**Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr *03/POIR/CBR/2018* –**

**Formularz oferty**

**Dostawca:**

……………………………………

……………………………………

*(pieczęć dostawcy)*

Zamawiający:

**Makarony Polskie SA**

ul. Podkarpacka 15a

35-082 Rzeszów

**FORMULARZ OFERTY**

Nazwa (Firma) Dostawcy:

……………………………………………………………………………………………………………………………….…………………………………………………………………………………………………………………………………………….……………

Adres siedziby:

…….…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….………………………………………………………………………………………

Tel. ……………………………………….

Fax ………………………………………

E-mail: ……………………………………

NIP ………………………………………

Reprezentowany przez:

……………………………………………………………………………………………………………………………………….……

…………………………………………………………………………………………………………………………………….………

*(imię i nazwisko, stanowisko, podstawa reprezentacji)*

Działając w imieniu Oferenta, w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu, przedmiotem którego jest:

realizacja odpłatnej dostawy, nadzoru nad montażem i uruchomienia nowej, kompletnej linii półprzemysłowej do produkcji form krótkich makaronu w technologii tłoczenia (od mieszałki do wibratora za schładzaczem), o wydajności 1000 kg/godz. oraz dostarczenia dokumentacji linii i przeprowadzenia instruktażu rozruchowego i eksploatacyjnego. Urządzenie powinno składać się m.in. z mieszałki do ciasta, prasy do formowania makaronu, podsuszacza, suszarni i schładzacza oraz komputerowego systemu sterowania.

1. Po zapoznaniu się z wymaganiami określonymi w Zapytaniu ofertowym składam poniższą ofertę:
2. **PARAMETRY OFEROWANE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Parametr** | **Wartość wymagana** | **Wartość oferowana (TAK/NIE)** |
|  | Kompletna linia półprzemysłowa do produkcji form krótkich makaronu o wydajności 1000 kg/ h (od mieszałki do przesiewacza wibracyjnego po schładzaczu), przystosowana do produkcji takich kształtów jak: muszelki, świderki, kolanka, nitki, pióra itp. - grubość ścianki suchego produktu do 1,4 mm (średnia 1,1 mm) i wilgotność końcowego produktu 12-13%. | TAK |  |
|  | Urządzenie przystosowane do produkcji dużych form (np. świdry 3P, muszle) - odległość i konstrukcja zsypu od matrycy do podsuszacza wibracyjnego musi być zaprojektowana tak, aby uniknąć deformacji tych kształtów. | TAK |  |
|  | Ślimakowy system dozowania mąki w celu użycia mąk o drobnej granulacji. | TAK |  |
|  | Kompletny dozownik ślimakowy mąki z zaworem próżniowym. | TAK |  |
|  | Dozowanie wody za pomocą przepływomierza i zaworu modulującego. | TAK |  |
|  | 1 system mikro-dozowania wody do produkcji makaronu z więcej niż 4 jajami na kg mąki (do 7 jaj na kg mąki). | TAK |  |
|  | 2 systemy dozowania masy jajecznej za pomocą przepływomierza i zaworu modulującego. | TAK |  |
|  | Sonda do pomiaru temperatury dozowanej mąki. | TAK |  |
|  | Premikser łatwy do zdemontowania w celu szybkiego wyczyszczenia. | TAK |  |
|  | Sonda do pomiaru temperatury ciasta w mieszałce. | TAK |  |
|  | System próżniowy mieszania ciasta (tuż za systemem dozowania mąki). | TAK |  |
|  | Wał mieszałki z falownikiem w celu dostosowania czasu mieszania ciasta. | TAK |  |
|  | Wstępny system ogrzewania komory mieszałki. | TAK |  |
|  | Pokrywa komory mieszałki wykonana z przezroczystego materiału typu pleksa, wyposażona w system podgrzewania w celu uniknięcia kondensacji na powierzchniach wewnętrznych. | TAK |  |
|  | Jednostka wyciągania ślimaka złożona z cylindra i ręcznie obsługiwanej olejowej pompy hydraulicznej. | TAK |  |
|  | Ślimak prasy o minimalnej średnicy 170 mm w celu zmniejszenia jego prędkości i uniknięcia uszkodzenia siatki glutenowej. | TAK |  |
|  | Średnica głowicy 500 mm w celu zmniejszenia prędkości podczas fazy wytłaczania i uniknięcia lub zmniejszenia uszkodzenia siatki glutenowej | TAK |  |
|  | Urządzenie do wymiany matryc - w komplecie z siłownikami, aby wysunąć poprzednią matrycę i wsunąć kolejną w tym samym czasie. | TAK |  |
|  | Wymiar matrycy: 500 x 140 mm (20 matryc z wkładkami - w komplecie płyty kompensacyjne, zestaw filtrów i uszczelek). | TAK |  |
|  | Musi istnieć możliwość obserwowania makaronu pod matrycą podczas produkcji (przezroczysty element). | TAK |  |
|  | Dodatkowe wyposażenie do produkcji makaronu typu kokardka z jedną matrycą do płata ciasta i zaworem próżniowym do powrotu ścinków (z wyłączeniem maszyny formującej). | TAK |  |
|  | Urządzenie do cięcia Penne. | TAK |  |
|  | Podsuszacz wibracyjny z minimum 7 poziomami. | TAK |  |
|  | Przenośnik kubełkowy z minimum 4 punktami wysypu dla równomiernego rozładunku produktu. | TAK |  |
|  | Proces suszenia za pomocą suszarni jednoelementowej składającej się z minimum 7 poziomów, z diagramem suszenia i stabilizacji w cyklu naprzemiennym. | TAK |  |
|  | Suszarnia przystosowana do suszenia wysokotemperaturowego do 95°C (czas suszenia: maksymalnie 2,5 godz. dla standardowych kształtów) oraz niskotemperaturowego na poziomie ok. 60°C. | TAK |  |
|  | Sondy do kontrolowania maksymalnego poziomu makaronu na każdym poziomie suszarni. | TAK |  |
|  | Materiał z którego wykonana jest taśma suszarni musi nadawać się do pracy w temperaturze do 250°C i posiadać przepuszczalność dla powietrza nie mniejszą niż 60%. | TAK |  |
|  | Panele izolacyjne pokryte obustronnie blachą ze stali nierdzewnej. | TAK |  |
|  | Uszczelki wykonane z grubego silikonowego materiału o profilu zamkniętym pomiędzy nieruchomymi panelami, a drzwiami. Uszczelki nadają się do napompowania sprężonym powietrzem w celu optymalnego uszczelnienia. | TAK |  |
|  | System do wytwarzania pary dla lepszej kontroli końcowego procesu suszenia (w tym wymiennik ciepła). | TAK |  |
|  | Wewnętrzna konstrukcja suszarni wykonana ze stali AISI 316L. | TAK |  |
|  | Schładzacz z bateriami chłodzącymi – pracujący z wodą lodową (chiller jest wyłączony z dostawy). | TAK |  |
|  | Komputerowy system kontroli linii z wizualizacją i możliwością nanoszenia komentarzy, w tym zliczanie czasu pracy każdej matrycy (wkładki), dynamiczna zmiana receptury. | TAK |  |
|  | Wprowadzając do systemu ciężar właściwy dla każdego kształtu makaronu, system powinien skalkulować wysokość zajmowaną przez makaron na każdym poziomie suszarni [cm] z dodatkową informacją o dostępnej wysokości całkowitej każdego poziomu. | TAK |  |
|  | Urządzenie NIR do ciągłego pomiaru wilgotności makaronu podczas procesu produkcyjnego (on-line) - 6 sztuk. | TAK |  |
|  | Rury wewnątrz linii wykonane ze stali nierdzewnej. | TAK |  |
|  | Wszystkie termiczne połączenia hydrauliczne (na zewnątrz i wewnątrz) wykonane w formie połączeń kołnierzowych. | TAK |  |
|  | Automatyczny system smarowania łańcuchów taśm suszarni. | TAK |  |
|  | Żelatynizator do żelowania mąk bezglutenowych o wydajności 700 kg/ h (w odniesieniu do surowca na zasilaniu) i układ transportu zżelowanego ciasta do mieszałki. | TAK |  |
|  | Zasilanie miksera musi być możliwe w 2 opcjach:   * Standardowa mąka z glutenem bezpośrednio do miksera. * Mąka bezglutenowa przez żelatynizator do mieszałki | TAK |  |
|  | Podręcznik użytkowania i dokumentacja maszyn w języku polskim i angielskim. | TAK |  |
|  | Menu urządzeń w języku polskim. | TAK |  |
|  | Transport maszyn do zakładu produkcyjnego (Podkarpacka 15a, 35-082 Rzeszów, Polska). | TAK |  |
|  | Montaż, testy i uruchomienie pod nadzorem. | TAK |  |
|  | Instruktaż personelu | TAK |  |
|  | Telefoniczny i internetowy zdalny serwis - diagnoza od godz. 8:00 do 16:00, poniedziałek-piątek. | TAK |  |

1. **CENA OFEROWANA**

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia na kwotę:

**cena netto: ……………………………**

**(słownie: ……………………………………………………………………………………………………)**

**III. OŚWIADCZENIA**

1. Zamówienie zostanie zrealizowane do 31.05.2019 roku.
2. Okres gwarancji obejmujący części mechaniczne: …………………………… (w miesiącach) licząc od dnia odbioru końcowego całego przedmiotu umowy.
3. Okres gwarancji obejmujący części elektryczne/ elektroniczne: …………………………… (w miesiącach) licząc od dnia odbioru końcowego całego przedmiotu umowy.
4. Oświadczamy, że uważamy się związani niniejsza ofertą przez czas wskazany w Zapytaniu ofertowym.
5. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Zapytania ofertowego oraz uzyskaliśmy konieczne informacje niezbędne do przygotowania oferty. Składając ofertę akceptujemy postanowienia i wymagania postawione Zapytaniem ofertowym.
6. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnosimy do niego zastrzeżeń.
7. Zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty za najkorzystniejszą w przedmiotowym postępowaniu do zawarcia umowy na warunkach określonych Zapytaniem ofertowym, w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
8. Oświadczam, iż wszystkie informacje zamieszczone w Ofercie są aktualne i prawdziwe.
9. Oświadczamy, iż w cenie oferty uwzględniliśmy wszystkie wymagania niniejszego Zapytania ofertowego oraz wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia.
10. Załącznikami do niniejszego formularza ofertowego stanowiącego integralną część oferty są:
11. ………………………………..
12. ………………………………..

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….……. r.

…………………………………………

*(podpis osoby uprawnionej do składania*

*oświadczeń woli w imieniu Dostawcy)*