



ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ И ПЪЛНО ОПИСАНИЕ НА ОБЕКТА НА ПРОЦЕДУРАТА

1. Обект на процедурата:

Обектът на настоящата процедура за избор на изпълнител е:

„Доставка, монтаж и въвеждане в експлоатация на оборудване:

- **Обособена позиция 1: Станция за дозиране и разтваряне - 1бр.; Трикомпонентна дозираща помпена група – 1 бр.; Пълначна станция за пълнежи - 1 бр.;**
- **Обособена позиция 2: Хоризонтална пакетираща машина, тип flowpack -1 бр.;**
- **Обособена позиция 3: Транспортна система за формовани и увити бонбони -1 бр.;**
- **Обособена позиция 4: Вертикална завиваща и претегляща линия с дозиращо устройство - 1 бр.; Комбинирана система метал детектор и динамична везна -1 бр.;**
- **Обособена позиция 5: Инсталация за рециклиране на възвратими продукти -1 бр.“**

2. Срок на изпълнение:

Обособена позиция 1: Станция за дозиране и разтваряне - 1бр.; Трикомпонентна дозираща помпена група – 1 бр.; Пълначна станция за пълнежи - 1 бр.;

Срок за изпълнение: до 12 (дванадесет) месеца от сключване на договора, но в рамките на договор за безвъзмездна финансова помощ № BG16RFOP002-1.001-0108-C01

Обособена позиция 2: Хоризонтална пакетираща машина, тип flowpack -1 бр.;

Срок за изпълнение: до 12 (дванадесет) месеца от сключване на договора, но в рамките на договор за безвъзмездна финансова помощ № BG16RFOP002-1.001-0108-C01

Обособена позиция 3: Транспортна система за формовани и увити бонбони -1 бр.;

Срок за изпълнение: до 12 (дванадесет) месеца от сключване на договора, но в рамките на договор за безвъзмездна финансова помощ № BG16RFOP002-1.001-0108-C01

Обособена позиция 4: Вертикална завиваща и претегляща линия с дозиращо устройство - 1 бр.; Комбинирана система метал детектор и динамична везна -1 бр.;

Срок за изпълнение: до 12 (дванадесет) месеца от сключване на договора, но в рамките на договор за безвъзмездна финансова помощ № BG16RFOP002-1.001-0108-C01

Обособена позиция 5: Инсталация за рециклиране на възвратими продукти -1 бр.

Срок за изпълнение: до 12 (дванадесет) месеца от сключване на договора, но в рамките на договор за безвъзмездна финансова помощ № BG16RFOP002-1.001-0108-C01

----- www.eufunds.bg -----

Проект BG16RFOP002-1.001-0108- Внедряване на иновативен продукт – лечебни карамелажни бонбони с определен състав от етерични масла и антимикробен ефект в производството на „Захарни заводи“ АД, финансиран от Оперативна програма „Иновации и конкурентоспособност“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие.

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на ОП „Иновации и конкурентоспособност“ 2014-2020, съфинансирана от ЕС чрез ЕФРР. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от „Захарни заводи“ АД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на ЕС и УО.



3. Технически спецификации:

Обособена позиция 1:

Станция за дозиране и разтваряне – 1 бр.:

Минимални технически и функционални характеристики:

- За продукти карамелажни бонбони, базирани на захар/глюкоза
- Капацитет – 1000 кг./ч.

Станцията да се състои от:

- Оборудване за гравиметрично теглово дозиране, смесване и разтваряне, включващо съд за теглово дозиране с вместимост 250 л.;
- Необходимите мерителни компоненти за кристална захар и глюкозен сироп;
- Устройство за отвеждане на продукта;
- Резервоар за дозирания продукт с вместимост 350 л.;
- Помпа за транспортиране на разтвора;
- Табло за управление.

Допълнителни технически и функционални характеристики, предмет на оценка:

- Компютърно - контролирано претегляне, смесване и разтваряне на суровини;
- Почистване по метода CIP;
- Оборудването за гравиметрично теглово дозиране, смесване и разтваряне има възможност за предварително сваряване и разбъркване на суровините;
- Наличие на тензометрични датчици за записване на измерената стойност;
- Наличие на превключвател за автоматичен и ръчен режим;
- Наличие на централно табло за управление на всички електрически и електро-пневматични функции, включително рецепти по предварителен избор;
- Наличие на микро-процесорен контролер с памет за 50 рецепти със защита на загуба на паметта;
- Проследяване на тегловните допуски за всяка съставка;
- Тариране след всяка съставка;
- Възможност за програмиране до постигане на необходимото сухо вещество: 80-85% brіx, и темп.: 103-110°C
- Наличие на функционалност за броене на партидите;
- Налично хранване на въздух под налягане до 8 бара и пара до 8 бара;
- Постигане на точност на дозиране $\leq 1.5\%$;
- Наличие на контрол на хоризонтален хранващ шнек с „бърз“ и „фин“ ход при мерителна суровина кристална захар ;
- Наличие на електро-пневматично задвижване на два вентила с „бърз“ и „фин“ ход при мерителна суровина глюкоза с температура около 50° и захаро – глюкозен сироп с температура около 50°C ;

----- www.eufunds.bg -----

Проект BG16RFOP002-1.001-0108- Внедряване на иновативен продукт – лечебни карамелажни бонбони с определен състав от етерични масла и антимикробен ефект в производството на „Захарни заводи“ АД, финансиран от Оперативна програма „Иновации и конкурентоспособност“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие.

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на ОП „Иновации и конкурентоспособност“ 2014-2020, съфинансирана от ЕС чрез ЕФРР. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от „Захарни заводи“ АД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на ЕС и УО.



- Наличие на електро-пневматично задвижване на два вентила с „бърз“ и „фин“ ход при мерителна суровина вода за разтопяване на кристалната захар: 60°C, 3 бара, снабдено с дюзи за почистване;
- Наличие на вентил за автоматично изливане на сместа и автоматичен, електронно управляван изпускателен клапан за отвеждане на дозирания продукт от дозирания съд към резервоара за дозирания разтвор;
- Наличие на съд с разбъркване за дозирания продукт за непрекъснато хранване на вакуумната линия за производство на карамелажни бонбони ;
- Наличие на помпа за непрекъснато хранване на вакуумната линия за производство на карамелажни бонбони ;
- Наличие на електрически/контролен панел тип “Touchscreenpanel” за записване / запаметяване и управление на процесите.

Трикомпонентна дозираща помпена група – 1 бр.:

Минимални технически и функционални характеристики:

- За дозиране на аромати, бои и киселини от 0,2% до 1% за производство на карамелажни бонбони;
- Напълно окомплектована с бункери по 15 л., свързващи тръби и дюзи за подаване към смесителния шнек.

Допълнителни технически и функционални характеристики, предмет на оценка:

- Подходяща за линия с непрекъснат поток за производство на карамелажни бонбони с капацитет: 1000 кг/час;
- Всяка от помпите се регулира самостоятелно според рецептата;
- Наличие на честотно управление на мотора на помпената група;
- Наличие на електрически панел с честотен инвертор за контрол на главното задвижване;

Пълначна станция за пълнежи - 1 бр.:

Минимални технически и функционални характеристики:

Машината да се състои от:

- Помпа с капацитет 300 кг./ч. с честотно регулиране;
- Цилиндричен/конусовиден резервоар за продукта с вместимост 80 л.

Допълнителни технически и функционални характеристики, предмет на оценка:

- Подходяща за шприцване на маси в центъра на карамелажни бонбони, със среден и висок вискозитет, с тръба към кегел (batchroller) машината;
- Възможност за измерване на температурата и налягането на продукта;
- Наличие на гуменотръбно съединение и тръба с тефлоново покритие за подаването на продукта към кегел машината (batchroller) за пълнеж на карамелажни бонбони;

----- www.eufunds.bg -----

Проект BG16RFOP002-1.001-0108- Внедряване на иновативен продукт – лечебни карамелажни бонбони с определен състав от етерични масла и антимикробен ефект в производството на „Захарни заводи“ АД, финансиран от Оперативна програма „Иновации и конкурентоспособност“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие.

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на ОП „Иновации и конкурентоспособност“ 2014-2020, съфинансирана от ЕС чрез ЕФРР. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от „Захарни заводи“ АД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на ЕС и УО.



Допълнителните технически и функционални характеристики са предмет на оценка и нямат задължителен характер. Офертата на кандидат, предложил машина без наличие на съответните допълнителни параметри, не може да бъде отхвърлена на това основание.

Обособена позиция 2: Хоризонтална пакетираща машина, тип flowpack -1 бр.:

Минимални технически и функционални характеристики:

- За карамелажни бонбони;
- Продуктивност 1500 оп./мин.
- Размери на продукта: макс. ширина 40 мм., макс. височина 30 мм., мин. дължина. 45 мм., макс. дължина 63 мм.

Допълнителни технически и функционални характеристики, предмет на оценка:

- Подходяща за пакетиране на единични бонбони тип flowpack с размери: диаметър 20-21мм, дебелина 12-13 мм, тегло 4,7- 5гр.
- Максимална ширина на макарата (ролката) – 200 мм;
- Наличие на електронно мултиосово управление;
- Подавателното устройство да е с автоматична система;
- Подходяща за опаковъчни материали – топло и студенозалеващо се фолио;
- Формоващата кутия е подвижна;
- Наличие на пневматично автоматично отваряне на залепващите ролки (макари) при спиране на машината;
- Лентата на извеждащия конвейер е от материал допустим за контакт с хранителни продукти;
- Скоростта на извеждащия конвейер се синхронизира със скоростта на опаковане;
- Наличие на табло за управление на машината, което да е защитено от външни фактори като прах, вода, продуктови частици;
- Наличие на цветен тъчскрийн (touchscreen) дисплей на системата за управление;
- Възможност за управление на всички функции, в т.ч. контролиране на температурата на залепване и взаимодействие с други системи (за автоматично подаване; принтери; етикиращи устройства и др.);
- Наличие на брояч на циклите;
- Наличие на устройство за напречно залепване;
- Възможност за отделно контролиране на температурата на горните и долните запояващи притисквачи на устройството за напречно залепване

Допълнителните технически и функционални характеристики са предмет на оценка и нямат задължителен характер. Офертата на кандидат, предложил машина без наличие на съответните допълнителни параметри, не може да бъде отхвърлена на това основание.

----- www.eufunds.bg -----

Проект BG16RFOP002-1.001-0108- Внедряване на иновативен продукт – лечебни карамелажни бонбони с определен състав от етерични масла и антимикробен ефект в производството на „Захарни заводи“ АД, финансиран от Оперативна програма „Иновации и конкурентоспособност“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие.

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на ОП „Иновации и конкурентоспособност“ 2014-2020, съфинансирана от ЕС чрез ЕФРР. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от „Захарни заводи“ АД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на ЕС и УО.



Обособена позиция 3: Транспортна система за формовани и увити бонбони -1 бр.:

Минимални технически и функционални характеристики:

Състояща се от:

- 1 бр. входящ елеваторен транспортен конвейер с модулна лента с дължина 4000мм и ширина 300 мм;
- 1 бр. горен хоризонтален транспортен конвейер с модулна лента с дължина 23000мм и ширина 300 мм;
- 1 бр. допълнителна вентилация на горен хоризонтален конвейер;
- 6 бр. елеваторни транспортни конвейера всеки с дължина 2000мм и ширина 200мм;
- 1 бр. долен хоризонтален транспортен конвейер с дължина 13500 мм и ширина 300мм;
- 1 бр. елеваторен транспортен конвейер с дължина 4000 мм и ширина 300 мм;
- 4 бр. вибро-транспортъори с дължина 500 мм и ширина 300 мм оборудвани с общ разпределящ бункер
- 1 бр. Хоризонтални конвейери с дължина 3200 мм и ширина 300 мм
- 1 бр. Хоризонтални конвейери с дължина 1200 мм и ширина 300 мм“
- 1 бр. автоматично превключване на потока бонбони към бункерите на отделните машини;
- 1 бр. автоматичен измиващ възел на горен хоризонтален транспортен конвейер с височина 2000 мм и ширина 300 мм.

Допълнителни технически и функционални характеристики, предмет на оценка:

- Транспортната система да има каскадна вибро система за изравняване на потока продукти с електронен контрол на амплитудата и честотата на вибрациите;
- Система за контрол на пълненето на бункерите за неопакван и опакован продукт и автоматично превключване на потоците;
- Възможност за самоцентриране на лентата и плавно регулиране на скоростта;
- Табло за управление и синхронизация на системата: пулт с “touch screen”, инверторно регулиране на моторите и меню на български;
- Транспортната система да има минимум 3 зони за буферирание на продукт;
- Таблото за управление и синхронизация на системата да бъде с принудително климатично охлаждане;
- Конструкцията на всички конвейери от транспортната система да бъде от неръждаема стомана AISI 304 или еквивалент;
- Всички лагерни тела и ленти на транспортната система да са пригодени за допир с храни*
*Сертификат за допир с храни се представя при доставката на транспортната система.
- Отваряеми странични ограничители за конвейерите, в случаите при които е необходимо да има странични ограничители;
- Плавно, автоматично регулиране на потока при разтоварващите зони към отделните увиващи машини;
- Система за бързо отхлабване на лентата при конвейери с полиуретанова лента;

----- www.eufunds.bg -----

Проект BG16RFOP002-1.001-0108- Внедряване на иновативен продукт – лечебни карамелажни бонбони с определен състав от етерични масла и антимикробен ефект в производството на „Захарни заводи“ АД, финансиран от Оперативна програма „Иновации и конкурентоспособност“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие.

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на ОП „Иновации и конкурентоспособност“ 2014-2020, съфинансирана от ЕС чрез ЕФРР. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от „Захарни заводи“ АД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на ЕС и УО.



- Конструкция с намалени хоризонтални повърхности за предотвратяване на задържането на прах и продукт при конвейери с модулна лента;
- Омекотяващи зони при падовете на продукт;
- Предпазна система от аварийни стопове със директна интеграция в програмируем контролер;

Допълнителните технически и функционални характеристики са предмет на оценка и нямат задължителен характер. Офертата на кандидат, предложил машина без наличие на съответните допълнителни параметри, не може да бъде отхвърлена на това основание.

Обособена позиция 4:

Вертикална завиваща и претегляща линия с дозиращо устройство - 1 бр.:

Минимални технически и функционални характеристики:

За двойно завити карамелажни бонбони.

Възможност за пакети тип „възглавница“ с:

- Вид 1: ширина 130 мм и височина 160 мм и тегло 85 гр.;
- Вид 2: ширина 220 мм и височина 300 мм и тегло 1000 гр.;

Възможност за пакети тип „седащ“ с правоъгълно дъно с:

- Дължина 125 мм, ширина 70 мм, височина 170 мм и тегло 500 гр.;
- Максимална скорост 90 оп./мин.

Линията да се състои от:

- 1 бр. вибрационен подавателен бункер;
- 1 бр. елеватор за продукт;
- 1 бр. конзола със стълба за тегловия дозатор;
- 1 бр. многопозиционен теглови дозатор, в комплект с 1 бр. горен свързващ вибратор с висок капацитет; 1 бр. многопозиционен теглови модул; 1 бр. фазово устройство;
- 1 бр. Завиваща машина с устройство за отвор тип „ухо“ с подгриване, с термопринтер, с отвеждащ конвейер, с интегрирано устройство за автоматично съединяване на фолиото, тип steelobag (или еквивалент) на ролковия агрегат и комплект нагъвачи за торби без отвор, „ухо“.

Допълнителни технически и функционални характеристики, предмет на оценка:

- Подходяща за пакетиране на единично пакетирани карамелажни бонбони тип „панделка“ и „flowpack“;
- Подходяща за незагънати карамелажни бонбони с размери: диаметър: 20-21 мм; височина: 12-13 мм; тегло: 4,7-5 гр.;
- Възможност за пакетиране тип „възглавница“ към Вид 1: височина на евро отвора: 30мм; дебелина на филма на опаковката: 0.40 – 0.50µm; широчина на опаковъчната ролка: 275мм

----- www.eufunds.bg -----

Проект BG16RFOP002-1.001-0108- Внедряване на иновативен продукт – лечебни карамелажни бонбони с определен състав от етерични масла и антимикробен ефект в производството на „Захарни заводи“ АД, финансиран от Оперативна програма „Иновации и конкурентоспособност“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие.

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на ОП „Иновации и конкурентоспособност“ 2014-2020, съфинансирана от ЕС чрез ЕФРР. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от „Захарни заводи“ АД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на ЕС и УО.



- Възможност за пакетиране тип „възглавница“ към Вид 2:
дебелина на филма на опаковката: 0.40 – 0.50µm
широчина на опаковъчната ролка: 480 мм

- Към пакет: Възможност за пакетиране тип „сеядща“:
ъгли: 5мм;
дебелина на филма на опаковката: 0.40 – 0.50µm
широчина на опаковъчната ролка: 430 мм

- Наличие на принтер (термопринтер) за дата/текст на Английски, Български, Гръцки; Датски; Естонски; Испански; Ирландски; Италиански; Латвийски; Литовски; Малтийски; Немски; Нидерландски; Полски; Португалски; Румънски; Словашки; Словенски; Унгарски; Финландски; Френски; Хърватски; Чешки; Шведски; Китайски и Арабски език (дължина: 70 мм / широчина 53 мм)

- Наличие на функционалност за пускане на пакетите в предната част на машината, легнали;
- Многопозиционният теглови дозатор има възможност за дозиране от 20 гр. до 1000 гр.;
- Наличие на транспортна лента от вибрационния подавателен бункер до многопозиционния теглови дозатор;
- Наличие на наклонена лента за готова продукция;
- Наличие на платформа със стълба за многоканален тегловен дозатор;
- Табло за управление и синхронизация на системата: пулт с “touch screen”, инверторно регулиране на моторите и меню на Български език;
- Конструкцията на всички конвейери от транспортната система да бъде от неръждаема стомана AISI 304 или еквивалент;
- Всички лагерни тела и ленти на транспортната система да са пригодени за допир с храни;
**Сертификата за допир с храни се представя при доставката.*

- Опаковъчната машина да бъде изработена от неръждаема стомана AISI 304 или еквивалент и алуминиеви части, без боядисани елементи;
- Обособени насочващи транспортни фунии и яки при преходите на продукт в отделните звена на системата;
- Изтегляне на опаковъчното фолио при опаковъчната машина чрез вакуум ремъци;

----- www.eufunds.bg -----

Проект BG16RFOP002-1.001-0108- Внедряване на иновативен продукт – лечебни карамелажни бонбони с определен състав от етерични масла и антимикробен ефект в производството на „Захарни заводи“ АД, финансиран от Оперативна програма „Иновации и конкурентоспособност“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие.

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на ОП „Иновации и конкурентоспособност“ 2014-2020, съфинансирана от ЕС чрез ЕФРР. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от „Захарни заводи“ АД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на ЕС и УО.



- Наличие на автоматична система за следене и регулиране на позицията на опаковъчното фолио при движение в опаковъчната машина;
- Опаковъчна машина с мотори свързани директно към отговорните задвижващи звена, без верижни, ремъчни и карданни предавки;
- Управление на опаковъчната машина с меню на Български език;
- Дозатора бъде изработен от неръждаема стомана AISI 304 или еквивалент, без боядисани елементи;
- Дозатор с ниска консумация на електро енергия до 2 kw;
- Отделно управление на дозатора с меню на Български език;
- Дозатор с възможност за запамяване на поне 200 различни програми;
- Дозатор с възможност за работа при температури от 0⁰ до +40⁰ С;
- Дозатор да има възможност за автоматична настройка на амплитудата и времето за вибрация на радиалните захранващите улеи.

Допълнителните технически и функционални характеристики са предмет на оценка и нямат задължителен характер. Офертата на кандидат, предложил машина без наличие на съответните допълнителни параметри, не може да бъде отхвърлена на това основание.

Комбинирана система метал детектор и динамична везна - 1 бр.:

Минимални технически и функционални характеристики:

- За инспектиран продукт – опаковани бонбони;
- За измерване на продукти с тегло до 6000 гр.
- Чувствителност до 0.2 гр.
- Производителност – до 125 бр. пакета/мин.
- Ширина на конвейерите – 300 мм.
- С три теглови зони*.

***Забележка:** Чрез отхвърлящия механизъм на комбинираната система претегленият продукт трябва да може да се раздели на три теглови зони.

Допълнителни технически и функционални характеристики, предмет на оценка:

- Динамична везна с възможност за работа в режим на стандартно и средно тегло с автоматично настройваеми гранични тегла.
- Динамична везна с възможност за автоматична настройка на T1 и T2 стойности.
- Динамична везна с възможност за запамяване на минимум 200 различни програми.
- Динамична везна с възможност за работа в минимум два различни теглови диапазона с различна точност на измерване.

----- www.eufunds.bg -----

Проект BG16RFOP002-1.001-0108- Внедряване на иновативен продукт – лечебни карамелажни бонбони с определен състав от етерични масла и антимикробен ефект в производството на „Захарни заводи“ АД, финансиран от Оперативна програма „Иновации и конкурентоспособност“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие.

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на ОП „Иновации и конкурентоспособност“ 2014-2020, съфинансирана от ЕС чрез ЕФРР. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от „Захарни заводи“ АД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на ЕС и УО.



- Динамична везна с наличие на софтуер за оптимизация на производството- събиране, анализиране на цялата информация от динамичната везна и автоматично форматиране в таблици и графики.
- Динамична везна с възможност за отдалечено наблюдение на производствените параметри в реално време.
- Динамична везна с хардуер за събиране на информация и изпращането и към външен сървър.
- Метал детектор с възможност за запаметяване на минимум 250 различни програми.
- Метал детектор с възможност за автоматично обучение.
- Наличие на отхвърляща система със сгъстен въздух.
- Наличие на минимум два контейнера за отхвърлен продукт.
- Плавно регулиране на скоростите на лентите.

Допълнителните технически и функционални характеристики са предмет на оценка и нямат задължителен характер. Офертата на кандидат, предложил машина без наличие на съответните допълнителни параметри, не може да бъде отхвърлена на това основание.

Обособена позиция 5: Инсталация за рециклиране на възвратими продукти -1 бр.:

Минимални технически и функционални характеристики:

- С капацитет 1000 кг./ден;
- За рециклиране на карамелажни бонбони;

Да се състои от:

- 1бр. претопяваща машина с вместимост 2000 л.;
- 1бр. вградено филтърно сито;
- 1бр. центрофужна подавателна помпа;
- 1бр. ротационен барабанен вакуумен филтър, вкл. центрофужна помпа за отвеждане на филтрата с капацитет 6м³/час;
- 1бр. инсталация за натрошаване с капацитет 1000 кг. за 30 мин.;
- 1бр. едностенен резервоар с вместимост 2000 л.;

Допълнителни технически и функционални характеристики, предмет на оценка:

- Инсталацията е изработена от неръждаема стомана AISI 304 или еквивалент и части в контакт с продукта от неръждаема стомана AISI 316 или еквивалент;
- Претопяващата машина е снабдена с аераторна система за пълно разтваряне на продукта;
- Претопяващата машина е снабдена с табло за управление, контрол на вентилатора с таймер и светлинна индикация, възможност за аварийно спиране;
- Претопяващата машина е снабдена с нагревател за подгряване на водата с пара;
- Претопяващата машина е снабдена с вътрешен резервоар от неръждаема стомана с отвори от долната страна за аераторната система;

----- www.eufunds.bg -----

Проект BG16RFOP002-1.001-0108- Внедряване на иновативен продукт – лечебни карамелажни бонбони с определен състав от етерични масла и антимикробен ефект в производството на „Захарни заводи“ АД, финансиран от Оперативна програма „Иновации и конкурентоспособност“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие.

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на ОП „Иновации и конкурентоспособност“ 2014-2020, съфинансирана от ЕС чрез ЕФРР. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от „Захарни заводи“ АД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на ЕС и УО.



- Претопяващата машина е снабдена с рамена за повдигане на вътрешния резервоар за почистване с електрическо управление на асансьора;
- Ротационният барабанен вакуумен филтър е с филтриращата повърхност 2.5 m²;
- Ротационният барабанен вакуумен филтър е със скорост на барабана от 0.47 до 4.7 оборота в минута, задвижван от електродвигател;
- Филтърният блок е оборудван с вакуумна камера от неръждаема стомана, резервоар за филтратата с контрол на нивото и устройство за премахване на пяната, задвижвано от електродвигател;
- Ротационният барабанен вакуумен филтър е с регулируем нож за остъргване на филтрираната утайка от барабана, задвижвано от електродвигател;
- Вакуумната помпа е тип течност-пръстен с механично уплътнение, задвижвана от електродвигател;
- Почистване по метода SIP;
- Наличие на автоматичен електрически клапан за предотвратяване връщането на разтвора в камерата за филтриране, в случай на по-високо ниво на разтвора в буферните резервоари;
- Наличие на електрическо табло за управление, екипирано с главен прекъсвач, бутони за включване / изключване, аларми, лампи, предупредителни / контролни лампи, аварийно изключване.;
- Получаване на неутрален, чист, прозрачен разтвор с 40-45% с.в./brix;
- Едностепенният резервоар е оборудван с бъркалка за хомогенизиране на разтвора и дюзи за лесно почистване.

Допълнителните технически и функционални характеристики са предмет на оценка и нямат задължителен характер. Офертата на кандидат, предложил машина без наличие на съответните допълнителни параметри, не може да бъде отхвърлена на това основание.

4. Изисквания към гаранционната и извънгаранционната поддръжка:

За всички обособени позиции:

- Кандидатът трябва да е в състояние да предостави **поне 12 (дванадесет) месеца гаранционна поддръжка и сервиз** както на цялостното оборудването, така и на отделните компоненти.

5. Изисквания към документацията, съпровождаща изпълнението на предмета на процедурата:

За всички обособени позиции:

- Ръководство за експлоатация, включващо информация за поддръжка;
- Списък с бързо износващи се части за 1 година;

----- www.eufunds.bg -----

Проект BG16RFOP002-1.001-0108- Внедряване на иновативен продукт – лечебни карамелажни бонбони с определен състав от етерични масла и антимикробен ефект в производството на „Захарни заводи“ АД, финансиран от Оперативна програма „Иновации и конкурентоспособност“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие.

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на ОП „Иновации и конкурентоспособност“ 2014-2020, съфинансирана от ЕС чрез ЕФРР. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от „Захарни заводи“ АД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на ЕС и УО.



6. Изисквания за обучение на персонала на бенефициента за експлоатация и изисквания към въвеждането в експлоатация:

За всички обособени позиции:

- Кандидатът трябва да осигури за своя сметка: обучение на персонала на „Захарни Заводи“ АД за работа с предлаганите машини/оборудване. Разходите за обучението на персонала не трябва да са включени в цената на оборудването и обучението трябва да е безплатно за „Захарни Заводи“ АД.

7. Други особени условия:

За Обособена позиция 4:

- Вертикалната завиваща и претегляща линия с дозиращо устройство трябва да е подходяща за сухо помещение с височина от 3800 мм.

----- www.eufunds.bg -----

Проект BG16RFOP002-1.001-0108- Внедряване на иновативен продукт – лечебни карамелажни бонбони с определен състав от етерични масла и антимикробен ефект в производството на „Захарни заводи“ АД, финансиран от Оперативна програма „Иновации и конкурентоспособност“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие.

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на ОП „Иновации и конкурентоспособност“ 2014-2020, съфинансирана от ЕС чрез ЕФРР. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от „Захарни заводи“ АД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на ЕС и УО.