

Príloha č. 1: Výzvy na predloženie cenovej ponuky

Opis predmetu zákazky - Technická špecifikácia

Predmet obstarania:

Automatizovaná linka na spracovanie tofu

Počet kusov:

1

| Popis parametra | | Požadovaná hodnota | Jenotka | Množstvo |
|--|---|---|---------|----------|
| <p>Automatizované presné krájanie - Obsluha pripraví vylisované tofu odobratím lisovacieho rámu horného roštu a sita. Následne presunie plát tofu so spodným sitom a roštom do zariadenia na automatické otáčanie plátu na krájaciu dosku, po otočení sa plát automaticky vysunie na pracovisko, kde obsluha odoberie rošt a sito a dá signál na krájanie.</p> | Zariadenie musí zabezpečiť spracovanie 16-19 kg plátu tofu veľkosť 900x560mm (hrúbka plátu môže byť od 35-65mm) | áno | - | |
| | spracovanie plátu tofu v takte max. každých 70 sec | áno | - | |
| | presné narezanie tofu na 81 ks s jednotným rozmerom 100 x 62,2 mm (9x9), s možnosťou zmeny rozmeru rezania na 50x62,2 mm (18x9 - 162ks) a 280x150mm (6x2 - 12ks). | áno | - | |
| | zariadenie musí byť navrhnuté tak, že sa bude dať včleniť do existujúceho automatu na výrobu a spracovanie tofu. | áno | - | |
| | Celý proces presného krájania musí byť automatizovaný | áno | - | |
| | Zariadenie musí zabezpečiť presné navedenie plátu a rezanie v priečnom a pozdĺžnom smere v požadovanom rozmere | áno | - | |
| | Vážiť sa budú pláty po otočení a pred krájaním. | áno | - | |
| | <p>Preprava nezabaleného tofu k baliacemu zariadeniu po nakrájaní</p> | zariadenie bude zabezpečovať presun nakrájaného plátu tofu na krájacej doske k baliacemu zariadeniu | áno | - |
| Všetky dopravníky musia byť v potravinárskom prevedení a musia umožniť dokonalé vyčistenie napenením čistiacim prostriedkom, opláchnutím tlakovou vodou | | áno | - | |
| Dopravníky a ich súčasti musia byť odolné voči vode a chemickým prostriedkom na sanitáciu | | áno | - | |

Automatizovaná linka na spracovanie tofu

| | | | |
|----------------------------------|--|-----|---|
| | zariadenie musí byť navrhnuté tak, že sa bude dať včleniť do existujúceho automatu na výrobu a spracovanie tofu. | áno | - |
| Automatizované marinovanie tofu | Zariadenie musí zabezpečiť presun nerezových roštov s uloženými kockami tofu cez nádrž, v ktorej bude marinovací alebo soľný roztok. | áno | - |
| | V tejto nádrži musí rošt zotrvať nastavený čas a následne musí byť rošt automaticky vysunutý na výstupný dopravník, z ktorého ho bude odoberať obsluha | áno | - |
| Automatizované kartónovanie tofu | Zariadenie musí zabezpečiť zoradenie výrobkov tofu pred kartónovaním, zabalenie každého výrobku do určeného kartónu a prepravu zabalených výrobkov k obsluhu | áno | - |
| | Zariadenie musí mať zásobník na kartóny. | áno | - |
| | Takt výrobkov je min. 90 ks/min. | áno | - |
| | Teplotná odolnosť do 76°C (max. teplota tofu 76°C) | áno | - |
| | Vedenie elektrických káblov, rozvod vzduchu vo výške min.2 m | áno | - |
| | Spájanie elektrických vodičov snímačov vo výške min. 2 m | áno | - |
| | Možnosť čistenia zariadení tlakovou vodou, 2% roztokom ľahu a kyseliny | áno | - |
| | Ochrana snímačov, elektromotorov, pneumatických valcov krytmi | áno | - |
| | Technologické zariadenie musí spĺňať všetky požiadavky bezpečnosti pri práci a požiadavky hygieny potravín podľa platnej EU a národnej legislatívy | áno | - |
| | Zariadenie musí byť vyrobené z takých materiálov, ktoré pri styku s potravinami a zložkami potravín nespôsobia ich kontamináciu. | áno | - |

1,0

Požiadavky na technologickú linku

| | | |
|--|-----|----|
| Materiály musia byť inertné voči kyselinám, zásadám, mazivám a bežným dezinfekčným prostriedkom, ktoré sa používajú pri čistiacich procesoch v potravinárskom priemysle. | áno | - |
| Materiál nesmie byť porézny | áno | - |
| Konštrukcia zariadenia musí umožniť jeho dokonalé čistenie a dezinfekciu, nesmie zapríčiniť hromadenie zložiek potravín | áno | - |
| Rohy zariadenia musia byť oblé | áno | - |
| Príruby a úchytky musia byť z podobného materiálu ako je zariadenie | áno | - |
| Tesnenia a izolácia nesmie byť zdrojom kontaminácie. | áno | - |
| Žiadna časť zariadenia, ktorá môže prísť do styku s potravinovými zložkami nesmie byť natretá. | áno | - |
| Konštrukcia nesmie obsahovať otvorené duté časti tam, kde môže dôjsť ku kontaminácii produktu. | áno | - |
| Zariadenie nesmie obsahovať žiadne drevené konštrukcie a časti z rozbitného skla. | áno | -- |
| Dizajn musí byť navrhnutý tak, aby sa zariadenie dalo ľahko čistiť a aby nedochádzalo k nahromadeniu vody v zariadení. | áno | - |
| Mazanie zariadenia musí byť navrhnuté tak, aby v nijakom prípade potravinové zložky nemohli byť kontaminované minerálnymi mazivami. | áno | - |
| Ak však konštrukcia zariadenia vyžaduje mazanie, pri ktorom by mohlo dôjsť ku kontaminácii produktu, zariadenie musí byť navrhnuté tak, aby bolo možné použiť mazivá, ktoré môžu prísť do styku s potravinami (H 1 mazivá podľa USDA). | áno | - |
| Zariadenie musí byť navrhnuté tak, aby nedochádzalo k tvorbe cudzích telies pri vzájomnom kontakte kovových častí (kovové piliny a podobne) | áno | - |

| | | | | | |
|--|---------------------------------|--|-----|---|-----|
| | | Upevnenie častí zariadenia musí byť navrhnuté tak, aby nemohlo dôjsť ku kontaminácii cudzími predmetmi (skrutky, matice, podložky a podobne). | áno | - | |
| | | Meracie prístroje použité na zariadení nesmú obsahovať ortuť. | áno | - | |
| | | Pomocné vedenia (elektrické vedenie, potrubia a podobne) musia byť prednostne privedené z boku alebo zvrchu. | áno | - | |
| | | Neoddeliteľnou súčasťou zariadenia vzhľadom na nutnosť presného dodržania technologického postupu je jeho ovládanie prostredníctvom programovateľného automatu, ktorého parametre sa dajú plynule meniť. | áno | - | |
| d'alsie náležito sti predmet u zákazky | dodávka predmetu zákazky | | áno | - | 1,0 |
| | montáž a spustenie do prevádzky | | áno | - | 1,0 |
| | zaškolenie obsluhy | | áno | - | 1,0 |