उद्यानिकी महाविद्यालय

(श्री कर्ण नरेन्द्र कृषि विश्वविद्यालय)

दुर्गापुरा, जयपुर–302018

क्रमांकः एफ. ( )श्रीकनकृविवि / उद्या. महा. / भण्डार / 2025 / 773 **दिनांकः** 25/9/2026

खुली निविदा सूचना

उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा, जयपुर द्वारा NMPB Project में PHM Component के अंतर्गत Value Addition के लिए उपकरण क्रय करने हेतु इच्छुक पंजीकृत फर्मों / विनिर्माताओ / अधिकृत आपूर्तिकर्ताओं से निर्धारित प्रपत्र में दिनांक 05.10.2026 को दोपहर 12.00 बजे तक सीलबन्द निविदाएं द्वि–पद्धति (तकनीकी एवं वित्तीय) आमंत्रित की जाती है। निविदा प्रपत्र एवं निविदा की सभी शर्तें कार्यालय दिवस में निविदा शुल्क रूपये 500 / – Dean, College of Horticulture, Durgapura, Jaipur के पक्ष में बैंक ड्राफट, बैंकर चैक या नगद राशि का भुगतान कर दिनांक 05.10.2026 को प्रातः 10.30 बजे तक प्राप्त किये जा सकते हैं तथा भरे हुये निविदा फार्म दोपहर 12.00 बजे तक जमा कराने होंगे अथवा www.sknau.ac.in एवं sppp.rajasthan.gov.in से डाउनलोड कर सकते हैं एवं निर्धारित निविदा शुल्क निविदा के साथ जमा कराया जा सकता है। प्राप्त निविदा उसी दिन दोपहर 01.30 बजे उपस्थित निविदाताओं के समक्ष अधिष्ठाता, उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा, जयपुर द्वारा गठित कमेटी द्वारा खोली जावेगी, निविदा को सम्पूर्ण अथवा किसी भाग को बिना किसी कारण बताए निरस्त करने का अधिकार अधोहस्ताक्षरकर्ता को होगा।

क्र.सं.	समग्री / कार्य विवरण	अनुमानित राशि (रू.)	2 प्रतिशत बोली प्रतिभूति राशि (रू.)
1.	NMPB Project में PHM Component के अंतर्गत Value Addition के लिए उपकरण क्रय करने हेतु	₹ 5.85 लाख	₹ 11700/-

25.9.2026
अधिष्ठाता

प्रतिलिपि सूचनार्थ एवं आवश्यक कार्यवाही हेतु प्रेषित हैः–

1. श्रीमान वित्त नियंत्रक, श्री कर्ण नरेन्द्र कृषि विश्वविद्यालय, जोबनेर को भिजवा कर निवेदन है कि आप अथवा आपका प्रतिनिधी निविदा खुलने की दिनांक को महाविद्यालय में उपस्थित होने का श्रम करावें।
2. श्रीमान प्रभारी, सिमका, श्री कर्ण नरेन्द्र कृषि विश्वविद्यालय, जोबनेर को प्रेषित कर लेख है कि इस खुली निविदा को विश्वविद्यालय की वेबसाईट www.sknau.ac.in पर अपलोड करवाना सुनिश्चित कराऐं।
3. प्रभारी, SPPP, उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा, जयपुर को SPPP/SHPP, पर अपलोड करने बाबत।
4. संयोजक / सदस्य, निविदा समिति, उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा, जयपुर
5. आहरण एवं वितरण अधिकारी / प्रभारी लेखा शाखा, उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा, जयपुर
6. कैशियर / लेखा शाखा, उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा, जयपुर।
7. नोटिस बोर्ड, उद्यानिकी महाविद्यालय / रारी, दुर्गापुरा, जयपुर / श्री कर्ण नरेन्द्र कृषि विश्वविद्यालय, जोबनेर।
8. रक्षित पत्रावली।

25.9.2026
अधिष्ठाता

उद्यानिकी महाविद्यालय

(श्री कर्ण नरेन्द्र कृषि विश्वविद्यालय, जोबनेर)

दुर्गापुरा, जयपुर

निविदा प्रपत्र – 1 (दिशा–निर्देश)

उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा, जयपुर द्वारा NMPB Project में PHM Component के अंतर्गत Value Addition के लिए उपकरण क्रय करने हेतु निविदा।

क्र.सं.	निविदा विवरण
1	कार्य विवरणः– उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा, जयपुर द्वारा NMPB Project में PHM Component के अंतर्गत Value Addition के लिए उपकरण क्रय करने हेतु निविदा के अनुसार।
2	अनुमानित लागतः रू. ₹ 5.85 लाख/–
3	बजट मदः– 7-t 205 (NMPB) उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा, जयपुर
4	निविदा संदर्भ :– उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा, जयपुर में NMPB Project में PHM Component के अंतर्गत Value Addition के लिए उपकरण क्रय करने हेतु निविदा।
5	निविदा प्रपत्र :– एक
6	निविदा प्राप्त करने का समय :–कार्यालय कार्य दिवस में सुबह 10.00 बजे सायं 05:00 बजे तक
7	निविदा प्राप्त करने की अन्तिम तिथि व समय :–दिनांक 05.10.2026 को सुबह 10.30 बजे
8	निविदा जमा कराने की अन्तिम तिथिः–दिनांक 05.10.2026 को प्रातः 12.00 बजे तक
9	निविदा खोलने की तिथिः–दिनांक :– 05.10.2026 को दोपहर 01:30 बजे
10	निविदा खोलने का स्थानः– उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा, जयपुर
11	पत्र व्यवहार हेतु पता :– अधिष्ठाता, उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा, जयपुर
12	तकनीकी निविदा प्रपत्र–अ, ब, स द,य, र,ल, व, जी.एस.टी., पेनकार्ड एवं परिशिष्ट संख्या–1 एवं अन्य आवश्यक प्रमाण पत्र एवं निविदा दस्तावेज लिफाफा नं. –1, तकनीकी निविदा में देनी है।
13	दरें परिशिष्ट–2 में दर्शाई गई तालिका में लिफाफा नं. 2 वित्तीय निविदा में देनी है।

हस्ताक्षर निविदादाता मय मोहर एवं दिनांक

उद्यानिकी महाविद्यालय दुर्गापुरा, जयपुर

प्रपत्र – अ

(लिफाफा नं. 1 में रखे)

तकनीकी निविदा

उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा, जयपुर द्वारा NMPB Project में PHM Component के अंतर्गत Value Addition के लिए उपकरण क्रय करने हेतु

<u>निविदा प्रपत्र</u>

1. ....के लिए निविदा (सामग्री का नाम जिसके लिए निविदा प्रस्तुत की है)
2. निविदा प्रस्तुत करनें वाली फर्म का नाम व पता..
3. नाम व पता जिसको निविदा प्रस्तुत की गयी है: अधिष्ठाता, उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा, जयपुर
4. सन्दर्भ : ....
5. हम निविदा सूचना संख्या.......................दिनांक...................... की सभी एवं आरटीपीपी अधिनियम, 2012 एवं नियम 2013 के नियम/शर्तों से सहमत है एवं साथ ही निविदा प्रपत्र के साथ संलग्न सीट की सभी शर्तें मंजूर है, हमारी स्वीकृति के लिए सभी पृष्ठों पर हमनें हस्ताक्षर कर दिये है।
6. निविदा प्रपत्र शुल्क की राशि 500/– डिमाण्ड ड्राफ्ट/बैकंर चैक संख्या .... दिनांक .... Dean, College of Horticulture, Durgapura, Jaipur के पक्ष में संलग्न है या कार्यालय में जमा करा दिया है।
7. बोली धरोहर राशि (अनुमानित लागत की 2 प्रतिशत) 11700/– डिमाण्ड ड्राफ्ट/बैकंर चैक संख्या .... दिनांक .... Dean, College of Horticulture, Durgapura, Jaipur के पक्ष में संलग्न है।
8. प्रपत्र– ब, स, द, य, र, ल, व संलग्न है।
9. जी.एस.टी. नं. एवं चुकता प्रमाण पत्र, आयकर चुकता प्रमाण पत्र, पंजीकरण प्रमाण पत्र (संबंधित विभाग का) विनिर्माता/अधिकृत विक्रेता आदि प्रमाण पत्र एवं पैन नम्बर की छाया प्रति संलग्न है।
10. शर्तो पर सहमति हेतु हस्ताक्षर मय सील अंकित कर दिये गये हैं।
11. समस्त दस्तावेज तकनीकी बिड (लिफाफा नं. 1) में संलग्न है तथा वित्तीय बिड लिफाफा नं. 2 में संलग्न है और दोनों लिफाफे एक सीलबन्द लिफाफे में बन्द है।

हस्ताक्षर निविदादाता मय मोहर एवं दिनांक

TECHNICAL SPECIFICATION SHEET
Food Processing / Laboratory Equipment

ITEM 1 - INFRARED MOISTURE METER :
Tender Specification: *Capacity: 100-120 g; Readability: 0.001 g; Sensor: Load cell*

1. **Product:** Infrared Moisture Analyzer / Moisture Meter, single pan top-loading, benchtop type, of latest manufacture
2. **Principle of Operation:** Thermogravimetric method - loss on drying by infrared halogen heating with simultaneous and continuous gravimetric measurement
3. **Weighing Capacity:** Minimum 110 g and not exceeding 120 g
4. **Weighing Readability:** 0.001 g (1 mg) or better
5. **Weighing Sensor:** Precision Load Cell type sensor. Electromagnetic force restoration type shall be preferred
6. **Weighing Linearity:** Within ± 0.002 g over the full weighing range
7. **Moisture Content Range:** 0.001 % to 100 %, covering both moisture and solid content determination
8. **Moisture Readability:** 0.01 % or better
9. **Repeatability (Std. Dev.):** Not exceeding ± 0.10 % for 2 g sample; ± 0.04 % for 5 g sample; ± 0.02 % for 10 g sample
10. **Heating Source:** Infrared halogen / quartz lamp heater of minimum 400 W rating, with polished reflector assembly ensuring uniform irradiation over the entire sample pan area
11. **Drying Temperature Range:** Ambient +5 °C to 200 °C, settable in 1 °C increments over the entire range
12. **Temperature Accuracy:** Within ± 1 °C of set value, maintained by PT-100 / equivalent feedback sensor
13. **Temperature Control:** Microprocessor based PID temperature control with closed-loop feedback sensor and auto-tune facility
14. **Temperature Calibration:** Provision for two-point temperature calibration / correction using a certified external temperature calibration kit
15. **Drying Programs:** Minimum four (4) drying profiles - Standard, Rapid, Step (ramp) and timed drying. Minimum ten

(10) user-storable and password-protectable programs

16. **Switch-off Criteria:** Automatic (weight stabilization based), Time controlled and Manual switch-off, all three to be provided as standard
17. **Result Display Modes:** % Moisture, % Solid (dry weight), % Regain (moisture regain), ATRO / ratio and residual weight in grams
18. **Display:** colour LCD / LED digital display of minimum 5 inch touch screen, simultaneously indicating weight, temperature, elapsed drying time and running result, with live drying curve plotted on screen
19. **Data Memory:** Internal memory for storage of not less than 100 test results with date and time stamp, retrievable and printable
20. **User Management:** Minimum five (5) password-protected user levels with administrator access and GLP / GMP compliant report generation
21. **Sample Pan:** minimum 496 mm
22. **Calibration:** External calibration with certified standard weight. Instrument to be supplied with a NABL traceable calibration certificate (single point calibration)
23. **Data Interface:** RS-232C and USB output, both to be provided as standard, for connection to PC or printer. Data export to Excel / PDF through supplied software
24. **Software:** Manufacturer's data acquisition and reporting software to be supplied along with the instrument at no extra cost
25. **Housing:** Rugged ABS / die-cast metal housing with heat resistant drying chamber, hinged lid and sealed front panel. Levelling feet with spirit level indicator
26. **Safety:** Over-temperature protection, lid interlock and automatic self-test at power-up
27. **Power Supply:** 220-240 V AC, 50 Hz, single phase, suitable for Indian mains supply
28. **Certification: Certification:** Manufacturer/product should be ISO 13485:2016, ISO 9001:2015, CE and compliant with IEC 60601-2-18:2009, IEC 61010-1:2010 certified/standards
29. **Standard Accessories:** Sample pans (10 Nos.), pan handler, pan support, glass fibre filters, dust cover, power cord, USB cable, software, user manual and test / calibration certificate
30. **Warranty:** 24 months comprehensive warranty against manufacturing defects from the date of successful installation and commissioning

ITEM 2 - VACUUM DRYER:

Tender Specification: *Temperature range: 5-200 °C; Microprocessor Based Semi-Automatic Digital Temperature Indicator-Cum-Controller With LED Display & Digital Timer*

1. **Product:** Vacuum Dryer (Vacuum Drying Oven), rectangular, double-walled, microprocessor controlled, of latest manufacture
2. **Application:** Low temperature drying of heat-sensitive, hygroscopic, oxidisable and difficult-to-dry samples under reduced pressure
3. **Temperature Range:** 5 °C to 200 °C (ambient +5 °C to 200 °C) over the entire chamber volume
4. **Temperature Accuracy:** Within ± 1 °C at set point
5. **Temperature Uniformity:** Within ± 2 °C throughout the working chamber, to be demonstrated at the time of installation
6. **Temperature Sensor:** PT-100 RTD sensor for accurate and stable temperature sensing
7. **Temperature Controller:** Microprocessor based semi-automatic Digital Temperature Indicator-cum-Controller with PID auto-tune control and bright LED digital display showing Set Value (SV) and Process Value (PV) simultaneously
8. **Digital Timer:** Inbuilt digital timer with process end buzzer, settable from 1 minute to 99 hours 59 minutes
9. **Inner Chamber:** Stainless Steel SS 304 of minimum 1.5 mm thickness, seamless / argon-arc welded construction with rounded corners and mirror / matt finish for easy cleaning
10. **Outer Body:** Mild Steel of minimum 1.2 mm thickness, duly pre-treated, phosphated and finished in epoxy powder coating (SS 304 outer body available as option)
11. **Chamber Size:** Minimum 300 mm (W) x 300 mm (D) x 300 mm (H), not less than 27 litres usable volume
12. **Door:** Single hinged door with toughened tempered glass observation window in stainless steel frame, high-temperature wire-reinforced silicone gasket and positive multi-point locking arrangement capable of sustaining full vacuum
13. **Heating Arrangement:** Air-jacketed heating on all four sides through nichrome heating elements housed in ceramic insulators, ensuring uniform heat distribution without direct contact with the sample
14. **Insulation:** High density mineral / glass wool insulation of minimum 50 mm thickness between inner chamber and outer body to minimise heat loss and maintain outer surface at safe touch temperature
15. **Vacuum Level:** Capable of attaining and holding vacuum up to 760 mm of Hg (approximately -0.1 MPa / 0.098 MPa) with the supplied vacuum pump
16. **Vacuum Retention:** Chamber shall hold the set vacuum with negligible leakage, to be demonstrated at the time of installation
17. **Vacuum Gauge:** Panel-mounted vacuum gauge of minimum 63 mm dial for continuous indication of chamber vacuum
18. **Valves:** Separate SS 316 needle-type vacuum control valve and air release / venting valve provided on the front panel. Additional inert gas (nitrogen / argon) purging port with needle valve to be provided
19. **Shelves:** Two (2) Nos. removable stainless steel SS 304 perforated shelves, adjustable at not less than three (3) height positions, with shelf supports
20. **Safety Features:** Independent over-temperature safety thermostat cut-out operating independently of the main controller, mains ON/OFF switch with indicator lamps, MCB / fuse protection and earthing
21. **Vacuum Pump:** Suitable oil-sealed rotary vane vacuum pump of adequate capacity to be supplied along with the unit as part of the standard scope, complete with connecting hose and fittings
22. **Power Supply:** 220-240 V AC, 50 Hz, single phase, suitable for Indian mains supply
23. **Certification:** Manufacturer/product should be ISO 13485:2016, ISO 9001:2015, CE and compliant with IEC 60601-2-18:2009, IEC 61010-1:2010 certified/standards
24. **Standard Accessories:** Two SS shelves, vacuum pump with hose and fittings, vacuum gauge, vacuum and air release valves, inert gas port, power cord, instruction manual and NABL traceable calibration / test certificate
25. **Warranty:** 24 months comprehensive warranty against manufacturing defects from the date of successful installation and commissioning.

ITEM 3 - ELECTRONIC WEIGHING SCALE - PLATFORM TYPE:

Tender Specification: *Platform scale with a 200 kg capacity and a rugged mild steel (MS) construction. Designed for durability in industrial environments. Weighing capacity 200 kg, Readability / Accuracy 20 g, Platform.*

1. **Product:** Electronic Weighing Scale - Platform Type, industrial duty, floor / bench mounting, of latest manufacture
2. **Weighing Capacity:** 200 kg

3. **Readability / Accuracy:** 20 g
4. **Accuracy Class:** Class III as per OIML R76 / IS 9281, with not less than 10,000 internal counts
5. **Legal Metrology:** Scale shall carry a valid Model Approval Certificate issued by the Legal Metrology Department, and shall be supplied duly stamped and verified. Copy of Model Approval Certificate to be enclosed with the offer
6. **Platform Size:** 500 mm x 500 mm (600 mm x 600 mm available on request)
7. **Platform Construction:** Rugged Mild Steel (MS) fabricated platform with chequered top plate of minimum 4 mm thickness on a heavy MS structural frame, duly pre-treated and finished in epoxy powder coating, designed for continuous duty in industrial environments
8. **Load Sensing:** Four (4) Nos. strain gauge type load cells in four-corner configuration with sealed junction box, environmentally protected to IP-66 or better, of OIML C3 approved class
9. **Display Unit:** 6-digit bright LED digital display of minimum 20 mm digit height, housed in a sealed ABS / MS enclosure with weatherproof tactile keypad, mounted on an adjustable stainless steel column stand
10. **Standard Functions:** Zero, Auto zero tracking, Tare / Auto-tare, Weight accumulation with total, Piece counting, Hold

/ Peak hold, Unit conversion and Auto power-off

11. **Overload Capacity:** Safe overload 150 % of rated capacity; ultimate overload 200 % of rated capacity, with mechanical overload stoppers provided
12. **Levelling:** Four adjustable, shock-resistant levelling feet with inbuilt spirit level bubble indicator
13. **Power Supply:** 220-240 V AC ± 10 %, 50 Hz, single phase, with inbuilt sealed maintenance-free rechargeable battery back-up of not less than 40 hours continuous operation on full charge
14. **Operating Conditions:** 0 °C to 40 °C, relative humidity up to 85 % non-condensing
15. **Data Output:** Bi-directional RS-232C serial output to be provided as standard for connection to printer / PC
16. **Calibration:** Digital push-button calibration through certified standard test weights. Scale to be supplied duly calibrated with NABL traceable calibration certificate
17. **Standard Accessories:** Display unit with column stand, junction box, interconnecting cable, power adaptor, user manual and calibration / test certificate
18. **Certification: Certification:** Manufacturer/product should be ISO 13485:2016, ISO 9001:2015, CE and compliant with IEC 60601-2-18:2009, IEC 61010-1:2010 certified/standards
19. **Warranty:** 24 months comprehensive warranty against manufacturing defects from the date of successful installation and commissioning

ITEM 4 - VACUUM PACKAGING MACHINE:

Tender Specification: *Double sealing, Digital control panel*

1. **Product:** Vacuum Packaging Machine, single chamber table-top / floor model with double sealing bar, of latest manufacture
2. **Sealing Arrangement:** Double sealing - two parallel seal wires on the seal bar providing a twin seal, giving enhanced seal integrity and leak-proof packing. Seal width not less than 8 mm
3. **Control Panel:** Digital control panel with microprocessor / PLC control and LED / LCD display; independently programmable and memory-storable settings for vacuum time, sealing time, cooling time and soft-air release
4. **Stored Programs:** Minimum ten (10) user-programmable memory settings for repeat production runs
5. **Chamber Size:** Not less than 420 mm (L) x 400 mm (W) x 100 mm (H)
6. **Seal Bar Length:** Minimum 400 mm x 1 No. with double seal wire; twin seal bar configuration available as option
7. **Body Construction:** Stainless Steel SS 304 body and chamber of minimum 1.2 mm thickness, corrosion resistant, food grade, with smooth radius corners and no exposed sharp edges for easy cleaning
8. **Lid:** Transparent acrylic / toughened plexiglass hinged lid of adequate thickness, enabling full visual monitoring of the packing cycle, with balanced hinge and safe closing
9. **Vacuum Pump:** Branded oil-lubricated rotary vane vacuum pump of not less than 20 m^3/hr displacement, of reputed make (Busch / Leybold / Value or equivalent). Make and model to be clearly indicated in the offer
10. **Ultimate Vacuum:** Not less than 99.8 % vacuum (up to 1 mbar absolute)
11. **Vacuum Indication:** Analog / digital vacuum gauge of adequate dial size mounted on the front panel
12. **Cycle Time:** 15 to 40 seconds depending on product, pouch size and vacuum level selected
13. **Operating Cycle:** Vacuum - Seal - Cooling - Soft air release, fully automatic once initiated, with cycle abort facility
14. **Gas Flushing:** Chamber to be provided with the necessary port and provision for Modified Atmosphere Packaging (MAP) / nitrogen gas flushing, whether or not the gas flushing kit is supplied
15. **Safety:** Emergency stop push-button on the control panel, lid safety arrangement and thermal / overload protection for the pump motor
16. **Applications:** Vacuum packing of dry and semi-dry food products, mushrooms, grains, pulses, spices, processed and frozen foods, pharmaceutical and engineering components

17. **Power Supply:** 220-240 V AC, 50 Hz, single phase, approximately 1.0 kW, suitable for Indian mains supply
18. **Certification:** Manufacturer/product should be ISO 13485:2016, ISO 9001:2015, CE and compliant with IEC 60601-2-18:2009, IEC 61010-1:2010 certified/standards
19. **Standard Accessories:** Vacuum pump with first fill of oil, filler plates, complete set of sealing wire and Teflon tape, power cord, operating manual and test certificate
20. **Warranty:** 24 months comprehensive warranty against manufacturing defects from the date of successful installation and commissioning

ITEM 5 – Cutting, Slicing and Dicing machine:

1. Capacity: Minimum 75–100 kg/hr throughput, suitable for continuous industrial operation.
2. Material of Construction: All food contact parts in SS 304/316; frame in SS 304 with corrosion-resistant finish.
3. Cutting Mechanism: High-speed rotary blades with adjustable inserts for cubes, slices, and julienne cuts.
4. Cut Size Range: Adjustable from 3 mm to 25 mm; tolerance ±0.5 mm.
5. Feed System: Gravity feed hopper with safety interlock; optional conveyor feed.
6. Motor & Drive: Heavy-duty 3 HP motor, 3-phase, 50 Hz; VFD for speed control.
7. Safety Features: Emergency stop, overload protection, interlocked covers, CE compliance.
8. Cleaning & Hygiene: Tool-less disassembly; IP65 wash-down design; smooth surfaces to prevent residue.
9. Dimensions: Approx. 1200 mm (L) × 800 mm (W) × 1000 mm (H).
10. Weight: ~70 kg.
11. Power Requirement: 3-phase, 415 V ±10%, 50 Hz, 2.5 kW.
12. Accessories: Set of interchangeable cutting heads, spare blades, cleaning tools.
13. Warranty: Minimum 2 year comprehensive warranty; 5 years service support commitment.
14. Compliance: Must meet ISO 9001 manufacturing standards and food safety norms (FSSAI/CE).

मैं उक्त specifications के अनुसार उपकरण/सामान की आपूर्ति करने के लिए सहमत हूँ।

निविदादाता के हस्ताक्षर मय मोहर दिनांक

प्रपत्र ''ब''

निविदादाताओं द्वारा घोषणा

मैं/हम घोषणा करता हूं/करते हैं कि मैंने/हमनें जिन मालों/सामानो/उपकरणो/कार्य के लिए निविदा दी है,उनका/उनके/मैं/हम बोनाफाइड विनिर्माता/थोक विक्रेता/सोल वितरक/प्राधिकृत डीलर/डीलर/सोल विक्रय/विपणन एजेंट हूं/है। (संबंधित प्रमाण पत्र सलंग्न करे।)

यदि यह घोषणा असत्य पाई जाई तो किसी भी अन्य कार्रवाई, जो की जा सकती है, पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना, मेरी /हमारी प्रतिभूति को पूर्ण रूप से जब्त (forfeit) किया जा सकेगा तथा निविदा को, जिस सीमा तक उसे स्वीकार किया गया है, रद्द की जा सकेगा।

निविदादाता के हस्ताक्षर मय मोहर एवं दिनांक

प्रपत्र "स"

वित्तीय विवरण

वित्तीय वर्ष	ऑडिटेड बैलेंस शीट के अनुसार टर्न ओवर (रू.)
वर्ष: 2022-23	
वर्ष: 2023-24	
वर्ष: 2024-25	
योग	
ओसत टर्न ओवर	

नोटः—निविदादाता द्वारा किसी फर्म में कम से कम 15 लाख रूपये तक किए गए कार्य/उपकरण आपूर्ति से संबंधित प्रमाण पत्र/सर्टिफिकेट संलग्न करे।

निविदादाता के हस्ताक्षर
मय मोहर व दिनांक

प्रपत्र "द"

निविदादाता द्वारा घोषणा

मै/हम घोषणा करता हूँ/ करते है, कि मैंने / हमने जहाँ कही भी सामग्री / कार्य आपूर्ति की है, उस आपूर्ति में विगत 3 वर्षो में आपूर्ति सेवा इकाईयों के संतोषप्रद कार्य करने / होने के कारण हमें किसी भी सरकारी विभाग/ उपक्रम / कम्पनी द्वारा ब्लैकलिस्ट नहीं किया गया है I

मै/हम घोषणा करता हूँ / करते है, कि मेरा / हमारा किसी भी न्यायालय में सेवा प्रदायगी में Defaulter का कोई वाद लम्बित नहीं है तथा विषयान्तर्गत मुझे/ हमें किसी भी न्यायालय द्वारा दण्डित नहीं किया गया है I

निविदादाता के हस्ताक्षर मय मोहर एवं दिनांक

प्रपत्र "य"

FORM NO.1

(See Rule 83)

Memorandum of Appeal under the Rajasthan Transparency in Public Procurement, Act 2012

Appeal No.................of...

Before the...(First /Second Appellate Authority)

1. Particulars of appellant :
   (i) Name of the appellant :
   (ii) Official address, if any:
   (iii) Residential address:

2. Name and address of the respondent(s) :
   (i)
   (ii)
   (iii)

3. Number and date of the order appealed against and name and designation of the officer/authority who passed the order (enclose copy), or a statement of a decision, action or omission of the Procuring Entity in contravention to the provisions of the Act by which the appellant is aggrieved:

4. If the Appellant proposes to be represented by a representative, the name and postal address of the representative :

5. Number of affidavits and documents enclosed with the appeal :

6. Ground of appeal:...

....

....

....(Supported by an affidavit)

7. Prayer:...

....

Appellant's signature :

Place:

Date:

Format of Affidavit   प्रपत्र "र'

I_______________________S/o_________________Aged_______Yrs_____
Residing at____
Proprietor/Partner/Director of M/s______________do hereby solemnly affirm and declare that:

a. My/Our above noted enterprise M/s....________________________________ has been issued acknowledgment of Entrepreneurial Memorandum Part-II by the District Industries Center...The acknowledgement No. is .... dated and has been issued for manufacture/supply of following items.

   Name of Item

   i)
   ii)
   iii)
   iv)
   v)
   vi)

a. My/Our above noted acknowledgement of Entrepreneurial Memorandum Part - II has not been cancelled or withdrawn by the Industries Department and that the enterprise is regularly manufacturing/supplying the above items.
b. My/Our enterprise is having all the requisite plant and machinery and is fully equipped to manufacture/supply the above noted items.

Signature of Proprietor/ Director Authorized Signatory with
Rubber Stamp and date

Date ____________

Place ____________

Verification

I________________________________S/o____________________________Aged ________Yrs________________ Residing at______________________________ ________________________________of Proprietor/Partner/Director of M/s ________________________________ verify and confirm that the contents at (a), (b) and (c) above are true and correct to the best of my knowledge and nothing has been concealed there in. So help me God.

Deponent

प्रपत्र ''ल''

Fall clause Certificate

मैं/हम घोषणा करता हूं/करते हैं कि हमने निविदा में दर्शित सामग्री/कार्य...की जहाँ कहीं भी आपूर्ति की है, उस आपूर्ति में प्रश्नगत निविदा के कम में अनुबंध अवधि में इस निविदा में प्रस्तुत दरों से कम दरों पर किसी भी विभाग, निगम, बोर्ड एवं अन्य स्वायतशासी संस्था आदि की आपूर्ति की जाती है तो तद्नुसार ही विश्वविद्यालय से भी उन्हीं दरों पर भुगतान प्राप्त करने के लिए सहमति प्रदान करता हूँ।

हस्ताक्षर निविदादाता मय मोहर एवं दिनांक

प्रपत्र ''व''

गारन्टी एवं मेक मॉडल प्रमाण पत्र

मैं/हम घोषणा करता हूं/करते हैं कि हमारी फर्म सामान/उपकरण/कार्य मेक.. मॉडल.. निविदा के अनुसार उक्त उपकरण/सामान उपलब्ध करवाने के बाद निविदा की शर्तो के अनुसार (न्यूनतम 2 वर्ष) उक्त उपकरणो/सामानो की मैन्यूफैक्चरिंग/इंस्टालेशन से संबंधित समस्या की **गारण्टी** प्रदान करता हूँ/करते हैं।

हस्ताक्षर निविदादाता मय मोहर एवं दिनांक

निविदा हेतु शर्ते (लिफाफा नं. 01) परिशिष्ट संख्या–1 (तकनीकी बिड)

सामग्री आपूर्ति हेतु निविदा के लिए निर्धारित शर्ते :–

1. लिफाफा नं. 01 में वित्तीय बिड के अतिरिक्त अन्य सभी आवश्यक दस्तावेज, संलग्न बोली प्रतिभूति राशि रू.11700/– तथा वेबसाइट से निविदा प्रपत्र डाउनलोड करने पर अलग से निविदा प्रपत्र शुल्क रू. 500/– नकद की रसीद/DD/BC Dean, College of Horticulture, Durgapura, Jaipur के पक्ष में लिफाफा नं. 01 में रखे।
2. लिफाफा नं. 02 में केवल वित्तीय बिड परिशिष्ट– 2 तभी खोली जायेगी यदि निविदादाता तकनीकी बिड में सफल रहता है।
3. दोनों लिफाफो (नं. 01 व 02) को एक लिफाफे में रखकर सील कर प्रस्तुत करना है।
4. सफल निविदादाता को कार्य संपादन प्रतिभूति (Performance security) लागत मूल्य की 5% जमा करानी होगी।
5. निविदादाता को किसी भी प्रकार का कोई अग्रिम भुगतान नहीं किया जाएगा। प्रत्येक कार्यादेश/क्रयादेश का कार्य संतोषप्रद रूप से पूर्ण होने एवं महाविद्यालय में स्वीकार करने के बाद ही भुगतान की कार्यवाही की जाएगी।
6. निविदादाता निविदा कार्य तथा शर्तों के प्रत्येक पृष्ठ पर मुहर सहित हस्ताक्षर करेगा तथा निविदा के अंतिम पृष्ठ पर सभी शर्तो को सम्पूर्ण रूप में स्वीकार करने की सहमति देते हुए अलग से हस्ताक्षर करेगा।
7. किसी भी निविदा को स्वीकार या अस्वीकार करने का पूर्ण अधिकार अधिष्ठाता,उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा,जयपुर को होगा।
8. सफल निविदादाता को कार्यादेश से आपूर्ति 10 दिनों के अंदर करनी होगी।
9. निर्धारित समय में आपूर्ति नहीं करने पर राजस्थान लोक उपापन में पारदर्शिता अधिनियम, 2012 तथा राजस्थान लोक उपापन में पारदर्शिता नियम, 2013 एवं राज्य सरकार के सामान्य वित्तीय एवं लेखा नियमों व अन्य प्रचलित नियमों के अनुसार राशि वसूल (L.D.) की जाएगी।
10. कार्यादेश के अनुसार सामग्री की आपूर्ति करनी होगी तथा सामग्री की संख्या कम या अधिक हो सकती है।
11. सफल निविदादाता के पूर्ण रूप से अथवा आंशिक रूप से सामग्री की आपूर्ति करने मे असफल रहने पर अथवा आपूर्ति/कार्य संतोषजनक नहीं करने पर अधिष्ठाता, उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा, जयपुर को यह अधिकार होगा कि अनुमोदित फर्म के हर्जे खर्चे पर पेनल्टी सहित अन्य व्यवस्था द्वारा आदेशित आपूर्ति अन्य फर्म से ले सकेंगे। इसके साथ ही बोली प्रतिभूति एवं कार्य सम्पादन प्रतिभूति (Performance security) जब्त की जा सकेगी।
12. अपूर्ण एवं निर्धारित दिनांक व समय के पश्चात प्राप्त होने वाले निविदा प्रपत्रों पर विचार नहीं किया जाएगा।
13. प्रस्तावित निविदा सीलबन्द होनी चाहिए। निविदा का विवरण लिफाफे के ऊपर साफ लिखकर श्रीमान अधिष्ठाता, उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा, जयपुर स्पष्ट लिखकर कार्यालय में प्रस्तुत करें ।
14. निविदादाता/फर्म पिछले तीन साल का टर्न ओवर प्रमाण–पत्र सी.ए. से प्रमाणित करवाकर प्रस्तुत करें । वार्षिक टर्न ओवर कम से कम औसत 15 लाख का होना चाहिए।
15. प्रस्तावित दर देने से पूर्व समस्त प्रविष्टि को ध्यानपूर्वक पढ़े एवं प्रत्येक पृष्ठ पर हस्ताक्षर करना अनिवार्य है अन्यथा अधोहस्ताक्षरकर्ता को निविदा निरस्त करने का पूर्ण अधिकार होगा।
16. निविदा प्रपत्र एवं निविदा की सभी शर्ते कार्यालय दिवस में निविदा शुल्क रूपये 500/– Dean, College of Horticulture, Durgapura, Jaipur के पक्ष में बैंक ड्राफ्ट, बैंकर चैक **या नगद राशि का** भुगतान कर दिनांक 05.10.2026 को प्रातः 10:30 बजे तक प्राप्त किये जा सकते है तथा भरे हुये निविदा फार्म दोपहर 12.00 बजे तक जमा कराने होगें अथवा www.sknau.ac.in एवं sppp.rajasthan.gov.in से डाउनलोड कर सकते है। डाउनलोड किये गये फार्म के साथ निविदा शुल्क रूपये 500/– Dean, College of Horticulture, Durgapura, Jaipur के पक्ष में बैंक ड्राफ्ट या बैंकर चैक निविदा प्रपत्र के साथ लिफाफा नम्बर एक में रखना होगा।
17. निविदा सूचना में प्रकाशित शर्ते राजस्थान लोक उपापन में पारदर्षिता अधिनियम, 2012, राजस्थान लोक उपापन में पारदर्शिता नियम, 2013, सामान्य वित्तीय एवं लेखा नियम में उल्लेखित नियम–68 एवं वित्त विभाग, राजस्थान की अधिसूचना दिनांक 19.11.2015 की शर्तों एवं राज्य सरकार द्वारा समय–समय पर जारी अधिसूचना नियम निविदा का भाग मानी जाएगी।
18. किसी भी प्रकार के विवाद के निपटारे हेतु विवाद का न्यायिक क्षेत्र जयपुर होगा।
19. किसी भी शर्त की पूर्ववत पालना न होने पर निविदा किसी भी समय निरस्त करने का अधिकार अधोहस्ताक्षरकर्ता का होगा।
20. निविदा प्रपत्र भरने हेतु आधार/पैनकार्ड/पंजीकरण प्रमाण पत्र/विनिर्माता अधिकृत विक्रेता आदि/जी.एस.टी./टर्न ऑवर सीट/निविदादाता घोषणा पत्र/Fall clause certificate/form No. 1/शपथ पत्र/गारंटी एवं मेक मॉडल प्रमाण पत्र एवं अन्य संबंधित दस्तावेजों का होना आवश्यक है (जिसकी स्व हस्ताक्षरित सत्यापित प्रति निविदा प्रपत्र के साथ संलग्न करें)।
21. निविदादाता उपरोक्त शर्तों को पूर्ण करने हेतु पाबन्द रहेगा।
22. दो या दो से अधिक निविदादाताओं द्वारा दी गयी दरों में यदि समानता होती है तो अधिष्ठाता, उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा, जयपुर द्वारा किया गया निर्णय अंतिम व् सर्वमान्य होगा।
23. निविदा खुलने के समय निविदादाता उपस्थित हो सकते है।
24. निविदा सीलबंद लिफाफे में बन्द कर जमा की जावेगी, तथा तकनीकी निविदा एवं वित्तीय निविदा अलग–अलग लिफाफे में स्वीकार किया जावेगा एवं दोनो लिफाफे को एक लिफाफे में सीलबंद कर जमा कराना होगा।
25. किसी भी प्रकार के विवाद के निपटारे हेतु विवाद कुलपति, श्री कर्ण नरेन्द्र कृषि विश्वविद्यालय, जोबनेर (जयपुर) के आर्बीटेशन में प्रस्तुत करना होगा एवं उनका निर्णय दोनों पक्षों को मान्य होगा।
26. निविदा में दर्शित सभी सामग्री सफल निविदादाता को F.O.R. उद्यानिकी महाविद्यालय, दुर्गापुरा, जयपुर देनी होगी।
27. उपापन की जाने वाली सामग्री/उपकरण में वृद्वि या कमी करने का अधिकार अधिष्ठाता को रहेगा।

निविदादाता के हस्ताक्षर मय मौहर एवं दिनांक

परिशिष्ट संख्या–2

सामान का विवरण

S. No.	Name of Item	Specifications	Quoted price per item /work including applicable taxes (Rs.)		
			Price / Item/Work	GST	Total Price / Item/Work
1.	INFRARED MOISTURE METER **Tender Specification:** *Capacity: 100-120 g; Readability: 0.001 g; Sensor: Load cell*	1. **Product:** Infrared Moisture Analyzer / Moisture Meter, single pan top-loading, benchtop type, of latest manufacture 2. **Principle of Operation:** Thermogravimetric method - loss on drying by infrared halogen heating with simultaneous and continuous gravimetric measurement 3. **Weighing Capacity:** Minimum 110 g and not exceeding 120 g 4. **Weighing Readability:** 0.001 g (1 mg) or better 5. **Weighing Sensor:** Precision Load Cell type sensor. Electromagnetic force restoration type shall be preferred 6. **Weighing Linearity:** Within ± 0.002 g over the full weighing range 7. **Moisture Content Range:** 0.001 % to 100 %, covering both moisture and solid content determination 8. **Moisture Readability:** 0.01 % or better 9. **Repeatability (Std. Dev.):** Not exceeding ± 0.10 % for 2 g sample; ± 0.04 % for 5 g sample; ± 0.02 % for 10 g sample 10. **Heating Source:** Infrared halogen / quartz lamp heater of minimum 400 W rating, with polished reflector assembly ensuring uniform irradiation over the entire sample pan area 11. **Drying Temperature Range:** Ambient +5 °C to 200 °C, settable in 1 °C increments over the entire range 12. **Temperature Accuracy:** Within ± 1 °C of set value, maintained by PT-100 / equivalent feedback sensor 13. **Temperature Control:** Microprocessor based PID temperature control with closed-loop feedback sensor and auto-tune facility 14. **Temperature Calibration:** Provision for two-point temperature calibration / correction using a certified external temperature calibration kit 15. **Drying Programs:** Minimum four (4) drying profiles - Standard, Rapid, Step (ramp) and timed drying. Minimum ten (10) user-storable and password-protectable programs 16. **Switch-off Criteria:** Automatic (weight stabilization based), Time controlled and Manual switch-off, all three to be provided as standard 17. **Result Display Modes:** % Moisture, % Solid (dry weight), % Regain (moisture regain), ATRO / ratio and residual weight in grams 18. **Display:** colour LCD / LED digital display of minimum 5 inch touch screen, simultaneously indicating weight, temperature, elapsed drying time and running result, with live drying curve plotted on screen 19. **Data Memory:** Internal memory for storage of not less than 100 test results with date and time stamp, retrievable and printable 20. **User Management:** Minimum five (5)			

		password-protected user levels with administrator access and GLP / GMP compliant report generation 21. **Sample Pan:** minimum 496 mm 22. **Calibration:** External calibration with certified standard weight. Instrument to be supplied with a NABL traceable calibration certificate (single point calibration) 23. **Data Interface:** RS-232C and USB output, both to be provided as standard, for connection to PC or printer. Data export to Excel / PDF through supplied software 24. **Software:** Manufacturer's data acquisition and reporting software to be supplied along with the instrument at no extra cost 25. **Housing:** Rugged ABS / die-cast metal housing with heat resistant drying chamber, hinged lid and sealed front panel. Levelling feet with spirit level indicator 26. **Safety:** Over-temperature protection, lid interlock and automatic self-test at power-up 27. **Power Supply:** 220-240 V AC, 50 Hz, single phase, suitable for Indian mains supply 28. **Certification: Certification:** Manufacturer/product should be ISO 13485:2016, ISO 9001:2015, CE and compliant with IEC 60601-2-18:2009, IEC 61010-1:2010 certified/standards 29. **Standard Accessories:** Sample pans (10 Nos.), pan handler, pan support, glass fibre filters, dust cover, power cord, USB cable, software, user manual and test / calibration certificate 30. **Warranty:** 24 months comprehensive warranty against manufacturing defects from the date of successful installation and commissioning			
2.	VACUUM DRYER : **Tender Specification:** *Temperature range: 5-200 °C; Microprocessor Based Semi-Automatic Digital Temperature Indicator-Cum-Controller With LED Display & Digital Timer*	**1. Product:** Vacuum Dryer (Vacuum Drying Oven), rectangular, double-walled, microprocessor controlled, of latest manufacture **2. Application:** Low temperature drying of heat-sensitive, hygroscopic, oxidisable and difficult-to-dry samples under reduced pressure **3. Temperature Range:** 5 °C to 200 °C (ambient +5 °C to 200 °C) over the entire chamber volume **4. Temperature Accuracy:** Within ± 1 °C at set point **5. Temperature Uniformity:** Within ± 2 °C throughout the working chamber, to be demonstrated at the time of installation **6. Temperature Sensor:** PT-100 RTD sensor for accurate and stable temperature sensing **7. Temperature Controller:** Microprocessor based semi-automatic Digital Temperature Indicator-cum-Controller with PID auto-tune control and bright LED digital display showing Set Value (SV) and Process Value (PV) simultaneously **8. Digital Timer:** Inbuilt digital timer with process end buzzer, settable from 1 minute to 99 hours 59 minutes **9. Inner Chamber:** Stainless Steel SS 304 of minimum 1.5 mm thickness, seamless / argon-arc welded construction with rounded corners and mirror / matt finish for easy cleaning **10. Outer Body:** Mild Steel of minimum 1.2 mm thickness, duly pre-treated, phosphated and finished in epoxy powder coating (SS 304 outer body available as option) **11. Chamber Size:** Minimum 300 mm (W) x 300 mm (D) x 300 mm (H), not less than 27 litres usable volume			

		12. Door: Single hinged door with toughened tempered glass observation window in stainless steel frame, high-temperature wire-reinforced silicone gasket and positive multi-point locking arrangement capable of sustaining full vacuum **13. Heating Arrangement:** Air-jacketed heating on all four sides through nichrome heating elements housed in ceramic insulators, ensuring uniform heat distribution without direct contact with the sample **14. Insulation:** High density mineral / glass wool insulation of minimum 50 mm thickness between inner chamber and outer body to minimise heat loss and maintain outer surface at safe touch temperature **15. Vacuum Level:** Capable of attaining and holding vacuum up to 760 mm of Hg (approximately -0.1 MPa / 0.098 MPa) with the supplied vacuum pump **16. Vacuum Retention:** Chamber shall hold the set vacuum with negligible leakage, to be demonstrated at the time of installation **17. Vacuum Gauge:** Panel-mounted vacuum gauge of minimum 63 mm dial for continuous indication of chamber vacuum **18. Valves:** Separate SS 316 needle-type vacuum control valve and air release / venting valve provided on the front panel. Additional inert gas (nitrogen / argon) purging port with needle valve to be provided **19. Shelves:** Two (2) Nos. removable stainless steel SS 304 perforated shelves, adjustable at not less than three (3) height positions, with shelf supports **20.Safety Features:** Independent over-temperature safety thermostat cut-out operating independently of the main controller, mains ON/OFF switch with indicator lamps, MCB / fuse protection and earthing **21. Vacuum Pump:** Suitable oil-sealed rotary vane vacuum pump of adequate capacity to be supplied along with the unit as part of the standard scope, complete with connecting hose and fittings **22. Power Supply:** 220-240 V AC, 50 Hz, single phase, suitable for Indian mains supply **23. Certification:** Manufacturer/product should be ISO 13485:2016, ISO 9001:2015, CE and compliant with IEC 60601-2-18:2009, IEC 61010-1:2010 certified/standards **24. Standard Accessories:** Two SS shelves, vacuum pump with hose and fittings, vacuum gauge, vacuum and air release valves, inert gas port, power cord, instruction manual and NABL traceable calibration / test certificate **25. Warranty:** 24 months comprehensive warranty against manufacturing defects from the date of successful installation and commissioning.			
3.	ELECTRONIC WEIGHING SCALE - PLATFORM TYPE : **Tender Specification:** *Platform scale with a 200 kg capacity and a rugged mild steel (MS) construction. Designed for durability in*	**1. Product:** Electronic Weighing Scale - Platform Type, industrial duty, floor / bench mounting, of latest manufacture **2. Weighing Capacity:** 200 kg 3. Readability / Accuracy: 20 g **4. Accuracy Class:** Class III as per OIML R76 / IS 9281, with not less than 10,000 internal counts **5. Legal Metrology:** Scale shall carry a valid Model Approval Certificate issued by the Legal Metrology Department, and shall be supplied duly stamped and verified. Copy of Model Approval Certificate to be enclosed with the offer **6. Platform Size:** 500 mm x 500 mm (600 mm x 600 mm available on request) **7. Platform Construction:** Rugged Mild Steel (MS)			

	industrial environments. Weighing capacity 200 kg, Readability / Accuracy 20 g, Platform.	fabricated platform with chequered top plate of minimum 4 mm thickness on a heavy MS structural frame, duly pre-treated and finished in epoxy powder coating, designed for continuous duty in industrial environments **8. Load Sensing:** Four (4) Nos. strain gauge type load cells in four-corner configuration with sealed junction box, environmentally protected to IP-66 or better, of OIML C3 approved class **9. Display Unit:** 6-digit bright LED digital display of minimum 20 mm digit height, housed in a sealed ABS / MS enclosure with weatherproof tactile keypad, mounted on an adjustable stainless steel column stand **10. Standard Functions:** Zero, Auto zero tracking, Tare / Auto-tare, Weight accumulation with total, Piece counting, Hold **/ Peak hold, Unit conversion and Auto power-off** **11. Overload Capacity:** Safe overload 150 % of rated capacity; ultimate overload 200 % of rated capacity, with mechanical overload stoppers provided **12. Levelling:** Four adjustable, shock-resistant levelling feet with inbuilt spirit level bubble indicator **13. Power Supply:** 220-240 V AC ± 10 %, 50 Hz, single phase, with inbuilt sealed maintenance-free rechargeable battery back-up of not less than 40 hours continuous operation on full charge **14. Operating Conditions:** 0 °C to 40 °C, relative humidity up to 85 % non-condensing **15. Data Output:** Bi-directional RS-232C serial output to be provided as standard for connection to printer / PC **16. Calibration:** Digital push-button calibration through certified standard test weights. Scale to be supplied duly calibrated with NABL traceable calibration certificate **17. Standard Accessories:** Display unit with column stand, junction box, interconnecting cable, power adaptor, user manual and calibration / test certificate **18. Certification: Certification:** Manufacturer/product should be ISO 13485:2016, ISO 9001:2015, CE and compliant with IEC 60601-2-18:2009, IEC 61010-1:2010 certified/standards **19. Warranty:** 24 months comprehensive warranty against manufacturing defects from the date of successful installation and commissioning			
4.	VACUUM PACKAGING MACHINE: **Tender Specification:** *Double sealing, Digital control panel*	1. **Product:** Vacuum Packaging Machine, single chamber table-top / floor model with double sealing bar, of latest manufacture 2. **Sealing Arrangement:** Double sealing - two parallel seal wires on the seal bar providing a twin seal, giving enhanced seal integrity and leak-proof packing. Seal width not less than 8 mm 3. **Control Panel:** Digital control panel with microprocessor / PLC control and LED / LCD display; independently programmable and memory-storable settings for vacuum time, sealing time, cooling time and soft-air release 4. **Stored Programs:** Minimum ten (10) user-programmable memory settings for repeat production runs 5. **Chamber Size:** Not less than 420 mm (L) x 400 mm (W) x 100 mm (H) 6. **Seal Bar Length:** Minimum 400 mm x 1 No. with double seal wire; twin seal bar configuration available as option 7. **Body Construction:** Stainless Steel SS 304 body and			

		chamber of minimum 1.2 mm thickness, corrosion resistant, food grade, with smooth radius corners and no exposed sharp edges for easy cleaning 8. **Lid:** Transparent acrylic / toughened plexiglass hinged lid of adequate thickness, enabling full visual monitoring of the packing cycle, with balanced hinge and safe closing 9. **Vacuum Pump:** Branded oil-lubricated rotary vane vacuum pump of not less than 20 m^3/hr displacement, of reputed make (Busch / Leybold / Value or equivalent). Make and model to be clearly indicated in the offer 10. **Ultimate Vacuum:** Not less than 99.8 % vacuum (up to 1 mbar absolute) 11. **Vacuum Indication:** Analog / digital vacuum gauge of adequate dial size mounted on the front panel 12. **Cycle Time:** 15 to 40 seconds depending on product, pouch size and vacuum level selected 13. **Operating Cycle:** Vacuum - Seal - Cooling - Soft air release, fully automatic once initiated, with cycle abort facility 14. **Gas Flushing:** Chamber to be provided with the necessary port and provision for Modified Atmosphere Packaging (MAP) / nitrogen gas flushing, whether or not the gas flushing kit is supplied 15. **Safety:** Emergency stop push-button on the control panel, lid safety arrangement and thermal / overload protection for the pump motor 16. **Applications:** Vacuum packing of dry and semi-dry food products, mushrooms, grains, pulses, spices, processed and frozen foods, pharmaceutical and engineering components 17. **Power Supply:** 220-240 V AC, 50 Hz, single phase, approximately 1.0 kW, suitable for Indian mains supply 18. **Certification:** Manufacturer/product should be ISO 13485:2016, ISO 9001:2015, CE and compliant with IEC 60601-2-18:2009, IEC 61010-1:2010 certified/standards 19. **Standard Accessories:** Vacuum pump with first fill of oil, filler plates, complete set of sealing wire and Teflon tape, power cord, operating manual and test certificate 20. **Warranty:** 24 months comprehensive warranty against manufacturing defects from the date of successful installation and commissioning			
5.	**Cutting, Slicing and Dicing machine**	1. Capacity: Minimum 75–100 kg/hr throughput, suitable for continuous industrial operation. 2. Material of Construction: All food contact parts in SS 304/316; frame in SS 304 with corrosion-resistant finish. 3. Cutting Mechanism: High-speed rotary blades with adjustable inserts for cubes, slices, and julienne cuts. 4. Cut Size Range: Adjustable from 3 mm to 25 mm; tolerance ±0.5 mm. 5. Feed System: Gravity feed hopper with safety interlock; optional conveyor feed. 6. Motor & Drive: Heavy-duty 3 HP motor, 3-phase, 50 Hz; VFD for speed control. 7. Safety Features: Emergency stop, overload protection, interlocked covers, CE compliance. 8. Cleaning & Hygiene: Tool-less disassembly; IP65 wash-down design; smooth surfaces to prevent residue. 9. Dimensions: Approx. 1200 mm (L) × 800 mm (W) × 1000 mm (H).			

		10. Weight: ~70 kg. 11. Power Requirement: 3-phase, 415 V ±10%, 50 Hz, 2.5 kW. 12. Accessories: Set of interchangeable cutting heads, spare blades, cleaning tools. 13. Warranty: Minimum 2 year comprehensive warranty; 5 years service support commitment. 14. Compliance: Must meet ISO 9001 manufacturing standards and food safety norms (FSSAI/CE).			

हस्ताक्षर निविदादाता मय मोहर एवं दिनांक