**Приложение 1**

**ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ И ТРЕБОВАНИЯ**

Закупка оборудования для переработки сельхозпродукции производится инициативы «Создание и развитие Центра поддержки агро-эко-предпринимательства», в рамках реализации проекта «Поддержка экономического развития на местном уровне в Республике Беларусь», финансируемого Европейским Союзом и реализуемого Программой развития ООН.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование поставляемого товара и количество** | **Описание/ спецификация товара (согласно Запросу коммерческого предложения) и Общие требования к товару** | **Заявление о соответствии спецификации (согласно Запросу коммерческого предложения) и Общим требованиям к товару*****Соответствие / Несоответствие*** | **Описание/ спецификация товара (согласно коммерческому предложению) и сопутствующих услуг*****Укажите*** ***характеристики предлагаемого товара:*** |
| 1. **Сушилка электрическая** *(для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, лекарственных трав, пастилы, вяления мяса и рыбы)***,2 шт.**
 | **Модель, производитель, страна происхождения** |  | ***Укажите для предлагаемого товара******Модель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Производитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Страна происхождения: \_\_\_\_*** |
| **1. Техническая спецификация:** |
| 1.1. **Вместительность (количество поддонов, одновременно находящихся в сушке, шт.):** не менее 30 |  | *Подтвердите вместительность: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.2. **Материал изготовления:**Корпус – ABS пластик либо металл;поддоны - пищевой пластик;сетчатый лист, лист для пастилы – пищевой пластик (полипропилен) |  | *Укажите материал изготовления**корпус:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**поддоны:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**сетчатый лист:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**лист для пастилы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.3. **Напряжение:** 220 В, 50 Гц |  | *Укажите напряжение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.4. **Паспортная мощность:**не менее 1,0 кВт |  | *Укажите мощность: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.5. **Тип нагревательного элемента:** трубчатый электронагреватель (ТЭН) |  | *Укажите тип нагревательного элемента:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.6. **Тип управления:**электронно-механический в диапазоне от 35˚С до 60˚С |  | *Укажите тип и диапазон управления:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.7. **Безопасность:**встроенная термозащита |  | *Подтвердите наличие термозащиты:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.8. **Требования к комплектности:**.Каждая сушилка должна быть укомплектована:поддон – не менее 30 шт.полый поддон – не менее 25 шт.лист для пастилы – не менее 15 шт.сетчатый лист – не менее 30 шт.Обеспечена совместимость с предложенной моделью сушилки |  | *Укажите совместимость:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**комплектность:**количество поддонов:\_\_\_\_\_\_\_\_\_**полный поддон:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**лист для пастилы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**сетчатый лист:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2.Сушилка электрическая конвекционная** *(для сушки овощей и фруктов, лекарственных трав, вяления рыбы и мясных продуктов)***, 2 шт.** | **Модель, производитель, страна происхождения** |  | ***Укажите для предлагаемого товара******Модель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Производитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Страна происхождения: \_\_\_\_*** |
| **1. Техническая спецификация:** |
| 1.1. **Размер сушильной камеры:** Ширина (мм): не менее 820Глубина (мм): не менее 600Высота (мм): не более 1600 |  | *Укажите размеры сушильной камеры:**Ширина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Глубина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Высота:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.2. **Вес:** не более 180 кг (масса шкафа без загрузки) |  | *Укажите вес сушилки (масса шкафа без загрузки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.3. **Вместительность (количество сит, шт.):** не менее 12 шт.(размером не менее 600 мм х 600 мм х 35 мм) |  | *Подтвердите вместительность:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Укажите размер сита:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.4. **Вес исходного сырья/продукта на одно сито:**до 6 кг |  | *Укажите вес исходного сырья/продукта на одно сито:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.5. **Материал покрытия:*** внутренняя камера:

нержавеющая сталь;* наружная обшивка:

оцинкованный лист с полимерным покрытием |  | *Укажите материал покрытия:**внутренняя камера:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**наружная обшивка:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.6. **Напряжение:** 220 В, 50 Гц |  | *Укажите напряжение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.7. **Вид сушки:**конвекционная |  | *Подтвердите вилд сушки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.8. **Тип нагревательного элемента:** трубчатый электронагреватель (ТЭН) |  | *Укажите тип нагревательного элемента:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.9. **Количество ТЭНов:**не менее 2-х |  | *Укажите количество ТЭНов:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.10. **Мощность ТЭНов**:не менее 1,5 кВт |  | *Укажите мощность ТЭНов:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.11. **Расположение нагревательных элементов:**снизу |  | *Укажите расположение нагревательных элементов:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.12. **Мощность вентилятора:**не менее 0,1 кВт |  | *Укажите мощность вентилятора:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.13. **Тип управления:**механический, в диапазоне от 20˚С до 80˚С |  | *Укажите тип управления и диапазон регулируемой температуры:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.14. **Безопасность:**встроенная термозащита |  | *Подтвердите безопасность:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.15. **Режим работы:**непрерывный |  | *Укажите режим работы сушилки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3.Слайсер***(для нарезки зелени,овощей, фруктов)***, 1 шт.** | **Модель, производитель, страна происхождения** |  | ***Укажите для предлагаемого товара******Модель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Производитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Страна происхождения: \_\_\_\_*** |
| **1. Техническая спецификация:** |
| 1.1. **Размер:** длина (мм): не более 600ширина (мм): не более 500высота (мм): не более 700 |  | *Укажите размер слайсера:**длина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**ширина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Высота:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.2. **Вес:** не более 35 кг |  | *Укажите вес слайсера:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.3. **Материал изготовления:**нержавеющая сталь |  | *Укажите материал изготовления:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.4. **Тип установки:**настольный |  | *Подтвердите тип установки:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.5. **Тип управления:**электронно-механический |  | *Укажите тип управления:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.6. **Подающий ленточный транспортер:**имеется |  | *Подтвердите наличие подающего ленточного транспортера:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.7. **Размер ленточного транспортера:**длина (мм): не менее 400ширина (мм): не менее 80 |  | *Укажите размер ленточного транспортера:**длина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**ширина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.8. **Скорость ленты транспортера:**от 0 до 10 м/мин |  | *Укажите скорость движения ленты транспортера:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.9. **Режущий блок:** не менее 3 ножей |  | *Укажите количество ножей режущего блока:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.10. **Скорость вращения ножей режущего блока:** от 0 до 300 об/мин |  | *Укажите скорость вращения ножей режущего блока: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.11. **Производительность:**не менее 90 кг/час |  | *Укажите производительность:\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.12. **Напряжение:** 220 В, 50 Гц |  | *Укажите напряжение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.13. **Номинальная мощность**:не менее 0,25 кВт |  | *Укажите номинальную мощность: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.14. **Безопасность:**встроенная термозащита |  | *Подтвердите безопасность: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **4.Машинка для резки** *(для нарезки фруктов и овощей на кусочки различных размеров)***, 1 шт.** | **Модель, производитель, страна происхождения** |  | ***Укажите для предлагаемого товара******Модель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Производитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Страна происхождения: \_\_\_\_*** |
| **1. Техническая спецификация:** |
| 1.1. **Размер:** длина (мм): не более 500ширина (мм): не более 300высота (мм): не более 550 |  | *Укажите размер:**Длина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ширина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Высота:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.2. **Вес:** не более 25 кг |  | *Укажите вес:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.3. **Материал изготовления:**корпус – нержавеющая сталь;бункер – нержавеющая сталь |  | *Укажите материал изготовления корпуса \_\_\_\_\_\_, бункера \_\_\_\_\_\_\_\_\_:* |
| 1.4. **Тип установки:**настольный |  | *Подтвердите тип установки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.5. **Тип управления:**электронно-механический |  | *Укажите тип управления:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.6. **Максимальная производительность:**до 450 кг/час |  | *Укажите производительность:\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.7. **Исполнение бункера:**бункер съемный |  | *Подтвердите съемное исполнение бункера:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.8. **Напряжение:** 220 В, 50 Гц |  | *Укажите напряжение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.9. **Номинальная мощность**:не менее 0,5 кВт |  | *Укажите номинальную мощность:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.10. **Безопасность:**встроенная термозащита |  | *Подтвердите наличие термозащиты:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.11. **Дополнительные требования:**В комплекте с машинкой должны идти не менее 5 режущих дисков:нарезка не более 4 и 9 мм;соломка не более 9 мм;терка не более 3 мм;кубики не более 10х10 мм |  | *Укажите комплектность машинки для резки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **5.Весы электронные** *(весы порционные, фасовочные***), 1 шт.** | **Модель, производитель, страна происхождения** |  | ***Укажите для предлагаемого товара******Модель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Производитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Страна происхождения: \_\_\_\_*** |
| **1. Техническая спецификация:** |
| 1.1. **Размер:** ширина (мм): не более 400глубина (мм): не более 400высота (мм): не более 200 |  | *Укажите размер:**Ширина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Глубина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Высота:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.2. **Размеры платформы:**ширина (мм): не менее 300глубина (мм): не менее 200 |  | *Укажите размер платформы:**Ширина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Глубина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.3. **Вес:** не более 5 кг |  | *Укажите вес:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.4. **Материал платформы:**нержавеющая сталь |  | *Укажите материал платформы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.5. **Тип установки:**настольный |  | *Подтвердите тип установки:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.6. **Наименьший предел взвешивания, гр**:до 100 гр. включительно |  | *Укажите наименьший предел взвешивания, гр.:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.7. **Наибольший предел взвешивания, кг:**от 6 |  | *Укажите наибольший предел взвешивания, кг.: \_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.8. **Дискретность, гр**:не более 5 |  | *Укажите дискретность, гр.:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.9. **Класс точности:**не менее III |  | *Укажите класс точности:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.10. **Дисплей:**жидкокристаллический со светодиодной подсветкой  |  | *Подтвердите характеристики дисплея:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.11. **Клавиатура:**мембранная, влагостойкая |  | *Подтвердите характеристики клавиатуры:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.12. **Питание:**от сети: 220 В, 50 Гцот аккумуляторных батарей |  | *Подтвердите возможности питания от сети: \_\_\_\_\_, от батарей: \_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.13. **Потребляемая мощность:**не более 12 Вт |  | *Укажите потребляемую мощность:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.14. **Диапазон рабочих температур**:от -10°C до +40°C |  | *Укажите диапазон рабочих температур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.15. **Дополнительные требования:**весы порционные (фасовочные) должны иметь:пылевлагозащитный кожух;счетный режим;функцию компаратора (Hi-Ok-Lo);функцию «чистый /полный вес (Net/Gross)»;функцию автоматической установки нуля при включении;функцию вычитания массы тары до 100% от максимальной нагрузки;возможность установки дублирующего дисплея на обратной стороне весов;возможность установки интерфейса RS-232 |  | *Подтвердите соответствие предъявляемым дополнительным требованиям:**наличие пылевлагозащитного кожуха: \_\_\_**наличие счетного режима: \_\_\_**наличие функции компаратора: \_\_\_\_\_\_\_**наличие функции «чистый /полный вес (Net/Gross)»: \_\_\_\_**наличие функции автоматической установки нуля при включении: \_\_\_\_;**наличие функции вычитания массы тары до 100% от максимальной нагрузки: \_\_\_;**возможность установки дублирующего дисплея на обратной стороне весов;**возможность установки интерфейса RS-232: \_\_\_\_* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **6.Весы электронные** *(весы товарные)***, 1 шт.** | **Модель, производитель, страна происхождения** |  | ***Укажите для предлагаемого товара******Модель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Производитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Страна происхождения: \_\_\_\_*** |
| **1. Техническая спецификация:** |
| 1.1. **Размеры платформы:**ширина (мм): не менее 400глубина (мм): не менее 500 |  | *Укажите размер платформы:**Шириан:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Глубина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.2. **Вес:** не более 16 кг |  | *Укажите вес:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.3. **Материал платформы:**нержавеющая сталь |  | *Укажите материал платформы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.4. **Тип установки:**напольный |  | *Подтвердите тип установки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.5. **Наименьший предел взвешивания, гр**:до 200 гр. включительно |  | *Укажите наименьший предел взвешивания, гр.:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.6. **Наибольший предел взвешивания, кг:**от 100 |  | *Укажите наибольший предел взвешивания гр.:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.7. **Дискретность, гр**:не более 10 |  | *Укажите дискретность, гр.:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.8. **Класс точности:**не менее III |  | *Укажите класс точности:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.9. **Дисплей:**жидкокристаллический со светодиодной подсветкой  |  | *Подтвердите характеристики дисплея:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.11. **Клавиатура:**мембранная, влагостойкая |  | *Подтвердите характеристики клавиатуры:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.12. **Питание:**от сети: 220 В, 50 Гцот аккумуляторных батарей |  | *Подтвердите возможности питания от сети: \_\_\_\_\_, от батарей: \_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.13. **Потребляемая мощность:**не более 12 Вт |  | *Укажите потребляемую мощность:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.14. **Диапазон рабочих температур**:от -10°C до +40°C |  | *Укажите диапазон рабочих температур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.15. **Дополнительные требования:**весы товарные должны иметь:продолжительность работы от аккумулятора до 120 часов;счетный режим;функцию компаратора (Hi-Ok-Lo);функцию «чистый /полный вес (Net/Gross)»;функцию автоматической установки нуля при включении;функцию вычитания массы тары до 100% от максимальной нагрузки;возможность установки интерфейса RS-232 |  | *Подтвердите соответствие предъявляемым дополнительным требованиям:**продолжительность работы от аккумулятор до \_\_\_ ч;**наличие счетного режима: \_\_\_**наличие функции компаратора: \_\_\_**наличие функции «чистый /полный вес (Net/Gross)»: \_\_\_\_**наличие функции автоматической установки нуля при включении: \_\_\_\_;**наличие функции вычитания массы тары до 100% от максимальной нагрузки: \_\_\_;**возможность установки интерфейса RS-232: \_\_\_\_* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **7.Запайщик пакетов (ручной), 1 шт.** | **Модель, производитель, страна происхождения** |  | ***Укажите для предлагаемого товара******Модель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Производитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Страна происхождения: \_\_\_\_*** |
| **1. Техническая спецификация:** |
| 1.1. **Тип установки:**настольный |  | *Подтвердите тип установки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.2. **Тип управления:**ручной |  | *Подтвердите тип управления:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.3. **Вес:** не более 6 кг |  | *Укажите вес:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.4. **Материал корпуса:**металл |  | *Укажите материал корпуса:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.5**. Время запайки**:от 0,3 сек до 2,5 сек |  | *Укажите время запайки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.6. **Толщина свариваемого материала**: до 0,2 мм |  | *Укажите толщину свариваемого материала:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.7. **Длина сварного шва:**не менее 400 мм |  | *Укажите длину сварного шва:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.8. **Ширина сварного шва**:не менее 2 мм |  | *Укажите ширину сварного шва:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.9. **Напряжение:**220 В, 50 Гц |  | *Укажите напряжение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.10. **Потребляемая мощность**:не более 1,5 кВт |  | *Укажите потребляемую мощность:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.11. **Дополнительные требования:**запайщик должен иметь возможность:запайки мешков и пакетов из полиэтиленовой и полипропиленовой пленки;изготовления пакетов из рукава пленки |  | *Подтвердите соответствие предъявляемым дополнительным требованиям:**запайщик имеет возможность:**запайки мешков и пакетов из полиэтиленовой и полипропиленовой пленки: \_\_\_;**изготовления пакетов из рукава пленки: \_\_\_\_* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **8. Запайщик пакетов (ножной), 1 шт.** | **Модель, производитель, страна происхождения** |  | ***Укажите для предлагаемого товара******Модель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Производитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Страна происхождения: \_\_\_\_*** |
| **1. Техническая спецификация:** |
| 1.1. **Тип установки:**напольный |  | *Подтвердите тип установки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.2. **Тип управления:**ножной, с механической педалью |  | *Подтвердите тип управления:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.3. **Вес:** не более 16 кг |  | *Укажите вес:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.4. **Материал корпуса:**металл |  | *Укажите материал корпуса:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.5**. Время запайки**:не более 7 сек |  | *Укажите время запайки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.6. **Толщина свариваемого материала**: до 0,6 мм |  | *Укажите толщину свариваемого материала:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.7. **Длина сварного шва:**не менее 450 мм |  | *Укажите длину сварного шва:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.8. **Ширина сварного шва**:не менее 4 мм |  | *Укажите ширину сварного шва:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.9. **Напряжение:**220 В, 50 Гц |  | *Укажите напряжение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.10. **Потребляемая мощность**:не более 2,8 кВт |  | *Укажите потребляемую мощность:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.11. **Дополнительные требования:**запайщик должен иметь:возможность запайки полиэтиленовой, полипропиленовой и поливинилхлоридной пленки; не менее 5 уровней регулировки времени нагрева |  | *Подтвердите соответствие дополнительным требованиям:**запайщик имеет возможность запайки полиэтиленовой, полипропиленовой и поливинилхлоридной пленки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;* *имеет не менее 5 уровней регулировки времени нагрева \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **9.Соковыжималка шнековая, 1 шт.** | **Модель, производитель, страна происхождения** |  | ***Укажите для предлагаемого товара******Модель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Производитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Страна происхождения: \_\_\_\_*** |
| **1. Техническая спецификация:** |
| 1.1. **Размер:** длина (мм): не более 600ширина (мм): не более 500высота (мм): не более 700 |  | *Укажите размер:**Ширина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Глубина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Высота:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.2. **Вес (без загрузки):** не более 30 кг |  | *Укажите вес:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.3. **Производительность (для яблок):**не менее 80 кг/час |  | *Укажите производительность:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Принцип работы:**

шнековый |  | *Укажите принцип работы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Оснащение**:

регулятор мякоти, функция реверса |  | *Подтвердите оснащение:**Регулятор мякоти: \_\_\_\_**Функция реверса: \_\_\_\_\_* |
| 1.6. **Напряжение:** 220 В, 50 Гц |  | *Укажите напряжение:* |
| 1.7. **Номинальная мощность**:не менее 1,00 кВт |  | *Укажите номинальную мощность:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.8. **Безопасность:**встроенная термозащита |  | *Подтвердите безопасность:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.9. **Диапазон рабочих температур:**от 0°С до +40°С |  | *Подтвердите диапазон рабочих температур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.11. **Дополнительные требования:**соковыжималка шнековая поставляется в комплекте с не менее, чем двумя ситами (с крупным и мелким размером ячейки);толкателем.Соковыжималка должна иметь возможность:получения сока из помидоров, ягод;переработки картофеля на крахмал способом прессования. |  | *Подтвердите соответствие дополнительным требованиям:**соковыжималка шнековая поставляется в комплекте с не менее, чем двумя ситами (с крупным и мелким размером ячейки) \_\_\_\_;**толкателем \_\_\_\_.**Соковыжималка имеет возможность:**получения сока из помидоров, ягод (да/нет): \_\_\_;**переработки картофеля на крахмал способом прессования (да/нет): \_\_\_.* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **10.Измельчитель** *(для измельчения орехов, сыра, яиц, салата, мяса и других продуктов)***, 1 шт.** | **Модель, производитель, страна происхождения** |  | ***Укажите для предлагаемого товара******Модель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Производитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Страна происхождения: \_\_\_\_*** |
| **1. Техническая спецификация:** |
| 1.1. **Размер:** длина (мм): не более 400;ширина (мм): не более 350;высота (мм): не более 350 |  | *Укажите размер:**Ширина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Глубина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Высота:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.2. **Вес:** не более 15 кг |  | *Укажите вес:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.3. **Тип установки**:настольный |  | *Укажите тип установки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Тип управления:**

электронно-механический |  | *Укажите тип управления:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Материал изготовления**:

корпус – нержавеющая сталь;чаша – нержавеющая сталь |  | *Укажите материал изготовления:**корпус \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;**чаша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Чаша:**

съемная |  | *Подтвердите съемную конструкцию чаши (да/нет): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Объем чаши:**

не менее 3 л |  | *Укажите объем чаши:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Напряжение:**

220 В, 50 Гц |  | *Укажите напряжение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Номинальная мощность:**

не менее 0,3 кВт |  | *Укажите номинальную мощность:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.10 **Скорость вращения ножа:**от 1500 до 2800 об/мин |  | *Укажите скорость вращения ножа: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.11. **Безопасность:**встроенная термозащита;система автоматического торможения при снятии чаши |  | *Подтвердите безопасность:**встроенная термозащита (да/нет): \_\_\_**система автоматичсекого торможения при снятии чаши (да/нет): \_\_\_* |
| 1.12. **Требования к комплектности:**измельчитель должен поставляться в комплекте с:нож с двумя лезвиями - 1 шт.;насадка (нож) для замешивания теста - 1 шт.;насадка (нож) для эмульсий - 1 шт.;зубчатый нож - 1 шт.;насадка (нож) для песто [- 1 шт.](https://gastrobiznes.by/p55974238-kutter-sirman.html);точильный камень для заточки ножей - 1 шт. |  | *Подтвердите комплектность измельчителя:**нож с двумя лезвиями \_\_\_;**насадка (нож) для замешивания теста \_\_\_\_\_;**насадка (нож) для эмульсий \_\_\_\_\_\_\_\_;**зубчатый нож \_\_\_\_\_\_;**насадка (нож) для песто \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;**точильный камень для заточки ножей \_\_\_\_\_\_\_ .* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **11. Аппарат упаковочный вакуумный, 1 шт.** | **Модель, производитель, страна происхождения** |  | ***Укажите для предлагаемого товара******Модель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Производитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******Страна происхождения: \_\_\_\_*** |
| **1. Техническая спецификация:** |
| * 1. **Размер:**

ширина (мм): не более 600глубина (мм): не более 700высота (мм): не более 500 |  | *Укажите размер:**Ширина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Глубина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Высота:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.2. **Вес:** не менее 45 кг |  | *Укажите вес:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Материал корпуса**:

нержавеющая сталь |  | *Укажите материал изготовления корпуса:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| 1.4. **Тип установки**:настольный |  | *Укажите тип установки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Мощность вакуумного насоса, м³/ч:**

не менее 20 |  | *Укажите мощность вакуумного насоса:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Возможность контроля уровня вакуума:**

обеспечена |  | *Подтвердите возможность контроля уровня вакуума:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Длина сварочной планки:**

не менее 410 мм |  | *Укажите длину сварочной планки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Внутренний размер камеры:**

ширина (мм): не менее 430глубина (мм): не менее 430высота (мм): не менее 170 |  | *Укажите внутренний размер камеры:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ширина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Глубина:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Высота:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Функция газонаполнения**:

имеется |  | *Подтвердите наличие функции газонаполнения камеры:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Уровень вакуума (%):**

не менее 99,9 |  | *Укажите уровень вакуума:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Количество программ вакуумирования:**

не менее 10 |  | *Укажите количество программ вакуумирования:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Напряжение:**

220 В, 50 Гц |  | *Укажите напряжение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Номинальная мощность:**

не менее 0,7 кВт |  | *Укажите номинальную мощность:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Безопасность:**

встроенная термозащита;возможность экстренной остановки |  | *Подтвердите соответствие:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| * 1. **Дополнительные требования:**

аппарат упаковочный, вакуумный должен быть укомплектован вставками для уменьшения объема камеры; иметь возможность осуществления вакуумной упаковки продуктов питания, жидкости, готовых блюд и непищевых товаров |  | *Подтвердите соответствие:**аппарат упаковочный вакуумный укомплектован вставками для уменьшения объема камеры (да/нет): \_\_\_;**имеет возможность осуществления вакуумной упаковки продуктов питания, жидкости, готовых блюд и непищевых товаров (да/нет): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |

*[Имя и подпись уполномоченного лица]*

*[Должность]*

*[Дата]*