

Әл-Фараби атындағы Қазақ ұлттық университетінің Материалдарды, жабдықтарды, бағдарламалық қамтамасыз етуді, ғылыми-ұйымдастырушылық қызметін қамтамасыз ету мен өзге де қызметтер мен жұмыстарды сатып алудың (заңды тұлғалар үшін) 2025 жылға жоспарына толықтыру

№	Атуы	Сипаттамалары (жабдық үшін модель, марка, ел және басқа да мәліметтер қорықтыру мүмкін)	Сатып алуға негізгі	Жоспарланған құны	Сатып алу мерзімі	Төлеу тәсілі	Өтінім беруші	Ескерту
		Техническая характеристика: Охладитель молока закрытого типа ОМОТ-500 в количестве - 2 шт. Вместимость, л. 500 Минимальная вместимость, 50 Время охлаждения молока (часов) при 1/3 объема, с 36°С до конечной +4°С, при температуре окружающей среды +25°С, не более 3 Контролер ЕУСО Толщина внутренней емкости 2 Марка стали внутренней емкости 304 Марка стали обшивки 430 Теплоизоляция ППУ 30 Металлика Дв Электронитание 380 Компрессор Subzerо MS-26 2,0кВт Тип хладагента, R404a Количество мешалок 1 Габаритные размеры (д х ш х в) 2100 х 1100 х 1200 Масса, не более 175 Ванна сварочная ВДП-300 с автоматической промывкой, рабочий объем 300л, - датчики температуры продукта и рубашки; - нагрев ТЭНами 24 кВт (2 х 12); - сменные мешалки (полиэтилен/нержа); - мотор-редуктор NMRW 63-0,4кВт; - частотный преобразователь; - выход продукта с ленточным транспортом DN80; - пульт управления - обечайка 2,0мм AISI304; - обшивка 1,5мм AISI 430; - теплоизоляция ППУ 30мм; - габаритные размеры (длина х ширина х высота) 1500 х 1150 х 1850мм; - масса 200 кг Подготовка и оформление проектно-технического и лабораторного помещения: Оснащение площадью помещения: 214 м2 Комплексы лабораторного оборудования: Центрифуга лабораторная ОКА - 1 шт. Дозатор 10 мл ГФ6.053.001 ГОСТ 6859-72 - 2 шт. Дозатор 1 мл ГФ6.053.002 ГОСТ 6859-72 - 2 шт. Склянка 300 мл ГФ6.451.216-01 дозм. про. ак. спирта - 2 шт. Склянка 500 мл ГФ6.451.216-03 дозм. сер. к. - 2 шт. Экземпляр фильтрующее для первичной очистки молока 80*630 - 500 шт. Пост N2 (к столу) 3-4/120 мм - 2 шт. Струна флюорова N4 (110-50 мм) без писта - 2 шт. Цилиндр 3,550-2 - 2 шт. Ареометр для молока АНГТ 1015-1040 ГОСТ 18481-81(К) - 2 шт. Пипетка 2,2-2,10 п.с. - 10 шт. Пипетка 2,1-2,5 п.с. - 10 шт. Устройство Эске-7М - 1 шт. Анализатор Лактан 1-4М - 1 шт. Мутовка для пастеризации - 1 шт. Мутовка для фаят - 1 шт. Ванна водяная без пастки - 1 шт. Прибор для определения чистоты молока - 1 шт. Кружка для розлива молока 1,0 - 1 шт. Термометр ТС-4М - 2 шт. Бутылочный для молока 1-6 - 10 шт. Бутылочный для сливок 0-40 - 10 шт. Колба мерная 1-1000-1 ТС - 2 шт. Штатив для бюретки ПШ - 1 шт. Бюретка 25 мл - 1 шт. Бюретка 10 мл - 1 шт. Колба КН-2-100-34 ТС - 3 шт. Колба КН-2-1000-50 - 1 шт.						



"БЕКІТЕМІН"
 Әл-Фараби атындағы Қазу
 инновациялық қызмет жөніндегі
 Басқарма мүшесі –проректор
 Ибрагимов М.К.
 2025 ж.

Колода мерная 2-1000 мм, ПС 2 кг - 1 шт.
Станки В-1-100 ТС - 2 шт.
Пинетка 10 мм Мора - 2 шт.
Пинетка Мора 20 мм - 2 шт.
Кальцинид-дозатор 50 мл с резиновой пробкой - 1 шт.
Воронка В-36-50 ХС стек - 1 шт.
Пинетка 2-2-2-10 л.с. - 3 шт.
Цилиндр 3-100-2 - 1 шт.
Стеклозные ладонки - 5 шт.
Колода мерная 2-1000 мм ХС 2 кг - 1 шт.
Эксенатор без крыла 180мм,
Пинетка-2-2-10-77-5шт.
Бри для пинеток и бортов-2шт.
Бри пробирный-2шт.
Лабораторные весы,
Штатив алюминиевый для пробирок-1шт.
Пинетка 2-1-2-50,с-2шт.
Пинетка Мора 2-2-5-5шт.
Пробка для бутылочек-20шт.
Насос ОНЦ 1,5/20 с пускателем 4 шт.
Производительность: 1,5 м³/ч
Напор: 20 метров
Двигатель: 0,75 кВт
Фланец грубой описки Явеек: 1 мм
Пресс-тегежа на 100л
Объем рабочий 100 л
Объем геометрический 110 л
Внутр выгла 304, макс 2
Корзинка перфорированная 304, мм 1,5
Винт с прессом 304 3мм, шт 1
Запор дисковый DNS2
Колеса, шт 4
Рукоять передвижения 1
Габариты Д1 х Ш х В) 990 х 590 х 490 мм
Масса 60 кг
Ванна длинной пастеризации ВДП 300 с рамной металлой-2шт. с автоматической прокалкой,
рабочий объем 300лг. - латинки температуры продукта и рубашки; - нагрет ГЭНами 24 кВт (2 х 12); - скенные
металки (алюминия/латина); - мотор-редактор NMRW63-0-4 кВт; - частотный преобразователь; - выход
продукта с дисковым затвором DNS50; - блок управления - обьема 2,0мм AISI304; - обьёмовая 1,5мм AISI
430; - теплоизоляция ППУ 30мм; - габаритные размеры (длина х ширина х
высота) 1500 х 1150 х 1850мм; - масса 200 кг
Оxidитель молока даярного типа OMOT-500
Выстимость, л. 500
Минимальная вместимость 50
Время охлаждения молока (часов)
при 1/3 объема, с 36°С до конечной 4°С, при
температуре окружающей среды +25°С, не
более 3
Контролер EUCO
Топлина внутренней емкости 2
Марка стали внутренней емкости 304
Марка стали обшивки 430
Температура ППУ 30
Машинка Дв
Электродвигатель 380
Компрессор Sibelco MS-26 2,0кВт
Тип хладагента, R404a
Количество мешалок 1
Габаритные размеры (д х ш х в) 2100 х 1100 х 1200
Масса, не более 175
Насос ОНВ (винтовой) с пускателем
Мощность, кВт: 1,1
Производительность, м³/ч: 0,9
Напор, м: 50
Исполнение: Горизонтальный
Высота, продукта: 1-150
Самостоятельное: Нет
Частота вращения двигателя, об/мин: 950
Тип привода: Электрический
Посудомоегат розлива в ПЭТ бутылку
- Режма работы - полуавтоматический
- Производительность – 10 доз/мин
- Метод дозирования - объемный
- Потребность дозирования: +/-2%
- Угол уклонки крышки - полуручной

	• Напряжение - 220В ~ 50Гц, однофазное • Потребляемая мощность (максимальная) - не более 1,2 кВт • Напряжение питания цепей и блокировок - 24В • Давление - 0,6 МПа • Расход сжатого воздуха - 200-250 л/мин • Контроль давления в пневмосистеме - визуальный (манометр+контр. лампа) • Габаритные размеры - 750x420x1500мм • Вес - 70 кг • Материал-нержавеющие стали, марки разрешены к применению в контакте с пищевыми продуктами • Электрооборудование - Оптон (Япония) • Пневмооборудование - Sipozzi (Италия) • Подушаток фасовки в стакан • Режим работы - полуавтоматический • Производительность, дозатора — до 1000 доз/час • Построение - карусельное • Количество каруселей - 1 • Число посадочных мест — 5 • Привод карусели - ручной • Метод дозирования - обесный • Время прилипки питания — 1-1,5 сек • Регулировка дозы - шкала—100-500 мл, с точной подстройкой • Потребность дозревания: +/-2% • Напряжение-220В ~ 50Гц, однофазное • Потребляемая мощность (максимальная) - не более 1,2 кВт • Напряжение питания цепей и блокировок - 24В • Давление - 0,6 МПа • Расход сжатого воздуха- 250-300 л/мин • Контроль давления в пневмосистеме - визуальный (манометр+контр. лампа) • Габаритные размеры-800x500x1800мм • Вес - 70 кг • Материал-нержавеющие стали, марки разрешены к применению в контакте с пищевыми продуктами • Электрооборудование - Оптон (Япония) • Пневмооборудование - Sipozzi (Италия) • Воздушный компрессор • Производительность — 1400 л/мин • Давление — 10 атм • Мощность — 7,5 кВт • Объем ресивера — 500 л • Питание — 380 Вольт • Вес — 340 кг • Ванна моечная трехсекционная • Стол производственный • Гомогенизатор • Скорость потока: 500 л/ч • Максимальное давление: 25 МПа • Рабочее давление: 20 МПа • Мощность, двигатель: 4 кВт • Размеры: 1010x616x975 мм • Вес оборудования: 400 кг. • Комплект трубопроводной арматуры и соединительных элементов • Полный набор комплектующих для монтажа молокопроводов, включая фитинги, запорную арматуру, крепежные системы, перекосники и регулирующие элементы. • Монтаж, пусконаладка и обучение персонала • Профессиональная установка оборудования, ввод в эксплуатацию и проведение обучающих программ для ваших специалистов. • Технологическое сопровождение запуска производства • Выдача эксперта-технолога для организации пробного запуска, отработки рецептов и обучения сотрудников работе на новом оборудовании. • Шейф холодильный ROLAIR CM114S-1 шт. • Технические характеристики: • Температурный режим от 0 до 6 °C • Объем 1400 л • Охлаждение динамическое • Холодильный агрегат встроенный • Исполнение двери глухая • Напряжение 220 В • Потребляемая мощность 0,55 кВт/ч • Ширина 1402 мм • Глубина 925 мм				
1	Завод модульный по переработке до 1000 литров молока. Согласно Конкурса на грантовое финансирование наиболее перспективных проектов коммерциализации результатов научной и (или) научно-технической деятельности на 2025-2027 гг., проект «Разработка функциональных продуктов питания на основе комбинированного молока с микроэнкапсулированными пребиотиками» (ИПН DР25994445)	210 000 000,0	Подготовка и оформления проектной документации лабораторного помещения должно быть закончено до 1 декабря 2025 г. Поставка 1-ой части оборудования для производственной линии-Завод модульный по переработке до 1000 литров молока должен осуществляться поставка до 25 декабря 2025 г. Поставка 2-ой части оборудования для производственной линии-Завод модульный по переработке до 1000 литров молока должно осуществляться поставка до 25 декабря 2026 г.	Поступило: 59 663 410 тенге - 1 этап, до декабря 2025 года; 150 336 560 тенге - 2 этап до декабря 2026 года	НАО "Канту" им. Алы-Фарابي"

установка отдельного дверного проема.
Размеры дверного проема для молочного цеха должны соответствовать требованиям санитарных норм и правил.

Основные требования к проезду входной двери в молочном цехе:

Ширина:

Должна обеспечивать свободный проход людей и провоз техники, часто используются размеры от 1200 см (1,2 м) и более, особенно для входных дверей, ведущих в противопожарные зоны.

Высота:

Должна быть не менее 2 метров (2000 мм) и достаточной для проноса оборудования и человека на носилках.

Особые условия:

Двери в цехах должны быть герметичными и обеспечивать защиту от внешних факторов, поэтому их конструкции, включая проемы, должны учитывать эти требования.
А также, повышение находится выше 1-го этажа здания. В связи с этим, необходимым лестничный пролет с пандусом для противопожарных escape.

Основные параметры лестничного пролета

Ширина лестничного марша:
Не менее 900 мм, так как в молочном цеху может понадобиться перемещение крупногабаритного оборудования, а также для комфорта двух человек.

Глубина ступени:

27-30 см. Такая ширина позволяет полностью опереться на ступень, что обеспечивает безопасность.

Высота ступени:

12-25 см. Важно, чтобы этот параметр был одинаковым по всей лестнице для удобства.

Угол наклона:

35-40° считается оптимальным для сочетания удобства и компактности.

Требования для пандусов (молочных цехов)

Устойчивость к влаге и дезинфекции:
Материалы ступеней и пролетов должны быть устойчивы к влаге, химическим реагентам и легко очищаться.

Простота уборки:
Важно, чтобы конструкция не имела щелей и труднодоступных мест, где могут скапливаться остатки молока, травы или микроорганизмы.

Надежное крепление:
Лестница должна быть прочно закреплена и не иметь люфтов.

Требования к пожарной безопасности:
Требования к пожарной сигнализации для молочного цеха в Казахстане содержатся в «Правилах пожарной безопасности, утвержденных законодательством Республики Казахстан, и определяют необходимость установок автоматических систем пожарной сигнализации для защиты от пожара в противопожарных помещениях. Конкретные требования к типам панелей и их размещению зависят от особенностей цеха, и их следует уточнять в соответствующих нормативных документах, например, в расклад, касающиеся объектов защиты.

Основные положения

Обязательность установки:

Автоматические системы пожарной сигнализации (СПС) являются обязательными для промышленных объектов, к которым относятся и молочные цеха.

Регулирующий документ:

Законодательство Республики Казахстан регулирует пожарную безопасность на предприятиях, в том числе и молочных цехах.

Цель установки:

Система пожарной сигнализации устанавливается с целью защиты людей, имущества и оборудования от пожаров.

Для обеспечения прибором должны быть у поставщика нижеизложенные документы:

- 1) Удостоверения по промышленной безопасности на объектах производственных объектов, в соответствии с Законом Республики Казахстан «О гражданской защите».
- 2) Протокол проверки знаний требований по промышленной безопасности на объектах производственных объектов, в соответствии с Законом Республики Казахстан «О гражданской защите».
- 3) Удостоверения по пожарной безопасности в объекте пожарно-технического минимума, в соответствии с приказом Министра по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан от 09 июня 2014 года №276.
- 4) Протокол проверки знаний требований по пожарной безопасности в объекте пожарно-технического минимума, в соответствии с приказом Министра по чрезвычайным ситуациям Республики Казахстан от 09 июня 2014 года № 276.
- 5) Удостоверения по безопасности и охране труда, в соответствии с приказом Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 25 декабря 2015 года № 1019.
- 6) Протокол проверки знаний требований по безопасности и охране труда на промышленных предприятиях и производственных объектах, прошедших проверку знаний по безопасности и охраны труда, в соответствии с приказом Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 25 декабря 2015 года № 1019.

7) Протокол допуска к обслуживанию оборудования работающего под давлением.

8) Сертификат об основных требованиях, предъявляемых лабораторной практики

9) Сертификат о системе менеджмента качества. Требования СР РК 9001:2016

Поставщик должен быть официальным дистрибьютором завода изготовителя на территории Республики Казахстан.

10) Декларации о соответствии на поставленный товар

11) Протокол исследования (испытания) и изыскания на поставленный товар

12) Тип декларации Технических регламента Группа продукции ЕАЭС Декларация о соответствии требованиям технического регламента Евразийского экономического союза (технического регламента Таможенного союза)

ТР ТС 010/2011 О безопасности машин и оборудования
ТР ТС 020/2011 Электромеханическая совместимость, техническая совместимость

Оборудование, технологическое для пищевой, мясной и рыбной промышленности

Техническое средство, не включенные в Перечень продукции, подлежащей сертификации к ТР ТС 020/2011

Поставщик обязан уступить любое изделие на линии в течение 24-х часов.

Подготовка и оформления производственного и лабораторного помещения должно быть закончено до 1 декабря 2025 г.

Поставка 1-ой части оборудования для производственной линии- Завод молочноый по переработке до 1000 литров молока должно осуществлена поставка до 25 декабря 2025 г.

Поставка 2-ой части оборудования для производственной линии- Завод молочноый по переработке до 1000 литров молока должно осуществлена поставка до 25 декабря 2026 г.

Условия гарантии оборудования: 5 лет.

Высота	1960 мм
Ширина (в упаковке)	1490 мм
Глубина (в упаковке)	988 мм
Высота (в упаковке)	2125 мм
Вес (без упаковки)	184 кг
Вес (с упаковкой)	214 кг
Цвет	Белый
Дополнительные характеристики	
Количество полок	8 шт
Количество дверей/оборудования	2 шт
Тип двери	Распашная
Материал двери	Нержавеющая сталь
Термометр	Да
Дисплей	Да
Особенности Ресурсные модели	
Страна производства	Россия
Субматричная сушилка TP-S100	
Максимальная производительность	кг/ч-10 000
Диапазон температур входящего воздуха	50-300°С
Диапазон температур выходящего воздуха	30-150°С
Система рециркуляции-центриробежная насадка	
Точность поддержания температуры	±1°С
Время сушки	1,0-1,5
Скорость работы насоса-распылителем	10 000 мл/ч
Размер соли	2 мм
Напряжение рециркуляции-Солнцезащитный ток вниз	
Мощность нагревателя	12 000Вт
Общая мощность	22000 Вт, 380 В
Источник тепла	Электрический
Воздушный компрессор-Вспомогательный безмасляный воздушный компрессор	
Степень восстановления сухого порошка	>92 (Малышэкспресс) > 92%
Размер мм	2500-1600-2800
Максимальное испарение воды 10 кг/ч	
Требования к подготовке и оформлению производственного и лабораторного помещения:	
Для подготовки помещения под мойочный цех требуется обустроить его согласно санитарным нормам: обеспечить наличие водопровода, канализации, отопления, электроснабжения (включая 380В), и мощной вентиляции, а также установить раковины для мытья рук в производственных зонах. Внутренняя отделка должна быть из водостойких, легко моющихся материалов, таких как плитка, а полы и стены должны быть гладкими и ровными для легкой уборки и дезинфекции. Необходима и достаточная площадь, например, от 120 м², и выделенные помещения для мойки оборудования и санитарной обработки персонала.	
Основные требования к помещению:	
Инженерные системы:	
Водоснабжение: Обеспечение обильным потоком чистой питьевой воды для мытья оборудования, полов и других технологических процессов.	
Канализация: Система канализации должна отводить стоки из рабочих зон.	
Отопление и вентиляция: Необходимо установить низкую систему отопления и мощную систему вентиляции для поддержания необходимых условий и удаления запаха.	
Электроснабжение: Требуется мощный источник питания, не менее 380В, с запасом по мощности (например, от 150 кВт/ч).	
Внутренняя отделка:	
Материалы: Пол и стены должны быть облицованы плиткой или другими водостойкими, нетоксичными и легко моющимися материалами.	
Поверхности: Поверхности должны быть гладкими, ровными и блестящими, чтобы обеспечить уборку и предотвратить размножение бактерий.	
Противоударная защита: Используйте краски с противобулавными добавками для стен, чтобы поддерживать необходимый уровень гигиены.	
Планировка и зонирование:	
Гигиенические зоны: Необходимы отдельные помещения или зоны для мытья рук и других санитарных нужд рабочих.	
Специальные требования:	
Лабораторный контроль: Необходимо обеспечить контроль качества вымытого оборудования и инвентаря производственной лаборатории.	
Мойка инвентаря: Для обработки мешочков, используемых при производстве порога, должна быть отдельная зона, а не общая прачечная.	
Помещение не имеет отдельного выхода и входа для обслуживающего персонала. В связи с этим, необходимо	

