**Załącznik nr 1**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. **Przedmiot zamówienia:**

**zbiorniki magazynowe na tłuszcze spożywcze oraz linia do produkcji kremów**

1. **Parametry techniczne oraz pozostałe wymagane rozwiązania konstrukcyjne, technologiczne i funkcjonalne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Części składowe linii oraz oczekiwane parametry** | **Potwierdzam zgodność ze specyfikacją (TAK/NIE), proponowany parametr lub rozwiązanie równoważne\*** |
| **A.** | **Zbiornik zewnętrzne na płynne tłuszcze spożywcze - 4 szt.** | |
| 1. | Pojemność minimum 32 m3 |  |
| 2. | Izolowane z grzaniem elektrycznym dostosowanym do warunków klimatycznych. |  |
| 3. | System wagowy z dodatkową funkcją kontroli wagi przez operatora napełniającego na zewnątrz. |  |
| 4. | System transportujący za pomocą rurociągów procesowych do 30 metrów bieżących od zbiorników wraz z pompą. |  |
| 5. | Stal nierdzewna. |  |
| 6. | System zabezpieczający przed przepełnieniem. |  |
| 7. | System regulacji temperatury. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **B.** | **Wstępne mieszalniki poziome do kremów - 2 szt.** | |
| 1. | 2 mieszadła kotwicowe. |  |
| 2. | Pojemność robocza min. 1000l. |  |
| 3. | System transportujący za pomocą rurociągów procesowych w zakresie do 5 metrów od urządzenia wraz z pompą o wydajności minimum 45 litrów na minutę. |  |
| 4. | System wagowy |  |
| 5. | Układ sterowniczy umożliwiający kontrolę dozowania półproduktów w oparciu o wskazania wagi. |  |
| 6. | Instalacja wodna grzana. |  |
| 7. | Stal nierdzewna dla wszystkich elementów mających kontakt z produktem. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **C.** | **Młyny kulowe - 2 szt.** | |
| 1. | Pojemność robocza min. 1000l. |  |
| 2. | System transportujący za pomocą rurociągów procesowych w zakresie do 5 metrów bieżących od urządzenia wraz z pompą o wydajności minimum 45 litrów na minutę. |  |
| 3. | Stal nierdzewna i elementy robocze odporne na ścieranie. |  |
| 4. | System umożliwiający grzanie i chłodzenie młyna (1 wężownica wody ciepłej i 1 wężownica wody lodowej). |  |
| 5. | Automatyczne sterowanie procesem produkcyjnym w szczególności temperaturą i czasem cyklu pracy. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **D.** | **Zbiorniki buforowe - 2 szt.** | |
| 1. | Pojemność robocza min. 2500l z mieszadłem. |  |
| 2. | Zbiornik zakończony zaworem wraz z rurociągiem procesowym w zakresie do 30 metrów oraz pompą o wydajności 45 litrów na minutę. |  |
| 3. | System umożliwiający grzanie zbiornika z regulacją temperatury. |  |
| 4. | Stal nierdzewna. |  |

Wykonanie maszyn i urządzeń jest zgodne z wymaganiami Dyrektywy Maszynowej (CE) Unii Europejskiej

Urządzenia mające kontakt z żywnością muszą posiadać certyfikaty dopuszczające do kontaktu z żywnością.

Wszystkie urządzenia muszą spełniać wymogi ppoż i bhp

Zamawiający dopuszcza **rozwiązania równoważne**, z tymi, które wskazane zostały w specyfikacji, o ile oferent udowodni w swojej ofercie, że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone w zapytaniu.

………………………………………………. …………………………………………………………

*Miejscowość, data podpis osoby/osób*

*uprawnionych do reprezentowania*

*Wykonawcy*