**Załącznik nr 2a**

**Oświadczenie Dostawcy potwierdzające obligatoryjne spełnienie w oferowanym przedmiocie zamówienia, wszystkich minimalnych parametrów pożądanych przez Zamawiającego:**

Wskazana Innowacyjna Linia technologiczna do produkcji sera o podwyższonych walorach odżywczych wykorzystywana będzie do produkcji serów dojrzewających o unikalnym składzie chemicznym.

Diagnoza potrzeb technicznych wykazała konieczność zastosowania m.in. następującego wyposażenia:

a) innowacyjna sonda własnej konstrukcji (nie stosowana jeszcze w Polsce) do kontroli procesu koagulacji i wyznaczania optymalnego momentu krojenia skrzepu, co wpłynie na zwiększenie wykorzystania składników mleka użytego do produkcji sera i ograniczenie ich strat, b) sonda ciągłego pomiaru pH podczas procesu prasowania, co zminimalizuje możliwość niedokwaszenia lub przekwaszenia sera, a tym samym zapobiegnie możliwości pogorszenia się jego parametrów końcowych.

Linia zapewni ograniczenie strat składników mleka w trakcie procesu produkcyjnego (w tym tłuszczu) co będzie miało pośredni wpływ na kształtowanie się zawartości w serach poszczególnych kwasów tłuszczowych, w tym z grup omega-3 i omega-6. Proces produkcji serów dojrzewających na nowej linii o wydajności 1500 kg/dobę będzie całkowicie zautomatyzowany, poprzez co wyeliminowany zostanie czynnik ludzki (potencjalne źródła zakażenia, błędów). Automatyzacja zapewni osiągnięcie wyższej jakości produktów, które powstają zawsze w ten sam, powtarzalny sposób przy jednoczesnym istotnym zmniejszeniu zużycia energii i wody w przeliczeniu na jednostkę wyprodukowanego sera. Specjalistyczna prasa kasetowa zapewni powtarzalność wagi każdego bloku sera. Program wanny umożliwia właściwe wypełnienie kaset, ustawienie optymalnego czasu prasowania, ciśnienia, poziomu serwatki, wydajności pompy serwatkowej, podnoszenie pokrywy, natrysku dna prasy itd.

Odbiór końcowy linii powinien odbyć się do **30.09.2022 roku**.

Specjalistyczne wymagania:

1. System prasy kasetowej (dostosowany do istniejącego budynku warzelni SM Spomlek oddział w Chojnicach oraz zasilany z istniejących 4 kotłów serowarskich o poj. 15 tys l.) – 1 kpl

1.1. Układ podawania gęstwy na prasy dedykowany dla SM SPOMLEK OP Chojnice

1.1.1. Pompa ziarna – wirowa, wolnoobrotowa ze specjalnym wirnikiem

1.1.2. Zawór mix – proof z czapką sterującą

1.1.3. Zestaw zaworów - klapowe automatyczne z czapką sterującą

1.1.4. Armatura łączeniowa

1.2. Układ prasowania z kasetami ze stali nierdzewnej dedykowany dla SM SPOMLEK OP Chojnice

1.2.1. Prasa kasetowa; Ilość miejsc do prasowania – 100 szt. euroblok 500x300x100; System pomiaru pH sera podczas prasowania;   
Wibracyjny system opróżniania kaset

1.2.2. Pompa serwatki/CIP(-)

1.2.3. Armatura łączeniowa

1.3. Układ pomiaru stopnia koagulacji dedykowany dla istniejących 4 kotłów serowarskich SM SPOMLEK OP Chojnice

1. Układ sterowania dedykowany dla SM SPOMLEK OP Chojnice

Dedykowany dla SM Spomlek OP Chojnice automatyczny układ prasowania ze specjalnym systemem podnoszenia kaset. Prasa ze zintegrowanymi siłownikami pneumatycznymi zapewniającymi synchronizację podczas podnoszenia i docisku prasy. Prasa dostosowana do serów typu Euroblok o wymiarach 500x300x100mm. Napełnianie odbywa się automatycznie. Czas oraz ciśnienie prasowania są programowane i mogą być dowolnie modyfikowane przez operatora. Urządzenie nalewające przesuwa się z pozycji spoczynkowej do pozycji wyjściowej nad kasetami. Po podłączeniu rury przegubowej można rozpocząć napełnianie kaset gęstwą serową. Napełnianie kaset odbywa się w sposób automatyczny przez urządzenie napełniające, przesuwa się tam i z powrotem nad kasetami. Poziom serwatki w prasie jest regulowany w sposób automatyczny. Po zakończeniu napełniania urządzenie nalewające automatycznie ustawia się w pozycji spoczynkowej. Na panelu dotykowym operator wybiera program prasowania, które odbywa się automatycznie. Po zakończeniu etapu prasowania kasety są transportowane do urządzenia wibrującego, które wytrząsa ser z kaset. Następnie sery są transportowane do kolejnego etapu. Prasa automatyczna jest obsługiwana przez jednego operatora.

**Ponadto zobowiązuję się do zapewnia 100 % zabezpieczenia w części zamienne przedmiotowej linii technologicznej do produkcji sera o podwyższonych walorach odżywczych, podczas całego cyklu życia maszyny.**

**Zobowiązuję się do przedstawienia razem z fakturą końcową gwarancji bankowej dobrego wykonania na 10% wartości ceny: ważnej 8 miesięcy od dnia podpisania protokołu odbioru końcowego.**

**Oświadczam, że oferowany przeze mnie przedmiot zamówienia, oferowany w ramach niniejszego przetargu, dla Spółdzielczej Mleczarni „SPOMLEK”:**

* **spełnia wszystkie pożądane przez Zamawiającego opisane i wymagane warunki (obligatoryjne).**

Miejscowość …………………….……, dnia………….…..r. ……………………………………………………  
 *(podpis i pieczęć wystawcy ofert)*