**Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr 1/RPOWP/2017–**

**Formularz oferty**

**Dostawca:**

……………………………………

……………………………………

*(pieczęć dostawcy)*

Zamawiający:

**Makrony 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 Dostawcy, w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu, przedmiotem którego jest:

**realizacja odpłatnej dostawy, nadzoru nad montażem, autoryzacji montażu i uruchomienia nowej, kompletnej linii technologicznej do produkcji makaronu wysokobiałkowego w technologii walcowania w formie gniazd i tagliatelle (od mieszałki do wibratora za schładzaczem), o wydajności nominalnej min. 200 kg/godz. oraz dostarczenia dokumentacji linii i przeprowadzenia instruktażu rozruchowego i eksploatacyjnego.**

po zapoznaniu się z wymaganiami określonymi w Zapytaniu ofertowym składam poniższą ofertę:

**I. PARAMETRY OFEROWANE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Parametry** | **Wartość wymagana** | **Wartość oferowana** |
|  | Minimalna wydajność nominalna linii dla obu form makaronu suchego (gniazda i tagliatelle/wstęgi) | min. 200 kg/godz. |  |
|  | Średnica form gniazda (makaron suchy) | 64 ÷ 67 mm |  |
|  | Długość tagliatelle | 5 ÷ 15 cm |  |
|  | Szerokości makaronu suchego (gniazda i tagliatelle) | 2, 4, 8, 13 mm |  |
|  | System uformowania płata ciasta poprzez ekstruzję (tłoczenie) | NIE |  |
|  | Wózek z zestawem kaset tnących umieszczony wewnątrz linii celem sprawnego przezbrajania | TAK |  |
|  | Minimalna liczba par walców kalibrujących z manualną regulacją grubości w celu uzyskania płata ciasta o odpowiedniej grubości | 2 |  |
|  | Podsuszanie gniazd w kubkach celem utrwalenia pożądanego i powtarzalnego kształtu | TAK |  |
|  | Suszarnia taśmowa dostosowana do suszenia zarówno gniazd jak i tagliatelle | TAK |  |
|  | Urządzenie w formie spirali do rozładunku makaronu luzem bezpośrednio po schłodzeniu. Spirala zakończona blokadą zapewniającą czas na wymianę pojemnika | TAK |  |
|  | Sterowanie komputerowe linii z wizualizacją | TAK |  |
|  | Rury rozprowadzające media wewnątrz linii ze stali nierdzewnej | TAK |  |
|  | System dozowania pasteryzowanej masy jajowej do mieszałki do 7 jaj na kg mąki oraz innych dodatków płynnych | TAK |  |
|  | System dozowania wody pozwalający na produkcję makaronów od bezjajecznych do 7- jajecznych | TAK |  |
|  | Sonda do pomiaru temperatury dozowanej mąki | TAK |  |
|  | Sonda do pomiaru temperatury ciasta w mieszałce | TAK |  |
|  | Sonda do detekcji przerwania płata ciasta | TAK |  |
|  | Sonda do kontroli maksymalnego poziomu makaronu na poszczególnych poziomach suszarni | TAK |  |
|  | Urządzenie do wytworzenia struktury tzw. marmurka na powierzchni płata ciasta | TAK |  |
|  | Armatura hydrauliczna wykonana w oparciu o połączenia kołnierzowe | TAK |  |
|  | System automatycznego smarowania łańcuchów w całej linii | TAK |  |
|  | Zmienna prędkość pracy mieszadła w mieszałce | TAK |  |
|  | Kalkulacja wysokości makaronu na poszczególnych poziomach suszarni [cm] w oparciu o wprowadzony do systemu komputerowego ciężar właściwy makaronu | TAK |  |
|  | Zliczanie czasu pracy poszczególnych kaset tnących | TAK |  |
|  | Instrukcja i dokumentacja maszyn w języku polskim i angielskim | TAK |  |
|  | Menu urządzeń w języku polskim | TAK |  |
|  | Telefoniczny i internetowy zdalny serwis - diagnoza od godz. 8:00 do 16:00, poniedziałek-piątek | TAK |  |
|  | Maksymalny % poziom zdeformowania (za makaron zdeformowany rozumie się makaron o długości poniżej 7 cm) produktu na wyjściu ze schładzacza dla makaronu typu jajeczne gniazda – 16% | TAK |  |
|  | Maksymalny % poziom zdeformowania (za makaron zdeformowany rozumie się makaron o długości poniżej 7 cm) produktu na wyjściu ze schładzacza dla makaronu typu bezjajeczne gniazda – 5% | TAK |  |

**II. CENA OFEROWANA**

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia na kwotę:

**cena netto: ……………………………**

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

**III. OŚWIADCZENIA**

1. Zamówienie zostanie zrealizowane do 30 czerwca 2018 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)*