Приложение к приказу от
"01" декабря 2017 г № 368

Федеральное бюджетное учреждение
«Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Красноярском крае»
(ФБУ «Красноярский ЦСМ»)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ФБУ "Красноярский ЦСМ"
_____ В. Н. Моргун
"__" _____ 2018г.

Прейскурант
на услуги по испытанию продукции

Вводится с 01.01.2018 г.

г. Красноярск

№	Наименование испытаний	Цена руб., без НДС*
1	2	4
	1. Испытания игрушек	
1	Геометрические размеры (каждое измерение)	137,50
2	Физические параметры (каждое измерение)	137,50
3	Оценка визуальных параметров	82,50
4	Механические свойства	550,00
5	Уровень звука, издаваемого игрушками.	275,00
6	Стойкость защитно-декоративного покрытия к действию слюны, пота и влажной обработке (1 показатель)	275,00
7	Уровень запаха игрушек	275,00
8	Содержание солей тяжёлых металлов (каждый компонент)	412,50
9	Выделение органических веществ	550,00
10	Скорость распространения пламени	550,00
11	Индекс токсичности в водной, воздушной среде (за каждый показатель)	3630,00
12	Требования к применяемым материалам	385,00
	2. Испытание кожи, меха	
200	Массовая доля влаги в кожевой ткани, %	275,00
201	pH водной вытяжки кожевой ткани	330,00
202	Массовая доля золы, %	357,50
203	Массовая доля водовымываемого хрома	412,50
204	Массовая доля несвязанных жировых веществ	687,50
205	Устойчивость окраски к мокрому трению для кожевой ткани	275,00
206	Устойчивость окраски к сухому трению для кожевой ткани	275,00
207	Устойчивость окраски волосяного покрова к сухому трению	275,00
208	Температура сваривания кожевой ткани	275,00
209	Содержание свободного формальдегида	550,00
210	Интенсивность запаха	330,00
	3. Испытание продукции легкой промышленности	
300	Уровень запаха, балл	1100,00
301	Состав сырья 2-х компонентного	962,50
	Состав сырья 3-х и более компонентов	1375,00
302	Устойчивость окраски к стирке, поту, сухому трению, органическим растворителям (каждый показатель)	275,00
303	Гигроскопичность	412,50
304	Наличие недопустимых аппретов	275,00
305	Изменение размеров после мокрых обработок	412,50
306	Капиллярность	412,50
307	Поверхностная плотность	275,00
308	Воздухопроницаемость	962,50
309	Водоупорность	605,00
310	Разрывная нагрузка ткани	962,50
311	Стойкость к истиранию	1100,00
312	Уровень напряженности электростатического поля	1815,00
313	Содержание свободного формальдегида	550,00
314	Содержание солей тяжёлых металлов (каждый компонент)	412,50
315	Выделение вредных веществ (каждый компонент)	550,00
316	Индекс токсичности в водной, воздушной среде (за каждый показатель)	3630,00
317	Разрывная нагрузка шва	962,50
	4. Испытание тары	
400	Геометрические размеры, внешний вид (каждое измерение)	137,50
401	Дефекты (каждый показатель)	137,50
402	Термостойкость (бутылок)	550,00
403	Водостойкость (бутылок)	687,50
404	Миграция неорганических веществ в растворы (каждый компонент)	412,50
405	Миграция органических веществ (каждый компонент)	550,00
406	Органолептические показатели	1100,00
407	Испытания на герметичность укупорки	110,00

№	Наименование испытаний	Цена руб., без НДС*
1	2	4
408	Стойкость красителя к протиранию	82,50
409	Стойкость флексографической печати к липкой ленте	110,00
410	Прочность при сжатии	3646,50
411	Прочность при штабелировании	4092,00
412	Измерение кислотного числа	550,00
413	Химическая стойкость, стойкость к горячей воде (каждый показатель)	275,00
414	Сопротивление ударам при свободном падении (малогабаритные)	330,00
415	Сопротивление ударам при свободном падении (крупногабаритные)	1375,00
	5. Изделия из бумаги, картона бытового и санитарно-гигиенического нозначения	
500	Индекс токсичности в водной, воздушной среде (за каждый показатель)	3630,00
501	pH водной вытяжки	275,00
502	Физическио механические исследования (каждое измерение)	962,50
503	Геометрические размеры (каждое измерение)	137,50
504	Влажность	275,00
505	Органолептические показатели	1100,00
506	Опрелеление солей металлов (за каждое определение)	412,50
507	Выделение органических веществ (каждый компонент)	550,00
	6. Испытание молочной продукции	
600	Определение плотности	82,50
601	Определение кислотности	137,50
602	Определение чистоты	137,50
603	Определение массовой доли жира	412,50
604	Определение массовой доли влаги и сухого вещества	275,00
605	Проба по фосфатазу	275,00
606	Проба на пероксидазу	275,00
607	Определение наличия соды	275,00
608	Определение массовой доли сахара	522,50
609	Определение хлорида натрия	330,00
610	Индекс растворимости	137,50
611	pH плазмы масла	275,00
612	Титруемая кислотность молочной плазмы	275,00
613	Массовая доля белка	605,00
614	Термоустойчивость	275,00
615	Массовая концентрация йода	962,50
616	Жирнокислотный состав	1237,50
617	Фитостерины	5500,00
618	Определение крахмалла	522,50
619	СОМО (расчетный)	137,50
	7. Испытание мясной продукции и яйцепродуктов	
700	Определение массовой доли влаги и сухого вещества	275,00
701	Определение хлорида натрия	330,00
702	Определение содержания нитрита натрия	605,00
703	Определение содержания крахмала, хлеба	605,00
704	Определение общего фосфора в пересчете на P2O5	605,00
705	Определение свежести	275,00
706	Определение остаточной активности кислой фосфатазы	522,50
707	Определение содержания жира	495,00
708	Определение массовой доли составных частей	275,00
709	определение свежести проба варкой	137,50
710	реакция с сернокислой медью	82,50
711	реакция на пероксидазу	137,50
712	Минеральные примеси	302,50
713	Кислотность	275,00
714	Посторонние примеси	110,00
715	Массовая доля костных включений	412,50
716	Гистологическая идентификация состава	2475,00
717	Определение белка	605,00

№	Наименование испытаний	Цена руб., без НДС*
1	2	4
718	Масса изделий	82,50
719	Растворимость (яичный порошок)	220,00
	8. Испытание хлебобулочных изделий	
800	Пористость	192,50
801	Влажность	275,00
802	Определение жира	412,50
803	Определение сахара	522,50
804	Кислотность	165,00
805	Наличие хруста от минеральных, и посторонних примесей	55,00
806	Признаки к болезней и плесени	275,00
807	Массовая доля начинки	137,50
808	Массовая доля йода	962,50
809	Набухаемость	275,00
810	Масса изделий	82,50
811	Намокаемость	275,00
	9. Испытание рыбы и рыбных изделий	
900	Определение массовой доли влаги и сухого вещества	220,00
901	Определение хлорида натрия	302,50
902	Определение массовой доли жира	330,00
903	Определение массовой доли белка	550,00
904	Амино-амиачный азот	550,00
905	качественая реакция на сероводород	82,50
906	масовая доля консервантов (ВЖХ)	550,00
907	Проба на теплообработку	275,00
908	Массовая доля составных частей	275,00
909	Гистамин	907,50
910	Органолептика (комплекс)	1100,00
911	определение свежести проба варкой	137,50
912	реакция с сернокислой медью	82,50
913	реакция на пероксидазу	137,50
914	Буферность	275,00
915	Кислотность	137,50
916	Масса, размеры	137,50
	10. Испытание кондитерских изделий (сахаристые и мучные)	
1000	Определение влаги	275,00
1001	Определение общего сахара	522,50
1002	Определение редуцирующих веществ	302,50
1003	Определение жира	412,50
1004	Определение общей золы	550,00
1005	Определение золы, нерастворимой в 10% HCI	825,00
1006	Кислотность	165,00
1007	Определение общей сернистой кислоты	440,00
1008	Щёлочность	165,00
1009	Определение составных частей	137,50
1010	Металломагнитные примеси	137,50
1011	Намокаемость, набухаемость	275,00
	11. Испытание меда	
1100	Массовая доля влаги	137,50
1101	Массовая доля редуцирующих веществ	357,50
1102	Массовая доля сахарозы	522,50
1103	Диастазное число	495,00
1104	Оксиметилфурфурол (количественный определение)	275,00
1105	Оксиметилфурфурол (качественная реакция)	137,50
1106	Механические примеси	82,50
1107	Признаки брожения	82,50
1108	Кислотность	165,00
1109	Олово	577,50

№	Наименование испытаний	Цена руб., без НДС*
1	2	4
	12. Испытание сахара	
1202	Массовая доля золы	550,00
1203	Массовая доля влаги	275,00
1204	Массовая доля ферропримесей	137,50
1205	Цветность	137,50
1206	Органолептические показатели (комплекс)	1100,00
	13. Испытание круп, муки и макаронных изделий	
1300	Определение массовой доли влаги и сухого вещества	275,00
1301	Заражённость вредителями, сорная примесь и пр. (1 показатель)	82,50
1302	Массовая доля золы	275,00
1303	Содержание металлопримесей	412,50
1304	Массовая доля сырой клейковины, качество	577,50
1305	Массовая доля сырого протеина	605,00
1306	Определение кислотности	165,00
1307	Массовая доля лома, мелочи	137,50
1308	Сухое вещество, перешедшее в варочную воду	550,00
1309	Крупность помола	275,00
1310	Содержание минеральной примеси	137,50
1311	Разваривaемость	137,50
	14. Испытание масложировой продукции	
1400	Холодный тест	1512,50
1401	Масличность	1100,00
1402	Температура вспышки	412,50
1404	Определение массовой доли влаги и летучих веществ	275,00
1405	Зола	825,00
1406	Массовая доля жира	275,00
1407	Кислотное число	275,00
1409	Перекисное число	330,00
1410	pH	165,00
1411	Цветное число	275,00
1412	Мыло (качественная реакция)	165,00
1413	Степень прозрачности	275,00
1414	Фосфоросодержащие вещества	605,00
1415	Стойкость эмульсии	275,00
1416	Определение хлорида натрия	330,00
1417	Массовая доля нежировых примесей	412,50
1418	Органолептические показатели (комплекс)	1100,00
1421	Неомыляемые вещества	412,50
	15. Испытание продукции консервной и овощесушильной промышленности	
1500	Определение составных частей	275,00
1501	Определение хлорида натрия	330,00
1502	Кислотность титруемая	165,00
1503	Массовая доля растворимых сухих веществ	330,00
1504	Массовая доля сухих веществ (высушиванием)	275,00
1505	Массовая доля сахаров	522,50
1506	pH	275,00
1507	Примеси растительного происхождения	82,50
1508	Посторонние примеси	82,50
1509	Минеральные примеси	330,00
1510	Массовая доля жира	495,00
1511	Массовая доля мякоти	165,00
1512	Массовая доля этилового спирта	412,50
1513	Относительная плотность	137,50
1514	Зола	275,00
1515	Формольное число	412,50
1516	Массовая доля летучих кислот	302,50
1517	Массовая доля сернистого ангидрида	330,00

№	Наименование испытаний	Цена руб., без НДС*
1	2	4
1518	Зараженность вредителями	82,50
1519	Металлопримеси	330,00
	16. Испытание напитков	
1600	Аскорбиновая кислота	880,00
1601	Экстрактивность	137,50
1602	Полнота налива	137,50
1603	Массовая доля сухих веществ	275,00
1604	Массовая доля сухих веществ в начальном сусле	137,50
1605	Массовая доля спирта	412,50
1606	Массовая доля сахара	522,50
1607	Титруемая кислотность	165,00
1608	Активная кислотность	165,00
1609	Цветность	110,00
1610	Стойкость	275,00
1611	Массовая доля двуокиси углерода	137,50
1612	Массовая доля лимонной кислоты	880,00
1613	Концентрация дрожжевых клеток	550,00
	17. Испытания продукции чайной и кофе	
1700	Массовая доля влаги	275,00
1701	Массовая доля золы	275,00
1702	Массовая доля золы, не растворимой в воде в 10% HCl	412,50
1703	Массовая доля экстрактивных веществ	302,50
1704	Массовая доля кофеина	962,50
1705	Массовая доля металлопримесей	137,50
1706	pH напитка	247,50
1708	Заражённость вредителями	412,50
1709	Массовая доля танина	962,50
1710	Кислотность	247,50
1711	Растворимость	137,50
	18. Испытание алкогольной продукции	
1800	Экстрактивность вина	550,00
1801	Экстрактивность пива	687,50
1802	Крепость (пикнометрическим методом)	412,5
1803	Крепость (ареометрическим методом)	165,00
1804	Щёлочность	137,50
1805	Массовая концентрация альдегидов	412,50
1806	Массовая концентрация сивушных масел	412,50
1807	Массовая концентрация эфиров	412,50
1808	Массовая концентрация метилового спирта	412,50
1809	Определение примесей в спиртах хроматографически	550,00
1810	Массовая концентрация сахаров	522,50
1811	Массовая концентрация летучих кислот	302,50
1812	Массовая концентрация сернистой кислоты	385,00
1813	Массовая концентрация титруемых кислот	220,00
1814	Проба на чистоту	165,00
1815	Проба на окисляемость	165,00
1816	Полнота налива	137,50
1817	Массовая доля двуокиси углерода	137,50
1818	Массовая концентрация свободных кислот	275,00
1819	Массовая доля лимонной кислоты	880,00
	19. Испытание пищевой продукции по показателям безопасности	
1900	Массовая доля сорбиновой, бензойной кислоты и их солей (ВЭЖХ) (1 компонент)	962,50
1901	Нитраты	880,00
1902	Нитриты	412,50
1903	Железо	412,50
1904	Олово	577,50

№	Наименование испытаний	Цена руб., без НДС*
1	2	4
1905	Мышьяк	577,50
1906	Ртуть	742,50
1907	Свинец	412,50
1908	Кадмий	412,50
1909	Цинк	412,50
1910	Медь	412,50
1911	Хром	412,50
1912	Микотоксины: М1, В1, ДОН, зеараленон (1 показатель)	1237,50
1913	Патулин	1237,50
1914	Т-2 токсин	1237,50
1915	Охратоксин	1237,50
1916	Гистамин	907,50
1917	Цезий	412,50
1918	Стронций	632,50
1919	Нитрозамины	1512,50
1920	Пестициды (1 показатель)	660,00
1921	Определение антибиотиков (1 показатель)	660,00
1922	Бенз(а)пирен	3162,50
	20. Испытание пищевой продукции по микробиологическим показателям	
2000	КМАФАнМ	233,75
2001	Плесени	151,25
2002	Дрожжи	151,25
2003	БГКП (колиформы)	233,75
2004	E.coli	233,75
2005	Патогенные, в том числе сальмонеллы	825,00
2006	S.aureus	247,50
2007	Proteus	233,75
2008	Сульфитредуцирующии клостридии	233,75
2009	Bacillus cereus	233,75
2010	Pseudomonas aeruginosa	233,75
2011	Промышленная стерильность	2200,00
2012	L.monocytogenes	825,00
2013	Мезофильные клостридии	178,75
2014	Молочно-кислые бактерии	151,25
2015	V. paragemoliticus	825,00
2016	Паразитарная чистота	1650,00
	21. Испытание продукции общественного питания	
2100	Калорийность	1375,00
2101	Массовая доля сухих веществ	275,00
2102	Массовая доля жира	495,00
2103	Массовая доля сахара	522,50
2104	Массовая доля начинки, составных частей	275,00
2105	Кислотность	165,00
2106	Щёлочность	165,00
2107	Свежесть мясных полуфабрикатов	275,00
2108	Массовая доля (крахмала, хлеба, риса)	605,00
2109	Массовая хлорида натрия	330,00
2110	Масса изделия	82,50
2111	Достаточность тепловой обработки	82,50
2112	Толщина тестовой оболочки	137,50
2113	pH	275,00
2114	Массовая доля белка	605,00
2115	Массовая концентрация сернистой кислоты	330,00
	22. Вода	
2200	Водородный показатель (pH)	137,50
2201	Жесткость общая	275,00
2202	Нефтепродукты (суммарно)	1237,50

№	Наименование испытаний	Цена руб., без НДС*
1	2	4
2203	Общая минерализация (сухой остаток)	330,00
2204	Окисляемость перманганатная	412,50
2205	Щелочность	137,50
2206	БПК(полное)	1237,50
2207	БПК5	770,00
2208	ХПК	467,50
2209	Взвешенные вещества	550,00
2210	Растворенный кислород	550,00
2211	АПАВ, НПАВ	893,75
2212	Запах, привкус, цветность, мутность	605,00
2213	Элементы методом атомной адсорбции (1 элемент) (железо, кадмий, марганец, медь, молибден, никель, свинец, цинк.)	412,50
2214	Элементы методом ISP (1 элемент) (железо, кадмий, кобальт, магний, марганец, медь, молибден, никель, хром, свинец, цинк, аллюминий, бериллий, барий, литий, бор, калий, кальций, мыщьяк, натрий, серебро, стронций, кремний.) 3-5 элементов из группы	550,00
2215	Элементы методом ISP (1 элемент) (железо, кадмий, кобальт, магний, марганец, медь, молибден, никель, хром, свинец, цинк, аллюминий, бериллий, барий, литий, бор, калий, кальций, мыщьяк, натрий, серебро, стронций,кремний.) 6 и более элементов из группы	495,00
2216	Элементы методом ISP (1 элемент) (железо, кадмий, кобальт, магний, марганец, медь, молибден, никель, хром, свинец, цинк, аллюминий, бериллий, барий, литий, бор, калий, кальций, мыщьяк, натрий, серебро, стронций, кремний.) единичное иследование	825,00
2217	Ртуть (Hg, суммарно)	825,00
2218	Селен (Se)	495,00
2219	Анионы методом капилярного электрофореза (нитрат, нитрит, сульфат, хлорид, фосфат, фторид) за группу	1375,00
2220	Аммиак и аммоний-ион	412,50
2221	Гидрокарбонат, карбонат, бикарбонат ион (1 показатель)	412,50
2222	Йодид-ион	742,50
2223	Нитраты (по NO_3)	412,50
2224	Нитриты (по NO_2)	412,50
2225	Сульфаты (SO_4^{2-})	412,50
2226	Сульфиды	495,00
2227	Фторид-ион	412,50
2228	Полифосфаты	412,50
2229	Фосфаты	412,50
2230	Хлориды (Cl^-)	412,50
2231	Хлороформ	550,00
2232	Галагенопроизводные углеводороды (группа)	2887,50
2233	Озон остаточный	412,50
2234	Сероводород	495,00
2235	Сурьма	495,00
2236	Хлор (остаточный свободный и остаточный связанный)	247,50
2237	Цианиды	550,00
2238	Бенз(а)пирен	2805,00
2239	Гамма-изомер ГХЦГ (линдан)	495,00
2240	Гексахлорбензол	412,50
2241	Гептахлор	412,50
2242	2.4 Д-дихлорфеноксиуксусная кислота (2.4-Д)	522,50
2243	ДДТ (сумма изомеров)	1155,00
2244	Фенолы летучие (суммарно)	1182,50
2245	Фенольный индекс	1182,50
2246	Формальдегид	357,50
2247	Удельная суммарная а-радиоактивность	1622,50

№	Наименование испытаний	Цена руб., без НДС*
1	2	4
2248	Удельная суммарная b-радиоактивность	1485,00
2249	Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 22°С и 37°С	137,50
2250	Общие колиформные бактерии	247,50
2251	Термотолерантные колиформные бактерии	247,50
2252	Споры сульфитредуцирующих клостридий	137,50
2253	Глюкозоположительные колиформные бактерии	247,50
2254	Число ОКБ	82,50
2255	Число ТТКБ	82,50
2256	Колифаги	247,50
2257	Цисты кишечных патогенных простейших, яйца гельминтов и жизнеспособные цисты простейших	1622,50
2258	Цисты лямблий	1622,50
2259	Возбудители кишечных инфекций	550,00
2260	Синегнойная палочка	233,75
2261	S.aureus	233,75
2262	Жиры	1595,00
2263	Электропроводность	137,50
2264	Токсичность на 1тест объект	1375,00
2265	Окраска (прозрачность)	137,50
2266	Сточные неочищеные- повышающий кофициент 1,3	
	23. Жидкости охлаждающие низкозамерзающие	
2300	Внешний вид	82,50
2301	Плотность	137,50
2302	Темература начала кристализации	742,50
2303	Фракционные данные	412,50
2304	Коррозионное воздействие на металлы (на 3-5 металла) (на 1 металл)	1650,00
2305	Коррозионное воздействие на металлы (на 1-2 металла) (на 1 металл)	2750,00
2306	Содержание метанола	550,00
2307	Спирты газохроматографическим методом (состав)	825,00
2309	Щелочность	275,00
2310	Водородный показатель (pH)	137,50
	24. Нефтепродукты	
2400	Водородный показатель (pH)	330,00
2401	Водорастворимые кислоты и щелочи	275,00
2402	Внешний вид	137,50
2403	Давление насыщенных паров	1017,50
2404	Зольность	1925,00
2405	Йодное число	495,00
2406	Индукционный период	3850,00
2407	Индекс вязкости	275,00
2408	Кинематическая вязкость при 20С	825,00
2409	Кинематическая вязкость при 40С, 100С (при каждой температуре)	962,50
2410	Коррозия медной пластинки	467,50
2411	Коксуемость	2200,00
2412	Массовая доля полициклических ароматических углеводородов	2200,00
2413	Массовая доля углеводородов	2420,00
2414	Массовая доля кислорода	1210,00
2415	Октановое число (исследовательский метод)	1595,00
2416	Октановое число (моторный метод)	5500,00
2417	Объемная доля оксигенатов	1320,00
2418	Объемная доля монометиланилина	2200,00
2419	Плотность	137,50
2420	Передельная температура фильтруемости	1237,50
2421	Фракционный состав	935,00
2422	Содержание воды	550,00
2423	Содержание воды по Карлу Фишеру	1100,00
2425	Содержание механических примесей	770,00

№	Наименование испытаний	Цена руб., без НДС*
1	2	4
2426	Содержание серы	1787,50
2427	Содержание свинца	1210,00
2428	Содержание железа	1210,00
2429	Содержание бензола	1210,00
2430	Содержание марганца	1375,00
2431	Сероводород в нефти	1540,00
2432	Смазывающая способность	3575,00
2433	Склонность к пеноообразованию	495,00
2434	Температура вспышки в закрытом тигле	412,50
2435	Температура вспышки в открытом тигле	687,50
2437	Температура застывания масел	1375,00
2438	Фактические смолы	577,50
2439	Температура помутнения	742,50
2440	Цетановое число	11000,00
2441	Хлористые соли	3300,00
	25. Почва	
2500	Пробоподготовка	412,50
2501	Элементы методом атомной адсорбции (1 элемент)	467,50
2502	Элементы методом ISP (1 элемент) 3-5 элементов из группы	605,00
2503	Элементы методом ISP (1 элемент) 6 и более элементов из группы	550,00
2504	Элементы методом ISP (1 элемент) единичное иследование	962,50
2505	Активность радионуклидов (Стронций)	1760,00
2506	Активность радионуклидов (Цезий)	1760,00
2507	ДДТ (сумма изомеров)	550,00
2508	ГХЦГ	550,00
2509	Бенз(а)пирен	3162,50
2510	Нефтепродукты	742,50
2511	Ртуть	852,50
2512	Азот аммонийный	330,00
2513	Индекс энтерококков	275,00
2514	Индекс лактозоположительных кишечных палочек	275,00
2515	Цисты лямблий	1622,50
2516	Яйца гельминтов	1622,50
2517	pH-водный раствор	137,50
2518	pH - солевой раствор (KCl)	137,50
2519	Массовая доля влаги	275,00
2520	Фторид-ион	660,00
2521	Патогеные микроорганизмы	687,50
	26. Воздух (1 точка)	
2600	Формальдегид	550,00
2601	Фенол	495,00
2602	Ацетальдегид	1210,00
2603	Аммиак	495,00
2604	Озон	687,50
2605	Ртуть	825,00
2606	Свинец	550,00
2607	Хлор	550,00
2608	Бенз(а)пирен	2750,00
2609	S.aureus	495,00
2610	Общее количество микроорганизмов(ОМЧ)	330,00
	27. Смывы с объектов окружающей среды, контроль холодильных камер	
2700	Смывы на БГКП	357,50
2701	Смывы на КМАФАнМ	137,50
2702	Смывы на сальмонеллы, листерии	825,00

№	Наименование испытаний	Цена руб., без НДС*
1	2	4
2703	Смывы на яйца гельминтов	412,50
2704	Исследование работы стерилизационной аппаратуры (биотесты)	825,00
2705	Контроль холодильных камер на плесени	907,50
2706	Исследование перевязочного материала и инструментария на стерильность (на 1 пробу)	687,50
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	
2800	Приём образцов, регистрация, выдача заданий, оформление протокола (1 образец)	275,00
2801	Отбор образцов (за 1 образец) воздух жилых помещений разовый	495,00
2802	Отбор образцов (за 1 образец) воздух жилых помещений суточный	2750,00
2803	Отбор проб промышленных выбросов	2750,00
2804	Отбор образцов (вода, пищевые продукты)(за 1 образец)	82,50
2805	Отбор образцов (вода сточная, почва, грунт) (за 1 образец)	550,00
2806	Транспортная услуга, маш/час	624,00
2807	Стоимость работ специалиста при выезде, чел/час	550,00
	Виды и размеры скидок	
	В зависимости от количества однотипных образцов (проб), поступивших одновременно от одного Заказчика и оформленных одной заявкой, при формировании стоимости проведения испытаний	
Понижающий коэффициент		
2808	Выполнение испытаний текстильных материалов (3-5 образцов)	20%
2809	Выполнение испытаний текстильных материалов (6-9 образцов)	30%
2810	Выполнение испытаний текстильных материалов (10 и более образцов)	40%
2811	Выполнение испытаний пищевой продукции, нефтепродуктов (более 10 образцов)	10%
2812	Повторное обращение за услугами в течении года	5%
2813	Обращение за услугами заказчиками от организаций, действующих по договору о совместной деятельности.	10%
Повышающие коэффициенты		
2814	Агенсткое вознаграждение при субподрядных работах	1,2
2815	Выписка дополнительного протокола	0,2
2816	Срочность оказания услуг (уменьшение срока в 2 раза)	1,5
2817	Срочность оказания услуг (уменьшение срока в 3 раза)	2
2818	Срочность оказания услуг (уменьшение срока в 4 раза)	2,5
2819	Испытания нестандартных образцов, повышающий коэффициент	1,2

*Справочно:
По контрактам со сроком действия от 12 месяцев и более предусматривается снижение цены до 10%.

Начальник испытательного центра Г.С. Бутенко

Начальник планово-экономического отдела Н.В. Максютина