2. 

**ОПИТУВАЛЬНИЙ ЛИСТ**

ДЛЯ ЗАМОВЛЕННЯ ЛІНІЇ БАТОНЧИКІВ

Опитувальний лист має бути належним чином оформлений: підписаний, із зазначенням дати та засвідчений печаткою. Заповнений опитувальний лист відправити на пошту: info@sispro.com.ua.

Оформлений Замовником опитувальний лист є юридичним документом під час вирішення спірних питань щодо постачання та рекламації.

|  |  |
| --- | --- |
| П.І.Б. (повністю) |  |
| Посада |  |
| Підприємство |  |
| Адреса |  |
| Контактний тел, |  |
| Яке обладнання цікавить |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | Питання | Відповіді  (однозначно відповісти на всі запитання ) |
|  | Вид продукту (злаковий, жировий, протеїновий, грильяжний та ін.) |  |
|  | Розмір продукту (ДхШхВ), мм |  |
|  | Вага одиниці продукту, г |  |
|  | Форма продукту (прямокутна/сфера/овал) |  |
|  | Склад сиропу |  |
|  | Температура приготування сиропу |  |
|  | Склад сухих компонентів |  |
|  | Другий шар продукту (нуга/карамель/мармелад) для батончиків | Так/ні |
|  | Необхідна продуктивність |  |
|  | Кухня для приготування інгредієнтів | Так/ні |
|  | Обладнання для подачі інгредієнтів | Так/ні |
|  | Упаковка кінцевого продукту | Так/ні |
|  | Вимоги до матеріалу виконання обладнання, покриття, кольору і т.п. |  |
|  | Умови середовища роботи обладнання (температурні умови, вологість тощо) |  |
|  | Планування приміщення. Заплановані розміри території під обладнання. Можливі перешкоди (колони, шафи тощо) |  |
|  | Інші вимоги та побажання не зазначені вище |  |

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ "\_\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_ р.**

(П.І.Б підпис)

М. П.