



tel. + 48 89 612 05 00, e-mail: sekretariat@opnt.olsztyn.pl

www.opnt.olsztyn.pl

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 52/2019/ZO/OPNT/SH

Część 1 – Wynajem urządzenia melanger służącego do produkcji czekolady

Melanger – urządzenie służące do produkcji czekolady pozwalające na rozdrobnienie składników do wielkości ziarna poniżej 20 mikrometrów. Taka obróbka czekolady pozwala na uzyskanie produktu, w którym ziarna składników są niewyczuwalne na języku co jest standardem w produkcji czekolady. Melanger składa się z dwóch granitowych walców obracających się po granitowej płycie co pozwala na efektywne rozcieranie składników czekolady (np. ziarna kakaowca), żadne inne urządzenie dostępne na rynku nie jest w stanie spełnić tej funkcji. W związku z powyższym, melanger jest urządzeniem niezbędnym do opracowania MVP w postaci niskowęglowodanowych batonów czekoladowych.

| 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 melanger, służącego do produkcji czekolady o poniższych parametrach: <ul style="list-style-type: none">• Urządzenie posiada oznakowanie CE.• Zasilanie elektryczne | | | sztuk | 1 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | <p>230V, 50Hz.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instrukcje obsługi w języku angielskim i/lub polskim będą dostarczone wraz z urządzeniem. • Urządzenie rozdrabnia cząsteczki kakao i cukru do rozmiarów poniżej 20 mikronów. • Pojemność zbiornika zasypu w zakresie od 4 litrów do 5.5 litra. • Możliwość pracy ciągłej urządzenia przez minimum 48 godzin. | | | | |
|--|--|--|--|--|--|

Data i podpis Wykonawcy :

.....