

Załącznik nr 1

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Specyfikacja techniczna

Automatyczna linia do oczyszczania, pasteryzacji oraz standaryzacji mleka surowego**Moduł nr 1****Wirówka do baktofugowania mleka****1) Parametry techniczne**

- a) Wirówka przeznaczona do baktofugowania mleka przy wydajności min. 15.000 l/h,
- b) Temperatura wirowania w zakresie 45-55°C,
- c) Hermetyczna konstrukcja,
- d) Sterownik PLC firmy Siemens lub inny równoważny z wbudowanym wyświetlaczem,
- e) Połączenie VPN przez internet do sieci Ethernet,
- f) Dostawa, montaż i uruchomienie,

2) Pełna gwarancja (bez wyłączeń) na dostarczony sprzęt i oprogramowanie na okres min. 24 miesięcy od dnia odbioru końcowego Przedmiotu zamówienia / umowy, tj., po przeprowadzeniu i zakończeniu rozruchu technologicznego i osiągnięciu zakładanych parametrów technologicznych przez maszynę potwierdzonych protokołem odbioru końcowego,

3) Szkolenie dla automatyków, mechaników i operatorów w siedzibie Zamawiającego,

4) Instrukcja obsługi w wersji papierowej lub elektronicznej,

5) Transport po stronie wykonawcy,

6) Montaż i uruchomienie.

Moduł nr 2**Wirówka mleka surowego do odtłuszczania****1) Parametry techniczne**

- a) Wirówka przeznaczona do odtłuszczania mleka przy wydajności min. 15.000 l/h,
- b) Temperatura wirowania w zakresie 45-55°C,
- c) Hermetyczna konstrukcja,
- g) Sterownik PLC firmy Siemens lub inny równoważny z wbudowanym wyświetlaczem,
- h) Połączenie VPN przez internet do sieci Ethernet,
- i) Dostawa, montaż i uruchomienie,

2) Pełna gwarancja (bez wyłączeń) na dostarczony sprzęt i oprogramowanie na okres min. 24 miesięcy od dnia odbioru końcowego Przedmiotu zamówienia / umowy, tj., po przeprowadzeniu i zakończeniu rozruchu technologicznego i osiągnięciu zakładanych parametrów technologicznych przez maszynę potwierdzonych protokołem odbioru końcowego,

3) Szkolenie dla automatyków, mechaników i operatorów w siedzibie Zamawiającego,

4) Instrukcja obsługi w wersji papierowej lub elektronicznej,

- 5) Transport po stronie wykonawcy,
- 6) Montaż i uruchomienie.

Moduł nr 3

Standaryzator mleka po wirówce

- 1) Parametry techniczne
 - a) Wydajność mleka na napływie 15000 l / h,
 - b) Zawartość tłuszczu w śmietance 30-45%,
 - c) Minimalna zawartość tłuszczu w mleku po normalizacji – 0,5%,
 - d) Maksymalna zawartość tłuszczu po normalizacji mleko pełne,
 - e) Praca w trybie automatycznym,
 - f) Mycie CIP łącznie z instalacją układu wirującego -pasteryzacyjnego,
 - g) Montaż standaryzatora w linii pasteryzacji mleka, po wirówce odtłuszczającej,
 - h) Dostawa, montaż i uruchomienie,
- 2) Pełna gwarancja (bez wyłączeń) na dostarczony sprzęt i oprogramowanie na okres min. 24 miesięcy od dnia odbioru końcowego Przedmiotu zamówienia / umowy, tj., po przeprowadzeniu i zakończeniu rozruchu technologicznego i osiągnięciu zakładanych parametrów technologicznych przez maszynę potwierdzonych protokołem odbioru końcowego,
- 3) Szkolenie dla automatyków, mechaników i operatorów w siedzibie Zamawiającego,
- 4) Instrukcja obsługi w wersji papierowej lub elektronicznej,
- 5) Transport po stronie wykonawcy,
- 6) Montaż i uruchomienie.

Moduł nr 4

Układ do pasteryzacji mleka

- 1) Parametry techniczne
 - a) Wydajność mleka na napływie 15000 l / h,
 - b) Temperatura pasteryzacji 68-76°C,
 - c) Temperatura wejściowa 6-8°C,
 - d) Przetrzymanie w temperaturze pasteryzacji: min. 20 sekund,
 - e) Wymiennik płytowy, 4 sekcyjny,
 - f) Zbiornik napływowy o pojemności min 200 litrów,
 - g) Przytrzymywacz rurowy,
 - h) Szafa sterownicza ze sterownikiem Siemens lub innym równoważnym, z panelem dotykowym, wizualizacja procesu pracy na panelu dotykowym,
 - i) Komputer PC do rejestracji i archiwizacji danych procesowych z procesu produkcji i mycia,
 - j) Wszystkie elementy ze stali nierdzewnej,
 - k) Elementy pasteryzatora zamontowane na ramie,
- 2) Pełna gwarancja (bez wyłączeń) na dostarczony sprzęt i oprogramowanie na okres min. 24 miesięcy od dnia odbioru końcowego Przedmiotu zamówienia / umowy, tj., po przeprowadzeniu i zakończeniu rozruchu technologicznego i osiągnięciu zakładanych parametrów technologicznych przez maszynę potwierdzonych protokołem odbioru końcowego,

- 3) **Szkolenie dla** automatyków, mechaników i operatorów w siedzibie Zamawiającego,
- 4) **Instrukcja obsługi** w wersji papierowej lub elektronicznej,
- 5) **Transport** po stronie wykonawcy,
- 6) Montaż i uruchomienie wraz z podłączenie do istniejących linii mediów.