

Приложение
к Правилам приобретения
научно-исследовательскими
институтами и организациями
высшего 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 закупу для научных исследований

в 2025 году в рамках выполнения государственного заказа на реализацию научных и научно-технических проектов по программе целевого финансирования на 2024-2026 гг., по теме программы «BR24992867 - Разработка ресурсосберегающих технологий для развития и управления водным хозяйством и перерабатывающей промышленностью Казахстана, создание инновационного инжинирингового центра» Подзадача 1.2 -

Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли

(наименование конкурса)

— НаО “Таразский университет имени М.Х. Дулати ”

(наименование организации)

№ лота	Наименование	Характеристики (для оборудования допускается указание модели, марки, страны и других сведений)	Обоснование обоснования	закупок	Планируемая стоимость	Сроки закупок	Условия оплаты (50/50 % 30/70 % 70/30 % 100 %)	Контакты
1	Научно-исследовательская лаборатория пищевых производств-1	Влагомер зерна Fatgsonpr WILE-65 с термомоупом Диапазон измерения влажности · зерно и семена: 8-35% · масляные культуры: 5-25% Разрешение 0,1% Погрешность измерения влажности ±0,5% Диапазон измерения температуры 0+60 °C Память встроенная Тип элемента питания аккумулятор 9 В Время измерения не более 5 секунд	Влагомер зерна позволяет быстро и точно измерять влажность зерна. Это необходимо для контроля качества зерна при хранении, переработке и продаже, а также для предотвращения его порчи и снижения рисков. Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация		317500	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33

С. С. С.

	Рабочая температура 0+40°C Вес 800 г Габаритные размеры прибора 178 x 68 мм Влажность зерна определяется по ГОСТу 13586.5-2015 Производитель: Россия, г. Воронеж. 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.	прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.1. Сбор и анализ материалов по теме исследований. Анализ различных видов зерновых культур Жамбылской области, анализ муки для приготовления хлеба. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.				
	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	50 000			
Всего			30 000			
	Доска разборная для зерна Размер рабочей поверхности 335 x 235 мм. Габаритные размеры 405 x 305 мм Производитель: Россия Цена за 1 шт. – 36 000 тг Поставщик должен обеспечить: доставку, 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 30483-97, ГОСТ 13586.4-83, 13586.6-93 ГОСТ 10987-76, ГОСТ 10842-89, ГОСТ Р 51916-2002 Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней.	Доска необходима для осуществления контроля над качеством крупы, зерна, муки, а также для отделения насекомых и клещей. Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.1. Сбор и анализ материалов по теме исследований. Анализ различных видов зерновых культур Жамбылской области, анализ муки для приготовления хлеба. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.	397 500	360 000 (10 шт)	0/100%	+7 700 894 99 33
Всего	Доставка		10 000			
			370 000			

Сызу

	Белизномер лабораторный БЛИК Р-3 Спектральная область работы белизномера, 540÷50нм. Диапазон измеряемых коэффициентов отражения, более 45-90 %. СКО измерений коэффициентов отражения, 0,3%. Основная абсолютная погрешность измерения, 1,0%. Количество автоматически измеряемых полей на образце муки, шт, 10% Время определения белизны одного образца, 60с Режим работы непрерывный Индикация цифровая Электропитание- 220В, 50 Гц Потребляемая мощность, Вт не более 25 Вт Рабочая температура окружающей среды, 10-35°С Относительная влажность воздуха, 80% Габаритные размеры, мм 260 x 250 x 110. Масса, 4кг. 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. ГОСТ 26361-84 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	Предназначен для экспресс оценки сортности муки по белизне и контролю технологического процесса на мукомольных предприятиях, а также для входного контроля качества муки на хлебопекарных предприятиях. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.2 Определение хлебопекарных свойств муки. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.	868 000	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
Всего		Является необходимым при эксплуатации и аккредитаций лабораторий	70 000			
			30 000			
			968 000			
	Набор лабораторных контрольных сит ТАГЛЕР для пшеничной муки Материал обечайки –полиэтилен низкого давления. Сито ø 200, h 48 мм из полиамидной ткани 64ПА-50 (106 мкм); Сито ø 200, h 48 мм из полиамидной ткани 45/50ПА (140 мкм); Сито ø 200, h 48 мм из полиамидной ткани 41/43ПА (160 мкм);	Набор (комплект) сит лабораторных Таглер СЛК-200 для пшеничной муки – 8 сит, необходимых при исследовании для контроля пшеничной муки по размеру частиц при дроблении, измельчении и обогашении.	239 700	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33

Савельев

	Сито ø 200, h 48 мм из полиамидной ткани 36/40ПА (180 мкм); Сито ø 200, h 48 мм из полиамидной ткани 27ПЧ-120 (250 мкм); Сито ø 200, h 48 мм из полиамидной ткани 22.7ПЧ-150 (300 мкм); Сито ø 200, h 48 мм из полиамидной ткани 21ПЧ-150 (315 мкм); Сито ø 200, h 48 мм из полиамидной ткани 12.5ПЧ-240 (560 мкм); Поддон ø 200; Крышка ø 200; Поддон ø 200; Крышка ø 200. Основные параметры сита: Габаритные размеры, мм Наружный диаметр, 220 мм Высота внутри обечайки, 48 мм Внутренний диаметр обечайки, 200 мм Высота, 50 мм Масса, не более 5 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. ГОСТ 27560-87, 26361-84, 27559-87 Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней. Доставка	Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой перерабатывающей отрасли. 1.2.2 Определение хлебопекарных свойств муки. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.				
	Всего	20 000 259 700 226 000				
	Набор лабораторных контрольных сит ТАГЛЕР для зерна пшеницы Материал обечайки - полиэтилен низкого давления. Сита ø 200, h 48 мм из перфорированного полотна: 1 мм; Сита ø 200, h 48 мм из перфорированного полотна: 6 мм; Сито ø 200, h 48 мм из перфорированного полотна: 1,7х20 мм; Сито ø 200, h 48 мм из сетки металлотканой: 500 мкм;	Сита будут применяться для контроля зерна пшеницы по размеру частиц при дроблении, измельчении и обогащении, а так же, контроля примесей, влажности, числа падения, клейковины. Необходим для выполнения следующих задач календарного		Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
	Всего	226 000				

Сейфид

	Сито ø 200, h 48 мм из сетки металлотканой: 670 мкм; Сито ø 200, h 48 мм из сетки металлотканой: 800 мкм; Сито ø 200, h 48 мм из сетки металлотканой: 1 мм; Сито ø 200, h 48 мм из полиамидной ткани 41/43ПА (160 мкм); Поддон ø 200; Крышка ø 200. Основные параметры сита: Габаритные размеры, мм Наружный диаметр, мм 220 Высота внутри обечайки, мм 48 Внутренний диаметр обечайки, мм 200 Высота, мм 50 Масса, кг, не более 5 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 30483-97, 13586.5-2015, 27676-88, 54478-2011 Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней.	плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.1. Сбор и анализ материалов по теме исследований. Анализ различных видов зерновых культур Жамбылской области, анализ муки для приготовления хлеба. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.			
Всего	Доставка	20 000			
	Диафаноскоп ДСЗ-2М Среднее количество анализов/час, не менее 10 раз Управление перемещением кассеты -ручное Количество зерен в исследуемом образце 100 штук Потребляемая мощность, 40 Вт Габаритные размеры, мм., не более длина 340мм, ширина 160мм, высота 240мм Масса, кг., не более 2,4 кг Комплектация Кассета - 1 шт. Предохранитель - 1 шт. Производитель: Россия Цена за 1 шт. - 419 000 тг Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств	Диафаноскоп нужен для определения качества зерна и муки, то есть способности пропускать световой поток. Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.1. Сбор и анализ материалов по теме исследований. Анализ различных видов зерновых культур Жамбылской области, анализ муки для приготовления хлеба.	246 000 838 000 (2 шт)	Октябрь	+7 700 894 99 33

Сыды

Всего	измерений (ГСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. ГОСТ 27560-87, 26361-84, 27559-87 Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.				
	Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов	Является необходимым при эксплуатации и аккредитаций лабораторий	30 000			
	Доставка, монтаж и наладка		20 000			
Всего	Доставка, монтаж и наладка		888 000			
	Стакан высокий, с носиком, со шкалой, 600 мл, В-1-600 ТС Исполнение 1, тип В Изготовлен из термостойкого или химически стойкого стекла. Объем, мл: 600 Диаметр, мм: 82 Высота, мм: 152 Производитель: Казахстан 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	Стаканы лабораторные с носиком тип В - высокий применяются при приготовлении растворов в лабораторных условиях, а так же для фильтрования и выпаривания. Стаканы изготавливаются из стекла марки ТС (термостойкое) Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли.	26 000 (20 шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
	Доставка		5 000			
Всего	Доставка		31 000			
	Дозатор ЭКОХИМ-ОП-1-0,5-10 Технические характеристики: автоклавирuemость: частичная диапазон дозирования: 0,5-10 мкл с соответствующими наконечниками - Точность а) $\pm 8\%$ (при объеме 1мкл); б) $\pm 2,5\%$ (при объеме 10мкл); - Воспроизводимость а) менее 7% (при объеме 1мкл); б) менее 3% (при объеме 10мкл). Базовая комплектация:	Лабораторные дозаторы для точного дозирования жидкостей объемом от 0,1 мкл до 1 литра. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли.	1 260 000 (10 шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33

Содержит

	- Дозатор; - Паспорт (свидетельство о поверке); - Инструкция по использованию; - Сменные наконечники; - Ключ для калибровки; - Смазка. Производитель: Казахстан Цена за 1 шт. – 126 000 тг 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	20 000				
Всего		1 280 000				
	Аквадистиллятор медицинский электрический АЭ-10 Производительность: 10 л/ч. Расход охлаждающей воды: 75 л/ч. Давление исходной воды: 0,1-0,4 Мпа. Удельная проводимость воды на выходе: 2-2,5 мкСм/см. Температура производимой воды – 70-85, °С. Питание: 380/50 В/Гц. Потребляемая мощность: 7,2 кВт. Габариты (Ш×Г×В), мм: - Аквадистиллятора: 325×275×530; - пульт управления: 255×95×200 Масса: 11,2 кг. Коэффициент очистки воды от радионуклидов, не менее 4000. Средний срок службы: 10 лет 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	Аквадистиллятор медицинский электрический АЭ-10 позволит проводить точные исследования, осуществлять измерения и лабораторные эксперименты, что является ключевым этапом проекта. Необходимо для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли	461 000	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33

Суду

Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов	Является необходимым при эксплуатации и аккредитаций лабораторий	30 000			
Доставка, монтаж и наладка		30 000			
Всего					
Измеритель деформации клейковины ИДК -ЗМ Пределы измерения деформации клейковины: 0 – 150,7 усл. ед. ИДК Пределы допускаемой абсолютной основной погрешности: не более +0,5 усл. ед. Величина веса подвижной тарированной нагрузки: 120 г. Потребляемая мощность: не более 20 Ватт. Габаритные размеры: 200 x 110 x 240 мм. Режим измерения: автоматический Масса: не более 1,7 кг. Утвержден для методов определения количества и качества клейковины в пшенице. ГОСТ 13586.1-68, ГОСТ 27839-88. Внесен в Государственный реестр средств измерений № 21636-01. Сертификат № RU.C.28.004.A № 10620. Производитель: Россия, г. Воронеж. 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	Предназначен для определения качества клейковины зерна пшеницы и пшеничной муки. Точность прибора позволяет однозначно определять: - группу качества клейковины при решении спорных вопросов, возникающих в результате анализа, показатели которого находятся на границе двух групп качества; - качество слабой клейковины в пшенице с целью оптимального подбора улучшителей для придания пшенице более высоких хлебопекарных свойств. Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.1. Сбор и анализ материалов по теме исследований. Анализ различных видов зерновых культур Жамбылской области, анализ муки для приготовления хлеба. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.	521 000 920 000	Октябрь	0/100 %	8(775)417 71 97
Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов	Является необходимым при эксплуатации и аккредитаций лабораторий	50 000			
Доставка, монтаж и наладка		30 000			

Сайт

Всего		1 000 000	Октябрь	0/100 %	8(775)417 71 97
Воляная баня Stegler WB-6 (23 л, Ткомн. +5...100 °С, 6 мест) Количество мест,6 (в 2 ряда) шт. Диапазон температур нагрева: Ткомн. +5...100°С. Дискретность установки температуры: 0,1°С. Точность поддержания заданной температуры: ±0,5°С. Неоднородность по объёму (при незагруженной ванне без защитной решётки): ±1,0°С. Объём: 22,5л. Внутренние габариты : 500×300×150мм. Полезная глубина: 100мм. Диаметр отверстий в крышке: Ø110мм. Внутренний диаметр колец: Ø80 / Ø50 мм. Таймер: 999мин. Электропитание: 220/50 В/Гц. Мощность: 1500Вт. Габариты : 545×340×220мм. Масса: 7,5кг. Производитель: Россия, г. Воронеж. 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.		Лабораторная воляная баня STEGLER WB-6 применяется для дистилляции, концентрирования, сушки и термостатического нагрева образцов и проб. Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.3. Проведение физико-химического анализа теста: определение влажности, зольности, сахара, жира, белков, титруемых кислот, содержание различных ионов и т.д. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.	285 000		
Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов		Является необходимым при эксплуатации и аккредитаций лабораторий	20 000		
Доставка, монтаж и наладка			10 000		
Всего			315 000		

Сопл

	Лабораторный рассев ТАГЛЕР РЛ-3 Частота колебания сит об/мин: 200 ±10% Амплитуда колебания: 25мм. Мощность: 100Вт. Габаритные размеры, без стоек: 540х560х198 мм. Длина стоек :300 мм. Масса, без сит: не более 35кг. Допустимое время непрерывной работы: не более 10ч. Размещение сит (не входят в комплект, дополнительно можно установить поддон), 200мм: 9 шт, 300мм: 3 шт Производитель: Россия, г. Москва. 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.	Рассев лабораторный Таглер РЛ-3 предназначен для механизированного просеивания и разделения материалов на фракции по размеру частиц. Это позволяет проводить анализ крупности, содержания примесей, качества зерна и других материалов в лабораторных условиях. Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.1. Сбор и анализ материалов по теме исследований. Анализ различных видов зерновых культур Жамбылской области, анализ муки для приготовления хлеба. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.	754 000	Октябрь	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	40 000			
	Всего		20 000 814 000			
	Прибор ПЧП-7 Диапазон определения числа падения: 60 – 900. Высота падения шток-мешалок: 68±1 мм. Частота колебаний шток-мешалок: 2,0±0,2Гц. Объем дистиллированной воды, заливаемой в водяную баню: 3,0±0,5л. Максимально потребляемая мощность: 2,0кВт. Электропитание однофазная сеть: 220В, 50 Гц. Габаритные размеры: 550×180×610 мм. Масса, не более: 35кг. Производитель: Россия, г. Воронеж.	Прибор ПЧП-7 предназначен для контроля одного из показателей качества зерна, муки и других крахмалосодержащих продуктов путем определения активности альфа-амелазы. Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.1.	4 760 000	Октябрь	0/100 %	8(775)417 71 97

Сайфу

	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	Сбор и анализ материалов по теме исследований. Анализ различных видов зерновых культур Жамбылской области, анализ муки для приготовления хлеба. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.				
	Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов	Является необходимым при эксплуатации и аккредитаций лабораторий	80 000			
Всего		Доставка, монтаж и наладка	40 000 4 880 000			
	Пурка ПХ-1 МЦ Вместимость: 1 л Предел допустимой погрешность определения массы зерна: от 1 до 4 г. Габариты в рабочем положении: 240x240x625mm. Масса: 4 кг. Производитель: Россия, г. Воронеж. Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. ГОСТ 10840 Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней.	Пурка предназначена для определения натуре зерна, то есть массы зерна в объеме одного литра. Прибор необходим для выполнения следующей задачи календарного плана: Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.1. Сбор и анализ материалов по теме исследований. Анализ различных видов зерновых культур Жамбылской области, анализ муки для приготовления хлеба. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.	830 000	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
	Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов	Является необходимым при эксплуатации и аккредитаций лабораторий	50 000			
Всего		Доставка, монтаж и наладка	20 000 900 000			
	Мешалка магнитная Stegler HS-Pro (с подогревом, +380 С, 20 литров)	Магнитные мешалки предназначены для перемешивания жидкостей.	323 000	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33

Сайф

	Диапазон скорости вращения: 200-1500 об/мин; Максимальная температура нагрева рабочей поверхности: 380 °С Максимальный перемешиваемый объём (вода): 20 л Габариты нагревательной платформы: 150х150 мм Максимальная длина магнитного якоря: 80 мм Питание: 220/50 В/Гц Мощность нагрева: 500 В Габариты (Д×Г×В): 170х320х105мм Масса: 2,7 кг Класс защиты: 42 IP Производитель: Россия Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	обеспечивают высокую эффективность растворения и длительность перемешивания. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.3. Проведение физико-химического анализа теста: определение влажности, зольности, сахара, жира, белков, титруемых кислот, содержание различных ионов и т.д. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.				
	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	10 000			
Всего			5 000			
			338 000			
	Стеллаж кухонный СКН 14/6С4П-01 Габариты ВхДхШ:1400х600х1800 Полки: 4 Материал: нержавеющая сталь Полки усилены продольными лагами жесткости. Ножки: с подвижными колесными ножками. Тип стеллажа: Мобильный Материал полок: Нержавеющая сталь. Тип покрытия стеллажа: Оцинкованное исполнение элементов. Нагрузка на секцию: 70 кг Цена за 1 шт. – 502 000 тг Производитель: Россия	Стеллаж из нержавеющей стали применяются на предприятиях общественного питания для хранения отдельных видов продуктов, стеклянной и лабораторной посуды в заготовочных цехах. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли.	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33	
			1 104 000 (2 шт)			

Сави

	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	Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.				
	Доставка		20 000			
Всего			1 104 000			
	Шпатель зерновой двухсторонний (нержавеющая сталь) Длина нижней части: 45 мм Высота: 95 мм Толщина: 1 мм Материал: Нержавеющая сталь Производитель: Россия Цена за 1 шт. – 3600 тг	Шпатель зерновой используется для отделения примесей, снятия осадков с фильтров, растирания зерна, а также для набирания вещества при взвешивании. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.1. Сбор и анализ материалов по теме исследований. Анализ различных видов зерновых культур Жамбылской области, анализ муки для приготовления хлеба. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.	14 400 (4 шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
	Доставка		2 000			
Всего			16 400			
	Стол производственный СРНП Количество полок: 1 Конструкция: разборная Материал полки: нержавеющая сталь Материал столешницы: нержавеющая сталь Размер ДхШхВ: 1800*950*840 мм Усиление: ламинированная ДСП Производитель: Россия Цена за 1 шт. – 385 000 тг	Производственный стол служит для обработки и разделки теста, а также для размещения кухонного инвентаря Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в	750 000 (2 шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33

Сопут

	Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантию не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	области пищевой и перерабатывающей отрасли. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.			
Всего	Доставка		20 000		
	Мешочный шуп Диаметр шупа, мм: 12 Габариты продольного паза, мм: 100x10 Общая длина шупа: 370 Масса, кг: 0,035 Цена за 1 шт. – 25 000 руб. Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантию не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Шуп мешочный предназначен для отбора точечных проб зерна, фасоли, орехов, миндаля, фисташек и других сыпучих продуктов и материалов. Применяется так же на хлебоприемных предприятиях. Шуп вводят в мешок через ткань по направлению к его средней части желобком вниз, затем поворачивают его на 180° и ссторожно вынимают. Образовавшиеся в ткани мешка отверстие заделывают, сдвигая нити мешка острием шупа.	75 000 (3 шт)	Октябрь	+7 700 894 99 33
Всего	Доставка		7 500		
	Весы с допускаемой погрешностью взвешивания +10 г. Масса-К МК-15.2-A21-2 Наибольший предел взвешивания (НПВ или Max), кг: 6 / 15 Дискретность (цена деления) (d), г: 2 / 5 Класс точности: Средний (III) Калибровка: Внешняя Юстировочная гиря: M1 * Наименьший предел взвешивания (НмПВ), г: 40 Цена поверочного деления (с), г: 2 / 5 Предел выборки массы тары, кг: 6,0 - свыше 6,0 кг до 10,0 кг включительно: ±5,0;; - свыше 10,0 кг до 15,0 кг включительно: ±7,5 Тип индикатора: светодиодный Время установления показаний, с, не более: 2 Размер платформы весов, мм: 336 × 240 Габаритные размеры (Д × Ш × В), мм: 342 × 280 × 60	Лабораторные весы предназначены для точного взвешивания статических тел маленьких размеров и объемов. Область применения этих устройств находится в химической и пищевой промышленности, в лабораториях и ювелирном производстве. Высокая точность показаний делает их незаменимыми в научно-исследовательских работах.	80 000,0 0	Октябрь	+7 700 894 99 33

Сейф

	Масса нетто/брутто, кг, не более: 3,2 / 3,9 Потребляемая мощность, Вт, не более: 6 Время зарядки полностью разряженного аккумулятора, час: 9 Предусмотренный срок службы, лет, не менее: 8 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	10 000				
	Доставка, монтаж и наладка	8 000				
Всего	Совок для муки Артикул производителя: 04141607 Бренд: Проотель Страна: Индия Материал: Сталь нержавеющей Объем по данным поставщика (мл): 1000 Длина (мм): 245/130 Ширина (мм): 130 Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Совок для муки используется для удобного и аккуратного зачерпывания сыпучих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны	98 000	0/100%	Октябрь	+7 700 894 99 33
	Доставка	2 000				
Всего	Чашки лабораторные Чашка лабораторная алюминиевая № 1 (для определения засоренности зерна, Ø60, h=20 мм, 40 см³) Чашка лабораторная алюминиевая № 2 (для подсушивания проб зерна, Ø85, h=30 мм, 130 см³) Чашка лабораторная алюминиевая № 3 (для определения засоренности зерна, Ø105, h=40 мм, 280 см³)	Чашки лабораторные для определения засоренности и подсушивания проб и навесок (алюминий)	39 500	0/100%	Октябрь	+7 700 894 99 33

Сейф

Цена за 1 шт. – 3700 тг Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантию не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Доставка								
Всего	Всего	900	12 000	53 000,0 0	Октябрь	0/100%			+7 700 894 99 33
	Весы лабораторные Госметр ВЛТЭ-8100 (8100 г, 0,1 г, внешняя калибровка Наибольший предел взвешивания (НПВ или Max), г: 8100 Дискретность (цена деления) (d), г: 0,1 Класс точности: Высокий (II) Калибровка: Внешняя Юстировочная гиря: 5 кг F2 * Наименьший предел взвешивания (НМПВ), г: 5,0 Цена поверочного деления (e), мг: 1000 Пределы допускаемой погрешности в интервалах взвешивания при поверке, мг: - от 5 г до 5000 г включительно; ±500; - свыше 5000 г до 8100 г включительно: ±1000 Время установления показаний, с, не более: 2 Размер платформы весов, мм: 175 × 145 Габаритные размеры (Д × Ш × В), мм: 260 × 190 × 70 Масса, кг, не более: 1,75 Потребляемая мощность, В·А, не более: 5,0 Питание от сети переменного тока через АС-адаптер с номинальным значением выходного напряжения 5 В (напряжение / частота) 230±23 В; 50±1 Гц Средний срок службы, лет, не менее: 10 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	Технические лабораторные весы серии ВЛТЭ-П-В представляют собой упрощенную модификацию широко известной серии прецизионных весов ВЛТЭ и разработаны специально для тех случаев, когда не требуется повышенная дискретность получаемых результатов, но определяющей важной характеристикой является улучшенная скорость стабилизации весов.							
	Доставка								2 000

Сопл

Всего	Термометр Среда или материал для измерения: вода, полутвердые среды Измеряемые величины: температура Вариант исполнения: портативный Цвет корпуса: белый ИЗМЕРЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ Диапазон измерений: -50-300 °C, -58-572 °F Разрешение: 0,1 °C/°F (менее 100 °C), 0,5 °C/°F (от 100 °C) Точность: ±1 °C/°F Единицы измерения: °C, °F ДАТЧИК Расположение: встроенный в корпус Тип: фиксированный Материал сенсора: сталь Метод установки: погружной Вычислительные функции: вычисление максимального и минимального значений Вспомогательные функции: удержание показаний (HOLD) ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ Источник питания: батарейка 1x1,5В (тип AG13) ГАБАРИТЫ И ВЕС ПРИБОРА Размер: 175x57x25 мм Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантию не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней Доставка	Термометр- наиболее распространённый тип термометров для пищевой промышленности.	55 000 25 000,0 0	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
Всего	Стакан химический по ГОСТ 25336 вместимостью 250 см3 Лабораторный стакан (химический стакан, химстакан) — вид лабораторной посуды, тонкостенная цилиндрическая ёмкость с плоским дном. Материал: стеклянный. Объем: 250 см3	Лабораторный стакан (химический стакан, химстакан) — вид лабораторной посуды, тонкостенная цилиндрическая ёмкость с плоским дном. Материал: стеклянный.	2 000 27 000 4800,00 (2шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33

	Цена за 1 шт. – 2400 тг Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней					
Всего	Доставка	1 000				
	Шпатель кондитерский металлический с линейкой Высота: 28 мм Длина: 110 Материал: Нержавеющая сталь Ширина: 150 Цена за 1 шт. – 1500 тг Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Шпатель - это кондитерский инструмент, позволяющий кондитеру очень легко и равномерно распределять и выравнивать любые кондитерские массы:	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33	
Всего	Доставка	300				
	Герметичные емкости для хранения продуктов Размеры: 2,3л - 25,2*20,7*8,1см Материал: Нержавеющая сталь Цена за 1 шт. – 7200 тг Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Герметичные емкости отлично помогают в транспортировке пищи, и для хранения муки и прочие боксы для продуктов.	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33	
Всего	Доставка	3 300				
	Одноканальный дозатор переменного объема Количество каналов: 1 Номинальное значение объема дозирования, мкл: 500-5000 Дискретность установки объема, мкл: 50 Значения объемов дозирования при поверке, мкл: 500/2500/5000	Дозаторы (регулируемого) объема предназначены для точного набора и дозирования жидкостей при проведении лабораторных исследований	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33	
Всего	Доставка	2 000				
		38 000				
Всего		75000,00				

Сегф

	Пределы допускаемой систематической составляющей основной относительной погрешности, % ±4,0/1,6/0,8 Предел допускаемого среднего квадратического отклонения случайной составляющей основной относительной погрешности (СКО), %: 1,5/0,6/0,3 Пределы допускаемой систематической составляющей дополнительной относительной погрешности при отклонении температуры окружающего воздуха от (20±3) °С на каждые 10 °С, %: ±5 Высота дозатора, мм: 255 Масса дозатора, г: 115 Средняя наработка до отказа, циклов, не менее: 100 000 Базовый комплект поставки дозатора: 1. Сам дозатор. 2. Сменные наконечники. 3. Комплект идентификационных вкладышей. 4. Силиконовое масло. 5. Держатель для дозатора. 6. Инструкция по использованию. Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Вручен

	Класс точности: Высокий (II) Калибровка: Внешняя Юстировочная гиря: F2 * Наименьший предел взвешивания (НмПВ), г: 0,5 Цена поверочного деления (е), мг : 100 Пределы допускаемой погрешности в интервалах взвешивания при поверке, мг: - от 0,5 г до 500 г включительно: ±50; - свыше 500 г до 600 г включительно: ±100 Время установления показаний, с, не более: 3 Предел выборки массы тары: Во всём диапазоне взвешивания Диаметр чаши весов, мм: Ø120 Габаритные размеры (Ш × Г × В), мм 180 × 220 × 85 Масса (нетто / брутто), кг, не более: 1,5 / 2,1 Потребляемая мощность, В·А, не более: 20 Питание от сети переменного тока через АС-адаптер (напряжение / частота) или от аккумулятора с выходным напряжением 6±0,1 В: 230±23 В; 50±2 Гц; Условия эксплуатации: - температура окружающего воздуха, °С: +15 ... +30 - относительная влажность, %: от 30 до 80 Вероятность безотказной работы за 2000 ч: 0,9 Средний срок службы весов, лет 8 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	сверхлегких предметов в лабораториях, на производствах.				
Всего			10 000			
	Термометры стеклянные жидкостные (не ртутные) Диапазон измерений: -30 ... +400 °С Погрешность: ±1,5 °С или ±1,5 % от изм. знач. (+0,1 ... +400 °С) ±2 °С или ±2 % от изм. знач. (-30 ... 0 °С) (учитывается большее значение) Частота измерений: 0,5 с.	Термометры стеклянные жидкостные с диапазоном от -30 до +50 °С предназначены для измерения температуры неагрессивных жидких и газообразных сред в различных сферах, включая сельское хозяйство (хранение продуктов).	217 000	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33

	Инфракрасное разрешение: 0,1 °C Общие технические данные Размеры: 190 x 75 x 38 мм Рабочая температура: -20 ... +50 °C Корпус: ABS-пластик Гарантия: 2 года Тип батареи: 9 В блочная батарейка Ресурс батареи: 15 ч Температура хранения: -40 ... +70 °C Вес: 200 г Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней Доставка	промышленность (технические установки, холодильные агрегаты)				
Всего			5 000			
	Цилиндр мерный вместимостью 25 см3 по ГОСТ 1770 Объем: 25 мл Материал: Стекло Материал основания: Пластик Цена за 1 шт. – 1500 тг Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней Доставка	Мерный цилиндр вместимостью 25 см³ по ГОСТ 1770-74 предназначен для точного измерения и хранения определенного объема жидкости, а также для смешивания и дозирования химических веществ в различных лабораторных, научно-исследовательских и производственных областях	85 000	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
			4500,00 (3шт)			
Всего			1 050			
	Емкость Материал: Стекло Высота: 183 мм Ширина: 96 мм Длина: 96 мм Тип: Банка Цена за 1 шт. – 6 000 тг Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке.	Емкость для пищевых продуктов подходит для хранения обезвоженных продуктов.	5 550	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
			30000,00 (5 шт)			

Служба

	Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней						
	Доставка						
Всего			3 000				
	Чашка фарфоровая со ступкой диаметром от 120 до 140 мм по ГОСТ 9147 Объем: 400 (мл) Высота: 71 (мм) Внешний Диаметр : 125(мм) Материал: фарфоровая, шероховатая внутренняя поверхность Цена за 1 шт. – 10 000 тг Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Фарфоровая ступка диаметром 120–140 мм по ГОСТ 9147-80 предназначена для тонкого измельчения, растирания и перемешивания твердых веществ в лабораторных условиях	50 33 000 000,00 (5шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33	
	Доставка		3 000				
Всего			53 000				
	Чашки лабораторные № 2 Объем, мм: 50 Диаметр, мм: 77 Высота, мм: 30 Цена за 1 шт. – 5600 тг Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Лабораторные чашки предназначены для различных целей в зависимости от их типа, включая выпаривание растворов, прокаливание осадков, кристаллизацию, культивирование микроорганизмов (чашки Петри), а также для временного размещения проб и навесок, измельчения и перемешивания веществ	16 800,0 0 (3шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33	
	Доставка		1 000				
Всего			17 800				
	Чашки лабораторные № 3 Объем, мм: 100 Диаметр, мм: 97 Высота, мм: 35 Цена за 1 шт. – 5700 тг	Лабораторные чашки предназначены для различных целей в зависимости от их типа, включая выпаривание растворов, прокаливание осадков, кристаллизацию, культивирование микроорганизмов (чашки Петри), а	17 100,0 0 (3шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33	
	Доставка						

Соп

	Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантию не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	также для временного размещения проб и навесок, измельчения и перемешивания веществ				
Всего	Доставка		900			
	Полотенце вафельное Цвет: белый Ткань: вафельное полотно Плотность, г/м²: 340 Размер, см: 30 x 60 Тематика: однотонная Декоративные элементы: без элементов Назначение полотенца: для рук Состав ткани: хлопок Цена за 1 шт. – 1000 руб. Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантию не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	лаборатории полотенце размером 60×30 см используется как универсальное средство для гигиены и поддержания порядка: для вытирания рук и поверхностей от пролитых жидкостей.	18 000 24 000,00 0 (24 шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
Всего	Доставка		1920			
	Весы лабораторные общего назначения с допускаемой погрешностью взвешивания ±1 г Наибольший предел взвешивания (НПВ или Max), кг: 12 Дискретность (цена деления) (d), г: 1,0 Класс точности: Высокий (II) Калибровка: Внешняя Юстировочная гиря: 5 кг F2 * Наименьший предел взвешивания (НмПВ), г: 50 Цена поверочного деления (e), г: 1 Пределы допускаемой погрешности в интервалах взвешивания при поверке, г: - от 50 г до 5 кг включительно: ±0,5; - свыше 5 кг до 12 кг включительно: ±1,0 Время установления показаний, с, не более: 1-1,5 Размер платформы весов, мм: 350 × 320	Лабораторные назначения с погрешностью ±1 нужны для определения веса веществ в твердом, жидком или сыпучем состоянии. В пищевой и химической промышленности. Весы помогают отбирать пробы, взвешивать ингредиенты для соблюдения рецептуры.	25 920 550 000,00	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33

Сайф

[illegible]

Всего	Доставка		1 000 14 500	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
	Термометры жидкостные стеклянные Тип: Жидкостный Назначение: Общетеchnический Среда измерения: Жидкость Вес: 0,2 кг Цена за 1 шт. – 9400 руб. Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантию не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Термометры жидкостные стеклянные применяются для измерения температуры в лабораторных и производственных условиях. Они обеспечивают точный и наглядный контроль температурных режимов при проведении анализов, экспериментов и технологических процессов	37600,00 (4 шт.)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
Всего	Доставка		2 000 39 600	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
	Формы для выпечки хлеба 3Л12 Размер: 160х80х75 мм Материал: литой алюминий Тип покрытия: без покрытия Цена за 1 шт. – 7800 руб. Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантию не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Формы для выпечки хлеба 3Л12 используются в хлебопекарном производстве для формирования и выпечки хлебных изделий заданного размера и формы, обеспечивая равномерное пропекание и сохранение структуры теста	23 400,0 0 (3 штук)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
Всего	Доставка		2 100 25 500	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
	Листы железные для выпечки подового хлеба диаметром не менее 22 см Лист для пекарного шкафа перфорированный Материал: алюминий Размеры: 600х400х20 мм Толщина: 2 мм Цена за 1 шт. – 10000 руб. Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантию не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Железные листы диаметром не менее 22 см используются для выпечки подового хлеба, который выпекается без формы, непосредственно на поверхности. Такие листы обеспечивают равномерное распределение тепла по нижней поверхности хлеба, способствуют правильному формированию корки и сохранению структуры изделия. Они необходимы для стабильного качества выпечки в условиях как	30000,00 (3 шт.)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33

Confidential

		промышленного, так и мелкосерийного хлебопечения.				
Всего	Доставка			2 100		
	Цилиндры мерные наливные по ГОСТ 1770, вместимостью 500	Цилиндр мерный	Цилиндры мерные наливные вместимостью 500 мл по ГОСТ 1770	32 100	Октябрь	0/100%
	Вид лабораторной посуды: Стекло Материал: Пластик Основание: Пластик Цена за 1 шт. – 3400 тг Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней		применяются для точного измерения объёма жидких веществ в лабораторных условиях. Они используются при приготовлении растворов, дозировании компонентов и проведении различных анализов, где требуется высокая точность измерений. Изготавливаются из химически стойкого стекла, что позволяет использовать их с различными реактивами.	10 200,0 0 (3шт)		+7 700 894 99 33
Всего	Доставка			1 050		
	Цилиндры мерные наливные по ГОСТ 1770, вместимостью 1000 см3	Цилиндр мерный	Цилиндры мерные наливные вместимостью 1000 см³ по ГОСТ 1770 предназначены для точного измерения и отмеривания объёмов жидкостей в пределах одного литра. Они широко применяются в химических, микробиологических и технологических лабораториях при приготовлении растворов, дозировании реагентов и проведении аналитических работ. Изготавливаются из химически устойчивого стекла, что обеспечивает безопасность и точность при работе с различными жидкостями.	11 250 18 900,0 0 (3 шт)	Октябрь	0/100%
	Объем: 1000 мл Допустимая погрешность: ±10,0 мл Цена деления: 10,0 мл Высота не более: 470 мм Цена за 1 шт. – 6300 тг Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней					+7 700 894 99 33
Всего	Доставка			1 050		
	Наибольший предел взвешивания (НПВ или Max), г: 210	Весы	среднего для	19 950	Октябрь	0/100%
	Дискретность (цена деления) (d), г: 0.001	са предназначены для общих	классов	485 000,00		+7 700 894 99 33

Сейф

	Весы среднего класса точности по ГОСТ 29329 с ценой деления не более 2 г для массы до 200 г включительно не более 5 г для массы более 200 г Класс точности: Высокий (II) Калибровка: Внешняя Юстировочная гиря: 200 г F2 * Наименьший предел взвешивания (НмПВ), г:0,02 Цена поверочного деления (с), мг: 10 Пределы допускаемой погрешности в интервалах взвешивания при поверке, мг: - от 0,02 г до 50 г включительно; ±5; - свыше 50 г до 200 г включительно; ±10; - свыше 200 г до 210 г включительно: ±15 Время установления показаний, с, не более:3 Диаметр чаши весов, мм: Ø120 Габаритные размеры (Д × Ш × В), мм: 260 × 190 × 125 Масса, кг, не более: 1,7 Потребляемая мощность, В·А, не более: 5,0 Питание от сети переменного тока через АС-адаптер с номинальным значением выходного напряжения 5 В (напряжение / частота) 230±23 В; 50±1 Гц Средний срок службы, лет, не менее 10 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.	измерений в промышленных и коммерческих условиях, где допустимы более значительные отклонения.					
	Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов		30 000				
Всего	Доставка, монтаж и наладка		5 000				
			520 000				
	Гиря 5 класса точности по ГОСТ 7328 Единица измерения: Килограмм Значение массы гири: 5 Класс точности: F2 Тип: Гиря	Лабораторные дозаторы используются для точного дозирования жидкостей объемом от 0,1 мкл до 1 литра.	310 000,00	0/100%	Октябрь	+7 700 894 99 33	

Скопировано

	Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантию не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли.				
Всего	Доставка		15 000			
	Механический измельчитель Мощность: 600Вт Тип управления: кнопочный Материал корпуса: нержавеющая сталь Количество насадок:1 Количество скоростей:2 Импульсный режим работы:Да Габариты:236 x 270 x 192 мм Вес:2,4 кг Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантию не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Механический измельчитель используется для подготовки проб: измельчения и гомогенизации твердых материалов (растительного сырья, зерна, таблеток и др)	35 000,0 0	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
Всего	Доставка		2 000			
	Бюксы металлические с крышками Наличие пробки: Да Покрытие: Цинк Бюкс № 3 (диаметр 50мм, высота 20мм) применяется Цена за 1 шт. – 300 тг Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантию не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Бюксы алюминиевые используются при лабораторных исследованиях для высушивания проб зерна, муки, и других сыпучих материалов.	30 000 (10 шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
Всего	Доставка		2 000			
			32 000			

Сыф

Всего	Щипцы тигельные лабораторные Длина - 200 мм. Длина рабочей части - 100 мм. Цена за 1 шт. - 5000 руб. Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Щипцы тигельные предназначены для аккуратного и безопасного захватывания горячих тиглей из муфельных печей или сушильных шкафов, а также других разнообразных предметов, которые могут понадобиться в процессе проведения лабораторного анализа.	10000 (2 шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
	Доставка		1 000			
Всего	Весы лабораторные общего назначения 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 1 кг с допускаемой погрешностью не более ± 75 мг по ГОСТ 24104 Наибольший предел взвешивания (НПВ или Max): 1100 г; Дискретность (цена деления) (d): 0,01 г; Класс точности: Высокий (II) Калибровка: Внешняя Юстировочная гиря: 1 кг F2 * Наименьший предел взвешивания (НмПВ): 0,5 г; Цена поверочного деления (e): 100 мг Пределы допускаемой погрешности в интервалах взвешивания при поверке, мг: - от 0,5 г до 500 г включительно: ± 50; - свыше 500 г до 1100 г включительно: ± 100 Время установления показаний, с, не более: 2 Размер платформы весов: 175×145 мм; Габаритные размеры (Д $\times$ Ш $\times$ В): $260 \times 190 \times 70$ мм; Масса: 1,75 кг, не более Потребляемая мощность: 5,0 В·не более Питание от сети переменного тока через АС-адаптер с номинальным значением выходного напряжения 5 В (напряжение / частота) 230 ± 23 В; 50± 1 Гц Средний срок службы: 10 лет, не менее Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств	Весы предназначены для статических измерений массы предметов, материалов, сыпучих и жидких веществ на предприятиях различных отраслей промышленности и сельского хозяйства, в научных и производственных лабораториях.	430 000	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
			11 000			

Суд

	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		30 000				
Всего	Доставка, монтаж и наладка		5 000				
			465 000				
	Прибор Журавлева Внутренний диаметр обрезного цилиндра, мм: 30,1±0,1 Объем мякиша, см³: 27,8-27,9 Длина обрезного цилиндра, мм: 38,0±0,1 Вес, не более, г: 400 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.	прибор Журавлева предназначен для выделения из хлебобулочного изделия образца определенного объема, по результатам взвешивания которого расчетным путем определяется пористость хлеба.	90 000,0 0	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33	
Всего	Доставка		3 000				
			93 000				
	Бутылки вместимостью 500 см³ Вид лабораторной посуды: Бутыль лабораторный Материал: Стекло Основание: Стекло Наличие пробки: Да Цена за 1 шт. – 5 000 тг Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Предназначен для отбора, хранения и транспортировки проб жидких продуктов при проведении лабораторных анализов	10 000,0 0 (2шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33	
Всего	Доставка		2 000				
			12 000				
	Пробки Пробка корковая (Конусная) d=1,1 и d=1,6 В упаковке 5 штук	Предназначен для герметичного укупоривания стеклянных лабораторных сосудов	3 500,00	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33	

Судя

	Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней					
	Доставка		500			
Всего			4 000			
	Колбы мерные 4-го класса точности вместимостью 100 см3 по ГОСТ 1770 Колба мерная 1-100-2, объём - 100 мл, горловина цилиндрическая. Калиброваны на наливание при 20 град.С. Второй класс точности по ГОСТ 1770-74 «Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Изготавливаются из стекла марок ХС-3, НС-3, ТС. Цена за 1 шт. – 3000 тг	Предназначен для отмеривания и приготовления растворов заданного объема в лабораторных условиях	30000,00 (10 шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
	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		2 000			
Всего			32 000			
	Колбы мерные 4-го класса точности вместимостью 250 см3 по ГОСТ 1770 Объем: 250 мл Допустимая погрешность: ± 0,3 мл Диаметр горловины: от 14 до 17 мм Высота: 220 мм Упаковка: 2 шт. Цена за 1 шт. – 3310 тг	Предназначен для отмеривания и приготовления растворов заданного объема в лабораторных условиях	33100,00 (10 шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
	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.					

Супрун

Всего		Доставка		3 000					
		Колбы конические вместимостью 50 см3 по ГОСТ 25336 Объем: 50 см3 Материал колбы: термостойкое стекло. Изготовлены из стекла марки ТС. Все представленные объемы производятся с ориентировочной шкалой белого цвета. Исполнение I: со взаимозаменяемым конусом. Цена за 1 шт. – 3000 тг 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	Предназначен для отмеривания и приготовления растворов заданного объема в лабораторных условиях	36 100 60 000,0 0 (20 шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33		
Всего		Доставка		2 000					
		Колбы конические вместимостью 100 см3 по ГОСТ 25336 Объем: 100 см3 Материал колбы: термостойкое стекло. Изготовлены из стекла марки ТС. Все представленные объемы производятся с ориентировочной шкалой белого цвета. Исполнение I: со взаимозаменяемым конусом. Цена за 1 шт. – 3200 тг 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	Предназначен для отмеривания и приготовления растворов заданного объема в лабораторных условиях	62 000 32 000,0 0 (10 шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33		
Всего		Доставка		2 000					
		Колбы конические вместимостью 150 см3 по ГОСТ 25336	Предназначен для отмеривания и приготовления	34 000 350 00,00	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33		

94

	Объем: 150 см³ Материал колбы: термостойкое стекло. Изготовлены из стекла марки ТС. Все представленные объемы производятся с ориентировочной шкалой белого цвета. Исполнение I: со взаимозаменяемым конусом. Цена за 1 шт. – 3500 тг 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, монтаж и наладка	растворов заданного объема в лабораторных условиях	(10 шт)			
Всего			2 000 37 000			
	Колбы конические вместимостью 250 см³ по ГОСТ 25336 Объем: 250 см³ Материал колбы: термостойкое стекло. Изготовлены из стекла марки ТС. Все представленные объемы производятся с ориентировочной шкалой белого цвета. Исполнение I: со взаимозаменяемым конусом. Цена за 1 шт. – 3800 тг 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, применяемый для определения кислотности хлебобулочных изделий по государственному стандарту.	35000,00 (10 шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
Всего			2 000 37 000			
	Пипетки 4-го класса точности вместимостью 50 см³ Объем: 50,0 мл Допустимая погрешность: ± 0,1 мл Упаковка: 2 шт. Цена за 1 шт. – 3800 тг	Прибор, применяемый для определения кислотности хлебобулочных изделий по государственному стандарту.	38000,00 (10шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33

Служба

	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.					
Всего	Доставка	2 000				
	Пипетки 4-го класса точности вместимостью 25 см3 Объем: 25,0 мл Допустимая погрешность: $\pm 0,1$ мл Упаковка: 2 шт. Цена за 1 шт. – 3500 руб 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.	Прибор, применяемый для определения кислотности хлебобулочных изделий по государственному стандарту.	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33	
Всего	Доставка	2 000				
	Палочка стеклянная Палочка стеклянная 250, АКГ 7.352.208 Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия 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, применяемый для определения кислотности хлебобулочных изделий по государственному стандарту.	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33	
Всего	Доставка	37 000				
	Чашки Петри стеклянные 100х20 Диаметр чашки 100 мм Высота чашки 20 мм Материал: стекло Цена за 1 шт. – 1200 руб Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке.	Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33	
Всего	Доставка	500				
		4 000				

Собор

	Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней								
	Доставка				1 000				
Всего					13 000				
	Агар стандартный мясопептонный, 500 гр Размер гранул: средний Плотность: 600 кг/м3 рН (при 25 С): 7,0 500гр Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. Исследование микробиологических показателей качества хлеба с применением нетрадиционного сырья и показателей безопасности хлеба.		Октябрь	88 000,00	0/100%		+7 700 894 99 33	
	Доставка				2 000				
Всего					90 000				
	Противни для багетов Производитель: Улох Страна производитель: Италия Габаритные размеры Вес: 1,19 кг Цена за 1 шт. – 8200 тг Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Разработка способа производства хлеба с внесением нетрадиционного сырья. Прибор необходим для исследования объема выхода и органолептических показателей хлеба.		Октябрь	41000,00 (5 шт)	0/100%		+7 700 894 99 33	
	Доставка				2 000				
Всего					43 000				
	Противень хот-дог Противень алюминиевый для хот-догов, размер: 600х400х20 мм, 14 ячеек. Материал: алюминий Производитель: МСЕ (Италия) Цена за 1 шт. – 19000 тг Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке.	Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Разработка способа производства хлеба с внесением нетрадиционного сырья. Прибор необходим для исследования объема выхода и		Октябрь	95 000,00 (5 шт)	0/100%		+7 700 894 99 33	

Св/З

	Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	органолептических показателей хлеба.				
Всего	Доставка		3 000			
	Противень гамбургер Размер противня 400*600 мм на 15 ячеек, размер ячейки d 100*20 мм. Цена за 1 шт. – 2800 руб. Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Разработка способа производства хлеба с внесением нетрадиционного сырья. Прибор необходим для исследования объемного выхода и органолептических показателей хлеба.	98 000 14 000,00 0 (5 шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
	Доставка		2 000			
Всего	Гигрометр психометрический Диапазон измерения относительной влажности, %: 20...90 Температурный диапазон измерения влажности, °C: +5...+25 Диапазон измерения температуры, °C: 0...+25 Цена деления шкалы, °C: 0,2 Термометрическая жидкость толуол Габаритные размеры, мм: 325×120×50 Масса, г: 350 Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Психометрический применяется для измерения температуры и относительной влажности воздуха лабораторий.	16 000 6 000,00	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
	Доставка		1 000			
Всего	Перчатки нитриловые Бренд: Viva Тип перчаток: универсальные Количество пар в упаковке: 100 пар Страна-производитель: Китай Материал: нитрил	Перчатки в пищевой лаборатории используются в целях обеспечения санитарно-гигиенической безопасности и охраны труда.. Применение перчаток способствует соблюдению стерильности	7 000 5000,00	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33

С. С. С.

	Цвет: синий Размер Д×Ш×В (см): L Упаковка: коробка Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней Доставка	экспериментов и снижает риск перекрёстного заражения.				
Всего			1 000			
Итого			6 000			
			18 836			
			520			
2	Научно-исследовательская лаборатория пищевых производств-2 Мукопросеиватель ПВГ 600 Производительность (при влажности муки не более 15,5%) с ситом, имеющим ячейки с размерами 1,2x1,2 мм, кг/час, не менее - с ситом, имеющим ячейки с размерами 1,2x1,2 мм Производительность: 600 кг/ч. Номинальная потребляемая мощность: 0,28 кВт Габаритные размеры (ДхШхВ): 1127x1025x925 мм Масса: 85 кг Указанная сумма включает доставку, установку и обучение. Производитель: Россия, г. Саратов Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Мукопросеиватель предназначен для очистки муки от посторонних примесей, комков, и насыщения ее кислородом. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.4 Разработка рецептуры хлебобулочных изделий с применением нетрадиционного сырья. Исследование влияния различных дозировок нетрадиционного сырья на основные компоненты пшеничной муки из зерна пшеницы выращенной в Жамбылской области: реологические свойства, продолжительность замеса теста, формование, расстойка и выпечка хлеба Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33	

С.С.С.

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	50 000			
Всего		20 000			
		1 325 000			
Тестоокруглитель Т05 Производительность: 2800 шт./ч Масса тестовых заготовок: 0,05 - 1,5 кг Влажность тестовых заготовок: 40-44 % Частота вращения конуса: 42+4 об./мин Номинальная потребляемая мощность: 2,45 кВт Номинальное напряжение: 3NPE ~ 380 В Габаритные размеры (ДхШхВ): 1140х1120х1570 мм Масса: 350 кг Производитель: Россия, г.Саратов Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Округлитель теста требуется для удаления из него пузырьков углекислого газа, создания однородной текстуры, повышения пористости и других качественных характеристик хлебобулочных изделий. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.4 Разработка рецептуры хлебобулочных изделий с применением нетрадиционного сырья. Исследование влияния различных дозировок нетрадиционного сырья на основные компоненты пшеничной муки из зерна пшеницы выращенной в Жамбылской области: реологические свойства, продолжительность замеса теста, формование, расстойка и выпечка хлеба. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.	7 605 000	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
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	60 000			
		30 000			

Саратов

Всего	Тесто закаточная машина ТЗ 3М Ширина транспортной ленты: 440 мм Длина тестовых заготовок: 400 мм Ширина и длина закаточной плиты: 400х1000 мм Масса формируемых тестовых заготовок: 0,15-0,8 кг Диаметр сформованных заготовок: 65 мм не более Производительность: 2500 шт./ч (41 шт./мин) Влажность тестовых заготовок: 39-44 % Номинальная потребляемая мощность: 1,1 кВт Номинальное напряжение: 3NPE ~ 380 В Габаритные размеры (ДхШхВ): 2340х708х1240 мм (с лотком) Масса: 225 кг Производитель: Россия, г.Саратов Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Тестозакаточные применяются для формирования заготовок из дрожжевого теста при бездрожжевом изготовлении багетов, батонов и других видов хлебопекарных продуктов. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.4 Разработка рецептуры хлебобулочных изделий с применением нетрадиционного сырья. Исследование влияния различных дозировок нетрадиционного сырья на основные компоненты пшеничной муки из зерна пшеницы выращенной в Жамбылской области: реологические свойства, продолжительность замеса теста, формование, расстойка и выпечка хлеба. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.	7 695 000	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
	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	60 000			
Всего			30 000			
			5 745 000			
	Тесто раскаточная машина Ролл Авто Рекомендуемая масса порции теста: 15 кг не более Влажность тестовых заготовок:	Тестораскаточные машины — это профессиональное хлебопекарное оборудование для раскатки теста по	6 425 000	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33

Саратов

	- бездрожжевое для слоеных изделий 41%; - дрожжевое для слоеных изделий 40 %. Номинальная потребляемая мощность: 1,25 кВт Размеры транспортёров по ленте (ширина, длина): 582x1520 мм Диапазон изменения зазора между раскатными валками: 0-48 мм Наименьший шаг изменения толщины пласта теста: 3 мм - при толщине 18 мм и более 0,5 мм - при толщине менее 18 мм Номинальное напряжение: INPE-220В Габаритные размеры (ДхШхВ): 3683x1053x1240 мм Масса: 250 кг Производитель: Россия, г.Саратов Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантию не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	заданным параметрам. При помощи специальных валков тестовой массе придается форма пласта. На выходе оператор получает заготовку нужных размеров и веса. Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.4 Разработка рецептуры хлебобулочных изделий с применением нетрадиционного сырья. Исследование влияния различных дозировок нетрадиционного сырья на основные компоненты пшеничной муки из зерна пшеницы выращенной в Жамбылской области: реологические свойства, продолжительность замеса теста, формование, расстойка и выпечка хлеба	70 000		
Всего	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	30 000 6 525 000		
	Хлеборезательная машина Кайман 3 Габаритные размеры (ДхШхВ): 1115x1173x1070 мм. Масса: 250 кг Размеры ножей: толщина х ширина х шаг пилы: 0,7x13x12 мм (ножи с тефлоновым покрытием). Длина продукта (максимальная): 430 мм. Расстояние от пола до упаковочного стола: 730 мм. Производительность до: 450 шт./ч. Номинальная потребляемая мощность: 2,1 кВт Толщина ломтиков: 10 мм (стандартная комплектация) Диапазон высоты резки: 40-120 мм. Максимальное количество ножей: 41 шт. (стандартная комплектация).	Хлеборезательная машина «Кайман 3» предназначен для резки различных сортов и форм хлеба, хлебобулочных изделий. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.4 Разработка рецептуры хлебобулочных изделий с	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33

С.А.П.

	Номинальное напряжение: 3NPE ~ 220/380 В. Производитель: Россия, г.Саратов Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней.	применением нетрадиционного сырья. Исследование влияния различных дозировок нетрадиционного сырья на основные компоненты пшеничной муки из зерна пшеницы выращенной в Жамбылской области: реологические свойства, продолжительность замеса теста, формование, расстойка и выпечка хлеба. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.				
	Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов	Является необходимым при эксплуатации и аккредитаций лабораторий	70 000			
	Доставка, монтаж и наладка		30 000			
Всего						
	Шкаф сушильный ШС-32-1-01 (легидратор) Габаритные размеры: 435x870x1426 мм. Масса: 60 кг. Тип оборудования: Дегидратор. Количество уровней: 32. Материал корпуса окрашен.: металл. Мощность ТЭН-ов: 3 кВт. Напряжение: 230 В. Диапазон регулирования температуры в камере: +30+85°C. Полезный объем: 0.29 м³. Мак вместимость продуктов: 60 кг. Тип емкости: EN 1/1, GN 1/1-20. Мак нагрузка на емкость: 2 кг. Расстояние между уровнями: 35 мм. Комплектация: 32 x решетки EN 1/1, 1 x емкость для сбора воды Мощность: 3.13 кВт. Производитель: Россия Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке.	Предназначен для сушки больших объемов овощей, фруктов, зелени, ягод, грибов, макаронных изделий. Необходимо для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.3 Проведение физико-химического анализа теста: определение влажности, зольности, сахара, жира, белков, титруемых кислот, содержание различных ионов и т.д. 1.2.7 Разработка технологий рационального использования растительного сырья для производства безопасных продуктов лечебно-профилактического питания	1 370 000	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
			6 005 000			

Саратов

3	Научно-исследовательская лаборатория пищевых производств-3	Срок поставки оборудования с момента подписания договора 15 рабочих дней	с повышенной биологической ценностью, созданных на основе натурального пищевого сырья, обогащенных витаминами, микроэлементами. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.				
		Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов	Является необходимым при эксплуатации и аккредитаций лабораторий	40 000			
		Доставка		20 000			
		Всего		1 430 000			
ИТОГО				28 725 000			
3	Научно-исследовательская лаборатория пищевых производств-3	Ротационная печь Восход Муссон ротор 55-02 Площадь выпечки 4,86 м² (при использовании 18-ти ярусной стеллажной тележки) Площадь, занимаемая печью без пандуса 1,56 кв.м. Максимальный расход, газообразное топливо 5,1 м³/ч. Максимальный расход, жидкое топливо 3,8 кг/ч. Расход воды за один цикл пароувлажнения, не более 5 л/цикл. Марка используемых тележек ТС-55-Р Номинальная тепловая мощность 45 кВт. Размер подового листа 450х600 мм. Диапазон установки температуры в пекарной камере 100-300 °С. Вид энергоносителя топливо дизельное ГОСТ 305-2013 / газ природный. Производительность Хлеб формовой при использовании касет 5Л7, 5Л10 - 90 шт. (при использовании 18-ти ярусной стеллажной тележки ТС-55-РФ). Батон 0,5 кг (4 шт. на противне) - 64 шт. (при использовании 16-ти ярусной стеллажной тележки) Батон 0,3 кг (6 шт. на противне) - 108 шт. (при использовании 18-ти ярусной стеллажной тележки).	Ротационная печь – это тип промышленной печи, в которой выпекаемые продукты размещаются на подвижной стойке, вращающейся вокруг своей оси. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.2 Определение хлебопекарных свойств муки. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.	15 000 000	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33

	Номинальная потребляемая мощность 2,4 кВт. Номинальное напряжение 3NPE ~380 В. Габаритные размеры 1555x1376x2270 мм. Масса 877(897) кг. Производитель: Россия, г. Саратов. Поставщик должен обеспечить: гарантия не менее чем на 1 год, устройство должен иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке					
	Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов	Является необходимым при эксплуатации и аккредитаций лабораторий	65 000			
	Доставка, монтаж и наладка		300 000			
	Всего		15 365 000			
	Тележка-шпилька для противней Восход ТС-55-Р-18 Количество уровней 18 Размер противней / подносов 450x600 мм Ширина 510 мм Глубина 610 мм Высота 1720 мм		1 000 000 (2 шт)	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
	Доставка, монтаж и наладка		40 000			
	Всего		1 040 000			
	Шкаф расстойный электрический «Бриз-022П» Вместимость стеллажных тележек 2 шт. (при использовании стеллажных тележек ТС-Р-Н-4.5, ТС-55-Р, ТС-55-РФ) Рабочая температура: 30-45°C. Относительная влажность воздуха: 60-90% . Номинальная потребляемая мощность: 4,8 кВт. Номинальное напряжение: 3NPE~380 В. Габаритные размеры: 1680x920x2340 мм. Масса: 310 кг. Производитель: Россия, г. Саратов. 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.	Шкаф расстойный электрический предназначен для окончательной расстойки тестовых заготовок - на подовых листах и в хлебных формах. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.2 Определение хлебопекарных свойств муки. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.	6 545 000	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33

Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов	Является необходимым при эксплуатации и аккредитаций лабораторий	70 000				
Доставка, монтаж и наладка		40 000				
Всего						
Тестомесильная машина Прима 100 Минимальная масса теста: 3 кг/замес Максимальная масса теста: 60 кг/замес Объем дежи: 100 л Номинальная потребляемая мощность: 5 кВт Номинальное напряжение: 3NPE-380 В Габаритные размеры: (ДхШхВ) 1158×634×1111 мм Масса: 320 кг Производитель: Россия, г. Саратов Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Тестомесильная машина используется для смешивания различных продуктов с помощью сменных приспособлений, для теста, лопатка для смешивания или венчик. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.4 Разработка рецептуры хлебобулочных изделий с применением нетрадиционного сырья. Исследование влияния различных дозировок нетрадиционного сырья на основные компоненты пшеничной муки из зерна пшеницы выращенной в Жамбылской области: реологические свойства, продолжительность замес теста, формование, расстойка и выпечка хлеба Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.	5 415 000	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33	
Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов	Является необходимым при эксплуатации и аккредитаций лабораторий	50 000				
Доставка, монтаж и наладка		20 000				
Всего						
		5 485 000				

Саратов

		Тестоделитель «Восход-ГД-4	Тестоделитель «Восход-ГД-4»М (тестоделитель) предназначена для «бережного» деления теста на заготовки одинаковой массы. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.4 Разработка рецептуры хлебобулочных изделий с применением нетрадиционного сырья. Исследование влияния различных дозировок нетрадиционного сырья на основные компоненты пшеничной муки из зерна пшеницы выращенной в Жамбылской области: реологические свойства, продолжительность замеса теста, формование, расстойка и выпечка хлеба. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.	15 600 000	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
		Производительность: 660-1260 шт./ч (11-21 шт./мин) Вместимость загрузочного бункера: 180 кг Масса тестовых заготовок: 0,1 -1,0 кг; 0,15 -1,0 кг Количество заготовок за один рабочий ход: 1 шт Относительная погрешность деления: ±3%(до 0,2 кг); ±2% (от 0,2 кг) не более. Номинальная потребляемая мощность: 1,3 кВт Номинальное напряжение: 3 NPE 380 В Габаритные размеры (ДхШхВ): 1152x1480x1887 Масса: 550 кг Производитель: Россия, г.Саратов Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	Является необходимым при эксплуатации и аккредитаций лабораторий	85000			
		Обучение по работе и обслуживанию оборудования не менее шести человек исследовательской группы с выдачей сертификатов		330 000			
		Доставка, монтаж и наладка		16 015 000			
		Всего				44 560 000	
4	Итого	Реоферментометр Rheo F4	Реоферментометр Rheo F4 позволяет проводить полностью анализ реологических свойств теста в процессе брожения, помогает	20 128 700	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
		Научно-исследовательская лаборатория пищевых	Питание: 220/240 В; 50/60 Гц Мощность: 150 Вт Предохранитель: 5x20 Т 1.6 А 250 В Вес нетто: 12 кг				

производств-4	Размеры: 415 мм x 265 мм x 545мм Уровень шума: < 70 дБ Температура хранения: от -25 °C до +55 °C Температура эксплуатации: от 10 до 35 °C Относительная влажность: < 85 % при 20 °C Колебания напряжения: <± 10 % Уровень загрязнения (по EN 61010): 2 Защита от перенапряжения (по EN 61010): II Подключение к ПК: USB Фирма: Chopin Производитель: Франция Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение 6 сотрудников, 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, методические указания к проведению лабораторной работы на казахском, русском и английском языке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	оптимизировать процессы и улучшить характеристики муки для увеличения объема и качества хлебобулочных изделий. Rheo F4 необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2. - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.3.2 Разработка рецептуры хлебобулочных изделий с применением нетрадиционного сырья. Исследование влияния различных дозировок нетрадиционного сырья на основные компоненты пшеничной муки из зерна пшеницы выращенной в Жамбылской области: реологические свойства, продолжительность замеса теста, формование, расстойка и выпечка хлеба.				
	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	100 000			
Всего			50 000			
			20 428 700			
Сушильный шкаф EM10		Сушильный шкаф EM10 служит для определения влажности в зерновых и масличных культурах и продуктах их переработки в соответствии с международным стандартом ISO 712, который признан во всем мире как стандартный метод определения влажности зерна.	7 651 300	Октябрь	0/100%	+7 700 894 99 33
		Диапазон температур 30 - 150°C (±0,1)°C Размеры шкафа 28 x 28 x 58 см Размеры ячейки 16 x 7.5 x 4 см Число ячеек 10 Возможное количество образцов 20 Питание 230В, 50/60 Гц Мощность 450Вт Вес 14кг Диапазон температур 30 - 150°C (±0,1)°C				

Сейфу

Размеры шкафа 28 x 28 x 58 см Размеры ячейки 16 x 7.5 x 4 см Число ячеек 10 Возможное количество образцов 20 Питание 230В, 50/60 Гц Мощность 450Вт Вес 14кг Бюксы 20штук Производитель: Франция Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение 6 сотрудников, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должен иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке, методические указания к проведению лабораторной работы на казахском, русском и английском языке. Необходимо иметь сертификат об аттестации. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60 рабочих дней	календарного плана: Подзадача 1.2. - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.2 Определение хлебопекарных свойств муки 1.3.1 Проведение физико-химического анализа теста: определение влажности, зольности, сахара, жира, белков, титруемых кислот, содержание различных ионов и т.д.					
Является необходимым при эксплуатации и аккредитаций лабораторий	70 000					
Всего	30 000	7 661 300				
Итого	27 940 000					

Председатель Правления - Ректор


(подпись)

Байжұманов Мұхтар Қазбекұлы

Руководитель научной программы


(подпись)

Орынбаев Сейтжан Ауесжанович

Главный научный сотрудник, заведующий лабораторией


(подпись)

Садиебаев Абилхан Килибаевич

