

ՀԱՅՏԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

հրավերի պարզաբանման մասին

Հայտարարության սույն տեքստը հաստատված է գնահատող հանձնաժողովի 2018 թվականի մարտի 27-ի որոշմամբ և հրապարակվում է «Գնումների մասին» ՀՀ օրենքի 29-րդ հոդվածի համաձայն
Ընթացակարգի ծածկագիրը «ՀՀՊՆՆՏԱԴ-ԳՀԱՊՁԲ-7/26»

ՀՀ պաշտպանության նախարարության կարիքների համար՝ «պարենային ծառայության տեխնիկական միջոցների» ձեռքբերման նպատակով կազմակերպված « ՀՀՊՆՆՏԱԴ-ԳՀԱՊՁԲ-7/26» ծածկագրով գնման ընթացակարգի գնահատող հանձնաժողովը ստորև ներկայացնում է նույն ծածկագրով հրավերի վերաբերյալ 10.04.2018թ. ստացված հարցադրումները և դրանց վերաբերյալ 11.04.2018թ. տրամադրված պարզաբանումը՝

Հարցադրում N 1՝

Խնդրում եմ պարզաբանել՝

1. թե չժանգոտվող պողպատի, որ մարկաներն են համարվում սննդի միջավայրում օգտագործելու համար թույլատրելի:

Հարցադրում N 2՝

Խնդրում եմ պարզաբանել՝

2. թե որն է համարվում սննդի միջավայրում օգտագործելու համար թույլատրելի չժանգոտվող պողպատը:

Պարզաբանում N 1՝

1. Պարզաբանումը կցվում է:

Պարզաբանում N 2՝

2. Պարզաբանումը կցվում է:

Սույն հայտարարության հետ կապված լրացուցիչ տեղեկություններ ստանալու համար կարող եք դիմել «ՀՀ ՊՆ ՆՏԱԴ-ԳՀԱՊՁԲ-7/26» ծածկագրով գնահատող հանձնաժողովի քարտուղար Գ. Տերյանին

Հեռախոս՝ 010-29-44-18:

Էլեկտրոնային փոստ՝ g.teryan@mil.am:

« ՀՀ ՊՆ ՆՏԱԴ-ԳՀԱՊՁԲ-7/26» ծածկագրով գնման ընթացակարգի գնահատող հանձնաժողով

11.04.2018թ

ՄԱՍՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԵԶՐԱԿԱՅՈՒԹՅՈՒՆ

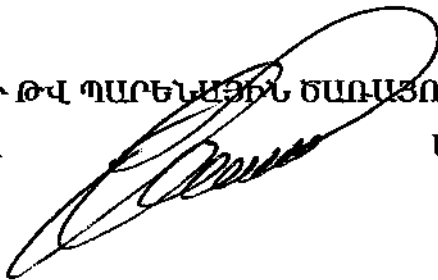
Ես որպես ԳՀԱՊԶԲ-7/26 մրցույթի հանձնաժողովի գնահատող անդամ, տալիս եմ մասնագիտական եզրակացություն այն մասին, որ սննդի միջավայրում օգտագործելու համար թույլատրվող չժանգոտվող պողպատ է համարվում բարձր կոռոզիա դիմացկունություն ունեցող մակնիշի չժանգոտվող պողպատը:

Սննդի միջավայրում օգտագործելու համար թույլատրվող չժանգոտվող պողպատի մակնիշները տարբեր երկրներում սահմանվում է նույն բաղադրությամբ, սակայն մակնիշների անվանումները տարբերվում են միմիայնցից:

Միաժամանակ հայտնում եմ, որ տարբեր տեսակի և տարբեր նշանակության համար սննդի միջավայրում օգտագործվող չժանգոտվող պողպատից ապրանքատեսակների համար առկա են համապատասխան ԳՈՍՏ-եր, որոնցում արտացոլված են չժանգոտվող պողպատից մակնիշները:

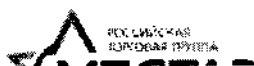
Կից ներկայացվում է մաս ինտերնետային կայքից օգտված էլեկտրոնային գրականությունը, որտեղ նշված է սննդի միջավայրում թույլատրելի օգտագործելու համար չժանգոտվող պողպատի մակնիշները:

ՀՀ ԶՈՒԹՎ ՊԱՐԵՆԻՅԵՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅԱՆ ՊԵՏ
գնդապետ Ա.ՄԱՐԳԱՐՅԱՆ



К
РР
К
П
=Цена
3000позиций цветного
металлопрокатаУЗНАТЬ
ЦЕНЫ

- [Звезды](#)
- [Здоровье](#)
- [Спорт](#)
- [Наука](#)
- [Авто](#)
- [Недвижимость](#)
- [Есть работа!](#)



НЕРЖАВЕЮЩАЯ

ЦВЕТНОЙ

СЕРВИС

+7 (495) 781 87 32

8 (800) 555 87 32

СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЯ

СТАЛЬ

МЕТАЛЛОПРОКАТ

x



+7 (495) 781 87 32

8 (800) 555 87 32

3000 позиций цветного металлопроката

[Узнать больше >](#)

- [КРРУ](#)
- [Гид потребителя](#)
- [Промышленность и производство](#)

Для прочтения нужно: 3 мин.

Пищевые нержавеющие стали. Аспекты выбора



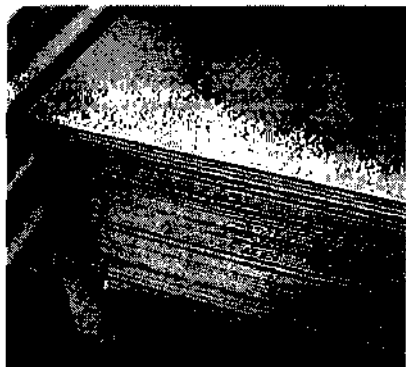
AISI 304 – одна из наиболее распространенных марок стали в пищевой промышленности. Отличается высокой прочностью, стойкостью к окислению и экологической безопасностью.

Посмотреть подробно:

- [свойства, типоразмеры, цены](#)

Российские аналоги:

- 08X18H9
- 08X18H10



316Ti – марка стали с добавлением титана и повышенной устойчивостью к воздействию агрессивной среды..

Посмотреть подробно:

- свойства, типоразмеры, цены

Российские аналоги:

- сталь 04X17H13M2

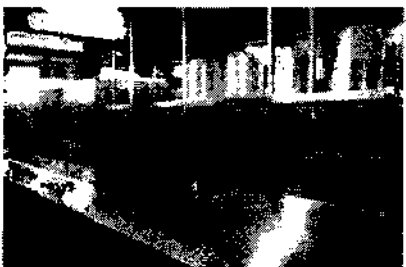


Нержавеющая сталь AISI 321 используется для конструкций, устойчивых к воздействию высоких температур, например, контейнеров для хранения горячих жидкостей.

Посмотреть характеристики, типоразмеры, цены:

AISI 321 Российские аналоги:

- 12X18H10T



AISI 430 - экономичный вариант коррозионностойкого материала для создания пищевого оборудования.

Посмотреть подробно:

- свойства, типоразмеры, цены

Российские аналоги:

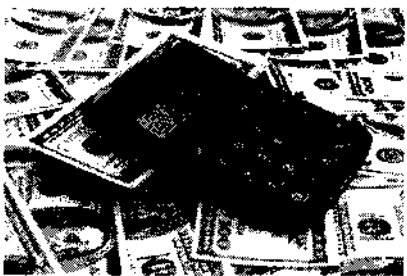
- [сталь 12Х17](#)



Закупка нержавеющей стали у крупных поставщиков имеет ряд преимуществ:

- широкая география поставки
- опт и розница
- востребованные типоразмеры
- персональный подход к клиентам
- дополнительные услуги по металлообработке

[Ознакомиться на примере компании "МетПромСтар"...](#)



Экономьте на расходах – узнайте об акциях и спецпредложениях крупных поставщиков.

[Ознакомиться...](#)

Изготовление тары или оборудования, взаимодействующего с пищевыми продуктами, требует тщательного выбора материала. Хранение, приготовление, санитарная обработка, транспортировка пищи, как правило, связаны с условиями, в которых даже нержавеющая сталь может подвергаться коррозии и негативно влиять на качество пищи. Помогает решить проблему так называемая пищевая нержавейка.

Нержавеющая сталь пищевая – это общее название для марок нержавеющей стали, которые проявляют высокую коррозионную устойчивость. В ГОСТах такого понятия нет, из-за чего пищевую нержавейку часто приходится выбирать, ориентируясь на разрозненные сведения и отзывы. Что же представляют собой пищевые нержавеющие стали и как сделать выбор правильно?

Марка пищевой нержавеющей стали

Нержавеющие стали в настоящее время считаются практически незаменимым материалом для создания пищевого оборудования. Марки нержавеющей стали, допущенные к контакту с пищевой продукцией, определялись в основном по опыту винодельческих производств, которые ведутся с применением наиболее коррозионно-активных процессов и технологий. В результате выяснилось, что при выборе марки пищевой нержавеющей стали следует учитывать длительность ее контакта с пищевым продуктом. Чем дольше контакт, тем более высокая коррозионная устойчивость потребуется.

В настоящее время получила широкое применение нержавеющая сталь для пищевой промышленности марок AISI 304, AISI 304L, AISI 430, AISI 316, AISI 316L, AISI 316Ti, AISI 321. Все они являются легированными нержавеющими сталями. Если вам нужна нержавеющая сталь пищевая, марка может быть любой из этого списка, однако следует знать, что AISI 304, AISI 430, AISI 316 не содержат в своем составе стабилизирующего титана. Это снижает их коррозионную стойкость и делает чувствительными к механическим, термическим и химическим воздействиям. Их можно использовать для недолгого контакта с пищевыми продуктами в щадящих условиях эксплуатации.

Особенности нержавеющей стали для пищевой промышленности

Производители продуктов питания активнее всего используют трубы из нержавеющей стали. Они должны соответствовать требованиям стандарта DIN 11850, который определяет состав стали и качество сварного шва. Трубы из нержавеющей стали

полностью отвечают повышенным требованиям, гигиены и экологичности материалов, применяемых в производстве оборудования для пищевой промышленности и сферы общественного питания. Их изготавливают из сталей AISI 304 и AISI 316L, которые проявляют следующие свойства:

- высокая коррозионная устойчивость по всей длине трубы и на участках сварных соединений;
- устойчивость к химически агрессивным средам;
- износостойкость;
- экологическая безопасность и нетоксичность;
- соответствие стандартам миграции (растворения) тяжелых металлов в рабочей среде;
- сохранение параметров гладкости в течение всего срока эксплуатации, что облегчает чистку и обслуживание оборудования.

В пищевых производствах для мойки оборудования часто используют горячие растворы сульфаминовой кислоты или каустической соды. В этих условиях лучше выбирать более устойчивую к агрессивным средам нержавейку AISI 316. Для бытовых условий и общепита, где металл не взаимодействует с подобными растворами, можно использовать AISI 304 и более дешевые AISI 430, AISI 410.

Ниже для наглядности представлены типы нержавеющей стали по AISI, используемых в пищевом производстве, их соответствие другим стандартам, включая российский, а также допустимая применимость нержавеющей стали в различных средах.

Таблица 1. 1. Переводы международных стандартов для обозначения основных сталей, применяемых в пищевом производстве.

Испытание на твердость по Полюди	Число ГОСТ РН	Формирование AF NOR	Германский DIN (V4 Nr.)
AHV7	17 240	Z7CN19-09	1.4301
AHV2	17 249	Z3CN19-121	1.4306
AHV EX7	17 348	Z7CND17-12-02	1.4401
AHV EX2	17 349	Z3CND18-12-02	1.4404
AHVST	17 248	Z6CNT18-10	1.4541
AHV EX S9	17 348	Z6CNDT17-12	1.4571

Таблица 1. 2. (продолжение) Переводы международных стандартов для обозначения основных сталей, применяемых в пищевом производстве

Испытание на твердость по Полюди	США ASTM	Италия UNI	Россия ГОСТ
AHV7	AISI 304	X5CrNi1810	08X18H10
AHV2	AISI304L	X2CrNi1811	03X18H11
AHV EX7	AISI 316	X5CrNiMo1712.2	-
AHV EX2	AISI 316L	X2CrNiMo1713.2	03X12H14M2
AHVST	AISI 321	X6CrNiTi1811	08X18H10T
AHV EX S9	AISI 316Ti	X6CrNiMoTi1712	08X17H13M2

Таблица 2. Применимость нержавеющей стали по AISI. Коррозионная стойкость сталей по AISI в различных применениях

Тип по AISI	AISI 304	AISI 304L	AISI 316	AISI 316L	AISI 321	316L
Пресная вода в умеренном климате	+	+	+	+	+	+
Промышленные применения	+	+	+	+	+	+
Морская вода / морские суда	+	+	+	+	+	+
Неагрессивные и слабоагрессивные среды	+	+	+	+	+	+
Сильные окислители / Кислоты	+	+	+	+	+	+
Сильные восстановители / Щелочи	-	-	+	+	-	+

Цена

Если вам требуется пищевая нержавейка, цена на нее будет определяться наличием в составе дорогих легирующих компонентов. Также важно качество обработки поверхности выбранных изделий. Оборудование для пищевой промышленности предъявляет более высокие требования к нержавеющей стали, которая используется в более агрессивных условиях, а в случае коррозии может нанести вред огромным объемам продукции. В быту и общепите может использоваться дешевая пищевая нержавейка.

Как определить пищевую нержавейку?

Чтобы определить состав нержавеющей стали пищевой и ее пригодность по параметрам коррозионной устойчивости, можно воспользоваться справочником по маркам нержавеющей стали. Если вы располагаете образцом нержавеющей стали неизвестной марки, его пригодность можно проверить, поместив на два-три дня в двухпроцентный раствор уксуса или в рабочую среду. Сталь можно использовать, если образец не потемнеет.

Распространенное мнение о том, что пищевую нержавейку можно определить при помощи магнита, ошибочно. Среди марок пищевой нержавеющей стали встречаются как намагничивающиеся, так и не намагничивающиеся стали. Чтобы определиться с выбором, не стесняйтесь проконсультироваться со специалистом компании, где собираетесь производить закупку нержавеющей стали. Чем лучше вы представляете себе процессы пищевого производства, для которого вам нужна нержавеющая сталь, тем больше у вас шансов сделать правильный выбор.

Где купить пищевую нержавейку?

Если вам нужна пищевая нержавейка, купить ее можно в компании «МетПромСтар». Нержавейка пищевая лист, труба, изделие по индивидуальному эскизу – все это по доступным ценам предложат вам на современном складе «МетПромСтар» в Москве. Сотрудничество с известными производителями и тщательный контроль над поставками обеспечивают высокое качество металла. Все необходимые вам виды металлообработки будут выполнены на новейших импортных установках. «МетПромСтар» – это доверие и позитивные отзывы клиентов со всей России.

Мнение редакции

Резюмируя, можно сказать, что хотя в Национальных стандартах РФ понятие «пищевая нержавеющая сталь» не упоминается, любой производитель и продавец знает, какие марки нержавеющей стали допустимо применять для тех или иных целей в пищевом производстве.

Поделиться:

Понедельник, 04.08.2014

[ЧИТАЙТЕ ТАКЖЕ](#)

ЧИТАЙТЕ ТАКЖЕ

[x](#)

Бронзовые втулки скольжения: продажа, изготовление, цены Бронзовые втулки скольжения используются в конструкциях типа вал-втулка в различных отраслях промышленности

Капролон: свойства, виды и сравнительные характеристики материала Капролон – это российское торговое название одного из самых распространенных полиамидов – поликапроа

Продажа нержавеющей стали в России. Где купить нержавейку? За последние десять лет российский рынок нержавеющей стали стал более цивилизованным и прозрачным. О

Темы

[x](#)

[Авто и Мото](#)

[Деловой мир](#)

[Дом и семья](#)

[Законодательство и право](#)

[Личные деньги](#)

[Медицина и здоровье](#)

[Мода и стиль](#)

[Недвижимость](#)

[Новые технологии](#)

[Образование](#)

[Праздники и мероприятия](#)

[Промышленность и производство](#)

[Путешествия и туризм](#)

[Развлечения и отдых](#)

[Спорт](#)

[Товары и услуги](#)

- [Политика](#)
- [Экономика](#)
- [Общество](#)
- [Колумнисты](#)
- [Происшествия](#)
- [Звезды](#)
- [Здоровье](#)
- [Спорт](#)
- [Пресс-центр](#)
- [Наука](#)

- [Авто](#)
- [Недвижимость](#)
- [Телевизор](#)
- [История современности](#)
- [Коллекции](#)

- [Гид потребителя](#)
- [Наши партнеры](#)
- [Радио КП](#)
- [Спецпроекты](#)
- [Новое на сайте](#)
- [Подписка](#)

Мобильные приложения: [iPad](#) [iPhone](#) [Android](#) [Windows Phone](#)

[Электронные книги](#)

КП В СОЦСЕТЯХ

- [Viber КП](#)
- [Мой Мир КП Central](#)
- [instagram](#)
- [Google Plus](#)
- [facebook Komsomolskaa-pravda](#)
- [odnoklassniki group kpru](#)
- [twitter onlinekpru](#)
- [vkontakte club15722194](#)

- [Подписка](#)

УЧРЕДИТЕЛЬ И РЕДАКЦИЯ: АО ИД «Комсомольская правда».

Сетевое издание (сайт) зарегистрировано Роскомнадзором, свидетельство Эл № ФС77-50166 от 15 июня 2012. Главный редактор — Сунгоркин В. Н. Шеф-редактор сайта — Носова О.В.

Сообщения и комментарии читателей сайта размещаются без предварительного редактирования. Редакция оставляет за собой право удалить их с сайта или отредактировать, если указанные сообщения и комментарии являются злоупотреблением свободой массовой информации или нарушением иных требований закона.

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ САЙТА: 12+

127287, Москва, Старый Петровско-Разумовский проезд, 1/23, стр. 1. Тел. +7 (495) 777-02-82.

Исключительные права на материалы, размещённые на интернет-сайте [www.kp.ru](#), в соответствии с законодательством Российской Федерации об охране результатов интеллектуальной деятельности принадлежат АО «Издательский дом «Комсомольская правда», и не подлежат использованию другими лицами в какой бы то ни было форме без письменного разрешения правообладателя.

Приобретение авторских прав: kp@kp.ru