

**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 01/06/2023 z dnia 16.06.2023

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

### **Nazwa zamówienia:**

**Dostawa elementów linii technologicznej do produkcji ciast przeznaczonych do odroczonego wypieku - urządzenia zapewniającego ciągłość i bezpieczeństwo pracy linii produkcyjnej**

### **Przedmiot zamówienia:**

Dostawa wraz z instalacją oraz przeszkoleniem i uruchomieniem testowym urządzeń dostarczanych w ramach zamówienia. Zamówienie obejmuje dostawę infrastruktury do produkcji ciast – urządzenia zapewniającego ciągłość i bezpieczeństwo pracy linii produkcyjnej.

### **Wymagania:**

- ❖ Dostarczane urządzenia muszą być fabrycznie nowe;
- ❖ Wymagany okres gwarancji: nie mniej niż 12 miesięcy 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 przed podpisaniem protokołu odbioru;
  - d. instalacji (montażu urządzeń) w sposób zapewniający kompatybilność z istniejącą infrastrukturą Zamawiającego;
  - e. dokonania przeszkolenia zespołu Zamawiającego z użytkowania wraz z pierwszym testowym uruchomieniem (rozruchem) urządzenia stanowiącego element Zamówienia.
- ❖ Dostawa i montaż loco miejsce prowadzenia działalności przez Zamawiającego: Karpin, Al. Lipowa 53, gm. Dąbrówka, pow. wołomiński, woj. mazowieckie.

Ilekcć 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:
1	Urządzenie do utrzymania ciągłości pracy na sekcji w celu stabilizacji mocy niezbędnej do produkcji i ograniczenia przepięć – 1 szt.	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) 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 12 miesięcy lub 1000 godzin działania;</li> <li>4. Serwis na terytorium RP zapewniający pracowników komunikujących się w języku polskim (loco siedziba Zamawiającego).</li> </ol>

Wspólnik zarządzający  
Łukasz Wójcik