

FORMULARZ OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Tytuł zamówienia: „Usługa wynajmu urządzenia melanger służącego do produkcji czekolady oraz wynajmu temperówki do czekolady na potrzeby projektu pt. „Startup Heroes - platforma startowa dla nowych pomysłów” realizowanego w ramach „Programu Operacyjnego Polska Wschodnia na lata 2014-2020” (nr umowy: POPW.01.01.01-28-0002/18-00) przez Olsztyński Park Naukowo-Technologiczny w Olsztynie dla inkubowanego przedsiębiorstwa typu startup.

Załącznik nr 1

Zapytanie ofertowe 49/2019/ZO/OPNT/SH

Część 2 – Wynajem urządzenia Temperówka do czekolady

Temperówka do czekolady – temperowanie to proces kontrolowanej krystalizacji masła kakaowego poprzez ogrzanie, schłodzenie i ponowne ogrzanie w ściśle określonych temperaturach. Proces ten służy wytworzeniu kryształów fazy V które zapewniają, że czekolada ma charakterystyczny połysk, równomiernie się łamie i nie topi się w dłoniach. Z punktu widzenia komercjalizacji wyrobów z czekolady proces temperowania jest niezbędny dla uzyskania pożądanych walorów estetycznych (gładkość, połysk, brak nalotu na czekoladzie pochodzącego w masła kakaowego) oraz funkcjonalnych (odpowiednia temperatura topnienia czekolady).

Lp.	Asortyment / Opis przedmiotu zamówienia wraz opisem wymaganych parametrów.	Parametry oferowane	Producent, marka, model	J.m.	Ilość
A	B	D	E	F	G
1.	a. Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu urządzenia służącego do temperowania czekolady o podanych niżej parametrach: <ul style="list-style-type: none">• Pojemność zbiornika od 3 do 4 kg.• Urządzenie posiada oznakowanie CE.• Zasilanie elektryczne 220/ 240			sztuk	1

	<p>V - 60 Hz.</p> <ul style="list-style-type: none">• Urządzenie pozwala na zaprogramowanie procesu temperowania poprzez możliwość wyboru temperatur topienia, schładzania i temperowania w zakresie obejmującym co najmniej 25-45 °C• Możliwość utrzymania czekolady w stanie płynnym przez przynajmniej 5h.			
--	--	--	--	--

Data i podpis Wykonawcy :

.....