Pristigla pitanja na objavljenu nabavu – Delivered questions to the procurement procedure:

1. Pitanje *– Pročitali smo da gornji dio silosa mora biti od filtracijske tkanine, pa pretpostavljamo da će silos biti instaliran u zatvorenom prostoru. Preferirate li nehrđajući čelik ili Trevira tkaninu za silose? Koliko silosa trebate?*

Question 1 *- I red that the upper part of silo must be in filtering fabric, so I assume that this silo will be installed indoor, do you prefer stainless steel or Trevira fabric silo? How many silos do you need?*

1. Odgovor – Silos će biti instaliran u zatvorenom prostoru. Kao što je definirano u tehničkim specifikacijama nabave, gornja ploha silosa treba biti izrađena od tkanine koja omogućuje filtraciju zraka za vrijeme punjenja silosa. Trebamo jedan (1) silos.

Answer 1 – The silo will be installed indoors. As defined in the technical specifications, the silo upper surface needs to be made from fabric that allows air filtration while filling the silo. We need one (1) silo.

2. Pitanje *– Koja je udaljenost između silosa i dozirnog mjesta iznad linija za tjesteninu?*

Question 2 *- Which is the distance between silo and dosing point above pasta lines?*

2. Odgovor – Udaljenost iznosi do 10 metara.

Answer 2 – The distance is up to 10 meters.

3. Pitanje *– Koliko linija treba puniti sa sistemom kojeg nudimo?*

Question 3 *- How many lines do we have to feed with our system?*

3. Odgovor – Potrebno je puniti dvije linije sa sistemom.

Answer 3 – You need to fill two lines with the system.

4. Pitanje *– Vidimo da ste tražili rotirajuću tubu prilikom ispuštanja na točki doziranja, zašto?*

Question 4 *- I see you asked for a rotating pipe at the discharging of the dosing points, why?*

4. Odgovor – Tehničke specifikacije i kriteriji za odabir određeni su prema potrebama poduzeća Naše Klasje. Istraživanjem tržišta ustanovljeno je da rotirajuća tuba prilikom ispuštanja na točki doziranja omogućava veću preciznost doziranja.

Answer 4 – The technical specifications and selection criteria are defined according to the needs of the company Naše Klasje. Through market research, we have found that a rotating tube at the dosing point provides better dosing precision.

5. Pitanje *– Koja je potrebna konzumacija brašna po satu?*

Question 5 *- Which is the needed consumption of flour per hour?*

5. Odgovor – 500 kilograma i 200 kilograma

Answer 5 – 500 kilograms and 200 kilograms.

6. Pitanje *– Trebamo li osigurati neprekidnu opskrbu linija brašnom ili trebamo pripremiti serije koje se odjednom izlijevaju na liniju? U prvom slučaju Vaše linije trebaju imati dva senzora (min i max) koji startaju i zaustavljaju moj sustav.*

Question 6 *- Do we have to assure a continuous supply of flour to the lines or do we have to prepare batches to be poured at once into the lines? In the former case your lines should have two sensors (min and max) which starts and stop my system.*

6. Odgovor – Potrebno je osigurati neprekidnu opskrbu brašnom. Imamo min i max senzore.

Answer 6 – You need to assure a continuous supply of flour. There are sensors for min and max.

7. Pitanje *– Imate li nacrte zgrade s crtežima linija za tjesteninu?*

Question 7 *- Have you got a layout of the building with the drawing of pasta lines to feed?*

7. Odgovor – Imamo navedeni nacrt. Međutim, navedeni nacrti predstavljaju poslovnu tajnu. Oni će biti prikazani ponuditelju čija ponuda bude odabrana u procesu nabave.

Answer 7 – We have the mentioned layout. Unfortunately, these layouts are a business secret. They will be shown to the Tenderer whose Tender will be chosen in the procurement procedure.