

Załącznik nr 1 do ZAPYTANIA OFERTOWEGO NR 1/KPO/WF/2024
I. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa **Zakup maszyn i urządzeń do przetwórstwa owoców i warzyw.**

MASZINY I URZĄDZENIA DO PRZETWÓRSTWA OWOCÓW I WARZYW	
CZĘŚĆ A.	
MASZINY I URZĄDZENIA DO OBIERANIA – 1 ZESTAW	
MASZINY I URZĄDZENIA DO OBIERANIA	W skład zestawu wchodzi maszyny i urządzenia o niezbędnych parametrach: 1. Urządzenie do obierania – 1 szt.: - Pojemność 30 - 40 kg - Wydajność w zależności od produktu 500 - 1200 kg/h - Zasilanie 400 V, 50 Hz, 2.2 kW, - Waga do 169 kg - Przewód 2.7 m CEE plug, - Przyłącze wody: 5-pin, R ½" - Wymiary max.: L 847 mm x B 891 mm x H 1214 mm - Dodatkowo wyposażone: a) Tarcza do mycia 1 szt., b) Tarcza nożowa do obierania 1szt., c) Separator obierzyn ze stali nierdzewnej – 1szt. 2. Taśmowa krajalnica do warzyw – 1 szt.: - Zasilanie 230V/50 Hz, - Przewód o dł. Min. 4,5m z wtyczką CCE, - Moc (kW) 0,37+1,1 kW - Wymiary max.: S 600 mm x W 1017 mm x G 740 mm - Waga do 250kg - Urządzenie ze stali nierdzewnej - Przedłużenie pasa transmisyjnego 1000mm w standardzie - Bez stołu przygotowawczego i noża - Dodatkowo wyposażone: a) Nóż dwustronny – otwarty 1szt., b) Tarcza regulowana 0-25mm plastrowanie 1szt., c) Tarcza do cięcia w słupek 3,5x3,0mm 1szt., d) Tarcza do cięcia w słupek 4,5x4,0mm 1szt., e) Wózek na 6 tarcz 1szt., f) Stół załadowniczy wymiary 900x600x940 – ze stali nierdzewnej z zaczepem od strony maszyny i rantem z 3 stron 1szt. 3. Uniwersalne urządzenie przetwórcze – 1 szt.: - Zasilanie 400V/50 Hz, - Przewód o długości 3m z wtyczką, - Moc (kW) 1,8/3,62 - Zabezpieczenie elektryczne 16A - Ochrona instalacji IP 54 (z ochroną przeciwbryzgową) - Prędkość obrotowa min-1 150/300 - Wymiary max. S 630mm x W 1260mm x G 1310 mm

	- Waga do 170kg - Dodatkowo wyposażona: a) Nasadka uniwersalna (do krojenia w kostkę i cięcia w wiórki) 1szt., b) Cylinder do wiórkowania 6mm 1szt., c) Cylinder do przecierania surowych ziemniaków ostrza koronowe 1szt., d) Skrzydło dociskające standardowe - 6 docisków 1szt., e) Zestaw kompletny do cięcia w kostkę 11mm stal nierdzewna 1szt. 4. Profesjonalny mikser do sałatek i farszu (2 napędy) – 1szt.: - Wymiary max.: Szer. 910 mm x Gł. 1250 mm x Wys. 1330 mm, - Waga do 285 kg, - 2 silniki (3 fazowe 400 V, 50 Hz), - Moc całkowita 1,87 kW, - Obroty: min. 35-75 obr./min. - ramie mieszające, 9 obr./min. - misa, - Pojemność misy wychylnej 20-120 kg, 165 litrów - Płynna regulacja obrotów ramienia mieszającego
CZĘŚĆ B.	
OBIERALNIA – WYPOSAŻENIE – 1 ZESTAW	
OBIERALNIA - WYPOSAŻENIE	W skład zestawu wchodzi wyposażenie o niezbędnych parametrach (stal nierdzewna): 1. Półka ścienna na stałych konsolach (wymiary: 1800x400x230mm) - 3szt., 2. Wózek platformowy (dł. 1000mm, gł. 600mm, wys. 900mm, kółka Ø125) - 7szt., 3. Regał z 4 stałymi półkami (wymiary: wys. 1800 mm x szer. 1200 mm x gł. 600 mm, prześwit pomiędzy półkami: - 510 mm, obciążenie dopuszczalne: 100 kg) - 2szt., 4. Basen jezdny (wymiary: 1000x700mm, głębokość komory 400mm, wykonanie higieniczne R16, 4x kółka Ø125 w tym 2 z hamulcem) - 4szt., 5. Basen 2-komorowy (wymiary: 1400x700x850mm, głębokość komory 400mm, wykonanie higieniczne R16) - 2szt., 6. Umywalka ścienna z osłoną (Wymiary: 401x320x280mm, obsługa za pomocą mechanicznego przycisku, kolanowego, wylewka) - 1szt.
CZĘŚĆ C.	
BIOFERMENTATOR – 1 szt.	
Biofermentator	Tlenowy bio -fermentator żywności o parametrach: - Automatyczny, - Zasilanie: 208 - 400 V/ od 50 do 60 Hz, 15 A, 3-fazowe, - Wydajność: 100–900 kg/dobę, - Budowa: stal nierdzewna (podwozie, panele boczne, bęben, wał, ramiona, wiosło i ogniwa obciążnikowe), - Wymiary max.: 154 x 105 x 149 cm, - Interfejs użytkownika: 3-kolorowa dioda LED 7-calowy ekran dotykowy - Certyfikowany Dodatkowo:

	- Enzymy z mikroorganizmami – 3L - Biośrodkowisko dla enzymów z mikroorganizmami – 300 L
CZĘŚĆ D.	
PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY – 1 szt.	
Piec konwekcyjno-parowy	Oczekiwane parametry urządzenia: - Wymiary max.: dł. 948 mm x szer. 879 mm x wys. 1892 mm - Pojemność min.: 110 L - Moc całkowita ok.: 37.1 kW - Napięcie do: 400 V - Zakres Temperatur: 30 - 300 °C - Waga do 235 kg - Ilość komór: 1 szt. - Ilość pojemników GN: 20 szt. - Ilość przewodnic: 20 - Rozmiar GN: GN 1/1 - Materiał: stal nierdzewna + szkło (front drzwi, szyba trójwarstwowa) - Zasilanie: elektryczne - Sposób wytwarzania pary: natrysk - Wentylator: tak - Wyświetlacz: tak - Programator: tak - Pysznik: tak - Automatyczne mycie: tak - Sonda temperaturowa: tak - Parametry techniczne – techniki gotowania: a) Gorące powietrze 30 – 300 °C; b) Funkcja kombi - gorące powietrze/para 30 – 300 °C; c) Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C; d) Bio-gotowanie 30 – 98 °C; e) Obróbka termiczna polegająca na regeneracji i utrzymywaniu potraw do momentu serwowania; f) Pieczenie nocne; f) Pieczenie niskotemperaturowe; g) Automatyczne: przedgrzew, chłodzenie, start; h) Manualne nawilżanie; - Wyposażenie: a) Automatyczne mycie; b) Książka kucharska; c) Rekuperator; d) Szybkie generowanie nasyconej pary; e) System automatycznego zarządzania pojemnością; f) Dwukierunkowe obroty wentylatora; g) min. 7 prędkości wentylatora + natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi; h) Port USB; i) SERWIS System: analiza punktów krytycznych; sterowanie i kontrola bojlera; diagnostyka serwisowa; j) Interfejs LAN: - zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową; - Dodatkowe wyposażenie: a) dwustopniowe otwieranie drzwi; b) zestaw przewodnic 600x400 mm
CZĘŚĆ E.	

KOMORA SZOKOWEGO SCHŁADZANIA – 1 szt.
Komora szokowego schładzania

Oczekiwanie parametry:

- szokowe schładzanie gorącego towaru we współpracy z wózkami GN 1/1 lub GN 2/1;
- wymiary: dł. 2400mm x szer. 1500mm, dwudrzwiowa, dwukomorowa

Podstawowe cechy:

- programy Soft i Hard dla schładzania towarów;
- dotykowy sterownik z 2 fabrycznymi programami schładzania oraz z możliwością zaprogramowania własnych min. 12 programów;
- możliwość sterownia wydajnością wentylatorów chłodnicy od 30 - 100 %
- sonda produktowa;
- komora chłodnicza składowa;
- system alarmów dźwiękowych i wizualnych, np. HACCP
- wytrzymałe drzwi chłodnicze z klamką bezpieczeństwa;
- oświetlenie LED w komplecie;
- gotowy wewnętrzny układ chłodniczy (plug-in) przygotowany do podłączenia zewnętrznego agregatu skraplającego lub centralnego układu chłodniczego

Opcje wyposażenia :

- system dezynfekcji komory UV LED;
- powierzchnia klamki i sterownika pokryta powłoką dezynfekcyjną,
- podłoga systemowa;
- rampa wjazdowa dla urządzeń z podłogą systemową;
- możliwość zastosowania układu chłodniczego dla czynnika chłodniczego R477 czyli CO2;
- sterownik typu CAREL do kontroli temperatury;
- elektroniczne zawory rozprężne;

CZĘŚĆ F.
PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – 1szt.
Pakowarka próżniowa

Oczekiwanie parametry:

- Wykonanie: stal nierdzewna;
- 2 bezprzewodowe listwy grzewcze o długości min. 630 mm każda;
- Wymiary 821x722x1033h mm
- Zasilanie 400V 50/60Hz 3PH 2700W
- Waga do 246kg
- Pompa próżniowa 106mc/h;
- Podwójna, pionowa komora próżniowa;
- System płukania gazem;
- Funkcja miękkiego powietrza;
- Cyfrowy panel sterowania, wodoodporny, z min. 36 programami;
- Cykl osuszania pompy H2Out;

Metody pakowania:

- próżniowa,
- zgrzewanie,
- próżniowa na zewnątrz,
- MAP.

CZĘŚĆ G.
ZGRZEWARKA OPAKOWAŃ – 1 szt.
Zgrzewarka opakowań

Oczekiwanie parametry:

	- Półautomatyczna, przeznaczona do zgrzewania opakowań z plastiku oraz laminowanego kartonu; - Wykonanie: stal nierdzewna oraz anodowane Aluminium; - Max. wydajność ok 200/300 cykli/h - Max. obszar zgrzewania 420 x 280 h 100 mm - Parametry zasilania elektrycznego 220V – 2500 – 3700 W - Parametry zasilania pneumatycznego 6 bar - Waga ok. 170 kg - Wymiary maszyny max. 590 x 750 h 1440 mm Wyposażenie: - Pompa próżniowa 25m3; - Panel kontrolny; - Wózek roboczy; - Zestaw uchwytów do zmiany matrycy; - Matryca dolna i górna z nożami na 6 misek; - Reduktor gazu.
--	---

II. DODATKOWE WYMAGANIA W ZAKRESIE REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Dostawa do Zamawiającego, rozładunek, instalacja, uruchomienie i sprawdzenie poprawności funkcjonowania maszyny na koszt Wykonawcy.

2. Okres i warunki serwisu:

- Zamawiający zobowiązuje się do użytkowania i obsługi maszyny zgodnie z dokumentacją techniczno-ruchową maszyny, w przeciwnym wypadku usterki/nieprawidłowości pracy maszyn/-y będą usuwane na jego koszt.

- Wszelkie usterki/nieprawidłowości pracy maszyny wynikłe w czasie eksploatacji maszyny zgodnie z dokumentacją techniczno-ruchową maszyny w okresie gwarancji usuwane będą na koszt Wykonawcy.

- Wykonawca będzie stosował w okresie gwarancji jedynie materiały eksploatacyjne i części zamienne zalecane przez producenta.

3. Wykonawca musi korzystać z autoryzowanych serwisów producenta/-ów z dostępem do oryginalnych części zamiennych, należy przedstawić dokumenty o współpracy. Wymagany jest serwis w języku polskim.

4. Wykonawca dostarczy dokumentację w języku polskim obejmującą:

- instrukcje obsługi maszyny,
- dokumentację techniczno-ruchową maszyny/urządzenia,
- dokumentację potwierdzającą zgodność maszyny z normami CE.

5. Poszczególne maszyny i urządzenia muszą być fabrycznie nowe i nie może być używane w jakikolwiek sposób.

6. Wszystkie maszyny powinny być maszynami profesjonalnymi, przystosowanymi do pracy ciągłej przez minimum 5 godzin na 8-godzinnej zmianie oraz o parametrach technicznych odpowiednich dla zastosowania w zakładzie.

7. Odbiór przedmiotu zamówienia nastąpi po jego zainstalowaniu, uruchomieniu i sprawdzeniu poprawności funkcjonowania w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz podpisaniu przez niego protokołu zdawczo-odbiorczego.