

Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego z dn. 23.10.2018

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### **Przedmiot oraz specyfikacja zamówienia:**

**1. Przesiewacz mąki** – urządzenie do spulchniania i oddzielenia cząstek stałych zawartych w mące w tym zanieczyszczeń. Zestaw sit w zakresie 0.4 x 0.4 mm do 0.8 x 08 mm ( min. 3 szt. ), charakteryzujący się poniższymi parametrami:

- min wydajność 10 kg / cykl.
- Czas 1 cyklu < 3 min.
- Automatyczne współdziałanie z rozdrabniaczem i mikserem.

### **2. Mikser mąki o parametrach:**

- Min. Wydajność ok. 10 kg / 1 cykl
- Czas 1 cyklu max. < 5 min.
- Automatyczny pobór zadanej ilości mąki.
- Automatyczny pomiar wilgotności mąki, dozowanie wody do określonej wilgotności.
- Automatyczne rozpoczęcie procesu mieszania
- Automatyczne zakończenie cyklu, sygnalizowanie zakończenia cyklu.
- Automatyczny rozładunek.

**3. Rozdrabniacze. 2szt** Urządzenie do kruszenia/mielenia ziaren (w tym ziaren strączkowych typu fasola, groch etc.) oraz półproduktu ekstrudowanego, cechującego się parametrami:

- Min. wydajność 50 kg/h.
- Granulacja końcowa min zakres: 0.25 mm do 0,5 mm,
- Automatyczny załadunek do zbiornika buforowego.

**4. Ekstruder**, urządzenie do wstępnego kleikowania półproduktu gotowego do rozdrobnienia celem otrzymania skleikowanego miksów mąk bezglutenowych o poniższych parametrach:

- Konstrukcja min. jednoślismakowa, uzyskiwane ciśnienie 8 – 10 MPa ( silnik oraz reduktor ).
- System wytłaczania, ślimak oraz cylinder. Regulacja prędkości obrotowej śruby w zakresie 0 do min. 100 Hz.
- Objętościowy układ dozowania mąki, zbiornik z mieszadłem oraz ślimakiem dozującym; min .pojemność 15 l.
- Regulacja prędkości obrotowej mieszalnika.
- System automatycznego grzania i utrzymania zadanej temperatury cylindra ekstrudera. 5 sekcji grzałek pierścieniowych z możliwością podgrzania sekcji do 300°C z odczytem wartości.
- System automatycznego chłodzenia wodnego z wieżą chłodniczą, stabilizującego temperatury w sekcjach z dokładnością +/- 2°C, z odczytem wartości.

- System próżni umożliwiający utrzymanie podciśnienia w komorze śruby do -0.95 bara.
- System 1,2 nożowy cięcia makaronu w płaszczyźnie głowicy formującej.
- Głowica formująca 10 pozycyjna z wymiennymi wkładkami formującymi.
- System sterowania, szafa sterownicza, współdziałanie z urządzeniami współpracującymi.

**5. Suszarnia mąki.** Urządzenie do wysuszenia mąki po dodaniu wody w procesie zaparzania o poniższych parametrach:

- Konstrukcja komorowa.
- Min. wydajność min 100kg / 1 cykl .
- Czas 1 cyklu max. 4 h.
- Automatyczna regulacja temperatury w zakresie do 90°C.
- Automatyczna regulacja i utrzymywanie określonej wilgotności powietrza w suszarce.
- Wilgotność końcowa produktu max. 12 %.
- Załadunek do zbiornika buforowego, pojemność min 400 kg.

**6. Automatyczna linia do ważenia i pakowania (materiały sypkie i pylące):**

- Waga do produktów sypkich.
- Jednostkowe dozowanie 1 do 30 kg..
- Dokładność +/- 2%
- Automatyczny pobór mąki do systemu ważenia.
- Automatyczny transport do maszyny pakującej.
- Worki papierowe lub polipropylenowe

**7. Zestaw przenośników automatycznych z chłodzeniem, zestaw gwarantujący ciągłość procesu produkcyjnego.**

- Długość do 4000 mm
- Wysokość min 1050 mm - max 1200 mm
- Szerokość taśmy 350-400 mm
- Materiał taśmy – taśma z zabierakami z falą boczną, atest spożywczy, dopuszczony do bezpośredniego kontaktu z żywnością.
- Obciążenie max taśmy – 5 kg na metr bieżący trasy transportowej
- Napęd: Zasilanie 400 V 50 Hz, silnik min. 1000 W, płynna regulacja obrotów
- Wentylator chłodzący: silnik min. 250 W, wydajność wentylatora chłodzenia ok. 2000 m<sup>3</sup> / h
- Konstrukcja nośna – stal czarna lakierowana, aluminium lub stal nierdzewna.
- Praca w układzie automatycznym z urządzeniami sąsiadującymi.

**8. Szafy sterujące z linii produkcyjnej** - urządzenia niezbędne do sterowania procesem technologicznym produkcji.

- Zdemontowane ściany boczne,
- Drzwi przednie zamykane są na klamkę z zamkiem,
- Możliwość montażu wentylatorów
- Wyposażenie elektryczne według projektu.

### **Wymagania pozostałe dotyczące wszystkich wyżej wymienionych urządzeń:**

- Instrukcja obsługi w języku polskim wraz z katalogiem części zamiennych,
- Dokumentacja techniczno-ruchowa urządzeń w języku polskim,
- Dokumentacja potwierdzająca zgodność maszyn z normami CE,
- Materiały mające bezpośredni kontakt z żywnością m.in. PCV, PP, PU muszą posiadać atest spożywczy dla materiałów mający bezpośredni kontakt z żywnością. Elementy stalowe mające bezpośredni kontakt z żywnością - stal nierdzewna min. 304.

***Uwaga! Ww. urządzenia muszą stanowić jedną technicznie kompatybilną całość.***

***Uwaga! Dostawca gwarantuje dostawę, montaż, uruchomienie, kalibrację i wszystkie inne niezbędne czynności związane z uruchomieniem linii, które zawarte są w cenie urządzeń. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów związanych m.in. z dostawą, montażem, uruchomieniem, kalibracją i wszystkimi innymi niezbędnymi czynnościami związanymi z uruchomieniem linii oraz uruchomieniem poszczególnych urządzeń. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów związanych ze świadczeniem gwarancji wg minimalnych zapisów zawartych w opisie przedmiotu zamówienia.***

## **Wymagania minimalne dotyczące gwarancji – gwarancja oraz jej długość dotyczy wszystkich pozycji zapytania ofertowego.**

### **1. ZAKRES ZASTOSOWANIA**

- 1.1. Ogólne Warunki Gwarancji stanowią integralną część umowy sprzedaży.
- 1.2. Gwarant udziela Kupującemu gwarancji na wszystkie sprzedawane przez siebie produkty, zapewnia sprawne działanie oferowanych Produktów pod warunkiem korzystania z nich zgodnie z przeznaczeniem i warunkami eksploatacji określonymi w dokumentacji.

### **2. OKRES GWARANCJI**

- 2.1. Okres gwarancji na produkty oferowane przez Gwaranta liczony jest od daty sprzedaży i wynosi 12 miesięcy.

### **3. ZAKRES GWARANCJI**

- 3.1. Gwarant udziela Kupującemu gwarancji na wszystkie sprzedawane przez siebie produkty, zapewnia sprawne działanie oferowanych produktów
- 3.2. W okresie trwania gwarancji Gwarant zobowiązany jest bezpłatnie naprawić wadliwy produkt. Jeżeli Gwarant stwierdzi, że naprawa Produktu nie jest możliwa albo koszt naprawy urządzenia jest niewspółmiernie wysoki w stosunku do ceny nowego urządzenia, zobowiązany jest wymienić produkt na wolny od wad.
- 3.3. Gwarancja nie obejmuje części podlegających normalnemu zużyciu oraz części i materiałów eksploatacyjnych, jak: filtry, żarówki, bezpieczniki, baterie, paski klinowe, smary, oleje, czynniki chłodnicze itp.

### **4. UTRATA GWARANCJI**

- 4.1.** Nabywca traci uprawnienia z tytułu gwarancji na produkty w przypadku stwierdzenia:
- jakiegokolwiek modyfikacji produktu,
  - ingerencji w produkt osób nieuprawnionych,
  - jakichkolwiek prób napraw produktu dokonywanych przez osoby nieuprawnione,
  - nieprzestrzegania obowiązku dokonywania okresowych przeglądów konserwacyjnych jeśli są one wymagane..
  - zastosowania w produkcie jakichkolwiek części zamiennych lub eksploatacyjnych, które nie są częściami oryginalnymi lub zalecanymi przez producenta

## **5. ZGŁOSZENIE I PROCEDURA GWARANCYJNA**

- 5.1.** Podstawą przyjęcia reklamacji do rozpatrzenia jest spełnienie następujących warunków:
- poczty e-mail lub infolinii wsparcia
  - zgłoszenia reklamacji przez Kupującego : nazwę towaru, datę zakupu, opis uszkodzenia wraz z dodatkowymi informacjami dotyczącymi powstania wad produktu.
  - Odbiór przez Gwaranta reklamowanego produktu do miejsca naprawy lub udostępnienia na każdą prośbę Gwaranta dostępu do produktów reklamowanych.
- 5.2.** Produkt, w którym stwierdzono wadę powinien zostać niezwłocznie wyłączony z użytkowania pod rygorem utraty gwarancji.
- 5.3.** Gwarant zobowiązuje się do wykonania świadczenia gwarancyjnego w terminie 14 dni od daty otrzymania zgłoszenia,
- 5.4.** Gwarant zobowiązuje się do bezzwłocznej reakcji na zgłoszenie awarii,
- 5.5.** Wymienione wadliwe produkty przechodzą na własność Gwaranta.
- 5.6.** Gwarant ma prawo do przeprowadzenia wizji lokalnej w miejscu zamontowania reklamowanego produktu.
- 5.7.** W przypadku naprawy produktu czas trwania gwarancji ulega przedłużeniu o ten okres niesprawności produktu. W przypadku wymiany produktu na nowy, produkt ten jest objęty nową gwarancją w wymiarze ustawowym liczoną od momentu dostarczenia produktu.
- 5.8.** W sprawach nieuregulowanych niniejszym regulaminem mają zastosowanie postanowienia Kodeksu Cywilnego