**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ – Ειδική Συγγραφή Υποχρεώσεων - Προδιαγραφές**

Το αντικείμενο του παρόντος αφορά στο καθορισμό των τεχνικών προδιαγραφών των απαιτούμενων προμηθειών για την πράξη με τίτλο : «Προμήθεια Εργαστηριακού Εξοπλισμού για τη Σχολή Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου» στο πλαίσιο της υπ’ αριθμ. πρωτ. 1610/05.04.2024 (ΑΔΑ: ΕΩ6Υ46ΝΚΠΔ-14Ρ) πρόσκλησης υποβολής προτάσεων του Υπουργείου Παιδείας Θρησκευμάτων και Αθλητισμού – Επιτελική Δομή ΕΣΠΑ – Μονάδα ΤΑΑ, στο πλαίσιο του έργου SUB2: «Πανεπιστήμια Αριστείας» με κωδικό ΟΠΣ ΤΑ 5180665 στο Ταμείο Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας «Ελλάδα 2.0» στον Άξονα 3.2: Ενίσχυση των ψηφιακών δυνατοτήτων της εκπαίδευσης και εκσυγχρονισμός της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης - Πυλώνας 3: Απασχόληση, δεξιότητες και κοινωνική συνοχή και κωδικό Δράσης 16289, και περιλαμβάνει δαπάνες για Ερευνητικό, Εργαστηριακό και Εκπαιδευτικό Εξοπλισμό καθώς και δαπάνες Ανάπτυξης Κέντρων Καινοτομίας / Επιχειρηματικότητας.

Παρακάτω αναλύονται οι τεχνικές προδιαγραφές του υπό προμήθεια εργαστηριακού εξοπλισμού για τη Σχολή Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου :

Προμήθεια «Συσκευής Ρεολογικού Ελέγχου»

**Συσκευή Ρεολογικού Ελέγχου**

Η συσκευή ρεολογικού ελέγχου θα αποτελείται από μία μονάδα (με προσαρτημένο ζυμωτήριο) έτοιμη προς χρήση, για σύνδεση με ρεύμα μονοφασικό. Οι διαστάσεις της θα είναι 460 x 505 x270 (220/240 V – 50/60 Hz – 1000 W). Η συσκευή θα είναι ικανή να μετρά τα χαρακτηριστικά της ζύμης κατά τη διάρκεια της ανάμειξης και την ποιότητα του αμύλου και της πρωτεϊνης.

**Γενικά Χαρακτηριστικά**

* **Λειτουργία:** Μέτρηση των χαρακτηριστικών της ζύμης κατά τη διάρκεια της ανάμειξης και αξιολόγηση της ποιότητας του αμύλου και της πρωτεΐνης.
* **Προορισμός:** Παροχή πλήρους πληροφόρησης για τα χαρακτηριστικά των αλεύρων και εκτίμηση της αναμενόμενης συμπεριφοράς τους κατά το ζύμωμα και το ψήσιμο.

**Λειτουργίες και Δυνατότητες**

* **Συνεχής Ανάμειξη:** Μέτρηση της συνεκτικότητας της ζύμης κατά τη διάρκεια συνεχούς ανάμειξης.
* **Αύξηση Θερμοκρασίας:** Επιβολή αύξησης της θερμοκρασίας για παρακολούθηση της συμπεριφοράς της ζύμης.
* **Διπλή Ανάλυση:** Ολοκληρωμένη ανάλυση της ζύμης όταν είναι κρύα (δραστηριότητα πρωτεΐνης) και όταν θερμαίνεται (δραστηριότητα αμύλου).

**Εφαρμογές**

* **Ανάπτυξη Συνταγών:** Δημιουργία νέων συνταγών με βάση τα χαρακτηριστικά της ζύμης.
* **Έλεγχος Συστατικών:** Αξιολόγηση της επίδρασης διαφόρων συστατικών και πρόσθετων υλών.
* **Προσδιορισμός Χρήσης Αλευριού:** Ανάλυση και προσδιορισμός της καταλληλότητας διαφορετικών τύπων αλευριού ανάλογα με τα ζητούμενα χαρακτηριστικά, τη τελική χρήση και τη διαδικασία παραγωγής.

**Λογισμικό και Πρωτόκολλα**

* **Ανάπτυξη Πρωτοκόλλων:** Δυνατότητα ανάπτυξης διαφόρων πρωτοκόλλων και προφίλ για έρευνα και προσομοίωση σε σχέση με τη γραμμή παραγωγής.
* **Πρωτόκολλο Simulator:** Δοκιμή παρόμοια με του Φαρινογράφου για συγκρίσιμα αποτελέσματα.

**Συμμόρφωση με Πρότυπα**

* **ICC 173**
* **AACC 54-60.01**
* **NF V03-765**

Η συσκευή θα παραδοθεί σε χώρο καθ’ υπόδειξη της αναθέτουσας αρχής. Με την εγκατάσταση της συσκευής από τον ανάδοχο θα παρέχεται και εκπαίδευση. Οι συσκευές θα έχουν εγγύηση καλής λειτουργίας (εργασία & ανταλλακτικά από τον κατασκευαστή διάρκειας ενός έτους.