

**Projekt RPMA.03.03.00-14-i735/21**

*p.t. „Wdrożenie nowej technologii produkcji na potrzeby wprowadzenia na rynek innowacji produktowej obejmującej grupę ciast przeznaczonych do odroczonego wypieku”*

*współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Działania 3.3 Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego, lata 2014 - 2020*

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego nr 01/04/2023 z dnia 12.04.2023

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SPECYFIKACJA)**

### **Nazwa zamówienia:**

**Dostawa elementów linii technologicznej do produkcji ciast przeznaczonych do odroczonego wypieku**

### **Przedmiot zamówienia:**

Dostawa wraz z instalacją oraz przeszkoleniem i uruchomieniem testowym urządzeń dostarczanych w ramach zamówienia.

Zamówienie prowadzone jest w częściach podlegających odrębnej ocenie:

CZĘŚĆ 1 - Dostawa elementów linii produkcyjnej (15 urządzeń)

CZĘŚĆ 2 - Dostawa infrastruktury do produkcji ciast – urządzenia do schładzania i zamrażania wyrobów

CZĘŚĆ 3 - Dostawa infrastruktury do produkcji ciast – urządzenia do pakowania

CZĘŚĆ 4 - Dostawa infrastruktury do produkcji ciast – urządzeń do transportu wyrobu gotowego w hali produkcyjnej

CZĘŚĆ 5 - Dostawa infrastruktury do produkcji ciast – urządzenia zapewniającego ciągłość i bezpieczeństwo pracy linii produkcyjnej

### **Wymagania:**

- ❖ Dostarczane urządzenia muszą być fabrycznie nowe i być atestowane do kontaktu z żywnością;
- ❖ Wymagany okres gwarancji: nie mniej niż 24 miesiące od daty odbioru końcowego;
- ❖ Wykonawca zapewni serwis na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej - własny, dystrybutora lub producenta, oraz zapewni jego dostępność przez okres gwarancji wskazany w Ofercie,
- ❖ Wykonawca jest dodatkowo zobowiązany do:
  - a. dostarczenia (wraz z urządzeniem) wszystkich kart katalogowych, oraz niezbędnych akcesoriów do obsługi niezbędnych do prawidłowej funkcjonalności użytkowej urządzenia stanowiącego przedmiot dostawy zgodnie z wymaganiami postawionymi w niniejszym Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia (Specyfikacji);
  - b. dostarczenia instrukcji obsługi w języku polskim;

- c. przedłożenia wszelkich wymaganych certyfikatów i deklaracji adekwatnie do typu urządzenia (w tym deklaracji stanowiącej dopuszczenie do obrotu/użytkowania w przemyśle spożywczym) przed podpisaniem protokołu odbioru;
  - d. instalacji (montażu urządzeń) w sposób zapewniający kompatybilność z istniejącą infrastrukturą Zamawiającego (jeśli dotyczy);
  - e. dokonania przeszkolenia zespołu Zamawiającego z użytkowania wraz z pierwszym testowym uruchomieniem (rozruchem) urządzenia stanowiącego element Zamówienia (jeśli dotyczy).
- ❖ Dostawa i montaż loco miejsce prowadzenia działalności przez Zamawiającego.

*Ilekcroć w opisie przedmiotu zamówienia wskazane zostały znaki towarowe, patenty, pochodzenie, normy, aprobaty, specyfikacje techniczne i systemy referencji technicznych, Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne. Równoważność polega na możliwości zaoferowania przedmiotu zamówienia o nie gorszych parametrach technicznych, konfiguracjach, wymaganiach normatywnych itp.*

**Przedstawione parametry techniczne są parametrami minimalnymi. Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczenia urządzeń o wskazanych parametrach lub lepszych.**

Element	Nazwa elementu i ilość	CPV	Ilość i specyfikacja / PARAMETRY TECHNICZNE:
<b>CZĘŚĆ 1 - Dostawa elementów linii produkcyjnej</b>			
1	<b>Wirówka automatyczna do jajek tradycyjnych w skorupach – 1 szt.</b>	42215000-6	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie fabryczne nowe</li> <li>2. Urządzenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) wydajność urządzenia min. 10 000 szt. jaj / h</li> <li>b) moc min. 1 kW</li> <li>c) przestrzeń robocza: nie mniej niż 2000x2000 mm, nie więcej niż 2500x2500 mm</li> <li>d) wymiary: nie mniej niż 1000x800x1000 mm, nie więcej niż 1200x1000x1200 mm</li> <li>e) Waga urządzenia max. 400 kg.</li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalacja urządzenia oraz uruchomienie pilotażowe</li> <li>2. Przeprowadzenie przeszkolenia wraz z instalacją dla 10 osób</li> <li>3. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>4. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim (loco siedziba Zamawiającego)</li> </ol>

2	Wirówka do jaj tradycyjnych w skorupach – 1 szt.	42215000-6	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie fabryczne nowe</li> <li>2. Urządzenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Wydajność urządzenia min. 2 000 szt. jaj /h</li> <li>b) moc min. 0,5 kW</li> <li>c) Waga urządzenia max 200 kg</li> <li>d) przestrzeń rob.: nie mniej niż 1300x1300 mm i nie więcej niż 1600x1600mm</li> <li>e) wymiary: 1700x800x900 mm</li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalacja urządzenia oraz uruchomienie pilotażowe</li> <li>2. Przeprowadzenie przeszkolenia wraz z instalacją dla 10 osób</li> <li>3. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>4. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim (loco siedziba Zamawiającego)</li> </ol>
3	Waga stołowa elektroniczna kontrolna z legalizacją – 1 szt.	42923000-2	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie fabryczne nowe</li> <li>2. Urządzenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE orz legalizację</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Jednostki masy g, kg</li> <li>b) Tryby pracy: ważenie</li> <li>c) Kalibracja: zewnętrzna</li> <li>d) Sumowanie</li> <li>e) Zakres tarowania: Do maksymalnego obciążenia przez odejmowanie</li> <li>f) Zakres zerowania 4% - 20% nośności wagi</li> <li>g) Czas stabilizacji ≤0.5 sekundy</li> <li>h) Temperatura pracy -10 ° C do 40°C, 10% do 90% wilgotności względnej bez kondensacji</li> <li>i) Stopień ochrony IP68, wodoodporna</li> <li>j) Wymiary szalki 190 x 240 mm, dopuszczalne odchylenie o 10%</li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>2. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim</li> </ol>

4	Waga stacjonarna pomostowa z legalizacją – 1 szt.	42923000-2	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie fabryczne nowe</li> <li>2. Urządzenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE oraz legalizację</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Zakres ważenia [kg]: nie mniej niż 150</li> <li>b) Działka legalizacyjna [g]: 20/50</li> <li>c) Akumulator</li> <li>d) Działka odczytowa [g]: 20/50</li> <li>e) Funkcja liczenia sztuk</li> <li>f) Interfejs: RS232</li> <li>g) Limity ilościowe</li> <li>h) Limity wagowe</li> <li>i) Masa brutto [kg]: nie mniej niż 15, nie więcej niż 25</li> <li>j) Temperatura pracy: -10°C +40°C</li> <li>k) Wymiary urządzenia [mm]: 310 x 520 x 740, dopuszczalne odchylenie o 20%</li> <li>l) Wyświetlacz podświetlany LCD 6 cyfr</li> <li>m) Zasilanie AC 220V, 60Hz, wbudowany akumulator</li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>2. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim</li> </ol>
5	Miesiarka spiralna z wyjezdną dzieżą i wyjmowanym narzędziem o poj. 250 litrów – 1 szt.	42215000-6	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie fabryczne nowe</li> <li>2. Urządzenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Wielkość wsadu: 150 - 200kg.</li> <li>b) Moc urządzenia min. 6 kW</li> <li>c) Wysokość dzieży wózkem: min 800mm</li> <li>d) Wysokość z podniesioną głowicą: min 1500mm</li> <li>e) Pojemność dzieży: 250 dm<sup>3</sup></li> <li>f) Min. 4 dzieże z kótkami</li> <li>g) Min. 8 różg ubijających</li> <li>h) Wymiary: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Szerokość urządzenia: min. 800mm, max. 1000mm</li> <li>• Wysokość urządzenia: min. 1100mm max. 1400mm</li> <li>• Długość urządzenia: min 1400mm, max. 1700 mm</li> </ul> </li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalacja urządzenia oraz uruchomienie pilotażowe</li> <li>2. Przeprowadzenie przeszkolenia wraz z instalacją dla 10 osób</li> <li>3. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>4. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim (loco siedziba Zamawiającego)</li> </ol>

6	Maszyna do dociskania ciasta do blachy cukierniczej – 1 szt.	42215000-6	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie fabryczne nowe</li> <li>2. Urządzenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Wydajność min. 100 szt. / godz.</li> <li>b) Rozmiar produktu (wsadu): 250 mm x 400 mm x 70mm</li> <li>c) Wymiary (dł./szer./wys.): min: 140cm x 90cm x 160cm, max. 250 cm x 50 cm x 150 cm</li> <li>d) Waga max: 550 kg</li> <li>e) Moc: min. 2 kW</li> <li>f) Zasilanie: 300V 50Hz + powietrze 6 bar 200 l/ min.</li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalacja urządzenia oraz uruchomienie pilotażowe</li> <li>2. Przeprowadzenie przeszkolenia wraz z instalacją dla 10 osób</li> <li>3. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>4. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim (loco siedziba Zamawiającego)</li> </ol>
7	Maszyna do formowania ciasta i rozwałkowywania w formie stołu – 1 szt.	42215000-6	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie fabryczne nowe</li> <li>2. Urządzenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Konstrukcja / obudowa: stal nierdzewna</li> <li>b) prędkość 10-60 m/min</li> <li>c) długość stołu max 1800mm</li> <li>d) szerokość wałków max 650mm</li> <li>e) panel sterujący dotykowy, 7", 100 programów</li> <li>f) automatyczny posypywacz mąki</li> <li>g) automatyczna zwijarka</li> <li>h) wymiary max.: szerokość 4300mm / długość (głębokość) 1100mm/ wysokość 1300mm</li> <li>i) waga ze stacją wykrawającą max 405 kg</li> <li>j) regulacja wałków 0-50mm, średnica wałków max. 75mm</li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalacja urządzenia oraz uruchomienie pilotażowe</li> <li>2. Przeprowadzenie przeszkolenia wraz z instalacją dla 10 osób</li> <li>3. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>4. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim (loco siedziba Zamawiającego)</li> </ol>
8	Maszyna do dozowania nadzienia, kremu – 1 szt.	42215000-6	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie fabryczne nowe</li> <li>2. Urządzenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Wymiary: 600mm x 200mm x 700 mm z dopuszczanym odchyleniem 30%</li> <li>b) Moc min. 0,3 kW</li> <li>c) Zakres wagi produktu: min. 10g</li> <li>d) Wydajność: min od 30 szt./h</li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalacja urządzenia oraz uruchomienie pilotażowe</li> <li>2. Przeprowadzenie przeszkolenia wraz z instalacją dla 10 osób</li> <li>3. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>4. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim (loco siedziba Zamawiającego)</li> </ol>

9	Maszyna do formowania babek (linia do formowania minitart oraz korpusów babeczkowych) – 1 szt.	42215000-6	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie fabryczne nowe</li> <li>2. Urządzenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Zasilanie: 230V 50 /60 Hz</li> <li>b) Sprężone powietrze min: 4 bar</li> <li>c) Wydajność: min. 1300 szt. /h</li> <li>d) Masa: min 200 kg</li> <li>e) Wymiary (dł./szer./wys.): 160 cm x 80 cm x 150 cm, z dopuszczalnym odchyleniem 20%</li> <li>f) Pojemność zasobnika: min. 20 l</li> <li>g) Średnica form: min. 30 mm</li> <li>h) Wysokość form: min. 10 mm</li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalacja urządzenia oraz uruchomienie pilotażowe</li> <li>2. Przeprowadzenie przeszkolenia wraz z instalacją dla 10 osób</li> <li>3. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>4. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim (loco siedziba Zamawiającego)</li> </ol>
10	Maszyna do zwijania ciasta – 1 szt.	42215000-6	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie fabryczne nowe</li> <li>2. Urządzenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Wydajność: min od ok. 500 szt./h</li> <li>b) zasobnik - automatyczne podawanie</li> <li>c) Waga: max. 600 kg</li> <li>d) Średnica rurek: 10/12/14/16/18/20mm</li> <li>e) Długości rurek: min 80 mm</li> <li>i) Wymiary (dł./szer./wys.): 400 cm x 250 cm x 250 cm, z dopuszczalnym odchyleniem 20%</li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalacja urządzenia oraz uruchomienie pilotażowe</li> <li>2. Przeprowadzenie przeszkolenia wraz z instalacją dla 10 osób</li> <li>3. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>4. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim (loco siedziba Zamawiającego)</li> </ol>
11	Krajalnica pozioma do spodów biszkoptowo-tłuszczowych, biszkoptowych – 1 szt.	42215000-6	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie fabryczne nowe</li> <li>2. Urządzenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) 5 ostrzy regulowanych</li> <li>b) Liczba krojonych części: min 2 szt.</li> <li>c) Sterowanie manualne i elektryczne</li> <li>d) ustawianie wysokości taśmy prowadzącej</li> <li>e) Wymiary (dł./szer./wys.): 400 x 200 x 500 mm, z dopuszczalnym odchyleniem 20%</li> <li>f) Waga: min 40 kg</li> <li>g) Wydajność: min od 50 szt./h</li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalacja urządzenia oraz uruchomienie pilotażowe</li> <li>2. Przeprowadzenie przeszkolenia wraz z instalacją dla 10 osób</li> <li>3. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>4. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim (loco siedziba Zamawiającego)</li> </ol>

12	Mikser, ubijaczka planetarna o min. wielkości wsadu 160 litrów – 1 szt	42215000-6	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie fabryczne nowe</li> <li>2. Urządzenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Pojemność dzieży max 300 litrów</li> <li>b) Moc min. 3kW</li> <li>c) Zasilanie 400V</li> <li>d) Waga min 400kg.</li> <li>e) Wymiary: długość x szerokość x wysokość - 80cm x 105cm x 150cm, z dopuszczalnym odchyleniem 20%</li> <li>f) Min 6 różg ubijających</li> <li>g) Min 5 dzież z kótkami</li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalacja urządzenia oraz uruchomienie pilotażowe</li> <li>2. Przeprowadzenie przeszkolenia wraz z instalacją dla 10 osób</li> <li>3. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>4. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim (loco siedziba Zamawiającego)</li> </ol>
13	Mikser planetarny o wielkości wsadu 100 litrów – 1 szt.	42215000-6	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie fabryczne nowe</li> <li>2. Urządzenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Pojemność dzieży max. 150 litrów</li> <li>b) Moc min. 1 kW</li> <li>c) Zasilanie 400V</li> <li>d) Waga min 200kg.</li> <li>e) Wymiary długość x szerokość x wysokość – 700mm x 900mm x 1200mm, z dopuszczalnym odchyleniem 20%</li> <li>f) Min 6 różg ubijających</li> <li>g) Min 5 dzież z kótkami</li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalacja urządzenia oraz uruchomienie pilotażowe</li> <li>2. Przeprowadzenie przeszkolenia wraz z instalacją dla 10 osób</li> <li>3. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>4. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim (loco siedziba Zamawiającego)</li> </ol>

14	Piec gazowy – 1 szt.	42341000-8	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie fabryczne nowe</li> <li>2. Urządzenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) rozproszanie ciepła pod blachy</li> <li>b) system typu LID – izolacja panelowa zapobiegająca ucieczce ciepła</li> <li>c) panel sterujący typu GIAC w jęz. polskim</li> <li>d) Min. 1 wózek wsadu 60cm x 80cm</li> <li>e) pochłaniacz pary</li> <li>f) wymiary zewnętrzne: minimalne szerokość 1900 mm, głębokość 1500 mm(podstawa), wysokość 2000mm, maksymalne 2100 mm, głębokość 1700 mm(podstawa), wysokość 2200mm</li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalacja urządzenia oraz uruchomienie pilotażowe</li> <li>2. Przeprowadzenie przeszkolenia wraz z instalacją dla 10 osób</li> <li>3. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>4. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim (loco siedziba Zamawiającego)</li> </ol>
15	Krajalnica do krojenia gotowego wyrobu – 1 szt.	42215000-6	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie fabryczne nowe</li> <li>2. Urządzenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Wymiary (szerokość x wysokość x głębokość): min. 1100 x 1100 x 800 mm, z dopuszczalnym odchyleniem 20%</li> <li>b) waga: min 100 kg.</li> <li>c) wydajność: min od 40 szt./h</li> <li>d) krojenie na blachach o wymiarach min. 200 x 300 mm</li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalacja urządzenia oraz uruchomienie pilotażowe</li> <li>2. Przeprowadzenie przeszkolenia wraz z instalacją dla 10 osób</li> <li>3. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>4. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim (loco siedziba Zamawiającego)</li> </ol>



CZĘŚĆ 2 - Dostawa infrastruktury do produkcji ciast – urządzenia do schładzania i zamrażania wyrobów			
1	Komora szokowego schładzania i zamrażania – 1 szt.	42513000-5	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie fabryczne nowe</li> <li>2. Urządzenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Pojemność: min.: 1 wózek</li> <li>b) Schładzanie: min. 200 kg /cykl</li> <li>c) Zamrażanie: min. 150kg /cykl</li> <li>d) Wymiar urządzenia: min.: 1200x1000x2000 mm, max.: 1500x1500x2500mm</li> <li>e) schładzanie szokowe od 90 °C do 3 °C w czasie nie dłuższym niż 90 min</li> <li>f) zamrażanie szokowe od 90 °C do -18 °C w czasie nie dłuższym niż 270 min.</li> <li>g) Zakres temperatur: temperatura minimalna -35 °C</li> <li>h) Zasilanie el. [V/Hz]: 400 V / 50 Hz</li> <li>i) Moc [kW]: min. 6 kW</li> <li>j) 1 wózek do schładzania towaru dostosowany do blach 400x250, minimum 15 półek, minimum łącznie 30 blach na jeden cykl schładzania</li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalacja urządzenia oraz uruchomienie pilotażowe</li> <li>2. Przeprowadzenie przeszkolenia wraz z instalacją dla 10 osób</li> <li>3. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>4. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim (loco siedziba Zamawiającego)</li> </ol>
CZĘŚĆ 3 - Dostawa infrastruktury do produkcji ciast – urządzenia do pakowania			
1	Urządzenie do pakowania typu flow pack – 1 szt.	42921330-0	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie fabryczne nowe</li> <li>2. Urządzenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Automatyczny system odczytu długości produktu</li> <li>b) Obsługiwana wielkość opakowań: maksymalna: dł. 800 mm x szer.370mm x wys.240 mm, minimalna dł. 300 mm x szer.120mm x wys.60 mm</li> <li>c) Max. szerokość folii: 800 mm</li> <li>d) Max. średnica folii: 350 mm</li> <li>e) Waga pakowaczki: min 500 kg</li> <li>f) Obsługa folii typu poliolefina w rękawie z przeznaczeniem do żywności i grubości 19um z dolnym system podawania folii</li> <li>g) Do punktu B Foliowanie blaszek stalowych</li> <li>h) Co najmniej 60 cykli zgrzewania na minutę</li> <li>i) Układ sterowania urządzenia nad stołem podawczym</li> <li>j) minimalne rozmiary całej maszyny wysokość: 130 cm x szerokość 130 cm x długość 200cm</li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalacja urządzenia oraz uruchomienie pilotażowe</li> <li>2. Przeprowadzenie przeszkolenia wraz z instalacją dla 10 osób</li> <li>3. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>4. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim (loco siedziba Zamawiającego)</li> </ol>

<b>CZĘŚĆ 4 - Dostawa infrastruktury do produkcji ciast – urządzeń do transportu wyrobu gotowego w hali produkcyjnej</b>			
1	<b>Wózki transportowe do kontaktu z wyrobem gotowym – 55 szt.</b>	34911000-6	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyposażenie fabryczne nowe</li> <li>2. Wyposażenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Waga: min 60 kg.</li> <li>b) Ilość pótek na wózku: 12 szt. do transportu łącznie 60 blach o wymiarach 250mmx400mmx70mm każda</li> <li>c) Materiał stal nierdzewna</li> <li>d) Wymiary: maksymalne wysokość 2300 mm, szerokość max 2000 mm, głębokość max 900mm</li> <li>e) Koła 4 szt.</li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalacja urządzenia oraz uruchomienie pilotażowe</li> <li>2. Przeprowadzenie przeszkolenia wraz z instalacją dla 10 osób</li> <li>3. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>4. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim (loco siedziba Zamawiającego)</li> </ol>
<b>CZĘŚĆ 5 - Dostawa infrastruktury do produkcji ciast – urządzenia zapewniającego ciągłość i bezpieczeństwo pracy linii produkcyjnej</b>			
1	<b>Urządzenie do utrzymania ciągłości pracy na sekcji w celu stabilizacji mocy niezbędnej do produkcji i ograniczenia przepięć – 1 szt.</b>	31122000-7	<p><b>WYMAGANIA PODSTAWOWE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie fabryczne nowe</li> <li>2. Urządzenie posiadające certyfikat dopuszczający do stosowania na terytorium UE</li> </ol> <p><b>PARAMETRY TECHNICZNE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Napięcie znamionowe, częstotliwość min 3x400V, 50Hz</li> <li>b) Prąd znamionowy min. 400 A</li> <li>c) Wymiary: długość 300mm x szerokość 1000mm x wysokość 1900mm, z dopuszczalnym odchyleniem 20%</li> <li>d) Masa min. 2000kg</li> <li>e) Moc akustyczna Lwa [dBA] min. 92</li> <li>f) Do pracy ciągłej dobowej min. 400A</li> </ol> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalacja urządzenia oraz uruchomienie pilotażowe</li> <li>2. Przeprowadzenie przeszkolenia wraz z instalacją dla 10 osób</li> <li>3. Wymagany okres gwarancji nie mniej niż 24 miesiące</li> <li>4. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim (loco siedziba Zamawiającego)</li> </ol>

*Wspólnik zarządzający*  
*Łukasz Wójcik*