

L. dz. DZP-291-3119-791/2022-II

Kraków, dnia 19.10.2022 r.

**Do**

**Uczestników postępowania**

**Dotyczy:** postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn. **"Dostawa i montaż linii technologicznych dla Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie "**, nr zamówienia DZP-291-3119/2022-II.

Zamawiający – Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, działając na podstawie art. 135 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 ze zm.) zwanej dalej ustawą Pzp, przekazuje poniżej treść pytań wraz z wyjaśnieniami.

ZADANIE NR 3. – LINIA TECHNOLOGICZNA DO SUSZENIA – ZESTAW MODULARNY:

W nawiązaniu do specyfikacji ogłoszenia nr 3 dotyczącego suszarki konwekcyjno-mikrofalowej proszę o szczegółową odpowiedź na następujące pytania.

**Pytanie nr 1**

Dokładne wyszczególnienie jakie warzywa i owoce będą suszone.

**Odpowiedź:**

Linia technologiczna do suszenia – zestaw modułarny będzie wykorzystywana do celów badawczych. Suszeniu zostaną poddane warzywa, owoce i zioła. Zioła co najmniej 100 gatunków, warzywa i owoce uprawiane w Polsce. Wg wymagań zapisanych w SWZ linia winna cechować się możliwością automatycznej regulacji ustawień wszystkich parametrów roboczych tj.. temperaturą powietrza (sterowanie mocą nagrzewnicy), mocą mikrofal (sterowanie magnetronem), natężeniem przepływu powietrza (sterowanie wentylatorem), prędkością przesuwu taśmy przenośnika).

## Pytanie nr 2

Jaki będzie stopień rozdrobnienia (wielkość cząstek) każdego z suszonych surowców.

### Odpowiedź:

Małe owoce będą suszone w całości (np. owoce goi, rokirnika, borówki) a duże po wstępnym rozdrobnieniu ( np. jabłka podzielone na ósemki). Zioła: ziele, liście i kwiaty/kwiatostany suszone będą w całości ( np. cała nadziemna część mięty, melisy), korzenie: niewielkie rozdrobnienie ( np. korzeń prawoślazu, lubczyka), max odcinki 10 cm. W grupie ziół istotą są nie same gatunki lecz występujące w nich związki czynne, surowiec zawierający olejki eteryczne (np. ziele mięty czy melisy) będzie suszony w temperaturze 30-35 °C (przy wyższych temperaturach zostaną utracone), surowce garbnikowe (np. rdest wężownik) 40-55 °C w stanie nierozdrobnionym ze względu na utlenianie, surowiec alkaloidowy (np. mak lekarski) początkowa temp suszenia 80, surowiec glikozydowy - zróżnicowana temperatura suszenia ( np. ziele konwalii i milka 12-150 °C, a naparstnicy 30-40 °C. W związku z powyższym bardzo ważnym parametrem jest możliwość automatycznego sterowania wszystkimi parametrami roboczymi tj. temperaturą powietrza (sterowanie mocą nagrzewnicy), mocą mikrofal (sterowanie magnetronem), natężeniem przepływu powietrza (sterowanie wentylatorem), prędkością przesuwu taśmy przenośnika).

## Pytanie nr 3

Jaka będzie wilgotność początkowa suszonych produktów z rozbiciem na poszczególne suszone surowce i stopień rozdrobnienia.

### Odpowiedź:

Wilgotność początkowa materiału suszonego: min. 30%, max 90%,

## Pytanie nr 4

Jaka ma być oczekiwana wilgotność końcowa ww surowców z rozbiciem na gatunki i stopień rozdrobnienia.

### Odpowiedź:

Wilgotność końcowa: min 8%, max 10%.

## Pytanie nr 5

Jaka ma być wydajność suszenia surowca z rozbiciem na gatunki i stopień rozdrobnienia

**Odpowiedź:**

Strumień wilgotnego materiału (wsadu): minimum 15 kg, max 30 kg/h ( ±1%)

**Pytanie nr 6**

Na jakiej podstawie (opracowania, wyliczenia) przyjęto dobór parametrów urządzenia przedstawionych w SWZ takich jak moc nagrzewnicy, moc mikrofal, prędkość przepływu powietrza, posuwu przenośnika i wydajność urządzenia.

**Odpowiedź:**

Na podstawie poddawanych suszeniu materiałów ( podanych w odpowiedziach jw.) i wymagań badawczych zamawiającego oraz rozeznania rynku.

**Kanclerz**

/-/ mgr Tomasz Szanser

.....  
(podpis)