



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
Европейски фонд
за регионално развитие
Инвестираме във вашето бъдеще



ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА
„Развитие на конкурентоспособността
на българската икономика” 2007-2013
www.opcompetitiveness.bg

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

По процедура открит избор с предмет:

„Доставка и въвеждане в експлоатация на машини за обработване на хлябно тесто и оборудване за кроасани и многолистно тесто по проект: BG161PO003-2.1.13-0094-C0001“

Обособена позиция 1: „Доставка и въвеждане в експлоатация на машини за обработване на хлябно тесто: Спирален миксер, Допълнителни казани, Повдигач, Делител, Окръглител, Франзел машина“.

1. Количество

№	Наименование на актива	мярка	количество
1.	Спирален миксер	брой	1
2.	Допълнителни казани	брой	2
3.	Повдигач	брой	1
4.	Делител	брой	1
5.	Окръглител	брой	1
6.	Франзел машина	брой	1

2. Минимални технически и функционални характеристики

№	Наименование на актива	Минимални технически и функционални характеристики
1.	Спирален миксер	- Капацитет за замесване – 200 кг; - Двигател на купата - 1.1 KW;- - Двигател на инструмента 13 KW; - Скорост на работния орган - мин. 100 оборота за бавна скорост и 210 оборота за бърза скорост.

Проект BG161PO003-2.1.13-0094-C0001

“Повишаване на конкурентоспособността и качеството на продукцията на "РУМДО - 73" ООД, гр. Стара Загора”

Бенефициент: "РУМДО - 73" ООД

Процедура: BG161PO003-2.1.13 „Технологична модернизация в малки и средни предприятия”

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на конкурентоспособността на българската икономика” 2007-2013, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от: "РУМДО - 73" ООД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Договарящия орган.орган.

2.	Допълнителни казани	<ul style="list-style-type: none"> - Капацитет на замесване – 200 кг. Тесто; - Купа от неръждаема стомана, върху количка, с покритие от сива боя.
3.	Повдигач	<ul style="list-style-type: none"> - Една мачта със сечение 150 x 150;- - Пневматично заключване на купата; - Моторизирано задвижване на купата; - Двигател на купата - 1.1 KW.
4.	Делител	<ul style="list-style-type: none"> - Двигател с честотно регулиране и редуктор; - Механичен брояч на ходовете; - Брояч на работните часове; - Торсионна защита; - Един двуджобен механизъм от устойчив на корозия материал; - Диапазон на грамажа – 400 -1.750/150-830 грама.; - Синтетичен хопър с възможност за шарнирно закачване; - Вместимост приблизително до 170 литра.
5.	Окръглител	<ul style="list-style-type: none"> - Граница на теглото – 100 – 1.200 грама; - Окръглящи пръстени с тефлоново покритие; - Фиксиран двигател;- - Конус с тефлоново покритие; - Дължина на закръгляване – 3,470 мм; - Лентов разтоварващ конвейър – дължина = 685 мм, В = 200 мм. - Два вентилатора
6.	Франзел машина	<ul style="list-style-type: none"> - Глава на машината с притискащи валци и барабан от неръждаема стомана; - Безпотенциални контакти; - Страна на опериране – лява; - Захранващ конвейър – дължина = 800 мм; - Притискаща плоча за производство на единични бройки; - Странични водачи, ръчно нагласяни от двете страни – височина = 20 мм

3. Допълнителни технически и функционални характеристики

№	Наименование на актива	Допълнителни технически и функционални характеристики
1.	Спирален миксер	<ul style="list-style-type: none"> - Задвижване на казана/купата посредством зъбно колело и ремъчни предавки - Задвижване на инструмента/работния орган посредством система от ремъчни предавки без нужда от гресиране - Запаметяване на процеса за замесване, т.е. При евентуално спиране, миксера запаметява оставащото време до края на замесването и след старт започва от мястото, където процеса е бил прекъснат.

Проект BG161PO003-2.1.13-0094-C0001

“Повишаване на конкурентноспособността и качеството на продукцията на "РУМДО - 73" ООД, гр. Стара Загора”

Бенефициент: "РУМДО - 73" ООД

Процедура: BG161PO003-2.1.13 „Технологична модернизация в малки и средни предприятия”

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на конкурентноспособността на българската икономика” 2007-2013, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от: "РУМДО - 73" ООД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Договарящия орган.орган.

		- Централен режеш нож от неръждавейка, за по-добро формиране на глутеновите връзки по време на замесване
2.	Допълнителни казани	-Конусно дъно за избягване на „мъртвата точка“ при замесване - Специална система от колела за по-лесно придвижване на казана/купата
3.	Повдигач	- Специална обезопасителна система за стопиране на казана/купата в случай скъсване на подемната верига
4.	Делител	- Капацитет: 2900 бр/тестени къса на час - Омасляване на изходния конвейр за избягване на залепване на тестото - Пневматична маслена помпа
5.	Окръглител	- Силиконово уплътнение между пистите и конуса за избягване откъсване на тесто от окръглящата се топка - Многослойно тефлоново покритие на пистите
6.	Франзел машина	- Динамична мрежа за навиване на разточения къс тесто - Система за регулиране на дебелината на разточения къс тесто

4. Изисквания към гаранционната и извънгаранционната поддръжка:

Гаранционен срок – най-малко 12 месеца след въвеждане в експлоатация и подписване на финален приемо-предавателен протокол.

Гаранцията включва:

Безплатна доставка на резервни части и ремонт на място в предприятието.

Безплатен транспорт (при необходимост) до и от оторизиран сервиз, отстраняване на производствени дефекти и/или повреди в компоненти на устройствата или отделни негови части, и/или модули.

Време за реакция при повреда – най-много 48 часа след подаване на сигнал за повреда.

Време за отстраняване на повредата и осигуряване на сервизен инженер при необходимост – най-много 120 часа след подаване на сигнал за повреда.

Доставчикът може да осигури следгаранционно обслужване на доставеното оборудване минимум 2 години. Следгаранционното обслужване започва да тече след изтичане на гаранционния срок.

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

Доставчикът е длъжен да предостави оборудването съпроводено с техническа спецификация (технически паспорт), „СЕ“ сертификат и ръководство за експлоатация на български език.

6. Изисквания за обучение на персонала на бенефициента за експлоатация:

Проект BG161PO003-2.1.13-0094-C0001

“Повишаване на конкурентноспособността и качеството на продукцията на "РУМДО - 73" ООД, гр. Стара Загора”

Бенефициент: "РУМДО - 73" ООД

Процедура: BG161PO003-2.1.13 „Технологична модернизация в малки и средни предприятия”

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на конкурентноспособността на българската икономика” 2007-2013, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от: "РУМДО - 73" ООД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Договарящия орган.орган.

Доставчикът трябва да предложи за своя сметка обучение на персонала на фирмата за работа с оборудването. Стойността на обучението не може да бъде включвана в стойността на оборудването.

7. Други

Доставчикът гарантира, че доставеното оборудване е ново и неизползвано (гарантира се на съответното място в техническата оферта и се потвърждава при подписване на финален приемо-предавателен протокол).

Доставчикът гарантира поддръжка на резервни части на склад за по-бърза реакция за мин. 2 години

Присъствие на упълномощен представител на доставчика при доставка, приемане и въвеждане в експлоатация на оборудването.

Проект BG161PO003-2.1.13-0094-C0001

“Повишаване на конкурентноспособността и качеството на продукцията на "РУМДО - 73" ООД, гр. Стара Загора”

Бенефициент: "РУМДО - 73" ООД

Процедура: BG161PO003-2.1.13 „Технологична модернизация в малки и средни предприятия”

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на конкурентноспособността на българската икономика” 2007-2013, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от: "РУМДО - 73" ООД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Договарящия орган.орган.

Обособена позиция 2:

„Доставка и въвеждане в експлоатация на оборудване за кроасани и многолистно тесто включващ: Формовъчна машина за тесто, Конвейър за подготовка и рязане, Вал за режещ валак, Машина за производство на кроасани, Машина за сгъване.“

1. Количество

№	Наименование на актива	мярка	количество
1.	Формовъчна машина за тесто	брой	1
2.	Конвейър за подготовка и рязане	брой	1
3.	Вал за режещ валак	брой	1
4.	Машина за производство на кроасани	брой	1
5.	Машина за сгъване	брой	1

2. Минимални технически и функционални характеристики

№	Наименование на актива	Минимални технически и функционални характеристики
1.	Формовъчна машина за тесто	<ul style="list-style-type: none">- Основна машина от неръждаема стомана, с автоматична точилка за навиване на тесто- Разпръсквач за брашно и пневматични пружини.- Напрежение 3x400V/50Hz- Конвейер 640x3250 мм/
2.	Конвейър за подготовка и рязане	<ul style="list-style-type: none">- Обща дължина на масата: 3550 мм- Обща ширина: 920 мм- Полезна широчина на конвейера: 600 мм- Номинален ток: 1.5 kVA
3.	Вал за режещ валак зигзаговиден резец	<ul style="list-style-type: none">- Вал за режещ инструмент- Дължина на режещия диск d=100 мм за всеки диск- Зигзаговиден резец 110x155 мм, 3-редов
4.	Машина за производство на кроасани	<ul style="list-style-type: none">- Широчина 345 мм;- Дълбочина 580 мм; Височина 330 мм;- Подвижна маса за машина за производство на кроасани
5.	Машина за сгъване	<ul style="list-style-type: none">- Надлъжен режещ инструмент с 6 диска, d=100 мм всеки диск- Скоба за статив- Сгъващ модул за двуслойно сгъване, 4-редов, затваряне отгоре с притискащ валак

Проект BG161PO003-2.1.13-0094-C0001

„Повишаване на конкурентноспособността и качеството на продукцията на "РУМДО - 73" ООД, гр. Стара Загора”

Бенефициент: "РУМДО - 73" ООД

Процедура: BG161PO003-2.1.13 „Технологична модернизация в малки и средни предприятия”

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на конкурентноспособността на българската икономика” 2007-2013, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от: "РУМДО - 73" ООД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Договарящия орган.орган.

3. Допълнителни технически и функционални характеристики

№	Наименование на актива	Допълнителни технически и функционални характеристики
1.	Формовъчна машина за тесто	<ul style="list-style-type: none"> - Контрол на скоростта на ламиниране - Наличие на система от сензори измерващи актуалните размери на блока тесто, процеса на разточване спира автоматично при достигане на желаната широчина на блока/листа тесто -Еднакви по широчина ивици тесто независимо от различните тегла и размери на блоковете които се обработват - Минимален страничен скрап - Пълно използване на широчината на лентата на ламинатора - Без нужда от измерване на широчината на листа тесто на ръка - Програмируема система за поръска с брашно постигаща: <ul style="list-style-type: none"> а) минимално потребление на брашно по време на работния цикъл б) контрол на ширината на поръската с брашно в) минимално разпращаване по време на работа - Скоростта на автоматичното навиване на точилката на тестото може да се нагласи индивидуално в зависимост от различните теста, контрол на скоростта на навиване - Запаметяване на програми на USB памет - Визуализация на стъпките в процеса: <ul style="list-style-type: none"> а) автоматично навиване на точилката, загъване на блоковете тесто, трансфер, и др.: б) Визуализация на всички основни параметри и настройки свързани с ламинирането и отделните рецепти - скорост на разточване на тестото: до 96 cm/секунда - Автоматично почистване на фотоклетките/сензорите -Просвет между разточващите ролки: от 0.2 - 45мм
2.	Конвейър за подготовка и рязане	<ul style="list-style-type: none"> - Размери на работната маса: Височина- 915 mm - Подвижна механична гилотина - възможно да бъде поставяна на различни места върху работната маса или изцяло премахната за да се подсигури по-голяма работна дължина върху масата - Без нужда от връзка за състен въздух за работната маса, респ. гилотината - Шум на гилотината: според стандарт DIN 45635 - dBA; - Удари на гилотината: бр/минута - Скорост на конвейра на работната маса: m/min
3.	Машина за производство на	<ul style="list-style-type: none"> - Контрол на интензитета на навиване - по-стегната или по-отпусната форма на кроасана

Проект BG161PO003-2.1.13-0094-C0001

“Повишаване на конкурентноспособността и качеството на продукцията на "РУМДО - 73" ООД, гр. Стара Загора”

Бенефициент: "РУМДО - 73" ООД

Процедура: BG161PO003-2.1.13 „Технологична модернизация в малки и средни предприятия”

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на конкурентноспособността на българската икономика” 2007-2013, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от: "РУМДО - 73" ООД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Договарящия орган.

1. Изисквания към гаранционната и извънгаранционната поддръжка:

Гаранционен срок – най-малко 12 месеца след въвеждане в експлоатация и подписване на финален приемо-предавателен протокол.

Гаранцията включва:

Безплатна доставка на резервни части и ремонт на място в предприятието.

Безплатен транспорт (при необходимост) до и от оторизиран сервиз, отстраняване на производствени дефекти и/или повреди в компоненти на устройствата или отделни негови части, и/или модули.

Време за реакция при повреда – най-много 48 часа след подаване на сигнал за повреда.

Време за отстраняване на повредата и осигуряване на сервизен инженер при необходимост – най-много 120 часа след подаване на сигнал за повреда.

Доставчикът може да осигури следгаранционно обслужване на доставеното оборудване минимум 2 години. Следгаранционното обслужване започва да тече след изтичане на гаранционния срок

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

Доставчикът е длъжен да предостави оборудването съпроводено с техническа спецификация (технически паспорт), „СЕ“ сертификат и ръководство за експлоатация на български език.

3. Изисквания за обучение на персонала на бенефициента за експлоатация:

Доставчикът трябва да предложи за своя сметка обучение на персонала на фирмата за работа с оборудването. Стойността на обучението не може да бъде включвана в стойността на оборудването.

4. Други

Доставчикът гарантира, че доставеното оборудване е ново и неизползвано (гарантира се на съответното място в техническата оферта и се потвърждава при подписване на финален приемо-предавателен протокол).

Доставчикът гарантира поддръжка на резервни части на склад за по-бърза реакция за мин. 2 години

Присъствие на упълномощен представител на доставчика при доставка, приемане и въвеждане в експлоатация на оборудването.