Доставка, монтаж и наладка, установка					
	Всего		30 000			
Plate Count Агар	Марка: Plate Count Agar (Standard Methods Agar) Вес: флакон/500гр Поставщик должен обеспечить: доставку. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба	139 290,00	2026	0/100%	+7 700 894 99 33
	Доставка					
	Всего		2000			
Tryptone Soya Агар флакон/500гр	Марка: Tryptone Soya Agar Вес: флакон/500гр Поставщик должен обеспечить: доставку. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба	136 676,26 948,81	2026	0/100%	+7 700 894 99 33
	Доставка					
	Всего		2 000			

Всего		138 948,81	2026	0/100%	+7 700 894 99 33	
Nutrient Agar флаккон/500гр	Марка: Nutrient Agar Вес: флакон/500гр Поставщик должен обеспечить: доставку. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба	95 807,38	2026	0/100%	+7 700 894 99 33
Всего		2 000 97 807,38				
Доставка						
Rotato Dextrose Agar w/ 2% Agar флаккон/500гр	Марка: Rotato Dextrose Agar w/ 2% Agar Вес: флакон/500гр Поставщик должен обеспечить: доставку. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба	131 886,28	2026	0/100%	+7 700 894 99 33
Всего		2000 133 886,28				
Доставка						
Tryptone Soya Broth флаккон/500гр	Марка: Tryptone Soya Broth Вес: флакон/500гр Поставщик должен обеспечить: доставку. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.9. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением	92 323,90	2026	0/100%	+7 700 894 99 33

		не традиционного сырья и показателей безопасности хлеба			
	Доставка	2 000			
Всего		94			
		323,90			
Итого:		93 180			
		792,01			

Председатель Правления - Ректор

(подпись)

Байжұманов Мұхтар Қазбекұлы

Руководитель научной программы

(подпись)

Орынбаев Сейтжан Аусежанович

Главный научный сотрудник, заведующий лабораторией

(подпись)

Садилбаев Абилхан Килибаевич





