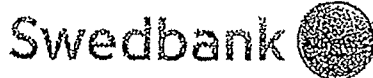


ANKOM
2016-03-16



LEASINGAVTAL

Utskriftsdatum

Avtalsnummer

Finans

2016-03-03

1606135481

Mellan Swedbank AB (publ), nedan kallat Leasegivaren, och nedanstående leasetagare har följande avtal träffats angående leasing. För detta avtal gäller även bifogade Allmänna villkor 2009:1 LI, samt i förekommande fall bilagda försäkringsvillkor.

Leasetagare, namn och adress DALSSPIRA MEJERI AB		Leverantör, namn och adress ÅF Industry AB	
RÄNNELANDA 6 45896 HÖGSÄTER		16999 Stockholm	
Telefon (även riktnummer)	Person/organisationsnummer 556530-6643	Telefon (även riktnummer) +4670 81147700	Person/organisationsnummer 556224-8012

LEASINGOBJEKT

Antal/objektsbeskrivning, fabrikat, modell, tillverkningsnummer, reg nummer o s v

Modell: Nytt Mejeri enl orderbekaäftelse nr 6069537 ÅF Industrsy AB bifogas | År:2016 | Ber.lev.dag:2016-06-30 |

BETALNING MED MERA

BASPRIS (se p 4 Allmänna villkor) exklusive moms, för beräkning av leasingavgiften		Preliminär startdag 2016-07-01	BETALNINGSVILLKOR Leasingavgiften erläggs i förskott och skall vara leasegivaren tillhanda senast den sista bankdagen före varje betalningsperiod. Eventuell särskild leasingavgift skall vara erlagd innan beställning till leverantören sker.		
6 000 000 kr					
ORDINARIE LEASINGTID Antal månader 96	Antal betalningar 96	Betalningsperiodens längd, månader 1	LEASINGAVGIFT Periodisk avgift exklusive moms 51 946 kr	Särskild leasingavgift exklusive moms 1 200 000 kr	Uppläggningsavgift exklusive moms 650 kr
Leasetagaren åger rätt att enlisa köpare till objektet som vid ordinarie leasinglids utgång förvärvar objektet mot konlant betalning av vidstående belopp i % av baspriset jämte samtliga kostnader i samband med köpet.			% av baspris exklusive moms 10,0	FÖRSTA FÖRLÄNGNINGSPERIOD Komur : försäljning el till stång förlängs basin : lot med:	FÖRLÄNGNINGSAVGIFT Per år exklusive moms: 270 000
				Antal år: 3	

SÄRSKILDA VILLKOR

Leasetagaren ansvarar för försäkring
Förlängningsavgiften fördelas och debiteras enligt i Ordinarie leasingtid angiven i betalningsperiodicitet

Leasegivaren får ändra leasingavgiften i motsvarande mån som leasegivarens anskaffningskostnad för leasingobjektet, efter leasegivarens särskilda godkännande, förändras i förhållande till ovan angivet baspris.

Detta avtal, som upprättats i två likalydande exemplar, är inte bindande för leasegivaren förrän det undertecknats av denne. Avtalet är däremot bindande för leasetagaren i och med att han undertecknat detsamma.

UNDERSKRIFT Leasegivare

UNDERSKRIFT Leasetagare

Ort och datum Munkedals 160310	Ort och datum Rännelanda 9/3-2016
Swedbank AB (publ)	Företagsnamn DALSSPIRA MEJERI AB
	Underskrift : (g firma) knare
Namn/förtydligande Jan-Ole Dahlberg	Namn/förtydligande Malin Jakobsson

Typ av ID-handling KE	ID-handlingens nr 802 318433	Personnummer 831027-4962	Id utförd av: P-id / Sign 831027-4962	Datum 160304
Typ av ID-handling	ID-handlingens nr	Personnummer	Id utförd av: P-id / Sign	Datum

Swedbank AB (publ)
105 34 STOCKHOLM

Styrelsens säte
Stockholm

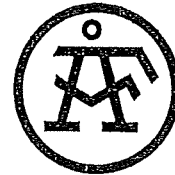
Telefon vxl
08-585 922 00

Orgnr/F-skatt
502017-7753

Moms/VAT-nr
S-663000013801

SL-F 150301

160726.5.005906



Swedebank Finans AB
Att: Jan-Ove Dahlberg
Centrum, box 4
455 21 Munkedal

Malmö den 5 Februari 2016

Orderbekräftelse 6069537 - Nytt Mejeri, DalsSpira mejeri AB

Enligt våra möten och tidigare offert har vi nöjet att bekräfta vår överenskommelse om att leverera ert projektet "Nytt Mejeri, DalsSpira mejeri AB" enligt bifogade dokument.

Vi vill förtydliga att:

- Denna order bara innehåller hårdvara (både mekaniskt & elektriskt) till det nya mejeriet.
- Projektledning, ingenjörsarbete och installation är en separat order till DalsSpira.
- Vi ser leveransen som ett projekt med en gemensam projektorganisation och ansvar enligt vår offert 15-6059537-RevA.

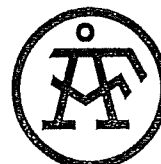
Vi tackar för förtroendet och ser fram emot ett framgångsrikt samarbete.

Med vänlig hälsning

Magnus Andrén

Uppdragsnamn:
Skapat datum:
Sparat datum: 2016-02-05

Unr:
Version:
Dokument id:



2 (9)

Innehållsförteckning

Kommersiella villkor	3
Anläggningsbeskrivning	4
Leveransomfattning	4
Specifikation av ÅF levererade komponenter.	4
Process – Ko Mjök	4
Process – Get Mjök	6
Automation	7
Processmontage	8
Montagematerial	8
Förutsättningar	8
Exkluderat från Leveransomfattning	8
Extra arbete	9
Övriga prisvillkor	9

Bilaga	Flödesschema	15-6069537-Q02 Rev E 15-6069537-Q03 Rev A 15-6069537-Q05 Rev C 15-6069537-Q06 Rev B
	Layout	Björnhuset ritning layout 29012016
	Objektlista	15-6069537-02- Dalsspira – Item list

Uppdragsnamn:
Skapat datum:
Sparat datum: 2016-02-05

Unr:
Version:
Dokument id:



3 (9)

Kommersiella villkor

Pris	6 000 000 SEK.
Valuta	I leveransen ingår utrustning importerad till Sverige. Ovanstående priser är baserade på nedanstående valutakurser. Skulle dessa variera vid betalningstillfället reserverar vi oss för motsvarande justering av priset. 1 DKK = 1,30 SEK 1 E = 9,50 SEK
Leveransvillkor	Enligt Incoterms 2000, CIP DalsSpira mejeri AB
Leveransbestämmelser	Enligt NLM010
Betalningsvillkor	40 % av ordersumman vid orderbekräftelse, 10 dagar netto 30 % vid start platsmontage, 30 dagar netto 25 % vid färdigställt montage, 30 dagar netto 5 % av kontraktssumman vid övertagande, 30 dagar netto, dock senast 60 dagar efter leverans Gällande mervärdesskatt tillkommer Vi förutsätter att det finns garanti på spärrkonto enligt ovan betalningsplan under hela projektets genomförande.
Garanti	12 månader
Leveranstid	Enligt tidplan.

Uppdragsnamn:
Skapat datum:
Sparat datum: 2016-02-05

Umr:
Version:
Dokument id:



4 (9)

Anläggningsbeskrivning

DalsSpira mejeri i Högsäter producerar diverse produkter från Get mjölk. Man har beslutat att utöka produktionen med Ko mjölk och samtidigt flytta befintlig produktion från Högsäter till Färgelanda.

Till Ko mjölken skall det installeras processutrustning för framställning av mejeriprodukter, såsom konsumtionsmjölk av olika fetthalter (max 3,0 %) och Yoghurt samt grädde (40 %). Installationen omfattar hela processen från mottagning fram till förpackning.

Flyttning av befintlig produktion av Get mjölk med samma produkter som produceras idag (mjölk, grädde, yoghurt och Feta ost).

DalsSpira har valt ÅF som leverantör av projektet med undantag av modifiering av befintliga lokaler i Björnhuset samt förpackningsutrustning.

DalsSpiras kravspecifikation följs med följande kommentarer:

- Minimumkapacitet på Ko-mjölkslinjen bör vara 3000 liter / dag med tanke på produktsvinn.
- Produktionsplanering av mjölk och yoghurt krävs då yoghurt inte produceras varje dag.

Leveransomfattning

Specifikation av ÅF levererade komponenter.

Vi levererar komponenter enligt bifogad objektlista.
Alla komponenter som levereras följer mejeristandard.

Process – Ko Mjölk

Mjölkmottagning

DalsSpira har vid mottagning hos mjölkleverantör kontrol på mottagningsvolym. Mjölken kommer in via en kopplingstavla. Det är viktigt att säkerställa att lastbilschauffören inte blandar Get mjölk och Ko mjölk vid leverans av mjölk till mejeriet. Mjölken pumpas in, med hjälp av en centrifugalpump till en av två silotankar å ca 15000 liter. Vi har valt att gå upp i storlek på mottagningstankar för ev framtida expansion. Mjölkmängd mäts in med flödesmätare. För att få rätt omrörning i tankarna beräknas minimum volymen vara 5000 liter.

Vi har valt att inkludera en extra kylare på mottagningen för att kunna säkerställa temperaturen på levererad mjölk från tankbil.

Diskning av tankbil görs med hjälp av ny diskanläggning.

Uppdragsnamn:
Skapat datum:
Sparat datum: 2016-02-05

Unr:
Version:
Dokument id:



5 (9)

Mjölkbehandlingsaggregat. Kapacitet 3000L/h

Mjölken kommer in från en av silotankarna via balanstanken, pumpas med en frekvensstyrd centrifugalpump genom plattvärmväxlarens regenerativ. Därefter separeras och standardiseras mjölken, helhomogeniseras och leds till värmväxlarens pastöriseringsdel. Efter hållarcellen leds mjölken tillbaks genom regenerativet, därefter kyls/tempereras mjölken och transporteras till mjöklagringstankar.

Pastöriseringstemperatur:	72 grader
Temperatur separering	54 grader
Temperatur Homogenisering	54 grader
Hålltid	15 sekunder
Uttemperatur	4 grader

Yoghurtbehandlingsaggregat. Kapacitet 3000 L/H

Till TS höjning används en av mottagningstankarna. Vid pastörisering av Yoghurt används mjölkpastören med ytterliggare en sektion i plattvärmväxlaren och med en separat hållarcell.

Pastöriseringstemperatur:	90 grader
Temperatur separering	57 grader
Temperatur Homogenisering	78 grader
Hålltid	285 sekunder
Uttemperatur	42 grader

Mjöklager

Mjölken kommer in via ett ventilbatteri kopplat till 3 tankar på å 5000 liter.

Yoghurtlager/syrning

Som yoghurtlager används två av "mjöklager tankarna". Yoghurten kommer in via ett ventilbatteri kopplat till 2 tankar på å 5000 liter. Här syras yoghurten och tankarna är utrustade med speciellt rörverk för att kunna bryta koaglet. En loberotorpump används till att pumpa yoghurten via en syltdoseringsutrustning och produktkylare till förpackningsmaskinen.

Gräddlager

Från separatoren transporteras grädden, via en kylare och ett ventilbatteri, till en transportbel tank (befintlig) på ca 500 liter.

Gräddbehandlingsaggregat

Om grädden skall pastöriseras används befintlig pastör för Get mjölk.

Från pastören (befintlig getmjölks pastör) transporteras grädden till fyllningsmaskin via befintlig tank.

Förpackning

Processledningarna från mjöklagret mynnar via ventilarrangemang till förpackningsmaskin. Förpackningsmaskin ingår inte i ÅF's leverans. Det är endast möjligt att producera på en av förpackningsmaskinens linjer åt gången motsvarande 5000 l/h.

Uppdragsnamn:
Skapat datum:
Sparat datum: 2016-02-05

Unc:
Version:
Dokument id:



6 (9)

ÅF har inkluderat timmar till samordning av leverans av förpackningsmaskin. I detta arbete arrangerar vi projektmöte och samordnar tidplan. Vi räknar med att förpackningsleverantören har en egen komplett organisation och ansvarar för design, leverans, installation och idrifttagning.

Disk

Vi rekommenderar att mejeriet använder två separata diskanläggningar enligt livsmedelsverkets krav.

Befintlig diskanläggning i Björnhuset av typ "Tetra Alcip" används till diskning av "pastöriserad" process utrustning. Kapacitet är inte väl dokumenterad men räcker troligen till. Det är endast möjligt att diska en av förpackningsmaskinens linjer åt gången.

En ny diskanläggning för diskning av "opastöriserad" processutrustning är inkluderad.

Båda disksystemen återvinner brukslösningar för lut/syra för att spara energi och diskmedel.

Dosering av lut och syra till disktankar, sker från lut och syracontainrar med lansar och membranpumpar.

Gränsmjölkstank

Gränsmjölk skall användas till djurfoder. I vår tekniska lösning har inte inkluderats pastörisering av denna. Befintlig Tank på 4000 L för uppsamling av gränsmjölk. Detta för att minska belastningen på reningsverket. Tanken är ansluten till disksystem.

Process – Get Mjölk

Befintlig process flyttas från Högsäter till Färgelanda. Ingen ny processutrustning installeras.

Mjölkmottagning

Mjölken kommer in via en kopplingstavla. Mjölken pumpas in, med hjälp av en centrifugalpump till en befintlig liggande 2500 liters tank.

Befintligt Mjölkbehandlingsaggregat. Kapacitet 1000 L/h

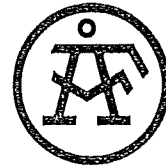
Mjölken kommer in från silotanken via balanstanken, pumpas med en centrifugalpump genom plattvärmväxlarens regenerativ och därefter värmväxlarens pastöriseringsdel.

Pastöriseringstemperatur:	72/90 grader
Hålltid	16 sekunder
Uttemperatur	5 grader

Efter hållarcellen leds mjölken tillbaks genom regenerativet, därefter kyla/tempereras mjölken och transporteras till mjölklagringstankar.

Uppdragsnamn:
Skapat datum:
Sparat datum: 2016-02-05

Umr:
Version:
Dokument id:



7 (9)

Mjölklager

Finns inget separat mjölklager.

Syrningstankar

Mjölken pumpas till två befintliga syrningstankar.

Man räknar med att använda två befintliga (400 liter) tankar i Färgelanda för syrning och kylning till lämplig förpackningstemp.

Ystningstankar

Mjölken pumpas till syrningstankarna.

Man räknar med att använda två befintliga (400 liter) tankar i Högsäter för ystning. Efter slutförd ystningsprocess förpackas manuellt i befintlig utrustning.

Förpackning

Getmjölk kommer att förpackas i flaska och yoghurt i bågare. Detta är inte inkluderat i ÅF's offert.

Processledningarna från pastör till förpackningsmaskin ingår i ÅF's leverans

Automation

Allmänt

Ordern avser komplett automation inklusive leverans av styrskåp, elinstallation, idrifttagning och standby. Allt ingenjörsarbete samt installation hänvisar vi till separat order till DalsSpira.

Elinstallation

Hänvisar till separat order till DalsSpira.

Material

Datorhårdvara

1 st Serverdator.

Mjukvaror och licenser

1st Siemens WinCC V7 Runtime 8k tags

1 st WinCC Web Navigator Client Diagnostic

1 st WinCC Web Navigator Server Diagnostic

Licenser för utvecklingsverktyg ingår ej.

Apparatskåp och styrsystem

Elskåpen innehåller :

- Rostfria vägg/golvskåp Eldon alt Rittal, preliminära storlekar bxhxd från 800x1000x300mm till 1800x1800x400mm.
- Magnetventilblock Festo CPV10 med Profibusanslutning
- Profibusnoder Siemens ET200S bestående av:
 - Interfacemodul IM151-1 Standard
 - Strömförsörjningsmoduler 24VDC
 - Digitala ingångsmoduler 4x24VDC Standard
 - Analoga ingångsmoduler 2x4-20mA Standard

Uppdragsnamn:
Skapat datum:
Sparat datum: 2016-02-05

Unr:
Version:
Dokument id:



8 (9)

Digitala utgångsmoduler 4x24VDC 0,5A Standard

Analoga utgångsmoduler 2x4-20mA Standard

- Motorskydd och kontaktorer
- Matningsdon 24VDC
- Automatsäkringar
- Erforderligt montagematerial etc.

Styrsystemets CPU, Siemens S7-300 CPU 317-2PN/DP placeras i ett av skåpen.

Operatörsstationen som består av en Simatic WinCC Web-client som körs på en panelPC från Siemens med touch-skärm placerad i en manöverpanel alternativt på en PC i lämplig kapsling.

All hårdvara kan ersättas av likvärdig.

Processmontage

Hänvisar till separat order till DalsSpira

Montagematerial

Hänvisar till separat order till DalsSpira.

Förutsättningar

- Flytt av befintlig utrustning för produktion av Get mjölk inkluderar ingen ny processutrustning. Eventuell renovering av denna är ej inkluderad. Urtagning och tillbakasettning av fönster är ej inkluderat.
- Ljudnivån kan överstiga 70 dBA på enskilda komponenter.
- Processanslutningspunkter till media (ånga, kondensat, isvatten, tryckluft samt kallvatten) är till respektive mediestam, max 3 meter från förbrukare.
- Vi har rätt att fakturera extra kostnader om de begagnade komponenterna inte har tillräcklig funktion/kondition. Kostnader för detta hanteras med +/- lista.
- Det förutsätts att vi har full tillgång till PLC applikation till er befintliga diskanläggning.

Exkluderat från Leveransomfattning

- Ombyggnader och tillbyggnader, samt övriga byggrelaterade arbeten, såsom håltagning, efterlagning och brandtätning.
- Förpackningsmaskin inklusive kringutrustning.
- Inköpskostnader för begagnat hanteras med +/- lista.
- Lut-, syra-containerar.

Uppdragsnamn:
Skapat datum:
Sparat datum: 2016-02-05

Umr:
Version:
Dokument id:



9 (9)

- Plattformar till tankar
- Pelarlyft till separator för kommande service.
- Pastörisering av gränsmjölk
- Reservdelar
- Licenser för utvecklingsverktyg ingår ej.

Extra arbete

Arbete som överenskommes att debiteras mot löpande pris debiteras enligt denna prislista.

Kategori	Pris	Enhet
Projektledning	990	SEK/timme
Processingenjör	800	SEK/timme
SCADA, IT och nätverk	800	SEK/timme
PLC och EI-konstruktion	750	SEK/timme
Milersättning	61	SEK/mil
Traktamente	Enligt RSV + 15 %	SEK/dag
Övriga utgifter	Netto + 15 %	SEK
Material	Netto + 15 %	SEK

Övriga prisvillkor

- Normal arbetstid är 08.00-17.00.
- Restid debiteras som normal arbetstid.
- Övertid 1 faktureras 1,5x timpris och övertid 2 faktureras 2,0x timpris.
- Övertid 2 infaller mellan 20.00-06.00 samt helger, nationella helgdagar och andra arbetsfria dagar.
- Löpande arbetstid faktureras månadsvis.
- Samtliga priser är angivna i SEK. Lagstadgad mervärdesskatt tillkommer. Samtliga betalningar sker per 30 dagar netto efter fakturadatum.
- Eventuell dröjsmålsränta debiteras med 2,0 % per månad.

Uppdragsnamn:
Skapat datum:
Sparat datum: 2016-02-05

Urc:
Version:
Dokument id:

