

Załącznik nr 4 – Opis przedmiotu zamówienia

Zakup nowych środków trwałych w postaci urządzeń produkcyjnych do utworzenia nowej linii technologicznej dla celów wdrożenia na rynek nowego produktu piekarniczego.

Jeżeli w jakimkolwiek miejscu opisu przedmiotu zamówienia, zostały wskazane nazwy producenta, nazwy własne, znaki towarowe, patenty lub pochodzenie materiałów czy urządzeń służących do wykonania niniejszego zamówienia, które wskazują lub mogłyby wskazywać na konkretnego producenta lub konkretny wyrób, nie stanowi to preferowania wyrobu czy materiałów danego producenta, lecz ma na celu wskazanie na cechy - parametry techniczne i jakościowe nie gorsze od podanych w opisie. Zamawiający dopuszcza w takim przypadku składanie ofert równoważnych z zastosowaniem innych materiałów i urządzeń niż opisane nazwą producenta, nazwą własną, znakiem towarowym, patentem lub pochodzeniem materiałów czy urządzeń służących do wykonania niniejszego zamówienia, pod warunkiem, że zagwarantują one uzyskanie parametrów technicznych, eksploatacyjnych i jakościowych nie gorszych od założonych w dokumentacji. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego rozwiązania/podzespoły spełniają wymagania określone przez Zamawiającego. Ciężar udowodnienia, że wyrób jest równoważny w stosunku do założeń określonych przez Zamawiającego spoczywa na składającym ofertę.

W ramach przedmiotowego postępowania ofertowego zakupione zostaną:

Część A:

Metal detektor - 1 szt.

Cel zakupu:

Przeznaczenie w projekcie: urządzenie do kontroli jakości pod kątem obecności metalowych ciał obcych w produktach pakowanych w opakowaniach zbiorczych.

Wymagane parametry techniczne:

1. Minimalna szerokość taśmy transportowej - ok.40 cm,
2. Maksymalny rozmiar - przekrój kartonu: szerokość – ok. 40 cm, wysokość ok.30 cm
3. Wydajność – min. 40 opakowań/minutę,
4. Wymagana funkcjonalność - zgodność z standardem jakościowym BRC z następującymi opcjami:
 - wizualny i dźwiękowy alarm włączający się w przypadku wykrycia metalu,

- zatrzymanie taśmy w przypadku wykrycia zanieczyszczenia,
- system wyłączający taśmę w przypadku błędów lub awarii głowicy,
- 5. Wykonanie detektora metali - stal nierdzewna kwasoodporna – gatunek 316 L,
- 6. Temperatura pracy urządzenia – od minus 4 do plus 8 stopni Celsjusza,
- 7. Rodzaj badanych produktów - mrożone produkty piekarnicze z nadzieniami,
- 8. Rodzaj sterowania – panel dotykowy w języku polskim,
- 9. Możliwość pobrania danych statystycznych z przeprowadzanych kontroli poprzez sieć internetową online,
- 10. Automatyczne dostrajanie się detektora metali do warunków zewnętrznych pracy urządzenia typu:
 - zakłócenia elektromagnetyczne sieciowe,
 - zakłócenia elektromagnetyczne pochodzące od urządzeń zewnętrznych,
 - zakłócenia pochodzące od elementów metalowych wirujących,
- 11. Automatyczna odporność na zakłócenia wewnętrzne pochodzące od:
 - napędów metaldetektora,
 - skrzynki elektrycznej metaldetektora,
- 12. Zmienna częstotliwość pracy kalibracja detektora w zakresie częstotliwości co najmniej w zakresie 150 do 950kHz,
- 13. Stopień ochrony detektora metali IP 69,

Część B:

Metal detektor do produktów pojedynczych – 1 szt.

Cel zakupu:

Przeznaczenie w projekcie: urządzenie do kontroli jakości pod kątem obecności metalowych ciał obcych, wykrywanie zanieczyszczeń metalicznych w produkcji jednostkowym (w kartoniku lub torebce).

Wymagane parametry techniczne:

1. Minimalna szerokość taśmy transportowej - ok. 30 cm,
2. Funkcjonalność - zgodność z standardem jakościowym BRC z następującymi opcjami:
 - system automatycznego odrzutu wyposażony w ruchomą platformę odrzutową z własnym

- napędem,
- zamykany kosz na klucz na produkty odrzucone,
 - kosz na wyroby niezgodne umieszczony pod przenośnikiem detektora metalu,
 - pełna zabudowa wokół głowicy wykrywającej i kosza na produkty odrzucone zabezpieczająca przed niepowołanym dostępem,
 - wizualny i dźwiękowy alarm włączający się w przypadku wykrycia metalu,
 - czujnik potwierdzenia odrzutu (zatrzymanie taśmy i alarm w przypadku braku potwierdzenia odrzutu),
 - system informujący o pełnym koszu (zatrzymanie taśmy i alarm),
 - system wyłączający taśmę w przypadku błędów lub awarii głowicy,
 - kontrola ciśnienia powietrza -przy braku lub nieprawidłowym ciśnieniu powietrza detektor zostanie zatrzymany,
 - kontrola systemu odrzutu–jeśli system nieprawidłowo działa detektor zostanie zatrzymany
3. Prędkość taśmy regulowana w zakresie 40-60 m/min,
 4. Wydajność – min. 100 opakowań/ minutę,
 5. Max. wysokość dla produktu - co najmniej 160 mm,
 6. Minimalna temperatura pracy urządzenia od minus 4 do plus 8 stopni Celsjusza,
 7. Rodzaj badanych produktów - mrożone produkty piekarnicze z nadzieniami,
 8. Rodzaj sterowania – panel dotykowy w języku polskim,
 9. Możliwość pobrania danych statystycznych z przeprowadzanych kontroli poprzez sieć internetową online,
 10. Wymagane automatyczne dostrajanie się detektora metali do warunków zewnętrznych pracy urządzenia typu:
 - zakłócenia elektromagnetyczne sieciowe
 - zakłócenia elektromagnetyczne pochodzące od urządzeń zewnętrznych
 - zakłócenia pochodzące od elementów metalowych wirujących
 11. Automatyczna odporność na zakłócenia wewnętrzne pochodzące od:
 - napędów metaldetektora,
 - skrzynki elektrycznej metadetektora
 12. Zmienna częstotliwość pracy kalibracja detektora w zakresie częstotliwości co najmniej od 150 do 950 kHz,
 13. Stopień ochrony IP 69,
 14. Wykonanie detektora metali - stal nierdzewna kwasoodporna – gatunek 316 L,
 15. Maksymalna długość detektora 2,2 metra.

Część C:

System kontroli wagi produktu – 1 szt.

Cel zakupu:

Przeznaczenie w projekcie: urządzenie do weryfikacji zgodności wagi wyrobu gotowego.

Wymagane parametry techniczne:

1. Zakres ważenia od ok. 3 dag do ok. 200 dag,
2. Minimalna szerokość taśmy - 30 cm,
3. Wydajność minimum 100 szt./min.
4. Wymiary produktu dł. 60 – 340 mm, szer. 60 – 280 mm, wys. 35 – 160 mm,
5. Dokładność wagi 1g,
6. Tryb pracy: waga dynamiczna,
7. Średnica rolek transporterów maksymalnie 30mm,
8. Prędkość przenośnika wagi regulowana w zakresie od 25 m/min do 95m/min,
9. Wymagana legalizacja wagi,
10. Stopień ochrony IP65,
11. Wykonanie wagi – stal nierdzewna,
12. Konstrukcja przenośników – stal nierdzewna,
13. Waga ma być wyposażona w przenośnik rozciągający, wagowy oraz dyskryminujący,
14. Kosz na wadliwe produkty ze stali nierdzewnej,
15. Odrzut wadliwego produktu - siłownik pneumatyczny,
16. Ważenie i odrzut produktów - zgodnie z Ustawą o Kontroli Towarów Paczkowanych,
17. Generowanie raportów zgodnych z wymogami Ustawy o Kontroli Towarów Paczkowanych,
18. Złącza: USB, Ethernet, RS232,- panel dotykowy w języku polskim,
19. Możliwość podłączenia do systemu komputerowego online poprzez sieć informatyczną,
20. System komputerowy do rejestracji ważeń oraz generowania raportów działający online,
21. Konfigurator ustawień parametrów pracy z następującymi opcjami:
 - baza asortymentowa - min. 500 pozycji do tworzenia Programów ważeń zgodnych z Ustawą o Kontroli Towarów Paczkowanych,
 - możliwość przypisania prędkości taśmociągu do asortymentu,
 - baza operatorów min. 100 pozycji,
22. Możliwość podglądu bieżących statystyk na wadze przez operatora,

23. Monitoring aktualnego stanu wagi przez sieć z poziomu oprogramowania komputerowego,
24. Baza danych SQL Serwer,
25. Kontrola ciśnienia powietrza,
26. Kontrola zapełnienia kosza,
27. Kontrola poprawności odrzutu,
28. Sterowanie szybkością taśmociągu z panelu sterującego.

Cześć D:

Automatyczna krokowa komora stabilizacyjna produktu – 1 szt.

Cel zakupu:

Przeznaczenie w projekcie: stabilizowanie produktu przed odpiekiem (relaksacja naprężeń ciasta) i buforowanie toku produkcyjnego w 2 krokach: krok nr 1 - relaksacja ciasta i krok nr 2 – stabilizacja ciasta.

Wymagane parametry techniczne:

1. Ilość tac fermentacyjnych - min. 460 sztuk,
2. Wysokość przejścia produktu – min. 80 mm,
3. Rozmiar tac fermentacyjnych ok. 60 cm x 100 cm,
4. Czas fermentacji produktów - 30 do 60 min
5. Wyposażenie w system podawania pary – tak- wymagane dla każdej strefy komory niezależnie zapewniające wilgotność względną w zakresie 70 % do 90 % podczas fermentacji do 800 kg ciasta w komorze,
6. Wyposażenie w system chłodzenia- tak - wymagane dla każdej strefy komory niezależnie zapewniające utrzymanie temperatury zadanej w zakresie 25 –29 stopni Celsjusza podczas fermentacji do 800 kg ciasta w pojedynczej komorze,
7. Wyposażenie w system ogrzewania - tak– wymagane dla każdej strefy komory z możliwością utrzymania temperatury zadanej w zakresie 25 –29 stopni Celsjusza podczas fermentacji do 800 kg ciasta w pojedynczej komorze,
8. Ilość komór – 1 szt.,

9. Wymiar stref komory: długość wewnętrzna- min.7,5 m – max 8,5 m, szerokość wewnętrzna- min 5 m- 6 m; wysokość wewnętrzna- min. 2 m do max. 2,2 m,
10. Panele ścienne i sufitowe – płyty izolacyjne o grubości około 80 - 100 mm izolacji z powłoką wewnętrzną ze stali nierdzewnej,
11. Podłoga - montaż do posadzki hali produkcyjnej,
12. Ilość i rozmiar wózków na tace fermentacyjne – zgodnie z podanym rozmiarem tac i wysokością przejścia produktu,
13. Ilość drzwi komory – minimum 2 szt. (minimum 2 otwory drzwiowe).