

Datum: 16. 9. 2013.

Cenová nabídka č.: 73.786/ 5 /GCM6 (E-no.)

Odběratel:

Nabídku podává:



Lubomír Falout - Northco

Matušova 982/9

408 01 Rumburk

Česká republika

Tel: +420 412 331 526

Fax: +420 412 331 507

NABÍDKA A SPECIFIKACE

Odběratel:

EQUUS a.s.

Hviezdná 38

821 06 Bratislava

Slovenská republika

Spirálový zmrazovací tunel
Frigoscandia GCM6/2-12-17-14NE/CCR

1. ÚVOD:

Děkujeme za vaši poptávku a předmětem této nabídky je dodávka kontinuálního zmrazovacího spirálového tunelu na realizaci projektu „Hluboko zmrazování kusové zeleniny a nalisovaných forem špenátu o hmotnosti 50g a různých naformovaných tvarů směsi zeleniny, ovoce a naplněných sáčků s pasírovaným špenátem a jinou listovou zeleninou“.

1.1. ZÁZEMÍ NAŠÍ SPOLEČNOSTI:

Co se týče stručného úvodu naší společnosti, **JBT FoodTech** je dceřiná společnost JBT Corporation, která vlastní stoprocentní podíl, a její hlavní sídlo je v Chicagu.

Holding JBT FoodTech Machinery Group je už po mnohá léta synonymem inovací a podpory mezinárodních potravinářských společností. Pod hlavičkou JBT FoodTech jsme dokázali své schopnosti strategicky rozšířit, abychom mohli svou vedoucí pozici v oboru technologií dále posilovat v odvětvích, jako je například ovoce, zelenina, drůbež, maso, mořské plody, přesnídávky a výrobky z obilovin.

V současné době pokrývá JBT FoodTech svým sortimentem široký sortiment zpracovatelských technologií, včetně:

- **Zařízení pod značkou Frigoscandia** – chlazení, mražení, pasterizace, kynárny
- **STEIN** : - technologie na povrchovou úpravu, smažení & vaření
- **Double-D**: - varné komory, pece, ozdobné proužkování výrobků za pomoci vypalování
- **DSI**: - řezačky s vodní tryskou & porcovačky
- **Food Process Systems** - sterilizace, plničky & zavíračky
- zpracování ovoce & zeleniny
- **Citrus Systems** - systémy na zpracování & získávání výtažků

JBT FoodTech dokáže poskytnout spolehlivá řešení pro téměř jakékoliv požadavky na zpracování potravin, tepelnou úpravu, mražení nebo manipulaci s potravinami od pilotních zařízení v rámci výzkumu a vývoje po úplné potravinářské linky a systémy postavené na klíč.

V JBT FoodTech nabízíme ty nejvyspělejší zpracovatelské systémy a výrobní technologie pro potravinářské závody, ke zpracování mléčných výrobků, drůbeže, ryb, ovoce a zeleniny a polotovarů.

JBT FoodTech tvoří několik společností, které zastupují více než třicet uznávaných značek; a kombinace jejich znalostí a odborných zkušeností za více než dvě stě let ji umožňuje pokračovat v poskytování svých služeb a dodávkách prvotřídních systémů a technologií potravinářským závodům ve všech odvětvích zpracování potravin.

Spotřeba polotovarů stále roste. Tím je umocněna i poptávka po účinných způsobech přípravy a zpracování vajec. Co se týče obalování ve strouhance, smažení a tepelné úpravy potravin, zde nám pomohla akvizice společnosti Stein a postupně jsme rozšířili svou účast i v odvětvích, kde potravinářská technologie JBT FoodTech společnosti hraje velmi podstatnou roli.

Umíme nabídnout zařízení a úplné systémy s přidanou hodnotou pro široký sortiment potravinářských výrobků. Jednotlivé fáze zpracování pak lze kombinovat s vnitřním zmrazováním na lince a strukturovat tak, že konkrétní technologie a kapacita budou uzpůsobeny konkrétnímu výrobku.

Nový vývoj je u technologií JBT FoodTech vždycky založen na konkrétních vlastnostech a požadavcích v souvislosti s výrobkem odběratele a důkladné znalosti jak potravinářské technologie, tak i hospodářského aspektu výroby.

Mnohé z těchto znalostí pocházejí přímo z tržního prostředí – z každodenního kontaktu a výměny nápadů se zpracovateli potravin. Další vstupy pocházejí od potravinářských technologů JBT FoodTech a zkušební laboratoře, která v oboru zpracování a chlazení potravin spolupracuje se mezinárodními orgány. Svá Střediska potravinářských technologií v Evropě i USA často používáme ke zkoušení způsobů zpracování potravin jako pilotní závody.

Zkušenosti s praktickou stránkou zpracování potravin umožnila technikům JBT FoodTech získat důležité znalosti o hospodářském významu spolehlivosti, výtěžnosti, vybavení, dostupnosti, hygieny a nízkých provozních nákladů.

Hlavní zařízení & služby uváděné v naší nabídce pochází od 2 divizí holdingu Food Tech a další od spřízněných dodavatelů:

2. VAŠE POŽADAVKY:

Z našich jednání a elektronické komunikace jsme sestavili níže uvedený souhrn:

Nabízený spirálový mrazák, který by měl být instalován ve zpracovatelském závodě v EQUUS a.s., Cesta slobody 771, SK-99128 Vinica.

2.1. POPIS VÝROBKU:

2.1.1. Hlavní výrobek

Formovaný špenát

Teplota při tvarování:	max. 20°C
Předpokládané rozměry vytvarovaného výrobku:	60x40x28 mm
Hmotnost vytvarovaného výrobku:	50 g/ks +-2%
Obsah vody:	94%
Výstupní teplota:	-18 °C
Požadovaná kapacita:	1500-1600 kg/h



Další výrobek

Sáčky s pasírovaným špenátem

Rozměry:	170 x 130 x 30 mm
	360 x 280 x 50 mm

Předpokládaná kapacita:

2.2. POPIS ZAŘÍZENÍ:

- Samonosný spirálový systém
- Spirálový zmrazovač bude schopný plynulého zmrazování suroviny bez odmrazování po dobu 16-20hodin v závislosti na druhu výrobku (příslušenství ADF)
- Způsob odmrazování – horké páry, voda
- Rozměry zařízení:
- Podlahové vytápění kabelem
- Chladicí požadavek: 218kW
- Chladicí medium: R717 Pump při vypařovací teplotě -40 °C
- Druh dopravníku: nerezový pletený pás M6-1,5

- Šířka dopravníku: 660mm
- Využitelná šířka dopravníku: 615mm
- Orientace pásu vstup/výstup do pravého úhlu (provedení NE)
- Plynulá regulace rychlosti pásu v závislosti na aktuálním zmrazovaném výrobku
- Maximální průjezdná výška suroviny: 105mm
- Sestupný dopravník o šířce 600mm do výšky 800mm
- Vnitřní celonerezové provedení (příslušenství)
- Odtokové žlaby
- Zařízení je včetně rozvaděče s dotykovým displejem, výparníků a ventilátor
- Skříň zmrazovače sestavená s PUR panelů
- Systém sanitace: průběžné umývání pásu s osušováním, centrální oplachovací systém s možností přidávání čistící a dezinfekční chemikáli do čistího systému
- Zařízení je vybaveno revizními dvěřmi a otvory vč. osvětlení
- Zařízení splňuje podmínky bezpečného provozu, elektrická zařízení jsou chráněna proti vniknutí vody při umývání zmrazovače
- Skříň zmrazovače bude umístěna ve vnějším prostředí a bude chráněna proti světlu slunečnou clonou z přifilovaného plechu včetně okapů, chráněn proti povětrnostním vlivům pro obvodě zmrazovače a vč. obvodového zábradlí proti možným nárazům z vnější strany

3. CENA A DODACÍ PODMÍNKY

Tento dokument, stejně jako veškeré informace technické povahy, specifikace a výkresy, včetně údajů získaných z postupů JBT FoodTech zpracovala společnost JBT FoodTech výhradně pro společnost EQUUS a.s. a odpovídá vašim potřebám v rámci daného projektu. Tyto důvěrné informace jsou majetkem JBT Food Tech a jejich další poskytování třetím osobám je podmíněno předchozím písemným souhlasem společnosti JBTFoodTech.

Platnost nabídky do 31. 12. 2013.

3.1. CENA

Naše cena za dodávku zařízení se spirálovým zmrazovačem zahrnuje dopravné & pojištění, společně s montáží pod odborným dozorem, dle popisu v této nabídce, nezahrnuje však daně, licence a povolení a je stanovena následovně:

ITEM	POPIS Spirálový mrazák pro 1.500-1600 kg/h, na čpavek	Price in EUR
1.	Spirálový mrazák: FRIGOSCANDIA, GYRoCOMPACT® GCM6/NE/2/12/17/14 CCR, • Včetně dopravy v paritě CIP Vinica, SR • sanitačního systému PZC (automatické oplachování, pěnování a vysušování pásu) • vnitřní nerezové provedení • ADF-ofukování výparníku pro dlouhodobý provoz bez odmrazování • sestupný dopravník • zastřešení pro venkovní umístění	320.000
2.	Šéfmontáž, školení obsluhy a zprovoznění:	v ceně
Σ	CENA CELKEM:	320.000

3.2. HARMONOGRAM REALIZACE DODÁVKY:

Přesný termín dodávky bude předmětem jednání, ale spirálový zmrazovač řady GC Classic obvykle expedujeme v horizontu 12-13 týdnů.

4. PLATEBNÍ PODMÍNKY:

- 10% záloha po podpisu kupní smlouvy
- 10% 2 týdny před avizovanou nakládkou zboží
- 30 % po instalaci zařízení po podpisu protokolu o Mechanické a elektrické způsobilosti se splatností 30 dnů
- 25% po uvedení do provozu se splatností 60 dnů
- 25% po podpisu přejímacího protokolu se splatností 90 dnů, ne déle než 150 dnů

4.1. ZÁRUKA:

Prodloužená záruka na 36 měsíců na celé zařízení.
 Navíc 50.000 hodin nebo 10let na pás Frigobelt.
 5 let na opláštění.
 3 roky nebo 18.000 hodin na pohon dopravníku Frigodrive.

4.2. NÁSLEDNÉ ŠKODY:

Žádná ze smluvních stran nebude vůči své protistraně v souladu s ustanoveními této smlouvy anebo na základě úmyslného porušení práva odpovědná, ať už přímo anebo na základě jakéhokoliv nároku na odškodnění, za ušlý zisk nebo za jakékoliv nepřímé, zvláštní nebo následné škody vzniklé z této smlouvy anebo v souvislosti s ní, včetně, mimo jiného, ztrát ve výrobě, škod na výrobku, ušlých tržeb nebo poškození dobrého jména, ztráty/poškození zásobárny, znečištění životního prostředí bez ohledu na příčinu.

5. SLUŽBY V TERÉNU - POSKYTOVANÉ SPOLEČNOSTÍ JBT FT

ŠÉFMONTÁŽ A DOZOR

Tato nabídka zahrnuje i služby technika JBT, který bude provádět šéfmontáž a příslušný dozor nad instalací výše popsaného zařízení ve vašem závodě.

ZPROVOZNĚNÍ, ŠKOLENÍ A PŘEJÍMKA

Tato nabídka zahrnuje i služby technika(ů) společnosti JBT zaměřené na zprovoznění konkrétních zařízení a vyškolení vašich pracovníků k jejich řádné obsluze. Technika(y) výše společnost co nejdříve, jakmile obdrží písemné potvrzení o tom, že instalace příslušného zařízení byla dokončena a jsou splněny níže uvedené podmínky:

1. Zařízení je připraveno k zahájení provozu.
2. Množství výrobku k dispozici odpovídá konstrukční kapacitě zařízení.

Jeden potravinářský technolog na jednotýdenní školení pracovníků zaměřené na obsluhu, čištění a údržbu zařízení.

MANIPULACE, VYKLÁDKA & USAZENÍ NA MÍSTO

Požadavek na jeřáby a vysokozdvížné vozíky, pro účely vykládky, vynesení, přesunu a umístění zařízení dodané společností JBT společně s materiálem z přepravních vozidel na konečné místo instalace v suchém prostředí. Společnost EQUUS a.s. zajistí k systému vhodný přístup.

Společnost EQUUS a.s. zajistí vybavení jako jeřáby, nůžky, vysokozdvížné vozíky a ruční vozíky, které bude skupina pověřená montáží zařízení po celou dobu používat k provádění přesunů, montáže a usazování komponent a součástí ze skladovacího prostoru / který společnost EQUUS a.s. připraví a zajistí) do odpovídajícího provozního umístění.

ELEKTROINSTALACE

Elektrikáři společnosti EQUUS a.s. provedou napojení zařízení do elektrické sítě.

STAVEBNÍ ODPAD

Společnost EQUUS a.s. zajistí v souvislosti s montáží zařízení kontejner pro vzniklý odpad během montáže.

5.1. SLUŽBY V TERÉNU - POSKYTOVANÉ ODBĚRATELEM

MONTÁŽNÍ PRACOVNÍCI

Zajištění potřebných podmínek v místě montáže dle požadavků pracovníků JBT, kteří budou montáž provádět, příprava podlah a přístupových otvorů do základů, kterými bude možné přesunovat jednotlivé součásti zařízení na konečná místa určení.

PŘÍSTUPOVÉ OTVORY

Zajištění nezbytných přístupových otvorů k přesunu součástí strojů na konečné místo určení.

SLUŽBY A MÉDIA

Zajištění dostatečného zdroje elektrické energie, soustavy na odvod odpadní vody, přísun stlačeného vzduchu, v množství podle potřeby a v blízkosti zařízení podle situace.

ULOŽENÍ NÁŘADÍ / VYBAVENÍ

Zajištění zastřešeného uzamykatelného skladového prostoru k uložení nářadí a osobních věcí. Tento prostor musí být dostatečně velký k tomu, aby bylo možné jej využít jako kancelář v místě montáže.

Zajištění vhodných pracovních a sanitárních zařízení pro pracovníky JBT.

ZÁKLADY

Zajištění betonového základu vč. přípravy topného kabelu (dodá JBT) podle dokumentace od JBT FoodTech.

6. POVINNOSTI:

Povinnosti a úkoly společností JBT FoodTech (JBT) a EQUUS a.s. (EQ) jsou jasně vymezené v následujícím harmonogramu:

1	Všechny systémové komponenty (<i>dle definic v soupisu zařízení</i>)	JBT
2	Montáž & zprovoznění k ověření správnosti montáže daného zařízení.	JBT
3	Dozor nad zprovozněním zařízení dle popisu v tomto dokument a proškolení pracovníků se zaměřením na řádnou obsluhu ve lhůtě maximálně dva a půl (2,5) týdne.	JBT
4	Nezbytné výkresy zařízení pro účely přípravy závodu (dispozice podlah & zapojení vyhřívání).	JBT
5	Příručky k obsluze a údržbě (1 výtisk + CD).	JBT
6	Dopravné na místo určení (CIP).	JBT
7	Místní úklid a přivezení, vykládka a přesun zařízení na místo, nivelace.	EQ
8	Základy pod zařízení anebo další související strojní vybavení podle potřeby.	EQ
9	Elektroinstalace od ovládacího(ích) panelu(ů) do hlavní rozvodny.	EQ
10	Přívod elektrické energie do hlavního(ích) ovládacího(ích) panelu(ů).	EQ
11	zajištění veškerých potrubních rozvodů v místě, včetně odpadů.	EQ
12	Zajištění potrubí pro chlazení/odmrazování výparníku a jeho napojení na zařízení.	EQ
13	Obecné stavební práce.	EQ
14	Veškerá místní povolení, licence, poplatky, daně podle situace.	EQ
15	Certifikáty a atesty k zařízení dle požadavků českých úřadů, co se týče vysokého tlaku, použitých materiálů a konstrukce zařízení dle požadavků na zajištění hygieny a bezpečnosti v potravinářských provozech.	JBT
16	Dočasný přívod elektrické energie a zajištění osvětlení, stlačeného vzduchu a vody.	EQ
17	Zastřešené úložné prostory a uzamykatelný sklad pro uložení menších součástí, náradí a osobních věcí, dostatečně velký na to, aby jej bylo možné využívat jako kancelář v místě montáže.	EQ
18	Využití telefonu, faxu a dálnopisu.	EQ
19	Výrobky na zkušební provoz a konečné zprovoznění.	EQ

Poznámka:

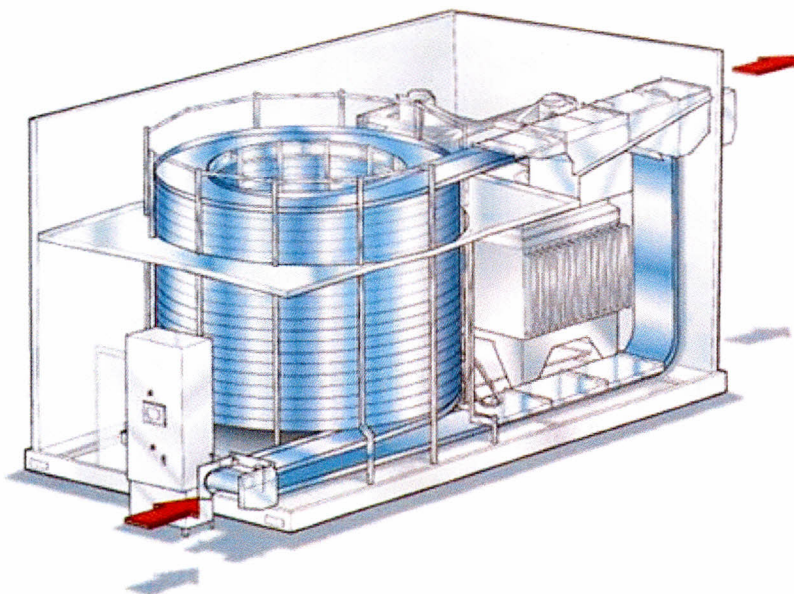
Společnost JBT je schopná zajistit i výkon dodatečných prací, pokud by společnost EQUUS a.s. vymezila jejich rozsah, tyto práce navíc ovšem nejsou součástí stávající nabídky.

7. POPIS ZAŘÍZENÍ SE SPIRÁLOVÝM ZMRAZOVAČEM

Spirálový zmrazovač **Frigoscandia GYRoCOMPACT®** Classic je osvědčeným vítězem, který využívá spirálový samonosný dopravník **FRIGoBELT®**, zaručuje tu nejlepší dobu zamrazení, výrobní kapacitu a jakost zmrazených potravin.

Díky své racionální konstrukci a předem připravené a odzkoušené stavbě lze spirálový zmrazovač **Frigoscandia GYRoCOMPACT®** CLASSIC jednoduše namontovat a rychle zprovoznit.

Kvalitní materiály a součástky použité při výrobě zajišťuje vynikající provozní spolehlivost, zatímco jednoduché ovládání a široký sortiment výrobků zajistí spoustu let ziskového a nákladově efektivního provozu mrazáku.



Nyní v roce 2012 evidujeme již více než 4000 úspěšných montáží tohoto systému, který je předmětem neustálého vývoje za účelem splnění požadavků zákazníka na širší pásy, konfigurační úpravy a požadavky zaměřené na výrobu.

Proto je zařízení GYRoCOMPACT® investicí do budoucích zisků, nabízí značené provozní výhody, mezi ně, mimo jiného, patří čištění, hospodárné využití energie, vyšší jakost výrobků a další.

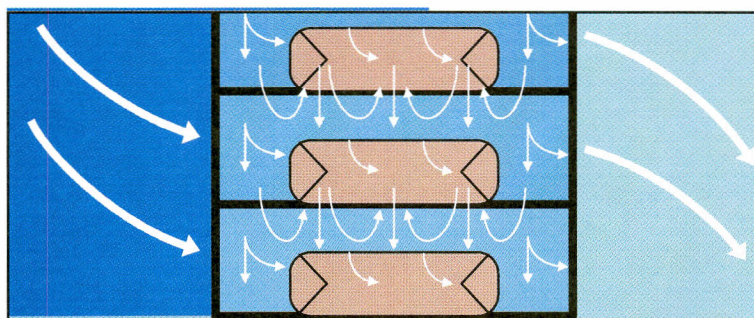
K realizaci vašeho projektu jsme zvolili spirálový zmrazovač GYRoCOMPACT® (zkratka GC) řady M, s výškou pásu 120 mm , 17 patry a výparníkem velikosti 14 (se 2 ventilátory ve standardním provedení). Výkon

GYRoCOMPACT® by měl zajistit pokrytí veškerých vašich potřeb, co se týče mražení & chlazení.

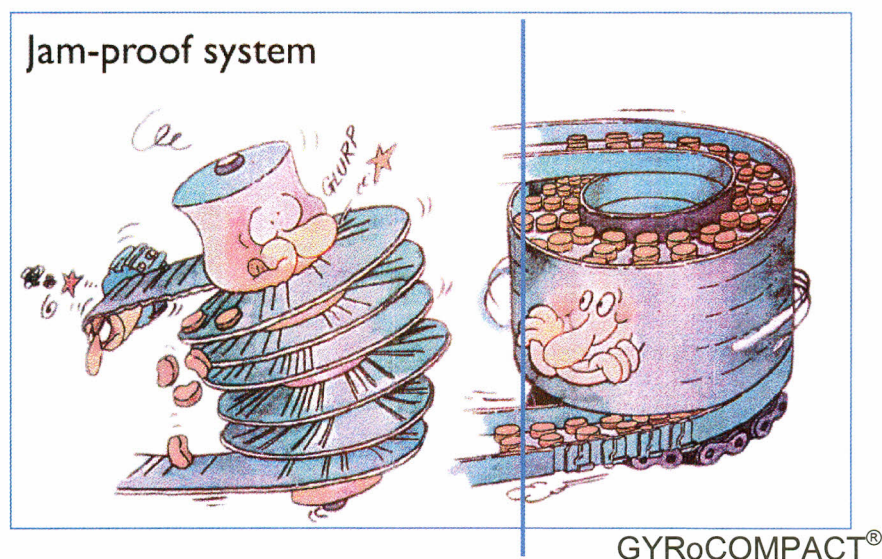
7.1. PROVOZNÍ PRVKY:

Vysvětlení některých výhod našeho systému GYRoCOMPACT®:

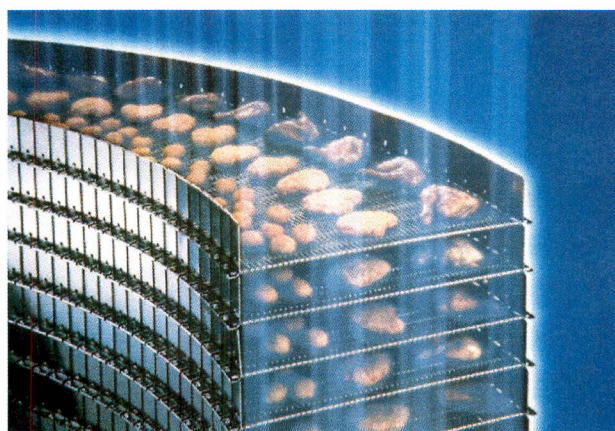
- ✓ Jedním z nejpodstatnějších faktorů při chlazení/mražení je cirkulace vzduchu. Náš patentovaný nástroj „Triple E“ posílá proud vzduchu potřebným směrem a stálou rychlostí, pokrývá tak největší možnou plochu výrobku. Tím je zajištěno nejrychlejší možné zchlazení / zmrazení, které je zásadním atributem zachování jakosti výrobku a snižuje jeho dehydrataci.



- ✓ Přenos tepla proti proudu zajistí, aby ten nejchladnější vzduch (přímo z výpaníku) zasahoval ten nejchladnější výrobek. Takto lze udržet maximální teplotní rozdíl mezi vzduchem a výrobkem prostřednictvím spirály a minimalizovat tak dobu chlazení / zmrazení.
- ✓ Za pomoci tohoto nuceného, vertikálního vzdušného proudění můžeme zaručit, aby se všem výrobkům dostalo stejně energie a rozdíl vnitřní teploty zmrazených výrobků by nepřesáhl $\pm 1^{\circ}\text{C}$.
- ✓ Rovněž pohonná soustava je velmi spolehlivá a její konstrukce naprosto vylučuje „vzpříčení/zasekávání/smršťování“ mechanismu (jelikož zde nejsou žádné pásové rozvody a podpory), které by vedlo k odpadávání výrobků z pásu.



- ✓ V této soustavě není ani ŽÁDNÉ PNUTÍ, díky systému FRIGoDRIVE®.
- ✓ Veškeré komponenty čisticí soustavy – oplachovací, pěnovací a sušící systém - se nacházejí uvnitř zmrazovače a nejsou tedy vystaveny nečistotám, které se mohou vyskytnout uvnitř krytu.



- ✓ GYRoCOMPACT® zajišťuje vynikající hygienické vlastnosti, díky sanitaci celé plochy pásu, kde se nachází výrobek (FRIGoBELT®).
- ✓ V dnešní době nabízíme na FRIGoBELT® záruku 10 let nebo 50.000 provozních hodin - na základě podepsané servisní smlouvy anebo dohody o provádění kontrol.

7.2. TECHNICKÁ SPECIFIKACE:

GYRoCOMPACT® M6/2 12-17-14 NE CCR

- ✓ Základní výrobek viz popis v odstavci 1.1 (strany 4)
- Kapacita*: **1600 kg výrobku/h**, (min. 32000 ks/h)
- Formovaný špenát**
- Doba mražení: přibližně 33 minut.
- ✓ Celková šířka pásu: 660 mm
- ✓ Čistá využitelná šířka: 618 mm
- ✓ Druh pásu (FRIGoBELT®): M6 – 1, 5
- ✓ Délka pásu: **215 metrů**
- ✓ Drátěný pás: nerezový
- ✓ Výška patra: 120 mm
- ✓ Max. průjezdná výška výrobku: 105 mm
- ✓ Výška dopravníku na vstupu: 735 mm
- ✓ Výška dopravníku na výstupu: 3084 mm
- ✓ Konstrukce pro dopravník: nerez
- ✓ Rychlost pásu: proměnlivá, prostřednictvím frekvenčního měniče (3,5-30 m/min)
- ✓ Průměrná spotřeba elektrické energie: 33 kW
- ✓ Příkon: 380 - 420 V, 50 Hz
- ✓ Rozměry (D*Š*V, mm): **8.250 * 5.125 * 3.800**
(více viz. přiložený technický list)
- ✓ Chladicí medium: R717 pump (NH3)
- ✓ Teplota odpařování: -42°C (na výparníku mrazáku).
- ✓ Chladicí požadavek pro sebeuchlazení: 34 kW
- ✓ Požadovaná kapacita chlazení pro kapacitu 1600kg/hod (R717):
218kW (@-40°C na výparníku).
- ✓ Rozmrazovací systém: Voda (anebo horký plyn - pokud je k dispozici)
- ✓ Výparník (opláštění, trubky) nerez
- ✓ Elektroinstalace: Cu kabely pro -40°C
- ✓ Regulace výkonu otáček ventilátorů: Ano

***KAPACITA:**

jak je uvedeno v protokolu zhodnocení kapacity GYRoCAP (program na výpočet kapacity systému GYRoCOMPACT) je pás při kapacitě 1600 kg/h zatížen pouze na 43%. Takže náš zmrazovač umí zmrazit i více výrobků.

Zajišťujeme rovněž i možnosti přezkoušení správného zatížení pásu, teplot, kapacity, atd.

Máme k dispozici dvě možnosti:

- ✓ zkouška na místě se zkušebním zmrazovačem,
- ✓ zkoušky v našem Technickém potravinářském středisku v Helsingborgu, ve Švédsku.

7.3. TECHNICKÁ SPECIFIKACE – DODÁVKA - GYRoCOMPACT® M6

1. Vnitřní ocelová konstrukce:
Opěrná konstrukce z nerezové oceli, vratná kolejnice z nerezové oceli, zvedací ústrojí k pásu, opláštování vedení vzduchu včetně podlahy v mezipatře
2. Výparník:
Výparník je vyroben z nerezové oceli / hliníku (volitelně i galvanizovaný v horké lázni), aby splňoval požadavky ke zvolené kapacitě. Konstruován k rozmrazování vody.
(Velikost: 14)
3. Ventilátory:
Nekryté odstředivé ventilátory s jednorychlostním napřímo napojeným elektromotorem s nerezovým držákem a opláštěním.
4. Dopravník: **215 metrový nerezový pás FRIGoBELT®** s hustotou ok M6-1,5
5. „Hnací soustava FRIGoDRIVE®“:
Hnací soustava z nerezové oceli se dvěma kuličkovými řetězy a dvěma pohony s volitelnou rychlostí. (Součástí nabídky: Standardní rychlost pásu v rozmezí 3-30 m/min.)
6. PUR izolovaný mrazák se dvěma dveřmi. Veškeré dveře & výstupní otvory mají vyhřívané rámy.
7. Izolované modulární podlahové oddíly konstruované jako součásti opěrné konstrukce.
8. Elektrický ovládací panel s příkonem 3 x 380-420 V, 50 Hz s dotykovou obrazovkou (Siemens).
9. Doprava na místo (CIP, Vinica, Slovenská republika) a přesun do místa montáže.

10. Šéfmontáž na dodané zařízení Frigoscandia včetně zprovoznění a proškolení pracovníků obsluhy.
11. Dokončená elektroinstalace od ovládacího panelu po jednotlivé komponenty.
12. Provozní pokyny (PŘÍRUČKY: 2 sady v ČESKÉM jazyce, se zaměřením na použití, údržbu, elektroinstalaci, čištění)
13. Výkresy základů, kabel na vyhřívání betonového základu proti promrzání podlahy.

8. MONTÁŽ

JBT Food Tech zajistí odborný dozor po celou dobu montáže zařízení dodaného společností Vinica, Slovensko.

Společnost JBT Food Tech určí jednoho (1) ze svých pracovníků, který bude za montáž zmrazovače zodpovídat.

9.1. ZPROVOZNĚNÍ

Po dokončení montáže bude celý systém uveden do provozu.

Veškeré ovládací prvky budou podrobeny řádným zkouškám a nastaveny tak, aby bylo možné spustit celé zařízení do provozu.

Při spouštění zařízení do provozu obdrží vaši pracovníci kopie návodů pro prvotní seznámení díky přítomnosti technika.

Po zahájení ostrého výrobního provozu bychom poskytli technika.

Začlenili jsme do své nabídky i odborné školení vašich pracovníků se zaměřením jak na výrobu tak i údržbu zařízení.

NENÍ SOUČÁSTÍ NABÍDKY:

Naše nabídka se týká pouze zde přesně popsaného zařízení a nepokrývá:

- Úplnou elektroinstalaci mezi zařízením a rozvodnou,
- Jeřáb vysokozdvížné vozíky, nářadí a příslušenství potřebné k provedení montáže,
- Přívod vody na konkrétní místo dle požadavků,
- Odvod odpadních vod od zařízení,
- Výrobky na zkušební provoz,
- Volný přístup k místu montáže zařízení,
- Stavební práce jako základy pod zařízení,
- Centrální požární systém, nebo
- Systém na detekci čpavku.

9.2. POPRODEJNÍ SERVIS

JBT FOOD TECH připravuje se svou evropskou servisní organizací k podpisu smlouvy na každoroční servisní údržbu zařízení.

My nabízíme jednodušší dohodu o provádění „prohlídek“, ve které je doporučený interval prohlídek 2500 až 3000 hodin provozu (jednou nebo dvakrát za rok),

anebo vám můžeme podrobně popsat svůj nový program,



který pomáhá udržovat vaše zařízení v řádném stavu a navíc těží z následujících výhod:

- know-how procesu i zařízení,
- maziva se speciální skladbou,
- originální náhradní součástky,
- podpora při používání,
- bezpečnost zařízení i potravin,
- průběžná školení,
- regionální zástupci — po celém světě – k vašim službám.

To nám umožňuje ke zmrazovači poskytnout například: **prodlouženou záruku** dle následujících podmínek:

- ✓ Na kryt (izolované panely) můžeme poskytnout prodlouženou záruku na **5 let**.
- ✓ Na **FRIGoCHAIN®** (hnací jednotku) můžeme poskytnout prodlouženou záruku na **3 roky** anebo **18000 hodin** (určenou poměrným dílem).
- ✓ Na pás **FRIGoBELT®** můžeme poskytnout **PRODLOUŽENOU ZÁRUKU NA 50000 HODIN ANEBO 10 LET (určenou poměrným dílem)!!!**

Podmínkou poskytnutí prodloužené záruky je podpis dohody o provádění prohlídek anebo smlouvy PROcARE®.

Dlouholeté zkušenosti našich pracovníků a platných partnerů v rámci různých projektů nám umožní poskytnout vaší společnosti jakoukoliv potřebnou servisní podporu. S novým modemovým připojením na hlavní součásti zařízení vám můžeme podporu poskytovat i během pracovní doby.

Středisko JBT FOOD TECH je vaší společnosti k dispozici, co se týče vývoje dalších výrobků, naše kapacity můžete využít, aniž byste museli narušit chod vlastního závodu.

Mimo pracovní dobu budete mít k dispozici horkou servisní linku JBT FOOD TECH.

Ve skladě náhradních součástek JBT FOOD TECH v Helsingborgu máme většinu hlavních součástek k vašemu zařízení trvale k dispozici a dodávku náhradních součástek jsme schopni zahájit ihned v den podání příslušné objednávky v pracovní době. Většina komponentů vaší linky je vyrobena v EVROPĚ.

Podáním objednávky náhradních součástek elektronickou poštou lze dodací lhůtu zkrátit.

JBT FOOD TECH se připravuje k realizaci zařízení linky přímo na míru dle norem společnosti VINICA, SK, přičemž veškeré podrobnosti budou předmětem jednání se společností VINICA, SK za účelem jejich následného schválení. ZAŘÍZENÍ BUDE VYROBENO V SOULADU S EVROPSKÝMI JAKOSTNÍMI A HYGIENICKÝMI NORMAMI.

10. *PODMÍNKY PRODEJE*

PODMÍNKY PRODEJE

Obecné podmínky prodeje upravuje Orgalime S-2000. (vydání ze srpna 2000)

DOPRAVA A POJIŠTĚNÍ

Dle INCOTERMS 2000 (CIP, Vinica, ČR),
anebo INCOTERMS 2010 (CIF, Vinica, ČR)

SHRNUTÍ:

Souhrnně vzato, posláním společnosti JBT FoodTech je poskytovat výrobcům ty nejlepší a nákladově nejefektivnější způsoby realizace dodávek potravin na trh.

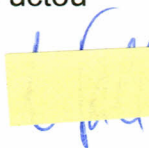
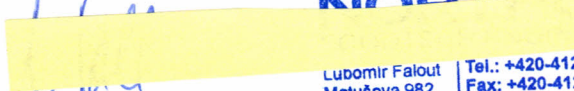
Věříme, že přiloženou nabídku přijmete a schválíte a náš systém vám zajistí následující:

- Spolehlivost – prověřená technologie
- Plnou technickou podporu za účelem splnění vašich potřeb
- Snížení provozních nákladů
- Snížení nákladů na údržbu

Pevně věříme, že přiložené podrobné údaje vaši poptávku uspokojí a že si uvědomíte výhody, úspory a i flexibilitu, které řešení JBT FoodTech přináší.

V případě dalších dotazů se neváhejte obrátit buďto na p.Luby Falouta anebo někoho z níže podepsaných a v další fázi tohoto projektu se budeme těšit na spolupráci s vámi.

S úctou



NORTHCO
ENGINEERS
Lubomír Falout Tel.: +420-412-331-526
Matuškova 982 Fax: +420-412-331-507
408 01 Rumburk IČO: 88729098
www.northco.cz DIČ: CZ7402282437

Zpracoval:

Lubomír Falout - Northco

Attila Dienes – oblastní vedoucí prodeje JBT FoodTech

Návrh kúpnej zmluvy

Uzatvorená podľa § 409 a nasl. Obchodného zákonníka č.513/1991 Zb.,
v znení neskorších predpisov

Preambula

Táto kúpna zmluva sa uzatvára ako výsledok verejného obstarávania v zmysle § 3 zákona 25/2006 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene doplnenia niektorých zákonov (ďalej len „zákon o verejnom obstarávaní“). Kupujúci na obstaranie predmetu tejto zmluvy použil postup verejného obstarávania.

I. ZMLUVNÉ STRANY

1. Kupujúci: EQUUS a.s.

Hviezdna 38

821 06 Bratislava

Právna forma: akciová spoločnosť

Štatutárny orgán: Ing. Ivan Škopec – predseda predstavenstva

IČO : 36263605

DIČ / IČ DPH : 2021883501 / SK2021883501

Osoby oprávnené rokovať : Ing. Ivan Škopec – predseda predstavenstva

č.ú.: 0283975990/0900, Slovenská sporiteľňa a.s.

ďalej v texte len "Kupujúci"

2. Predávajúci: Lubomír Falout

Zastúpená: Lubomír Falout

Sídlo: Matušova 982/9

IČO : 86729098

DIČ / IČ DPH : CZ7402282437

Zapísaný v obchodnom registri:ŽÚ/2805/06/so Rumburk

Osoby oprávnené rokovať : Lubomír Falout

č.ú.: IBAN:DE83855901004557306108

SWIFT(BIC):GENODEF1NGS,BANK CODE:85590100

ďalej v texte len "Predávajúci"

II. PREDMET ZMLUVY

1. Predmetom tejto zmluvy je záväzok predávajúceho dodať kupujúcemu technologické zariadenie: „Špirálový zmrazovač“ v počte 1 ks špecifikované v prílohe č. 1, ktorá je neoddeliteľnou súčasťou tejto zmluvy.

2. Predávajúci je povinný dodať predmet zmluvy v súlade s jeho ponukou, ktorú predložil kupujúcemu ako uchádzač vo verejnej súťaži podlimitnej zákazky: na základe výzvy na predkladanie ponúk vyhlásená vo vestníku verejného obstarávania č. 172/20013 zo dňa 04.09.2013 s označením 15040 –WYT.

3. Kupujúci sa zaväzuje predmet kúpy prevziať a zaplatiť kúpnu cenu podľa bodu III. tejto zmluvy.

III. TERMÍN PLNENIA

1. Zmluvné strany sa dohodli, že uzatvoria kúpnu zmluvu podľa čl. II. tejto zmluvy, a to najneskôr do 13.12.2013, avšak za podmienky, že zmluva bude účinná až po schválení ŽoNFP z Programu rozvoja vidieka SR 2007 – 2013, výzva č. 2013/PRV/30 na predkladanie ŽoNFP na opatrenie „1.2 Pridávanie hodnoty do poľnohospodárskych produktov a produktov lesného hospodárstva, Časť: Pridávanie hodnoty do poľnohospodárskych produktov“ a po uzatvorení platnej a účinnej zmluvy o poskytnutí nenávratného finančného príspevku medzi príslušným poskytovateľom pomoci, v ktorého zastúpení koná Pôdohospodárska platobná agentúra a príjemcom, ako aj po zabezpečení financovania celého projektu so strany banky, ak sa zmluvné strany nedohodnú inak.

IV. CENA PREDMETU KÚPNEJ ZMLUVY

Cena za predmet kúpnej zmluvy uvedený v článku II. tejto zmluvy je stanovená dohodou zmluvných strán v zmysle zákona č. 18/1996 Z. z. o cenách v znení neskorších predpisov a v súlade s ponukou predávajúceho ako pevná zmluvná cena a predstavuje:

Cena bez DPH 320.000,- € (slovom: Tristadvacetisíc €)

DPH % , - € - DPH se neaplikuje

Cena s DPH , - € - DPH se neaplikuje

V. PLATOBNÉ PODMIENKY

1. Pri zadaní objednávky 10% z celkovej sumy na účet predávajúceho na základe faktúry a to do 14 dní.
2. Pri nakládke predmetu 10 % z celkovej sumy na účet predávajúceho na základe faktúry a to do 14 dní.
3. Po dodávke a montáži predmetu tejto zmluvy a po doručení faktúry kupujúcemu, uhradí kupujúci predávajúcemu 30% z celkovej ceny predmetu tejto kúpnej zmluvy, a to do 14 dní na účet predávajúceho.
4. Po spustení predmetu tejto zmluvy do prevádzky a po doručení faktúry kupujúcemu uhradí kupujúci predávajúcemu 25% z celkovej ceny predmetu tejto kúpnej zmluvy, a to do 60 dní .
5. Posledných 25 % bude uhradených do 90 dní.
6. Každá faktúra musí obsahovať všetky údaje, ktoré vyžaduje platná právna úprava Slovenskej republiky.
7. Údaje na faktúre musia byť v súlade s údajmi uvedenými v uzatvorenej zmluve.
8. Predávajúci poskytuje kupujúcemu trojročnú záruku za vady predmetu zmluvy, ktorá začína plynúť od spustenia predmetu zmluvy do prevádzky.

VI. KONTROLA

1. Predávajúci sa zaväzuje umožniť výkon finančnej kontroly príslušným kontrolným orgánom a vytvoriť podmienky pre jej výkon v zmysle príslušných právnych predpisov Slovenskej republiky (zák. č. 502/2001 Z. z. o finančnej kontrole a vnútornom audite a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov). Na právne vzťahy založené touto zmluvou sa vzťahuje aj zákon č. 523/2004 Z. z. o rozpočtových pravidlách verejnej správy a o zmene a doplnení niektorých zákonov v

znení neskorších predpisov a predávajúci ako kontrolovaný subjekt pri výkone kontroly bude riadne plniť povinnosti, ktoré mu vyplývajú z uvedených predpisov. Predávajúci sa zaväzuje podrobiť sa výkonu kontroly aj povereným zamestnancom kupujúceho. Oprávnení poverení zamestnanci kupujúceho vykonávajú priebežné kontroly počas trvania realizácie schváleného projektu a majú prístup ku všetkým obchodným dokumentom Predávajúceho, ktoré súvisia s výdavkami na realizáciu projektu a s plnením povinností podľa tejto zmluvy. Bez ohľadu na vyššie uvedené je Predávajúci povinný strpieť kontrolu len v prípade, ak je vykonaná v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi a

2. Predávajúci berie na vedomie, že úhrada predmetu plnenia bude realizovaná na základe získania finančných prostriedkov zo štrukturálnych fondov EÚ a je povinný strpieť výkon kontroly /auditu/ overovania súvisiaceho s dodávaným tovarom, prácami, službami a to kedykoľvek počas platnosti a

účinnosti predmetnej Zmluvy o poskytnutí NFP vykonávaný v súlade s príslušnými právnymi predpismi SR a EU oprávnenými osobami, ktorými sú:

- a) Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky v zastúpení Pôdohospodárskou Platobnou Agentúrou a ním poverené osoby,
 - b) Najvyšší kontrolný úrad SR, príslušná Správa finančnej kontroly, Certifikačný orgán a nimi poverené osoby,
 - c) orgán auditu, jeho spolupracujúce orgány a nimi poverené osoby,
 - d) splnomocnení zástupcovia Európskej komisie a Európskeho dvora audítorov,
 - e) osoby prizvané orgánmi uvedenými v písm. a) až d) v súlade s príslušnými právnymi predpismi SR a EU a poskytnúť im všetku potrebnú súčinnosť.
3. Predávajúci sa zaväzuje, že na základe požiadavky Kupujúceho v súlade s požiadavkami príslušných riadiacich a kontrolných orgánov predloží Kupujúcemu akýkoľvek doklad súvisiaci s predmetom tejto zmluvy a poskytne akúkoľvek súčinnosť pre dosiahnutie účelu tejto zmluvy.

VII. ĎALŠIE DOJEDNANIA

1. Servisný zásah zo strany predávajúceho musí byť garantovaný do 48 hod. od oznámenia poruchy kupujúcim. Miesto servisného výkonu je EQUUS a.s. prevádzka: Cesta slobody 771, SK - 991 28, Vinica.

VIII. ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA

2. Táto zmluva nadobúda platnosť dňom jej podpísania oprávnenými zástupcami oboch zmluvných strán. Za oprávneného zástupcu na strane kupujúceho sa vždy považuje i osoba, ktorá je štatutárnym zástupcom kupujúceho podľa všeobecne záväzných právnych predpisov alebo ním poverená osoba.
3. Túto zmluvu je možné meniť a dopĺňať len formou písomných dodatkov podpísaných oprávnenými zástupcami oboch zmluvných strán, ktoré budú tvoriť neoddeliteľnú súčasť tejto zmluvy.
4. Táto zmluva je vyhotovená v 4 rovnopisoch, z ktorých kupujúci po jej podpísaní obdrží dve vyhotovenia a predávajúci dve vyhotovenia.
5. Vzťahy touto kúpnu zmluvou neupravené sa riadia ustanoveniami obchodného zákonníka v platnom znení.

V Bratislave, dňa

Kupujúci:

Predávajúci:

.....
Ing. Ivan Škopec – predseda predstavenstva
EQUUS a.s.

.....
Lubomír Falout - Northco

NORTHCO
FOODTECH ENGINEERS
+412-331-526
+412-331-507
9098
02282437

Spirálový zmrazovací tunel Frigoscandia GCM6/2-12-17-14NE/CCR

Pro výrobek - formovaný špenát

Teplota při tvarování: max. 20°C

Předpokládané rozměry vytvarovaného výrobku: 60x40x28 mm

Hmotnost vytvarovaného výrobku: 50 g/ks +/-2%

Obsah vody: 94%

Výstupní teplota: -18 °C

Požadovaná kapacita: **1500-1600 kg/h**

- Samonosný spirálový systém
- Spirálový zmrazovač bude schopný plynulého zmrazování suroviny bez odmrazování po dobu 16-20hodin v závislosti na druhu výrobku (příslušenství ADF)
- Způsob odmrazování – horké páry, voda
- Podlahové vytápění kabelem
- Chladicí požadavek: 218kW
- Chladicí medium: R717 Pump při vypařovací teplotě -40 °C
- Druh dopravníku: nerezový pletený pás M6-1,5
- Šířka dopravníku: 660mm
- Využitelná šířka dopravníku: 615mm
- Orientace pásu vstup/výstup do pravého úhlu (provedení NE)
- Plynulá regulace rychlosti pásu v závislosti na aktuálním zmrazovaném výrobku
- Maximální průjezdná výška suroviny: 105mm
- Sestupný dopravník o šířce 600mm do výšky 800mm
- Vnitřní celonerezové provedení (příslušenství)
- Odtokové žlaby
- Zařízení je včetně rozvaděče s dotykovým displejem, výparníků a ventilátor
- Skříň zmrazovače sestavená s PUR panelů
- Systém sanitace: průběžné umývání pásu s osušováním, centrální oplachovací system s možností přidávání čistící a dezinfekční chemikáli do čistího system
- Zařízení je vybaveno revizními dvěřmi a otvory vč. osvětlení
- Zařízení splňuje podmínky bezpečného provozu, elektrická zařízení jsou chráněna proti vniknutí vody při umývání zmrazovače
- Skříň zmrazovače bude umístěna ve vnějším prostředí a bude chráněna proti světlu slunečnou clonou z přifilovaného plechu včetně okapů, chráněn proti povětrnostním vlivům pro obvodě zmrazovače a vč. obvodového zábradlí proti možným nárazům z vnější strany

DESCRIPTION

PRODUCT ZONE CLEANER - PZC

Optional for GYRoCOMPACT® M6 - M10 freezer

Description

The Product Zone Cleaning - PZC is a complete cleaning system for the product zone.

The belt is foamed (detergent) and rinsed. Then drying is performed.

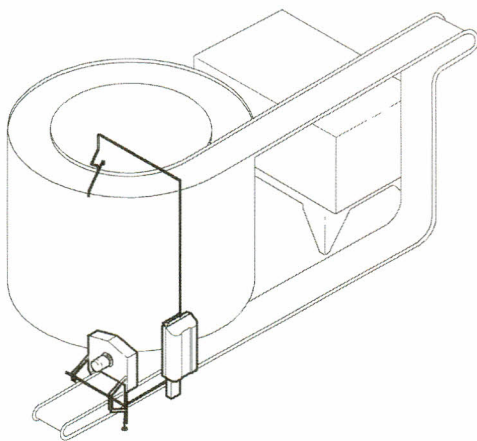
It is a unique low-pressure foaming system which allows the detergent to penetrate and thoroughly clean the product zone. All cleaning components, belt rinser and drier, are located inside the equipment and are not exposed to contaminants that may exist outside the enclosure.

Since the belt drier fan uses air from inside of the equipment, no airborne debris from the plant floors and drains can contaminate the belt. Only the pump station, which is completely self-contained, is located outside.

Cold water is used for foaming and hot water for defrost and rinsing.

The PZC is automatically controlled by a PLC in the electric control panel. Different customised settings for the cleaning sequence can be used, see chapter "Operation, Control unit".

The system includes a belt rinser, recommended for products such as bakery, breaded, cooked and packed foods.



Picture in general

Product Zone Cleaning - PZC includes:

- Belt foaming (detergent)
- Belt rinsing
- Inspection pauses for manual cleaning
- Drying

® = Registered trade mark of JBT FoodTech.
Subject to change without notice.

Technical data (SI-system)

Technical data		GC M6 - M10
Electrical data, 50 Hz		
Main voltage		3 x 380 V or 3 x 415 V, 50 Hz
Normal power consumption	kW	6.2
Installed power ¹⁾	kVA	8.3
Motors more than 1 kW rating		1 x 2.2 + 1 x 4
Electrical data, 60 Hz		
Main voltage		3 x 440 V, 60 Hz
Normal power consumption	kW	7.6
Installed power ¹⁾	kVA	10.1
Motors more than 1 kW rating		1 x 3 + 1 x 4.6
Water		
Purity		Potable
Temperature ²⁾	°C	60°C
Pressure	kPa	350
Flow rate ³⁾	lit/min	100
Compressed air ⁴⁾		
Pressure	kPa	600
Flow rate	lit/min	450
Chemicals		
Type		Foaming
Consumption		Chemical consumption is a function of the freezer size, length of the belt, and the dilution of the detergent recommended by the manufacturer.

¹⁾ Value for dimensioning of power supply fuses/cables.

²⁾ Cold water can be used with reduced cleaning efficiency.

³⁾ Water for evaporator defrost not included.

⁴⁾ Used during foaming cycle.

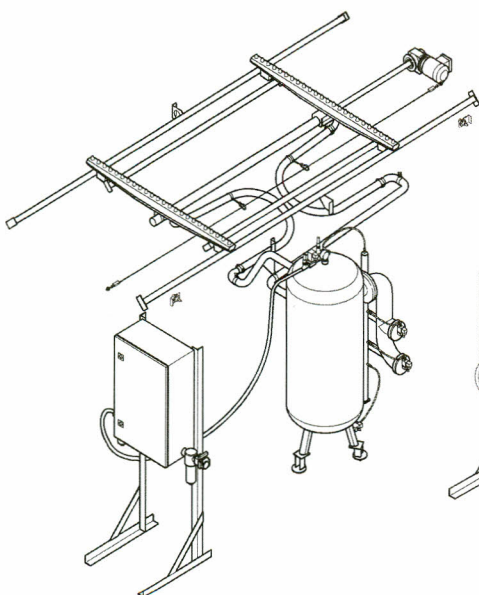
~~~



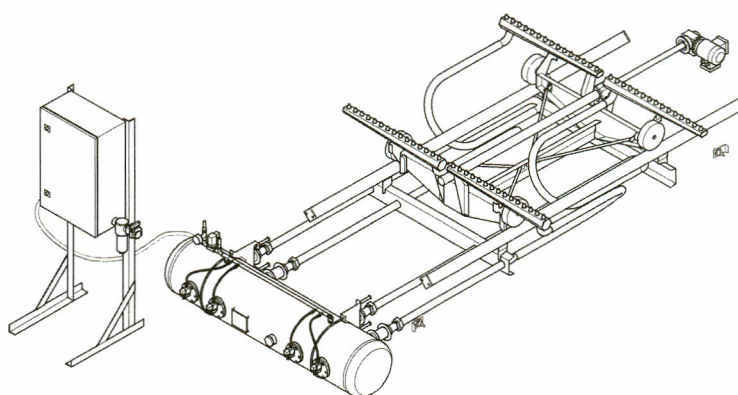
## AIR DEFROSTER - ADF

Optional equipment for  
Frigoscandia GYRoCOMPACT® M6-10 Freezer

### Technical data (SI-system)



ADF (1 unit) for GCM6



ADF (1 x 2 units) for GCM7-10 and GCM10 TC

|                                               |       | GCM6 | GCM7 |      | GCM9 |      |      |
|-----------------------------------------------|-------|------|------|------|------|------|------|
| Number of fans                                |       | 2    | 2    | 3    | 3    | 4    | 5    |
| ADF units                                     |       | 1    | 1x2  | 1x3  | 1x2  | 1x3  | 1x3  |
| Normal working pressure                       | kPa   | 700  |      |      |      |      |      |
| Pressure dew point (PDP)                      | °C    | -40  |      |      |      |      |      |
| Duration of blast                             | s     | 0.3  |      |      |      |      |      |
| Defrosting time                               | min.  | 60   | 63.5 |      | 64   |      |      |
| Time between end positions                    | min.  | 30   | 32   |      |      |      |      |
| Interval between blasts                       | s     | 50   | 28,5 | 19   | 19   | 12,6 | 12,6 |
| Air consumption <sup>1)</sup>                 | dm³/s | 9    | 9.7  | 13.7 | 18,4 | 23,2 | 28   |
| Compressor capacity incl. drier <sup>1)</sup> | dm³/s | 13   | 14   | 19.5 | 26,3 | 33,1 | 40   |

<sup>1)</sup> Refer to FAD = Free Air Delivered. FAD specifies how many dm<sup>3</sup> (= 1 litre) the air expands to at environmental air pressure (100 kPa at 20 °C).

Values for 50 Hz ADF.

® = Registered trade mark of JBT FoodTech.  
Subject to change without notice.

## DESCRIPTION

|                                               |                    | GCM10 |      |      | GCM10 TC/3 | GCM10 TC/3E |
|-----------------------------------------------|--------------------|-------|------|------|------------|-------------|
| Number of fans                                |                    | 4     | 5    | 6    | 3          | 3           |
| ADF units                                     |                    | 1x2   | 1x3  | 1x3  | 1x2        | 1x2         |
| Normal working pressure                       | kPa                | 700   |      |      |            |             |
| Pressure dew point (PDP)                      | °C                 | -40   |      |      |            |             |
| Duration of blast                             | s                  | 0,3   |      |      |            |             |
| Defrosting time                               | min.               | 66    |      |      | 58         |             |
| Time between end positions                    | min.               | 33    |      |      | 29         |             |
| Interval between blasts                       | s                  | 16,4  | 10,9 | 10,9 | 23         | 23          |
| Air consumption <sup>1)</sup>                 | dm <sup>3</sup> /s | 22,4  | 27,1 | 31,7 | 17,4       | 19,5        |
| Compressor capacity incl. drier <sup>1)</sup> | dm <sup>3</sup> /s | 32,1  | 38,7 | 45,2 | 25         | 27,8        |

1) Refer to FAD = Free Air Delivered. FAD specifies how many dm<sup>3</sup> (= 1 litre) the air expands to at environmental air pressure (100 kPa at 20 °C).

Values for 50 Hz ADF.

As the ADF unit is located inside the freezer, the air drier must dry the air to PDP (pressure dew point) -40 °C to prevent ice plugs forming in the valves. If the air from the compressor exceeds +30 °C it must be cooled.

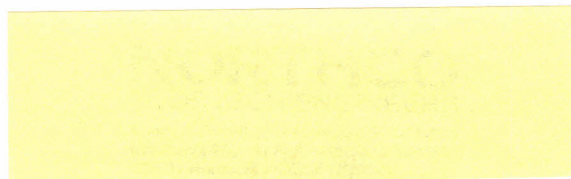
~~~

„Špirálový zmrazovač“

P. č.	Názov predmetu zákazky	M.J.	množstvo			Cena Eur bez DPH
1.	Špirálový zmrazovač	ks	1			320.000,-

DPH se při vývozu neaplikuje.

Dátum: 11. 9. 2013



www.northco.cz | DIČ: CZ7402282437

.....
Pečiatka a podpis uchádzača

KRYCÍ LIST

Uchádzač: Lubomír Falout, Matušova 982/9, 408 01 Rumburk, Česká republika

IČO: 86729098

DIČ: CZ7402282437

Platitel DPH: **ÁNO** - NIE

Cena celkom za celý predmet obstarávania

Predmet zákazky	Cena celkom bez DPH (Eur)	Sadzba DPH (%)	Výška DPH (Eur)	Cena celkom s DPH (Eur)
„Špirálový zmrazovač“	320.000,-	xxxxxxx	xxxxxxx	xxxxxxx

DPH se při vývozu neaplikuje.

Dátum: 11. 9. 2013

NORTHCO

.....
Pečiatka a podpis uchádzača