

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr 02/03/2019

## SPECYFIKACJA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### ZADANIE 1: LINIA PRODUKCYJNA

Przedmiotem zamówienia jest kompletny i kompatybilny ciąg technologiczny służący do wyprodukowania oraz opakowania lodów zgodnie z patentem oznaczonym numerem P.417981, o wymiarach min. dł. 110, szer. 50, gr. 25 mm, wadze mieszanki lodowej od 40 g do 80 g gotowego produktu o wymiarze min. multipaku 239x39x166 mm i min. wymiarze kartonu zbiorczego 485x166x400 mm oraz zasadami oznaczeń i zgodności z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, zlokalizowany w nowobudowanym budynku, którego parametry techniczne dostępne są w projekcie zamieszczonym na stronie Zamawiającego (<http://www.getaks.com.pl/dotacje.html>).

### W ramach Zadania nr 1 Wykonawca zrealizuje następujące elementy ciągu technologicznego:

#### 1. Linię przygotowania mieszanki lodowej:

- 1) Linia musi umożliwiać wytworzenie mieszanki lodowej zgodnie z patentem oznaczonym numerem P.417981 (do pobrania na stronie: <http://www.getaks.com.pl/dotacje.html>)
- 2) Linia musi zostać zainstalowana na nowobudowanym obiekcie Zamawiającego (przy ulicy Wojska Polskiego 104), wykonanym zgodnie z projektem (do pobrania na stronie: <http://www.getaks.com.pl/dotacje.html>);
- 3) Linia musi zostać podłączona do instalacji – zgodnie z projektem (do pobrania na stronie: <http://www.getaks.com.pl/dotacje.html>); Zgodność umiejscowienia i posadowienia linii z przepisami bhp i p.poż. oraz zasadami BRC (m.in. uwzględnienie koniecznych ciągów komunikacyjnych);
- 4) Wydajność Linii musi być nie mniejsza niż 18.000 sztuk lodów na godzinę (ilość mieszanki lodowej na godzinę co najmniej 3000l/h).

#### 2. Zbiornik na olej kokosowy. Wymagania:

- 1) Nie mniej niż 20 tysięcy litrów,
- 2) Zbudowany zgodnie z zasadami przechowywania tłuszczów, z możliwością podgrzewania lub chłodzenia oraz z wszelkimi niezbędnymi podłączeniami, instalacjami i wskaźnikami umożliwiającymi kontrolę ilości, temperaturę.

#### 3. Zbiornik na czekoladę białą i ciemną (łącznie dwa zbiorniki):

- 1) Nie mniej niż 20 tysięcy litrów każdy;
- 2) Zbudowany zgodnie z zasadami przechowywania czekolady, z wszelkimi niezbędnymi podłączeniami, instalacjami i wskaźnikami umożliwiającymi kontrolę, ilość, temperaturę.

#### 4. Stację uzdatniania wody:

Zespół urządzeń, powiązanych w zintegrowaną całość pozwalający na usuwanie z wód podziemnych niepożądanych substancji dla zdrowia ludzkiego, m.in. żelaza, manganu, czy amoniaku. Procesy technologiczne wykorzystywane w stacji pozwalają na osiągnięcie prawidłowych, określonych przez polskie i europejskie normy parametrów takich jak: barwa, mętność, czy twardość.

#### 5. Sprężarkę śrubową powietrza:

Urządzenie służące do wytworzenia odpowiedniej ilości sprężonego powietrza, potrzebnego do utrzymania pracy ciągu technologicznego.

#### 6. Instalację chłodniczą:

- 1) Umożliwiająca utrzymanie temperatury na poziomie – 24 st. C (minus 24 stopnie Celsjusza) (zgodnie z normą BRC) w magazynie mroźniczym;
- 2) Umożliwiająca przyjęcie co najmniej 30 ton gotowego produktu na dobę schłodzonego do temperatury – 14 st. C;

- 3) Zawierającą zespół sprężarkowy z osprzętem wyposażony w zasilanie rezerwowe, skraplacze powietrzne lub chłodnice gazu, zespół wentylatorowych chłodnic powietrza, szafa zasilająco-sterująca, moduł odzysku energii cieplnej lub rozwiązania równoważne dla instalacji CO<sub>2</sub> lub FGAZ.

**7. Drukarkę atramentową do nadruku daty na pojedynczych sztukach (6 szt.):**

Drukująca co najmniej w 2 rzędach

**8. Drukarkę do oznaczenia kartonów zbiorczych (2 szt.):**

Drukująca etykiety o wymiarach szerokość: co najmniej 60 mm, długość: co najmniej 80 mm

**9. Zaklejkę kartonów zbiorczych (2 szt.):**

- 1) Umożliwiająca skuteczne zapieczętowanie kartonów;
- 2) Wymiar maksymalny kartonu: 500 mm x 500 mm

**10. Linię do pakowania lodów w kartony:**

Zapewniająca pakowanie od góry, w kartony typu multipak i kartony zbiorcze;

**11. Wytwornicę pary:**

Urządzenie warunkujące możliwość dostarczenia do instalacji produkcyjnych czynnika w postaci pary niezbędnego do pracy poszczególnych elementów parku maszynowego.

**12. Chłodnicę (6 szt):**

Chłodnice zapewniające stabilną temperaturę 18 st. C która jest wymagana do stabilnej produkcji lodów.

**13. Zbiornik na syrop glukozowy:**

- 1) Nie mniej niż 20 tysięcy litrów;
- 2) Zbudowany zgodnie z zasadami przechowywania syropu glukozowego z wszelkimi niezbędnymi podłączeniami, instalacjami i wskaźnikami umożliwiającymi kontrolę ilości, temperaturę.

**14. Zespół wykrywający metale:**

Urządzenie, które za pomocą promieni rentgenowskich prześwietli produkt oraz poprzez analizę jego gęstości jest w stanie wykryć zanieczyszczenia: zarówno w produkcie jednostkowym, jak i opakowaniu zbiorczym przy wydajności nie mniej niż 18.000 sztuk/h pojedynczego produktu.

**15. Wagosuszarke:**

- 1) Składająca się z precyzyjnej wagi laboratoryjnej i połączonej z nią komory suszenia, zapewniająca stabilną temperaturę suszenia podczas pomiaru,
- 2) Zapewniająca precyzyjne ważenie badanej próbki przed suszeniem oraz w trakcie procesu suszenia bez konieczności jej wyjmowania;
- 3) Zapewniająca automatyczne zakończenie pomiaru (suszenie do stałej masy lub gdy upłynie czas suszenia)

**16. Cieplarkę:**

- 1) Urządzenie mające zapewnić możliwość inkubacji płytek z posiewami mikrobiologicznymi w temperaturze 25 st. C,
- 2) Musi być wyposażona w funkcjonalność umożliwiającą przechowywanie próbek badanych materiałów bądź masy lodowej w odpowiednich zadanych warunkach temperaturowych.

**17. System stołów ważących:**

Umożliwiający kontrolę masy opakowań w ruchu. Każde opakowanie musi być kontrolowane przez dynamiczną wagę kontrolną, która jest wpięta w ciąg technologiczny. Rozwiązanie pozwalające na bezobsługową kontrolę produktów, przy nieprzerwanym procesie produkcji.

**18. Linię do produkcji lodów (co najmniej 6 rzędów):**

- 1) Całkowita wydajność linii nie mniej niż 18.000 sztuk/godzina
- 2) Wyposażona w pompę odśrodkową zapewniającą prawidłowy przepływ mieszanki;
- 3) Składająca się z frezera odpowiadającego za jednoczesne mieszanie i schładzanie mieszanki;

- 4) Umożliwiająca wytwarzanie wyrobów w różnorodnych formach, w szczególności pozwalająca wytworzyć lody na patyku i rożki.

#### **19. Wytwornicę wody lodowej (2 szt):**

Umożliwiająca podgrzewanie lub chłodzenie oraz z wszelkimi niezbędnymi podłączeniami, instalacjami i wskaźnikami umożliwiającymi kontrolę temperatury

#### **ZADANIE NR 2 – POMPA CIEPŁA:**

Zadanie obejmuje wykonanie i uruchomienie **pompy ciepła typu woda-woda:**

- 1) o parametrach umożliwiających grzanie i klimatyzację zakładu produkcyjnego wybudowanego zgodnie z projektem zamieszczonym i udostępnionym na stronie internetowej zamawiającego;
- 2) zawierającą dwa całkowicie niezależne obiegi chłodnicze;
- 3) zawierającą wszelkie niezbędne podzespoły jak: kompresory, agregaty chłodnicze, skraplacze, parowniki, sprężarki bądź inne równoważne rozwiązania technologiczne umożliwiające prawidłowe działanie pompy.

#### **ZADANIE NR 3 – STACJA TRANSFORMATOROWA:**

Zadanie obejmuje wykonanie i uruchomienie następującej **stacji transformatorowej:**

- 1) Stacja transformatorowo-rozdzielcza kontenerowa w obudowie betonowej o odporności ogniowej REI 120
- 2) Stolarka otworowa odporność ogniowa REI 60
- 3) Dach płaski
- 4) Transformator nie mniej niż 630 kVA , olejowy, o następujących właściwościach:
  - a) Rozdzielnica SN – 20 kV czteropolowa, pole liniowe, pole pomiaru napięcia prądu, pole transformatorowe, pole transformatorowe
  - b) Rozdzielnica 0,4 kV, 10- polowa z odptywami 400 Amperów, wyłącznik główny 1000 Amperów powietrzny
  - c) Tablica licznikowa, pośredni pomiar energii- 1 komplet
  - d) Wszystkie niezbędne połączenia kablowe, sprzęt BHP