

Príloha č. 1: Výzvy na predloženie cenovej ponuky

Opis predmetu zákazky - Technická špecifikácia

Predmet obstarania:
Kontinálny pastér

Počet kusov: 1

Popis parametra	Požadovaná hodnota	Jednotka	Množstvo
musí zabezpečiť ohrev produktu z teploty 15°C na min. 85°C	áno	-	1,0
výdrž na tejto teplote 20 min a následné schladenie na teplotu 8°C	áno	-	
Minimálny čas ohrevu	60	min	
Minimálny čas chladenia	60	min	
možnosťou nastavenia rýchlosti dopravníkov	áno	-	
Výkon baliacej linky je 5100 ks/hod	áno	-	
Zariadenie musí automaticky udržiavať teplotu média (ohrev a chladenie), zabezpečiť rovnomernú distribúciu teploty v celom objeme zariadenia, reguláciu teploty na základe nastavených parametrov, zaznamenávať priebeh teploty	áno	-	
Súčasťou zariadenia musí byť zoradenie výrobkov pred pasterizáciou a prípadné vysušenie obalov po pasterizácii.	áno	-	
Po pasterizácii je potrebné výrobky rozradiť po jednom kuse, s minimálnym rozstupom 250 mm a dopraviť na dátumovanie a váženie	áno	-	
Vedenie elektrických káblov, rozvod vzduchu vo výške min.2 m	áno	-	
Spájanie elektrických vodičov snímačov vo výške min. 2 m	áno	-	
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	-	
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. 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. 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	-	
	Zariadenie musí byť navrhnuté tak, aby sa minimalizovalo riziko kontaminácie otvoreného produktu (zakrytý produkt krytmi).	áno	-	
	Pomocné vedenia (elektrické vedenie, potrubia a podobne) musia byť prednostne privedené z boku alebo zvrchu.	áno	-	
ďalšie náležitosti predmetu zákazky	doprava na miesto realizácie	áno	-	1,0
	montáž a inštalácia zariadenia	áno	-	1,0
	spustenie do prevádzky a zaškolenie personálu	áno	-	1,0