**Podpora výroby v spoločnosti PENAM SLOVAKIA, a.s.**

**Príloha č. 1 Automatizovaná výrobná linka na chlieb – 1 ks**

**Tabuľka č.1 a)** – opis predmetu zákazky obsahuje požiadavky na technickú špecifikáciu a parametre

- dodanie do **12 mesiacov** od nadobudnutia účinnosti zmluvy resp. zadania záväznej objednávky

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Logický celok č.1 :**   **Automatizovaná výrobná linka na chlieb – 1 ks** | | **Požadovaná hodnota** | | **Merná jednotka** | **doplniť údaj povinne** |
| **Hlavné technické parametre základného stroja** | Výkon celej linky za hodinu pre chlieb s gramážou 1000 g - minimálne | 1200 | ks/hod. | | Uviesť hodnotu |
| Výkon celej linky za hodinu pre chlieb s gramážou 600 g - minimálne | 1300 | ks/hod. | | Uviesť hodnotu |
| Počet ošatiek v závese – maximálne | 6 | ks | | Uviesť hodnotu |
| Nerezové závesy v kysiarni | áno | | | Áno/nie |
| Prevedenie kontinuálnej kysiarne so servisnými ochozami | áno | | | Áno/nie |
| Opláštenie kontinuálnej kysiarne – celonerezové | áno | | | Áno/nie |
| Rám kysiarne - pozink | áno | | | Áno/nie |
| Cirkulácia tepla a pary pomocou vzduchotechnickej jednotky | áno | | | Áno/nie |
| Programové riadenie celého procesu kysnutia s pamäťou receptúr | áno | | | Áno/nie |
| Vykurovanie kysiarne a technologická para z jestvujúceho zdroju pary | áno | | | Áno/nie |
| Preberací stôl na klonky s automatickým priblížením pre vyklápanie, s možnosťou modulovania výšky a uhlu preklopenia závesov s funkciou otočenia o 90**°** | áno | | | Áno/nie |
| Centrovanie klonkov cesta na stred ošatiek bez ohľadu na gramáž | áno | | | Áno/nie |
| Doba kysnutia v minimálnom rozsahu | 50-55 | minút | | Uviesť rozsah |
| Šírka závesov minimálne 2400 mm | áno | | | Áno/nie |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hlavné technické parametre základného stroja** | **Logický celok č.1 : Automatizovaná výrobná linka na chlieb – 1 ks** | **Požadovaná hodnota** | **Merná jednotka** | | **doplniť údaj povinne** |
| Termoolejový spôsob predávania tepla pri pečení produktov | áno | | | Áno/nie |
| Etážové prevedenie pecí | áno | | | Áno/nie |
| Počet teplotných okruhov – minimálne | 9 | | | Uviesť hodnotu |
| Počet pecí 3 | áno | | | Áno/nie |
| Rozmer pečnej plochy ŠxH – maximálne | 1800x2400 | | mm x mm | Uviesť hodnotu |
| Svetlá výška v etáži – minimálne | 230 | | mm | Uviesť hodnotu |
| Automatické otváranie dvierok a odťahov | áno | | | Áno/nie |
| Pečná plocha – maximálne | 117 | | m2 | Uviesť hodnotu |
| Podávací stôl pre zahusťovanie klonkov cesta ich narezanie a označenie | áno | | | Áno/nie |
| Možnosť osadzovať 7 až 8 radov vedľa seba | áno | | | Áno/nie |
| Automatické narezávanie klonkov cesta | áno | | | Áno/nie |
| Označovanie klonkov cesta razením | áno | | | Áno/nie |
| Podávací stôl na posun klonkov cesta k vlaženiu a osadzovaniu s funkciou otočenia o 90**°** | áno | | | Áno/nie |
| Vlažiaci stôl s tryskami pre automatické vlaženie klonkov cesta pred sádzaním do etáží | áno | | | Áno/nie |
| Automatické osadzovacie zariadenie pre vkladanie a vypekanie chleba | áno | | | Áno/nie |
| Motorický pojazd osadzovacieho zariadenia v horizontálnej a vertikálnej rovine s automatickým zastavovaním pred jednotlivými etážami | áno | | | Áno/nie |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Logický celok č.1 : Automatizovaná výrobná linka na chlieb – 1 ks** | | **Požadovaná hodnota** | **Merná jednotka** | | **doplniť údaj povinne** |
| **Hlavné technické parametre základného stroja** | Automatické vysávanie etáží pri vypekaní | áno | | | Áno/nie |
| Pojazdové dráhy pre osadzovacie zariadenie | áno | | | Áno/nie |
| Nerezové bezpečnostné zábrany okolo dráhy pojazdu osadzovacieho zariadenia | áno | | | Áno/nie |
| Odoberací stôl celonerezový na preberanie upečeného chleba od osadzovacieho zariadenia a jeho posuv na sústavu odoberacích modulárnych dopravníkov | áno | | | Áno/nie |
| Sústava modulárnych odoberacích dopravníkov vrátane vlaženia v minimálnej dĺžke | 5 | | m | Uviesť hodnotu |
| Šírka modulárneho behúňa na dopravníkoch minimálne | 520 | | mm | Uviesť hodnotu |
| Počítačka chleba pre kusovú evidenciu upečeného chleba | áno | | | Áno/nie |
| Detekcia kovov v upečených výrobkoch s automatickým vyradením nezhodných výrobkov | áno | | | Áno/nie |
| Počet termoolejových kotlov – minimálne | 2 | ks | | Uviesť hodnotu |
| Plynový horák pre každý termoolejový kotol samostatne | áno | | | Áno/nie |
| Tepelný výkon jedného termoolejového kotla - minimálne | 400 | kW | | Uviesť hodnotu |
| Certifikované komíny pre odvod spalín z plynového kotla – každý samostatne | áno | | | Áno/nie |
| Odťahy pary, digestory a prisávanie vzduchu – každý samostatne pre všetky pece | áno | | | Áno/nie |
| Expanzná a havarijná nádrž pre termoolej | áno | | | Áno/nie |
| Rozvod termooleja – izolovaný s povrchovou úpravou hliníkový plech | áno | | | Áno/nie |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Logický celok č.1 : Automatizovaná výrobná linka na chlieb – 1 ks** | | **Požadovaná hodnota** | **Merná jednotka** | **doplniť údaj povinne** |
| **Hlavné technické parametre základného stroja** | Systém zabezpečenia a prevetrávania termoolejovej kotolne | áno | | Áno/nie |
| Spoločný riadiaci systém celej linky | áno | | Áno/nie |
| Programové riadenie procesu pečenia | áno | | Áno/nie |
| Pamäť receptúr vrátane vizualizácie celého výrobného procesu | áno | | Áno/nie |
| Online spojenie celej linky so servisným oddelením výrobcu | áno | | Áno/nie |
| Sledovanie histórie porúch a archivácia poruchových stavov a následné vyhodnocovanie výrobcom cez vzdialený dohľad a vizualizáciu | áno | | Áno/nie |
| **Ďalšie požiadavky k dodaniu a sfunkčneniu zariadenia** | Dodanie na miesto realizácie – PENAM SLOVAKIA, a.s., prevádzka pekáreň Bratislava, Budatínska 36, 851 05 Bratislava | dodanie na miesto realizácie logického celku, t. j. dodanie do miesta umiestnenia logického celku, ktorým je výrobný areál zadávateľa a premiestnenie do miesta umiestnenia logického celku vo výrobnom areáli v prevádzke zadávateľa | | Áno/nie |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Logický celok č.1 : Automatizovaná výrobná linka na chlieb – 1 ks** | | Požadovaná hodnota | Merná jednotka | **doplniť údaj povinne** |
| Ďalšie požiadavky k dodaniu a sfunkčneniu zariadenia | Osadenie logického celku (zariadenia) | osadenie logického celku (zariadenia), t. j. umiestnenie a upevnenie logického celku na podloženie pripravené zadávateľom podľa pokynov uchádzača | | Áno/nie |
| Zapojenie logického celku (zariadenia) | zapojenie logického celku (zariadenia), t. j. zapojenie logického celku do jestvujúcich rozvodov médií zadávateľa – elektrická energia, voda, stlačený vzduch, odvetranie, odsávanie, do zadávateľom stanovených pripojovacích bodov, pričom uchádzač je povinný realizovať zaistenie (ochranu) logického celku pred poškodením a vypracovanie dokumentácie o realizácii zapojenia logického celku nevyhnutnej na inštaláciu a schválenie prevádzky oprávnenými orgánmi a vykonanie všetkých východiskových odborných prehliadok, odborných skúšok, tlakových skúšok, a iných požiadaviek na bezpečnú prevádzku stanovené platnou legislatívou EU a SR týkajúce sa logického celku | | Áno/nie |
| Nastavenie zariadenia - test funkčnosti | áno | | Áno/nie |
| Zaškolenie obsluhy | áno | | Áno/nie |
| Záruka minimálne 24 mesiacov od uvedenia zariadenia do prevádzky | áno | | Áno/nie |

Týmto čestne vyhlasujeme, že predložená ponuka zodpovedá cenám obvyklým v danom mieste a čase.

Čestne prehlasujeme, že akceptujeme všetky požiadavky zadávateľa a tieto požiadavky sme zahrnuli do predloženej cenovej ponuky.

Ponuka je platná do: (minimálne do 30.9.2022)

Podpis a pečiatka predkladateľa cenovej ponuky/záujemca:

Dátum: