

Príloha č.1 ŠPECIFIKÁCIA PREDMETU ZÁKAZKY / ŠPECIFIKÁCIA PREDMETU ZMLUVY

Názov častí zákazky 1: „Linka na balenie a triedenie syru typu Camembert “

Opis predmetu zákazky – logický celok:

Nová linka má pozostávať z baliacej, triediacej a kartónovacej časti. Vyzreté syry sa ručne vyložia na dopravníkový pás a po ňom prechádzajú cez detektor kovov, za ktorým sa musia odvážiť a vyradiť syry s nevhodnou gramážou. Následne syry pokračujú do baliaceho zariadenia, kde sú zabalené do fólie. Zabalené syry sa následne musia znovu odvážiť a rozradiť do dvoch hmotnostných skupín. Rozradené syry pokračujú do kartónovacej časti, kde sú zabalené do krabičiek. Následne syry zabalené do krabičiek vstupujú do skupinového kartónovacieho zariadenia. V skupinovom kartónovacom zariadení je z výsekov poskladaný kartón, do ktorého sú automaticky ukladané krabičky naplnené syrmi. Cieľom má byť zníženie počtu vyradených kusov syrov.

Požadované technické parametre:

- výkon linky 60 ks syrov / min
- detektor kovov s vyhadzovaním syrov do uzamykateľného boxu
- baliace zariadenie do fólie pre dva formáty syrov o priemere 87 mm a 67 mm
- automatizácia triedenia syrov do skupín na základe dynamického váženia
- kartónovacie zariadenie musí dokázať zabaliť 2 rôzne formáty v dvoch hmotnostných kategóriách

Súčasný stav: Na stredisku „Nová syrárň“ v baliacej časti strediska sa balenie syrov vykonáva nasledovne: pracovníci určení na túto prácu prekladajú vyzreté syry zo zrecích roštov na dopravníkový pás. Syry prechádzajú na dopravníku cez detektor kovov, za ktorým sa nachádza dynamická váha s vyradovacím zariadením syrov neštandardných hmotností. Nevyradené syry pokračujú na zabalenie do hliníkovej fólie do baliaceho zariadenia, odkiaľ pokračujú do kartónovacieho zariadenia na zabalenie do krabičky. Krabičky sa manuálne vkladajú do ručne skladaných skupinových obalov. Vyradené syry sú spracované a použité v inom technologickom procese, no vyradením prichádzajú o svoju pridanú hodnotu.

Názov častí zákazky 2: „Linka na vákuové balenie syrov “

Opis predmetu zákazky – logický celok:

Linka na vákuové balenie vo vyhotovení z nehrdzavejúcej ocele, umývateľná. Zariadenie musí mať snímateľné bočné kryty stroja s jednoduchým prístupom pre údržbu zo všetkých strán. Balička musí zabezpečiť balenie do spodnej teplom tvarovateľnej fólie, z ktorej vznikne pevný tvar (vanička). Vrchná fólia musí uzatvoriť spodnú pomocou tepelného zvaru. Balička musí byť odolná na čistenie a dezinfekciu agresívnymi čistiacimi prostriedkami na báze peny, vody a pary pre zaručenie maximálnej hygieny prevádzky. Zariadenie musí mať kapacitu zabaliť 2000 ks syrov / hod.

Požadované technické parametre:

- výkon 6 až 9 pracovných cyklov
- stroj musí byť vybavený na tvarovanie spodnej fólie do dvoch rôznych pevných tvarov (vaničiek)
- súčasťou stroja musí byť detektor kovov
- stroj musí byť vybavený zariadením na plnenie obalu ochranným plynom (dusík)
- nerezový rám stroja
- vyhotovenie v hygienickom prevedení a v ochrannej triede IP 65
- vybavenie pre balenie v ochrannej atmosfére
- odstraňovanie zvyškov fólie
- chladič vody pre uzavretý okruh chladenia
- etiketovacie zariadenie na spodnú fóliu vrátane termotransferovej tlačiarne etikiet s detekciou nalepených etikiet
- riadiaca a kontrolná jednotka zobrazujúca prevádzkové stavy a poruchy zariadenia

Súčasný stav: Balkánsky syr a syr zlato sú v súčasnosti balené na líniovom vákuovom baliacom stroji do fólie s výkonom 4 až 5 taktov za minútu. Súčasná balička neumožňuje balenie do hrubej fólie a

vytvorenie tzv. vaničky. Súčasný obal je pri manipulácii ľahko perforovateľný, čo má za následok stratu kvality produktu.

Názorné zobrazenie v Prílohe č.1b.

Názov časti zákazky 3: „Blokové formy na syreninu“

Opis predmetu zákazky – logický celok:

Nové formy musia umožňovať správne formovanie syreniny a musia byť vhodné do potravinárskeho priemyslu.

Požadované technické parametre:

- 850 ks foriem na syr, priemer syra 67 mm, počet syrov na forme 66 ks
- 350 ks foriem na syr, priemer syra 87 mm, počet syrov na forme 45 ks.

Súčasný stav: Pri výrobe syra typu Camembert sa na formovanie syreniny používajú tzv. blokové formy, v ktorých sa syrenina vytvaruje do požadovaného tvaru. Blokovaná forma sa skladá z x kusov tvoričiek, do ktorých je syrenina dávkováná cez nálevovú tácku. Priemer a výška tvorička a taktiež hĺbka zasunutia nálevovej tácky je rozhodujúca pre výrobu syra o požadovanej hmotnosti. Po nasolení syrov, ktoré sa vykonáva ponorením stohu blokových foriem do solného roztoku, sa formy ručne preklopia na tzv. zrecie rošty, ktoré sa ukladajú na seba do stohu. Stoh je následne presunutý do zrecieho skladu. Súčasnú blokované formy nám neumožňujú správne formovanie syreniny, čo má za následok kolísanie hmotnosti finálneho produktu. Syr, ktorý nemá požadovanú hmotnosť, nie je možné zabaliť a predať.

Názorné zobrazenie v Prílohe č.1b.

Názov časti zákazky 4: „Zrecie rošty“

Opis predmetu zákazky – logický celok:

Konštrukcia nových zrecích roštov musí zabezpečiť dlhú životnosť a musia byť vhodné do potravinárskeho priemyslu.

Požadované technické parametre:

- 8 000 ks zrecích roštov

Súčasný stav: Po nasolení syrov, ktoré sa vykonáva ponorením stohu blokových foriem do solného roztoku, sa formy ručne preklopia na tzv. zrecie rošty, ktoré sa ukladajú na seba do stohu. Stoh je následne presunutý do zrecieho skladu. Súčasnú zrecie rošty vzhľadom na pomerne vysokú cenu majú relatívne krátku životnosť.

Názorné zobrazenie v Prílohe č.1b.