

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

.....
Pieczęć Wykonawcy

data

Formularz ofertowy na dostawę maszyn i urządzeń piekarniczych.

W odpowiedzi na Zapytanie Ofertowe na dostawę maszyn i urządzeń piekarniczych, dotyczącego wyboru Wykonawcy zamówienia w ramach projektu pn. „Chleb żytnio-pszenno o przedłużonej trwałości” nr RPPK.01.04.01-18-0095/20, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.

składam/y poniższą **ofertę**:

Dotyczy Zapytania ofertowego na dostawę maszyn i urządzeń piekarniczych realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014 – 2020, Oś priorytetowa: I Konkurencyjna i innowacyjna gospodarka, Działanie: 1.4 Wsparcie MŚP, Poddziałanie: 1.4.1 Dotacje bezpośrednie, Typ: 1 Rozwój MŚP (regionalna pomoc inwestycyjna).

I. **Nazwa i adres Wykonawcy** (dozwolona jest pieczęć firmowa)

Nazwa:	
Adres:	
NIP	
REGON	
adres e-mail:	
numer telefonu	

II. Nazwa i adres Zamawiającego:

Węgrzyn Witold Zakład Produkcyjno-Handlowy Piekarnia WM-ka

ul. Towarowa 4, 36-100 Kolbuszowa

NIP: 8140004166

Adres mailowy: biuro@wm-ka.pl

Tel.: +48 17 227 13 43

Osoba uprawniona do kontaktu: **Witold Węgrzyn – właściciel**

- III. Przedmiot zamówienia: **Dostawa i uruchomienie - Zestawu silosowego, Mieszalek do ciasta z zgarniakiem dzieży wraz z dodatkowymi dzieżami, Dzielarki do chleba, Zaokrąglarki stożkowej, Międzygarowni, Wydłużarki, Zestawu krojącego (komplet), Garowni 3525x5585, Chłodnio-Garowni 3525x5585, Chłodnio-Garowni 3660x8035, Zespołu pieców wypiekowych z robotami zał-wył.**

Informacja na temat spełnienia wymaganych przez Zamawiającego minimalnych parametrów technicznych:

GRUPA I – ZESTAW SILOSOWY

1. ZESTAW SILOSOWY - 4 ZBIORNIKI

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne	Oferowane parametry techniczne lub umieścić zapis „TAK”, „NIE”
Zestaw silosowy	4	Wymiary i budowa zbiorników	a) Długość 2500 mm. (+/- 100 mm), b) Szerokość 2500 mm. (+/- 100 mm), c) Wysokość 5600 mm. (+/- 100 mm), d) Objętość 25,0 m ³ (+/- 20%) e) Pojemność 15 000 kg (+/- 10%) f) Zbiornik silosowy wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej o grubości min.1,5 mm. g) Wzmocnienia zbiornika silosowego wykonane ze stali węglowej zabezpieczone powłoką cynkową, umieszczone na zewnątrz silosu. h) Niezależne wagowo dwa zsypy ze zbiorników silosów.	a) ... b) ... c) ... d) ... e) ... f) ... g) ... h) ...

		Wypo- sażenie	<ul style="list-style-type: none"> a) Wewnątrz zbiornika brak kątów prostych co zapewnia całkowite i niezakłócone zejście mąki. b) Dno zbiornika wykonane ze stali węglowej zabezpieczone powłoką lakierniczą. c) Dno wykonane w kształcie ostrosłupa pokryte na całej powierzchni tkaniną aeracyjną zapewnia skuteczne napowietrzanie przemienne - efekt „masażu mąki”. d) System zapewnia warstwowe oraz chronologiczne zejście mąki zgodnie z zasadą FIFO (first in – first out, czyli pierwsze weszło – pierwsze wyszło). e) W górnej części zbiornika zamontowany wydajny filtr wykonany ze specjalistycznej tkaniny. f) System ważenia silosów - dla każdego zbiornika. g) Czujnik maksymalnego zasypu - dla każdego zbiornika. h) Czujnik pomiaru ciśnienia - dla każdego zbiornika. i) Pneumatyczne zawory zaciskowe - dla każdego zbiornika montowane na rurze zasypowej. j) Instalacja napowietrzania mąki w silosach. 	<ul style="list-style-type: none"> a) ... b) ... c) ... d) ... e) ... f) ... g) ... h) ... i) j)
<p>Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.</p>				

Cena Zestawu Silosowego - 4 zbiorniki

Cena netto Zestawu Silosowego - 4 zbiorniki (EURO)	
Wartość podatku VAT (23%) (EURO)	
Cena brutto Zestawu Silosowego - 4 zbiorniki (razem z VAT 23%) wynosi (EURO)	

Cena brutto za Zestaw Silosowy - 4 zbiorniki – **słownie:**

.....
(podać wartość brutto słownie)

Okres gwarancji w miesiącach (warunek minimalny – 12 miesięcy)
Zobowiązuję się do udzielenia okresu gwarancji na Zestaw Silosowy - 4 zbiorniki

przez okres: **miesiący** (podaje Wykonawca)

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie w maksymalnym terminie do 31 grudnia 2021 roku.

Określenie oferowanej dostawy (*Wykonawca wpisuje informacje dotyczące określonego urządzenia/maszyny*)

.....

.....

(dla zestawu silosowego – 4 zbiorniki - podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia)

GRUPA II MIESZAŁKI DO CIASTA Z ZGARNIAKIEM DZIEŻY WRAZ Z DODATKOWYMI DZIEŻAMI

1. MIESZAŁKI DO CIASTA Z ZGARNIAKIEM DZIEŻY 2 SZTUKI WRAZ Z DODATKOWYMI 6 DZIEŻAMI

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne	Oferowane parametry techniczne lub umieścić zapis „TAK”, „NIE”
Mieszaliki do ciasta z zgarniakiem dzieży wraz z dodatkowymi dzieżami	2	Budowa urządzenia	<ul style="list-style-type: none"> a) Średnica dzieży min. – 990 mm, b) Wysokość dzieży – 835 mm. (+/- 50 mm) c) Odstęp od podłoża – 125 mm. (+/- 20 mm) d) Moc napędu spirali – min.12/18 kW, e) Moc napędu dzieży – min. 0,75 kW, f) Moc napędu hydrauliki – min. 1,1 kW, g) Zasilanie/Zabezpieczenie 400V/50A, h) Prędkość obrotowa 100 obr/min na pierwszym biegu i 200 obr/min na drugim biegu, i) Konstrukcja kratownicowa spawana, j) Dwa koła cierne z osobnymi silnikami do napędu dzieży, k) Oddzielenie części napędów mechanicznych od kontaktu z ciastem, l) Oddzielenie silników elektrycznych od strefy ciasta, m) Łatwy dostęp do czyszczenia. 	<ul style="list-style-type: none"> a) ... b) ... c) ... d) ... e) ... f) ... g) h) ... i) ... j) ... k) ... l) ... m) ...
			<ul style="list-style-type: none"> a) Maszyna ma pracować w systemie spiralnego narzędzia mieszającego i płaskiego miecza nagarniającego ciasto na spiralę, b) Max. Ilość mąki – 150 kg, c) Max. Ilość ciasta – 240 kg, d) Urządzenie wyposażone w czujnik i wskaźnik pomiaru temperatury ciasta mierzącego jego temperaturę w środku masy – czujnik umieszczony w mieczu, 	<ul style="list-style-type: none"> a) ... b) ... c) ... d) ...

	Parametry robocze	<p>e) Zgarniak dzieży,</p> <p>f) Sterowanie elektroniczne zegarowe, automatyczny bieg mieszania,</p> <p>g) Pokrywa dzieży ze stali nierdzewnej z uszczelką,</p> <p>h) Dzieża obracana na wózku i posadowiona na gumowych rolkach,</p> <p>i) Hydrauliczny uchwyt szczękowy do ryglowania i dociągania dzieży – ustalający wysokość dzieży zawsze na tym samym poziomie.</p> <p>j) Hydrauliczny system podnoszenia głowicy.</p>	<p>e) ...</p> <p>f) ...</p> <p>g) ...</p> <p>h) ...</p> <p>i)</p> <p>j)</p>
	Inne	a) 6 dodatkowych dzież	a) ...

Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.
Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.

Cena Mieszalek do ciasta z zgarniakiem dzieży 2 sztuki wraz z dodatkowymi 6 dzieżami

Cena netto Mieszalek do ciasta z zgarniakiem dzieży 2 sztuki wraz z dodatkowymi 6 dzieżami (EURO)	
Wartość podatku VAT (23%) (EURO)	
Cena brutto Mieszalek do ciasta z zgarniakiem dzieży 2 sztuki wraz z dodatkowymi 6 dzieżami (EURO)	

Cena brutto – słownie:

.....
(podać wartość brutto słownie)

Okres gwarancji w miesiącach (warunek minimalny – 12 miesięcy)

Zobowiązuję się do udzielenia okresu gwarancji na Mieszalki do ciasta z zgarniakiem dzieży - 2 sztuki wraz z dodatkowymi 6 dzieżami

przez okres: miesięcy (podaje Wykonawca)



Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie w maksymalnym terminie do 31 grudnia 2021 roku.

Określenie oferowanej dostawy (*Wykonawca wpisuje informacje dotyczące określonego urządzenia/maszyny*)

.....

.....
*(dla Mieszadek do ciasta z zgarniakiem dzieży 2 sztuki wraz z dodatkowymi 6 dzieżami
podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia)*

GRUPA III – LINIA DO CIASTA CHLEBOWEGO
(dzielarka do chleba, zaokrąglarka stożkowa, międzygarownia, wydłużarka)

1. DZIELARKA DO CHLEBA – 1 sztuka

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne	Oferowane parametry techniczne lub umieścić zapis „TAK”, „NIE”
Dzielarka do chleba	1	Budowa urządzenia	<ul style="list-style-type: none"> a) Wymiary (dł./szer./wys.) 1395 x 1178 x 1612 mm. (+/- 100 mm), b) Waga netto: min. 620 kg. c) Elektroniczny panel sterujący z możliwością nastaw i wyboru receptur. d) Maszyna musi pracować w systemie podziału objętościowego, e) Dwustopniowy system podziału (tłok zasysający – tłok miarowy – nóż odcinający), f) Dokładność podziału +/- 2%, g) Taśmy koloru niebieskiego (kontrastowe dla produktu), h) Centralny system olejania komory dzielącej oraz taśmy transportowej, i) Oddzielenie silników elektrycznych od strefy ciasta, j) Oddzielenie części napędów mechanicznych od strefy ciasta, k) Nie dopuszczalne jest w urządzeniu stosowanie elementów lakierowanych (odstępstwo to silniki napędowe). 	<ul style="list-style-type: none"> a) ... b) ... c) ... d) ... e) ... f) ... g) ... h) ... i) ... j) ... k) ...
		Parametry robocze	<ul style="list-style-type: none"> a) Zakres wagi kęsów 300-2800 g/110-1250 g, 	<ul style="list-style-type: none"> a)

			<p>b) Wydajność stała 1850 lub 2100 szt/h, (tolerancja 10 %)</p> <p>c) Lej wrzutowy o pojemności minimum 150 litrów,</p> <p>d) Tłok miarowy nie szerszy niż 100 mm,</p> <p>e) System napędowy silników sterowany przetwornikami częstotliwości,</p> <p>f) Bezpyłowy system obróbki – brak posypywaczy mąki w strefie pracy ludzi,</p>	<p>b)</p> <p>c) ...</p> <p>d) ...</p> <p>e) ...</p> <p>f) ...</p>
--	--	--	---	--

Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym: nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta, oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.

Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.

Cena **Dzielarki do chleba – 1 sztuka**

Cena netto Dzielarki do chleba – 1 sztuka (EURO)	
Wartość podatku VAT (23%) (EURO)	
Cena brutto Dzielarki do chleba – 1 sztuka (EURO)	

Cena brutto – słownie:

.....
(podać wartość brutto słownie)

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie w maksymalnym terminie do 31 grudnia 2021 roku.

Określenie oferowanej dostawy (Wykonawca wpisuje informacje dotyczące określonego urządzenia/maszyny)

.....
.....
(dla **Dzielarki do chleba – 1 sztuka** podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia).

2. ZAOKRĄGLARKA STOŻKOWA – 1 sztuka

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne	Oferowane parametry techniczne lub umieścić zapis „TAK”, „NIE”
Zaokrąglarka stożkowa	1	Budowa urządzenia	<ul style="list-style-type: none"> a) Zaokrąglarka przeznaczona dla wszystkich dostępnych rodzajów ciasta: pszennego, mieszanego pszennego i mieszanego żytniego do 70 % mąki żytniej. b) Nie dopuszczalne jest stosowanie w urządzeniu elementów lakierowanych – jedyne odstępstwo to silniki napędowe, c) Automatyczny, minimum 4 punktowy system olejenia stożka, d) Automatyczny system ogrzewania stożka, e) Bezpyłowy system obróbki – brak posypywaczy mąki w strefie pracy ludzi. f) Wszystkie elementy mające kontakt z ciastem teflonowane, szorstką i nieklejąca się powłoką, g) System napędowy silników sterowany przetwornikami częstotliwości. 	<ul style="list-style-type: none"> a) ... b) ... c) ... d) ... e) ... f) ... g) ...
		Parametry robocze	<ul style="list-style-type: none"> a) Moc zainstalowana do 1.1 kW, b) Wymiary (dł. x szer. x wys.) 970 x 1270 x 1565 mm, (+/- 100 mm), c) Waga netto min. 395 kg, d) Wydajność do 5600 szt./h, e) Długość toru zaokrąglania: do 3600 mm, f) Zakres gramatury 90 – 2200 g dla ciast pszennych, g) Zakres gramatury 400 – 1800 g dla ciasta mieszanego. 	<ul style="list-style-type: none"> a) ... b) ... c) ... d) ... e) ... f) ... g) ...

Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta, oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.

Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.

Cena **Zaokrąglarki stożkowej – 1 sztuka**

Cena netto Zaokrąglarki stożkowej – 1 sztuka (EURO)	
Wartość podatku VAT (23%) (EURO)	
Cena brutto Zaokrąglarki stożkowej – 1 sztuka (EURO)	

Cena brutto – słownie:

.....
(podać wartość brutto słownie)

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie w maksymalnym terminie do 31 grudnia 2021 roku.

Określenie oferowanej dostawy (Wykonawca wpisuje informacje dotyczące określonego urządzenia/maszyny)

.....
.....
(dla **Zaokrąglarki stożkowej – 1 sztuka** podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia).

3. MIĘDZYGAROWNIA – 1 sztuka

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne	Oferowane parametry techniczne lub umieścić zapis „TAK”, „NIE”

Międzygarownia	1	Budowa urządzenia	<ul style="list-style-type: none"> a) Nie dopuszczalne jest stosowanie w urządzeniu elementów lakierowanych – jedyne odstępstwo to silniki napędowe, b) Elektroniczny panel sterujący z możliwością nastaw i wyboru receptur. c) Konstrukcja ze stali nierdzewnej, d) Muldy na ciasto okrągłe dla lepszego kształtowania kęsów, e) Urządzenie statyczne bez przewracania kęsów w procesie rozrostu wstępnego, f) Taśmy koloru niebieskiego – kontrastowe do produktu. g) System napędowy silników sterowany przetwornikami częstotliwości. 	<ul style="list-style-type: none"> a) ... b) ... c) ... d) ... e) ... f) ... g) ...
		Parametry robocze	<ul style="list-style-type: none"> a) Międzygarownia przystosowana specjalnie dla delikatnych kęsów ciasta, których nie należy odwracać, o bardzo delikatnej strukturze i dużej wydajności ciasta. b) Gramatura: 200-1600 g., c) Wydajność: <1800 szt/h., d) Ilość woreczków w rzędzie: <1900 szt./h., e) Wysokość: 8, (ilość rzędów), f) Długość głowicy do 2600 mm. 	<ul style="list-style-type: none"> a) ... b) ... c) ... d) ... e) ... f) ...

Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym: nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta, oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.

Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.

Cena Międzygarowni – 1 sztuka

Cena netto Międzygarowni – 1 sztuka (EURO)	
Wartość podatku VAT (23%) (EURO)	
Cena brutto Międzygarowni – 1 sztuka (EURO)	

Cena brutto – słownie:

.....
(podać wartość brutto słownie)

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie w maksymalnym terminie do 31 grudnia 2021 roku.

Określenie oferowanej dostawy (Wykonawca wpisuje informacje dotyczące określonego urządzenia/maszyny)

.....
.....
(dla **Międzygarowni – 1 sztuka** podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia).

4. WYDŁUŻARKA – 1 sztuka

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne	Oferowane parametry techniczne lub umieścić zapis „TAK”, „NIE”
		Budowa urządzenia	a) Uniwersalna maszyna do wydłużania ciast pszennych, mieszanych ciast pszennych i żytnich (30% i 70 % żyta), ciast żytnich. b) Nie dopuszczalne jest w urządzeniu stosowanie elementów lakierowanych – jedyne odstępstwo to silniki napędowe, c) Oddzielenie części napędów mechanicznych od kontaktu z ciastem, d) Oddzielenie silników elektrycznych od strefy ciasta. e) Napęd walców za pomocą paska zębatego eliminującego drgania i hałas,	a) ... b) ... c) ... d) ... e) ...

Wydłużarka	1		f) Stół wydłużający z przetłoczeniem dla optymalnego wydłużenia, g) Walce rozwałkujące wyposażone w skrobaki umożliwiające prace z luźnymi ciastami, h) Taśmy koloru niebieskiego – kontrastowe do produktu. i) System napędowy silników sterowany przetwornikami częstotliwości.	f) ... g) ... h) ... i) ...
		Parametry robocze	a) Wydajność: do 2500 szt/h przy 1000 g., b) Zakres gramatury 200-2000 g., c) Długość zaokrąglania do 560 mm., d) Wymiary (dł x szer. x wys.) 3620 x 905 x 1580 mm. (+/- 100 mm), e) Waga, netto min. 800 kg., f) Wartość mocy podłączenia do 1,5 kW.	a) ... b) ... c) ... d) ... e) ... f) ...
<p>Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta, oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.</p> <p>Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.</p>				

Cena Wydłużarki – 1 sztuka

Cena netto Wydłużarki – 1 sztuka (EURO)	
Wartość podatku VAT (23%) (EURO)	
Cena brutto Wydłużarki – 1 sztuka (EURO)	

Cena brutto – słownie:

.....
(podać wartość brutto słownie)

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie w maksymalnym terminie do 31 grudnia 2021 roku.

Określenie oferowanej dostawy (*Wykonawca wpisuje informacje dotyczące określonego urządzenia/maszyny*)

.....

.....
(dla **Wydłużarki** – 1 sztuka podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia).

Okres gwarancji w miesiącach (warunek minimalny – 12 miesięcy)

Zobowiązuję się do udzielenia okresu gwarancji na linię do ciasta chlebowego (dzielarka do chleba – szt. 1, zaokrąglarka stożkowa – szt. 1, międzygarownia – szt. 1, wydłużarka – szt. 1)

przez okres: miesięcy (*podaje Wykonawca*)

GRUPA IV – ZESTAW KROJĄCO-PAKUJĄCY (KOMPLET)

1. KRAJALNICA – 1 sztuka

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne	Oferowane parametry techniczne lub umieścić zapis „TAK”, „NIE”
Krajalnica	1	Budowa urządzenia	<ul style="list-style-type: none"> a) Długość (elementu krojonego): 160 - 400 mm., b) Wysokość (elementu krojonego): 50 - 180 mm., c) Sterowanie: sterowniki przemysłowe, d) Regulowana wydajność z panelu operatorskiego, e) Szybki system wymiany prowadnic pozwalający na zmianę grubości kromki, f) Automatyczny system olejenia noży za pomocą rolek filcowych, które obustronnie na wysięgniku pneumatycznym na całej szerokości głowicy krojącej smarują pracujące noże taśmowe, g) Automatyczny system zatrzymania maszyny w przypadku zerwania noża, h) Ilość podawanego oleju regulowana za pomocą falownika, i) Możliwość zmiany geometrii krojenia o +/- 15 stopni, j) Elektroniczna regulacja prowadnic bocznych na wprowadzeniu produktu, k) Wykonanie krajalnicy w klasie bryzgoszczelności - IP 54 l) Obudowa krajalnicy ze stali nierdzewnej, 	<ul style="list-style-type: none"> a) ... b) ... c) ... d) ... e) ... f) ... g) ... h) ... i) ... j) ... k) ... l) ...

		Parametry robocze	<p>a) Wydajność: 3.600 chlebów/godz. . +/- 30%, (w zależności od rodzaju produktu).</p> <p>b) Regulacja częstotliwość. Prędkość liniowa noży: regulowana pomiędzy 180 - 400 m/min.</p> <p>c) Prowadnica noży taśmowych: Grubość kromki 7-14 mm.,</p> <p>d) Pneumatyka: wykonana na firmowych systemach pneumatycznych.</p> <p>e) Długość noży: 176 cali. (+/- 3 cale)</p> <p>f) Elektryczne podłączenie: 230/400 Volt – 50 Hz.,</p> <p>g) Ciśnienie powietrza: min. 4,5 bar – max. 6,0 bar (ISO 8573-1),</p> <p>h) Napęd silnika: min. 6,5 kW sterowany przetwornikiem częstotliwości,</p> <p>i) Zapotrzebowanie powietrza spręż.: 9500 l/h. (+/- 5%)</p> <p>j) Średnica bębna prowadzącego noże nie mniejsza niż 300 mm,</p>	<p>a) ...</p> <p>b) ...</p> <p>c) ...</p> <p>d) ...</p> <p>e) ...</p> <p>f) ...</p> <p>g) ...</p> <p>h) ...</p> <p>i) ...</p> <p>j) ...</p>
<p>Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym: nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta, oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.</p> <p>Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.</p>				

Cena Krajalnicy – 1 sztuka

Cena netto Krajalnicy – 1 sztuka (EURO)	
Wartość podatku VAT (23%) (EURO)	
Cena brutto Krajalnicy – 1 sztuka (EURO)	

Cena brutto – słownie:

.....
(podać wartość brutto słownie)

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie w maksymalnym terminie do 31 grudnia 2021 roku.

Określenie oferowanej dostawy (Wykonawca wpisuje informacje dotyczące określonego urządzenia/maszyny)

.....

.....
(dla **Krajalnicy** – 1 sztuka podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia).

2. PAKOWACZKA – 1 sztuka

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne	Oferowane parametry techniczne lub umieścić zapis „TAK”, „NIE”
Pakowaczka	1	Budowa urządzenia	Wymiary pakowanego produktu: a) Długość: 100 – 400 mm, b) Wysokość: 30 – 170 mm, c) Szerokość: do 260 mm, d) Wymiary urządzenia (standard): Długość: 3470 mm, (+/- 100 mm), e) Szerokość: 1950 mm, (+/- 100 mm), f) Wysokość stołu: min. 915 mm, g) Wydajność: 30-45 paczek/min, h) Wydajność zależna od rodzaju paczki. i) Urządzenie koloru: stali nierdzewnej, j) Elektryczne podłączenie: 230/400 Volt – 50 Hz, k) Napęd silnika: min. 5,0 kW, sterowany przetwornikiem częstotliwości, l) Skompresowane powietrze: min. 4,5 bar, m) Waga: min.1500 kg.	a) ... b) ... c) ... d) ... e) ... f) ... g) ... h) ... i) ... j) ... k) ... l) ... m) ...

		Parametry robocze	<ul style="list-style-type: none"> a) Urządzenie pakujące do paczkowania w woreczki foliowe lub papierowe, b) Samoczynny załadunek pokrojonego chleba do woreczków/toreb papierowych, bez udziału człowieka, c) Pakowaczka wyposażona w sterylizujący filtr powietrza obiegowego, d) Pakowaczka wyposażona w sterylizujący filtr powietrza sprężonego, e) Pakowaczka wyposażona w system odsysu powietrza z woreczka przed zamknięciem, f) Wykonanie pakowaczki w klasie bryzgoszczelności - IP 54. 	<ul style="list-style-type: none"> a) ... b) ... c) ... d) ... e) ... f) ...
<p>Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta, oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.</p> <p>Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.</p>				

Cena Pakowaczki – 1 sztuka

Cena netto Pakowaczki – 1 sztuka (EURO)	
Wartość podatku VAT (23%) (EURO)	
Cena brutto Pakowaczki – 1 sztuka (EURO)	

Cena brutto – słownie:

.....
(podać wartość brutto słownie)

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie w maksymalnym terminie do 31 grudnia 2021 roku.

Określenie oferowanej dostawy (Wykonawca wpisuje informacje dotyczące określonego urządzenia/maszyny)

.....
(dla **Pakowaczki – 1 sztuka** podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia).

Okres gwarancji w miesiącach (warunek minimalny – 12 miesięcy)

Zobowiązuję się do udzielenia okresu gwarancji na zestaw krojąco-pakujący (komplet) – krajalnica – szt. 1, pakowaczka – szt. 1

przez okres: **miesiący** (podaje Wykonawca)

GRUPA V – GAROWNIE I CHŁODNIOGAROWNIE

1. GAROWNIA 3525X5585 – 2 sztuki

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne	Oferowane parametry techniczne lub umieścić zapis „TAK”, „NIE”
Garownia 3525 x 5585	2	Wymiary i budowa.	<ul style="list-style-type: none"> a) Szerokość zewnętrzna 3525 mm, (+/- 10 mm), b) Głębokość zewnętrzna 5585 mm, (+/- 10 mm), c) Wysokość zewnętrzna 2490 mm, (+/- 10 mm), d) Drzwi 2 x drzwi dwuskrzydłowe 1200x2000 mm, (+/- 10 mm), (wymiar zew. Jednego skrzydła drzwi), (dod. każde skrzydło mocowane jest na 4 wzmocnionych zawiasach), e) Ściana ciśnieniowa (długa) 1 x stal nierdzewna – gładka, f) Podwieszany sufit stal nierdzewna – gładka, g) Ciepłowyściennik 2 x (każdy z pięcioma wentylatorami z regulowaną prędkością obrotową. Sterowanie panel dotykowy (włącznie z opcją zdalnego monitoringu serw.) 	<ul style="list-style-type: none"> a) ... b) ... c) ... d) ... e) ... f) ... g) ...
		Parametry robocze	<ul style="list-style-type: none"> a) Sterowanie mikroprocesorowe: Panel dotykowy, b) Szafa rozdzielcza, c) Najprostsza obsługa sterowania, d) W pełni automatyczny program garowania, e) Zakres temperatur: do +35 °C f) Zakres wilgotności: do 95 % r.w, 	<ul style="list-style-type: none"> a) ... b) ... c) ... d) ... e) ... f) ...

			g) Moc grzewcza min. 13 120 W.	g) ...
			h) Wytwornica pary / wydajność pary min. 22 kg/h,	h) ...
			i) Moc przyłączeniowa jednej komory max. 29,5 KW.	i) ...
<p>Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym: nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta, oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.</p> <p>Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.</p>				

Cena Garowni – 2 sztuki

Cena netto Garowni – 2 sztuki (EURO)	
Wartość podatku VAT (23%) (EURO)	
Cena brutto Garowni – 2 sztuki (EURO)	

Cena brutto – słownie:

.....
(podać wartość brutto słownie)

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie w maksymalnym terminie do 31 grudnia 2021 roku.

Określenie oferowanej dostawy (Wykonawca wpisuje informacje dotyczące określonego urządzenia)

.....
(dla **Garowni – 2 sztuki** podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia).

2. CHŁODNIOGAROWNIA 3525X5585 – 2 sztuki

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne	Oferowane parametry techniczne lub umieścić zapis „TAK”, „NIE”
Chłodnio-Garownia 3525 x 5585	2	Wymiary i budowa	<ul style="list-style-type: none"> a) Szerokość zewnętrzna 3525 mm. (+/- 10 mm), b) Głębokość zewnętrzna 5585 mm. (+/- 10 mm), c) Wysokość zewnętrzna 2560 mm. (+/- 10 mm), d) Drzwi front 2 x drzwi jednoskrzydłowe, e) Tył 2 x drzwi jednoskrzydłowe wymiar: 900 x 2000 mm. (+/- 10 mm), f) Ściana ciśnieniowa 1 x pojedyncza stal nierdzewna, g) Podwieszany sufit - stal nierdzewna, h) Zespół sprężarkowy: Sprężarki dla poszczególnych komór 3525x5585, 	<ul style="list-style-type: none"> a) ... b) ... c) ... d) ... e) ... f) ... g) ... h) ...
		Parametry robocze	<ul style="list-style-type: none"> a) Zakres temperatur: -25°C/+35°C / wilgot.: ca. 65 – 95% r.w. b) Moc chłodnicza - to/tc -10° /+40° - 35,8 kW, c) Max. pobór prądu – 15,7 kW, d) Parownik 2 x (każdy z sześcioma wentylatorami z regulowaną prędk. obrotową, włącznie z opcją dodatkowego nawilżania/ osuszania), e) Sterowanie: panel dotykowy (włącznie z opcją zdalnego monitoringu serw). f) Moc grzewcza dla komory 3525x5585 min. 22 100 W. g) Wytwornica pary dodatkowo / wydajność pary min. 20 kg/h, h) Moc przyłączeniowa max. 34,2 kW. 	<ul style="list-style-type: none"> a) ... b) ... c) ... d) ... e) ... f) ... g) ... h) ...

Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta, oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.

Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.

Cena **Chłodniogarni 3525X5585** – 2 sztuki

Cena netto Chłodniogarni 3525X5585 – 2 sztuki (EURO)	
Wartość podatku VAT (23%) (EURO)	
Cena brutto Chłodniogarni 3525X5585 – 2 sztuki (EURO)	

Cena brutto za 2 szt. Chłodniogarni 3525X5585 – słownie:

.....
(podać wartość brutto słownie)

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie w maksymalnym terminie do 31 grudnia 2021 roku.

Określenie oferowanej dostawy (Wykonawca wpisuje informacje dotyczące określonego urządzenia)

.....
.....
(dla Chłodniogarni 3525x5585 – 2 sztuki podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia).

3. CHŁODNIOGAROWNIA 3660X8035 – 2 sztuki

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne	Oferowane parametry techniczne lub umieścić zapis „TAK”, „NIE”

Chłodnio- garownia 3660 x 8035	2	Wymiary i budowa	<ul style="list-style-type: none"> a) Szerokość zewnętrzna 3660 mm. (+/- 10 mm), b) Głębokość zewnętrzna 8035 mm. (+/- 10 mm), c) Wysokość zewnętrzna 2560 mm. (+/- 10 mm), d) Drzwi front 2 x drzwi jednoskrzydłowe, e) Tył 2 x drzwi jednoskrzydłowe wymiar: 900 x 2000 mm. (+/- 10 mm), f) Ściana ciśnieniowa 1 x pojedyncza stal nierdzewna, g) Podwieszany sufit - stal nierdzewna, 	<ul style="list-style-type: none"> a) ... b) ... c) ... d) ... e) ... f) ... g) ...
		Parametry robocze	<ul style="list-style-type: none"> a) Zakres temperatur: -25°C/+35°C / wilgot.: ca. 65 – 95% r.w. b) Zespół sprężarkowy: Sprężarki do poszczególnych komór, wyposażone w kompresor specjalistyczny, c) Moc chłodnicza - to/tc -10° /+40° - max. 48,8 kW, d) Max. pobór prądu – 16,9 kW, e) Parownik 2 x (każdy z sześcioma wentylatorami z regulowaną prędk. obrotową, włącznie z opcją dodatkowego nawilżania/ osuszania) f) Sterowanie: panel dotykowy (włącznie z opcją zdalnego monitoringu serw), g) Min. moc grzewcza dla komory: 22100 W., h) Wytwornica pary dodatkowo / wydajność pary min. 30 kg/h., i) Moc przyłączeniowa: max. 46,7 kW. 	<ul style="list-style-type: none"> a) ... b) ... c) ... d) ... e) ... f) ... g) ... h) ... i) ...

Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym: nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta, oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.

Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.

Cena **Chłodniogarni 3660 x 8035 – 2 sztuki**

Cena netto Chłodniogarni 3660 x 8035 – 2 sztuki (EURO)	
Wartość podatku VAT (23%) (EURO)	
Cena brutto Chłodniogarni 3660 x 8035 – 2 sztuki (EURO)	

Cena brutto za 2 szt. Chłodniogarni 3660 x 8035 – słownie:

.....
(podać wartość brutto słownie)

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie w maksymalnym terminie do 31 grudnia 2021 roku.

Określenie oferowanej dostawy (Wykonawca wpisuje informacje dotyczące określonego urządzenia)

.....
(dla Chłodniogarni 3660x8035 – 2 sztuki podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia).

Okres gwarancji w miesiącach (warunek minimalny – 12 miesięcy)

Zobowiązuję się do udzielenia okresu gwarancji na Garownie i chłodniogarnie (garownia 3525x5585 – szt. 2, chłodniogarnia 3525x5585 – szt. 2, chłodniogarnia 3660x8035 – szt. 2

przez okres: miesięcy (podaje Wykonawca)

GRUPA VI – ZESPÓŁ PIECÓW WYPIEKOWYCH Z ROBOTAMI ZAŁ-WYŁ.

1. ZESPÓŁ PIECÓW WYPIEKOWYCH Z ROBOTAMI ZAŁ-WYŁ. – 1 KOMPLET

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne	Oferowane parametry techniczne lub umieścić zapis „TAK”, „NIE”
Zespół pieców wypiekowych z robotami zał-wył.	1	Budowa zespołu pieców i parametry robocze	<p>1. Urządzenie załadowczo-rozładowcze - 1 szt., umieszczone przed dwoma piecami hertowymi wsadowymi (komorowymi), służące do załadunku uformowanych kęsów ciasta i rozładunku wypieczonych produktów.</p> <p>Wymagane funkcje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ładowanie gotowych kęsów ciasta do odpowiednio wybranych komór, minimalna waga kęsów ciasta około 60 g, - Przejazd urządzenia do wybranego pieca i wskazanej komory wypiekowej, - Ruch w przód stołu załadowczego z nieruchomą taśmą do właściwej komory wypiekowej, - Wsteczny ruch stołu załadowczego z ruchem w przód taśmy w celu wyłożenia kęsów ciasta do komory wypiekowej, - Ustawienie stołu w pozycji do kolejnego załadunku, - Rozładunek komór pieca w trybie automatycznym, - Ruch stołu załadunkowego do wybranej komory, - Ruch stołu w przód z jednoczesnym przeciwnym ruchem taśmy w celu przejęcia wypieczonych produktów, - Wsteczny ruch stołu z nieruchomą taśmą z wypieczonymi produktami, - Automatyczne ustawienie stołu do wysokości pozycji odkładania wypieczonych produktów, - Przekazanie wypieczonych produktów na rozładowczy stół buforowy ze stacją spryskiwania, 	<p>1) ...</p> <p>2) ...</p> <p>3) ...</p> <p>4) ...</p> <p>5) ...</p> <p>6) ...</p> <p>7)</p> <p>8) ...</p> <p>9) ...</p> <p>10) ...</p> <p>11) ...</p> <p>12) ...</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - Przesuwanie i podnoszenie stołu do wybranej komory pieca. 	13) ...
			<p>Wykonanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Konstrukcja ze stali nierdzewnej, 	14) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Prowadnice boczne ze stali nierdzewnej, 	15) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Silniki przejazdu bocznego, pionowego i poziomego napędzane falownikami, 	16) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Język podbierający aparatu załadunkowego, oraz płaszczyzny ślizgowe taśmy załadunkowej wykonane ze stali nierdzewnej, 	17) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Język podbierający aparatu załadowczo rozładowczego skonstruowany do podbierania również mniejszych produktów, 	18) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Napęd taśmy realizowany poprzez motoreduktor zasilany falownikiem. Taśma z automatycznym napinaniem, 	19) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Pozycje początkowa i końcowa kontrolowane poprzez enkoder (czujnik kontroli ruchu) lub wiązkę laserową, 	20) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Min. 12 mb szyn podłogowych po których porusza się urządzenie załadowczo-rozładowcze, 	21) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Sterowanie mikroprocesorowe dla automatycznego przebiegu programu, 	22) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Pełne automatyczne sterowanie zgodne z recepturą, ładowanie/rozładowanie komór po uprzednio ustalonym czasie pieczenia, 	23) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Opcja przełączenia na sterowanie manualne, 	24) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Komunikaty o błędach poprzez menu na panelu dotykowym, 	25) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Strefa pracy urządzenia załadowczo-rozładowczego chroniona stalowym ogrodzeniem bezpieczeństwa z jednymi drzwiami serwisowymi, 	26) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Sterowanie mikroprocesorowe z panelem dotykowym: Programowanie receptur wypiekowych: regulacja temperatury, zaparowania, czas pracy turbo-obiegu, otwieranie/zamykanie drzwi, otwieranie/zamykanie spustów pary załączanie wentylatora okapu, 	27) ...

			<ul style="list-style-type: none"> - Zastosowanie odkurzacza do usuwania pyłu/mąki z powierzchni komór wpiekowych. Odkurzacze działający automatycznie podczas rozładunku komory wpiekowej lub uruchamiany ręcznie. 	28) ...
			<p>2. Piec półkowy z ogrzewaniem termoolejowym - 2 szt</p> <p>Automatyczny piec półkowy (zamówienie dotyczy 2 kompletnych pieców) ma być jednostką składającą się z 12 komór wpiekowych, wytwornic pary, instalacji parowej, systemu termo olejowego, obiegów wtórnych z zaworami trójdrożnymi i pompami cyrkulacji, systemów turbo, odciągania pary, okapu, sterowania elektrycznego i wszystkich potrzebnych do pracy i bezpieczeństwa czujników i regulatorów.</p> <p>Podstawowe parametry techniczne każdego pieca:</p>	29) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Ilość poziomów (komór) 12, 	30) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Powierzchnia pieczenia typu hert, 	31) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Łączna powierzchnia wpiekowa min. 60 m², 	32) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Powierzchnia wpiekowa jednego poziomu min. 5 m², 	33) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Szerokość płyty hertowej (nominalna) 2070 mm. (+/- 10 mm), 	34) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Długość płyty hertowej (nominalna) 2400 mm. (+/- 10 mm),, 	35) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Powierzchnia wpiekowa hertu 1925 x 2380 mm. (+/- 10 mm), 	36) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Szerokość taśmy 1915 mm., (+/- 10%), 	37) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Szerokość użytkowa urządzenia 1884 mm. (+/- 100 mm), 	38) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Wysokość komory 220 mm. (+/- 10 mm), 	40) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Maks. wys. produktu przy załad. 125 mm., 	41) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Wymagana min. moc dla jednego kotła - 360 kW +/- 10%, niezbędna dla pojedynczego pieca wielopoziomowego z ogrzewaniem termoolejowym 	42) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Jeden okap z dwoma wentylatorami, 	43) ...
			<ul style="list-style-type: none"> - Izolowane nierdzewne drzwi, 	44) ...

			<ul style="list-style-type: none"> - Jednostka sterowana panelem dotykowym 45) ... - Automatyczne szyby, 46) ... - Jedna termoolejowa wytwornica pary dla każdej komory, 47) ... - Wentylator turbo-obiegu (turbulencja) dla wszystkich komór wypiekowych, 48) ... - Cztery niezależne grupy temperatur dla pieca, każda z jednym obiegiem wtórnym, 49) ... - Sterowanie mikroprocesorowe z panelem dotykowym i min. 99 programami wypieku. 50) ... <p>3. Kotły termoolejowe połączone w tandem do ogrzewania pieców termoolejowych z instalacją rurową (podwójny rurociąg bez izolacji) - 2 szt. 51) ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dwa kotły pracujące w tandemie do ogrzania pieców termo-olejowych o powierzchni wypieku min. 333 m² 52) ... - Na wyposażeniu kotłów zbiornik wyrównawczy i zbiornik spustowy, 53) ... - Ściany boczne, tylna i przednia wykonane z blachy nierdzewnej, 54) ... - Maksymalna moc grzewcza kotła 1000 kW, 55) ... - Maksymalna moc palnika 1160 kW, 56) ... - Palnik zamontowany poziomo . 57) ... <p>Palniki gazowe nadmuchowe modułowane z czerpnią powietrza - 2 szt., palniki przeznaczone są do ogrzania kotła termoolejowego 58) ...</p> <p>4. Stacja pobierająca rozładowca z mechanizmem popychania i systemem wyładoczym - 1 szt., 59) ... Stacja podłączona i skomunikowana cyfrowo z systemem sterowania pieca.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dla zadokowania wózka transportowego z deskami peelboardowymi 58 x 98 cm z wygarowanymi kęsami ciasta 60) ... - Dla przekazania wszystkich desek peelboardowych z wózka na znajdujące się w stacji na półki przenośnika łańcuchowego peelboardów. 61) ... <p>Wykonanie:</p>
--	--	--	---

			- Konstrukcja ramy podnośnika ze stali nierdzewnej wyposażona w ogrodzenie i drzwi z wyłącznikami krańcowymi bezpieczeństwa,	62) ...
			- Podnośnik wykonany jako pionowy transporter łańcuchowy. Po lewej i prawej stronie umieszczone łańcuchy z poziomymi kątownikami prowadzącymi,	63) ...
			- Łańcuchy ze stali nierdzewnej prowadzone w odpornych na zużycie prowadnicach z tworzywa sztucznego,	64) ...
			- Walce napędowe, przekazujące i napinające ze stali nierdzewnej,	65) ...
			- Napędy z motoreduktorami zasilane falownikami.	66) ...
			5. Przenośnik peelboardów - 1 szt.	67) ...
			Przeznaczenie: Dla odebrania desek peelboardowych ze stacji rozładawczej peelboardów i grupownia w rzędach w celu przekazania do ręcznego stołu załadawczego.	68) ...
			Charakterystyka:	
			Peelboardy z półek stacji rozładawczej peelboardów przekazywane są kolejno i układane w jeden rząd na łańcuchowym przenośniku peelboardów. Peelboardy mogą być ustawiane również ręcznie.	69) ...
			Ustawione w rzędzie peelboardy są automatycznie podsuwane na przód ręcznego stołu załadawczego. Języki aparatu ręcznego stołu załadawczego podbiera kęsy ciasta z peelboardów. Puste peelboardy trafiają na koniec przenośnika, gdzie zostają zebrane do ustawionego tam wózka .	70) ...
			Wykonanie:	
			- Konstrukcja ramy ze stali nierdzewnej,	71) ...
			- Dwa równoległe zamontowane łańcuchy z zaczepami peelboardów w prowadnicach z tworzywa sztucznego odpornego na zużycie,	
			- Elementy typu wałki napędowe, wałki napinające ze stali nierdzewnej,	72) ...
			- Łańcuchy transportujące peelboardy napędzane silnikiem zasilanym falownikiem,	73) ...

			- Długość przenośnika łańcuchowego min. 5,5 m.	74) ...
			6. Ręczny stół podawczy z automatyczną funkcją podbierania - 1 szt., dla synchronicznego przekazywania kęsów ciasta do automatu załadownego wcześniej podebranych z peelbordów	75) ...
			Charakterystyka:	
			W przypadku automatycznego podawania peelboardów są umieszczane one przed ręcznym stołem podawczym za pomocą taśmy przenośnikowej z łańcuchami.	76) ...
			Operator przyciskiem potwierdza, że produkt gotowy jest do podebrania i krawędź podbierająca stołu porusza się w kierunku przeciwnym do kierunku pracy instalacji. Jednocześnie konstrukcja stołu porusza się w kierunku kęsów ciasta powodując przejście produktów z desek peelboardowych. W podobny sposób przejęta zostaje zawartość kolejnych peelboardów, aż do pełnego zapelnienia powierzchni stołu z wyrównaniem produktów do fotokomórek zainstalowanych na końcu stołu. Produkty są synchronicznie przekazywane poprzez kolejny element instalacji (stację spryskiwania) do urządzenia załadowno-rozładownego i do komory wypiekowej pieca	77) ...
			Wykonanie:	
			- Obudowa stołu i konstrukcja ramy stołu ze stali nierdzewnej,	78) ...
			- Napęd taśmy stołu podbierającego zakończonego językiem realizowany poprzez silnik zasilany falownikiem,	79) ...
			- Taśma transportowa z tkaniny przeznaczona do kontaktu z surowymi kęsami ciasta,	80) ...
			- Układ fotokomórek do ustalania pozycji kroków na taśmie stołu,	81) ...
			- Sterowanie stołu połączone i skomunikowane ze sterowaniem załadunku pieców.	82) ...
			7. Stół do spryskiwania ze stacją spryskującą – 1 szt.,	83) ...
			Przeznaczenie:	

			- Dla zraszania kęsów ciasta mgiełką wodną przed załadunkiem do pieca.	84) ...
			- Jeśli kęsy ciasta nie będą spryskiwane jako transporter pośredni do urządzenia załadowczo-rozładowczego.	85) ...
			Charakterystyka:	
			- Stół spryskujący jest elementem pośrednim transportu kęsów ciasta. Na stole tym jest zamontowana stacja spryskiwania mgiełką wodną, która jest uruchamiana automatycznie gdy dany produkt tego wymaga (ustawione w recepturze).	86) ...
			- Dwa rzędy równoległe rozmieszczonych dysz o przecinających się strefach spryskiwania zapewniają równomierne nawilżenie powierzchni kęsów ciasta.	87) ...
			Wykonanie:	
			- Taśma transportowa z siatki prętowej,	88) ...
			- Okrągłe nierdzewne pręty jako wsporniki taśmy (średnica min.10 mm),	89) ...
			- Deflektory odprowadzające wodę ze stali nierdzewnej, korytka zbierające wodę i odpływ,	90) ...
			- Ramy, obudowa, wałek zwrotny, wałek napędowy ze stali nierdzewnej,	91) ...
			- Koła kierujące i odchylające z tworzywa sztucznego,	92) ...
			- Regulowany falownikiem napęd z motoredukorem.	93) ...
			Stacja spryskująca:	94) ...
			- Zabudowana ponad stołem spryskującym,	95) ...
			- Szerokość: min.2000 mm.,	96) ...
			- 6 dysz spryskujących sterowanych elektromagnetycznie – pojedynczo sterowane.	97) ...
			8. Główny wyświetlacz z ruchomym ramieniem - 1 szt. , zapewniającym zintegrowanie wszystkich funkcji urządzenia załadowczo-odbiorczego z piecami,	98) ...
			Wszystkie parametry wypiekowe, temperatury i statusy można odczytać lub edytować z poziomego panelu operatora i mogą być zapisane i przechowywane w min.	99) ...

			<p>99 programach. Wszystkie funkcje mogą być zmieniane ręcznie,</p> <p>9. Stół buforowy na wysokości ze stacją spryskującą - 1 szt., dla cyklicznego przenoszenie wypieków z urządzenia załadowczego-rozładowczego i dalszy transfer na przenośniki odprowadzające wypieczone chleby do magazynu.</p> <p>Cechy wykonania:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taśma transportowa siatkowa ze stali nierdzewnej, - Wspornik taśmy ze stali nierdzewnej, umiejscowiony skośnie, - Rama w całości ze stali nierdzewnej, - Wałki napędowe z tworzywa sztucznego, - Prędkość taśmy zsynchronizowana z prędkością taśmy urządzenia załadowczego-rozładowczego, - Regulowany falownikiem napęd taśmy, - Podłączony do mikroprocesorowego sterowania załadunku <p>Stacja spryskująca do wytwarzania natrysku, podczas gdy krok wypieczonych produktów jest przesuwany przez stół spryskujący do stołu buforowego.</p> <p>Charakterystyka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stacja spryskiwania uruchamiana automatycznie zgodnie z wybraną recepturą, - Dysze spryskujące wytwarzają mgiełkę wodną. <p>Wyposażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zabudowana ponad stołem spryskującym stołu buforowego, - Szerokość: min. 2000 mm., - 6 dysz spryskujących sterowanych elektromagnetycznie – pojedynczo sterowane dysze. <p>10. Wózki peelboardowe - 12 szt. – dobrane dla stacji rozładowczej z mechanizmem popychania i systemem wyładowczym</p> <p>Wykonanie:</p>	<p>100) ...</p> <p>101) ...</p> <p>102) ...</p> <p>103) ...</p> <p>104) ...</p> <p>105) ...</p> <p>106) ...</p> <p>107) ...</p> <p>108) ...</p> <p>109) ...</p> <p>110) ...</p> <p>111) ...</p> <p>112) ...</p> <p>113) ...</p> <p>114) ...</p>
--	--	--	---	---

			- Stal nierdzewna - rama o przekroju 40 x 40 mm, waga 80 kg (+/-5 kg),	115) ...
			- Wózki przystosowane dla peelboardów 58 x 98 cm.	116) ...
			11. Wózki odbiorcze pustych peelboardów - 2 szt.,	117) ...
			12. System odzysku ciepła	118) ...
			Spalinowy wymiennik ciepła zamontowany na kotle termoolejowym - 2 szt.,	119) ...
			- Wymiennik o mocy maksymalnej do: 120 kW, wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,	120) ...
			- Wewnątrz grzejnik drabinkowy wykonany ze spawanych laserowo rur żebrowanych,	121) ...
			- Sterowana silnikiem kłapa obejściowa z siłownikiem ze sprężyną zwrotną (siłownik sprężynowy),	122) ...
			- Izolacja cieplna, grubość materiału izolacyjnego 40 mm. (+/- 10 mm),	123) ...
			- Konstrukcja przeznaczona do pracy ciągłej.	124) ...
			Parowy wymiennik ciepła zamontowany na piecu półkowym termoolejowym - 2szt.,	125) ...
			- Wymiennik o mocy maksymalnej do: 90 KW, wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej	126) ...
			- Wewnątrz grzejnik drabinkowy wykonany ze spawanych laserowo rur gładkich,	127) ...
			- Izolacja cieplna, grubość materiału izolacyjnego 40 mm. (+/- 10 mm),	128) ...
			- Konstrukcja przeznaczona do pracy ciągłej,	129) ...
			- Sterowanie mikroprocesorowe zarządzające odzyskiem ciepła z wyświetlaczem dotykowym min. 3,5"-1 szt , z kartą pamięci oraz złączami komputerowymi - umożliwiającymi m. innymi wydajną transmisję danych sieciowych,	130) ...
			- Pomiar wydajności wymienników i ilości wytworzonej energii - 1 kpl.	131) ...
			- Ultradźwiękowe ciepłomierze zastosowane do pomiaru energii odzyskanej przez system odzyskiwania ciepła.	132) ...

			13. Automatyczny system zarządzania energią (elektryczną i paliwa) potrzebną do ogrzewania kotłów termoolejowych, - System zarządzania energią w zależności od obciążenia systemu ma umożliwiać selektywne uruchamianie i wyłączanie kotłów w celu redukcji do minimum zużycia energii elektrycznej oraz paliwa-gazu. - Włączona jest tylko ilość kotłów wymaganych do pokrycia chwilowego zapotrzebowania na ogrzewanie. - Zredukowane ma być zużycie paliników dzięki znacznie ograniczonej liczbie uruchomień.	133) ... 134) ... 135) ... 136) ...
			14. System osłony azotu dla wydłużenia okresu przydatności oleju termicznego, - Wypełnienie przestrzeni nad olejem termicznym w zbiorniku wyrównawczym ochronną warstwą azotu, - Automatyczne dopełnianie przestrzeni gazowej azotem, - Kontrola i regulacja ciśnienia w systemie.	137) ... 138) ... 139) ... 140) ...

Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta oferowanego zespołu pieców a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.

Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.

Cena Zespołu pieców wypiekowych z robotami zał-wył. – jeden komplet

Cena netto Zespołu pieców wypiekowych z robotami zał-wył. (EURO)	
Wartość podatku VAT (23%) (EURO)	
Cena brutto Zespołu pieców wypiekowych z robotami zał-wył. (EURO)	

Cena brutto w EURO – słownie:

.....
(podać wartość brutto słownie)

Okres gwarancji w miesiącach (warunek minimalny – 12 miesięcy)

Zobowiązuję się do udzielenia okresu gwarancji na Zespół pieców wypiekowych z robotami zał-wył. – jeden komplet

przez okres: miesięcy (podaje Wykonawca)

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie w maksymalnym terminie do 31 grudnia 2021 roku.

Określenie oferowanej dostawy (Wykonawca wpisuje informacje dotyczące określonego urządzenia/zespołu pieców)

.....

.....
(dla Zespołu pieców wypiekowych z robotami zał-wył. – jeden komplet podać nazwę, typ, model, symbol, producenta oferowanego urządzenia)

IV. Oświadczenie Wykonawcy

Składając niniejszą ofertę oświadczam/y, że:

1. Uzyskałem/liśmy wszystkie niezbędne informacje konieczne do przygotowania oferty.
2. Zapoznałem/liśmy się z Zapytaniem ofertowym i akceptuję/emy bez zastrzeżeń zapisy uwidocznione w tym dokumencie.
3. W przypadku wybrania naszej oferty, zobowiązuję/emy się do niezwłocznego zawarcia Umowy na uzgodnionych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
4. Oświadczam/y, że wszystkie informacje podane w przedkładanych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.
5. Wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO (rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1)) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

Uwaga: W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (treść oświadczenia należy usunąć np. poprzez jego wykreślenie).

6. Oferta ¹:

- Nie zawiera informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.
- Zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa², które zawarte są na następujących stronach oferty:.....

¹ Właściwe zakreślić krzyżykiem.

² w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2003 r., Nr 153, poz. 1503 ze zm.)

V. Ważność oferty

Niniejsza oferta jest ważna przez 30 dni od upływu terminu składania ofert.

VI. Załączniki do oferty

1. **Pełnomocnictwo – jeśli dotyczy** (*pełnomocnictwo należy dołączyć w sytuacji, gdy oferta jest podpisana przez osobę nieujawnioną w dokumencie rejestrowym przedsiębiorstwa możliwym do pobrania przez Zamawiającego z ogólnodostępnych baz danych*).
2. **Odpis z właściwego rejestru** lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.
3. **Szczegółowa specyfikacja oferowanego przedmiotu zamówienia** lub karta katalogowa lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.

.....
podpis i pieczęć Wykonawcy

OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ OSOBOWYCH LUB KAPITAŁOWYCH

Oświadczam(y), że nie jestem(eśmy) powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- 1) uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- 2) posiadaniu udziałów lub co najmniej 10 % akcji;
- 3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- 4) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobieni, opieki lub kurateli.

Osoby upoważnione do podpisania oświadczenia w imieniu Wykonawcy			
	Imię i Nazwisko	Data	Czytelny podpis
1.			
2.			