**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, iż linia technologiczna posiada szereg rozwiązań innowacyjnych, które dotyczą procesu produkcji sera. W szczególności m.in. do takich rozwiązań należy zastosowana w linii technologicznej prasa kolumnowego formowania i wstępnego prasownia serów. Pozostałe założenia oferty:

a) automatyczny pomiar pH sera po procesie prasowania dedykowany dla SM Spomlek o/Chojnice;

b) pomiar stopnia koagulacji w kotłach serowarskich - innowacyjny sposób badania skrzepu, dedykowany dla SM Spomlek o/Chojnice;

c) prasy wstępnego/końcowego prasowania. Używane będą obecnie wykorzystywane formy z produkcji, natomiast ciśnienia będą ustawione - dedykowany dla SM Spomlek o/Chojnice;

d) system pionowego formowania sera wyposażony w specjalny innowacyjny system odprowadzania i cyrkulacji serwatki oraz pracę w systemie ciągłym;

e) automatyczny system kontroli przebiegu procesów w ciągu produkcyjnym taki jak: dostarczanie gęstwy do kolumny, odczerpywanie serwatki, cyrkulacja serwatki, proporcja serwatki do ziarna, zawartość wody we wstępnie uformowanym bloku sera i archiwizacja danych procesu;

f) Wykorzystanie pneumatycznego systemu opróżniania form;

Odbiór końcowy linii powinien odbyć się do **31.12.2022 roku**.

Specjalistyczne wymagania:

1. Dostawa i montaż systemu obrotnic form i repasteryzatora dedykowany dla SM Spomlek o/Chojnice;
	1. Układ prasowania, regulacja czasu i ciśnienia - dedykowany dla SM Spomlek o/Chojnice;
		1. System pionowego formowania sera wyposażony w specjalny innowacyjny system odprowadzania i cyrkulacji serwatki oraz pracę w systemie ciągłym:
* ilość miejsc do prasowania – 374 szt. w zależności od potrzeb,
* automatyczny system kontroli przebiegu procesów w ciągu produkcyjnym taki jak dostarczanie gęstwy do kolumny, odczerpywanie serwatki, cyrkulacja serwatki, proporcja serwatki do ziarna, zawartość wody we wstępnie uformowanym bloku sera i archiwizacja danych procesu,
* system pomiaru pH sera po prasowaniu,
* wykorzystanie pneumatycznego systemu opróżniania form.

1.1.2. Pompa serwatki/CIP(-),

1.1.3. Armatura łączeniowa,

1.2. Sonda do pomiaru stopnia koagulacji w kotłach - innowacyjny sposób badania skrzepu dedykowany dla SM Spomlek o/Chojnice.

1. Układ Sterowania - dedykowany dla SM Spomlek o/Chojnice

**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)*