

.....
Lesko, dnia 10.10.2014 r.

Nazwa Beneficjenta

(miejsowość i data)

(pieczęć)

.....
ADRES POTENCJALNEGO DOSTAWCY

ZAPYTANIE OFERTOWE

Szanowni Państwo!

Firma nasza **zamierza w okresie od 03.11.2014 do 31.12.2014 rok zakupić nowe maszyny i urządzenia do produkcji lodziarskiej**, w projekcie unijnym współfinansowanym przez Unię Europejską z Regionalny Program Operacyjny Województwa Podkarpackiego na lata 2007 - 2013

RPPK.01.00.00 - 1. Konkurencyjna i innowacyjna gospodarka; 1.1 Wsparcie kapitałowe przedsiębiorczości

1.1.B Bezpośrednie dotacje inwestycyjne

*pt.: Nowatorska, innowacyjna produkcja lodów i produktów pochodnych drogą do dalszego rozwoju lodziarni Piekarni – Cukierni „Szelców” Lesko
Spółka jawna Halina, Andrzej, Maria, Romualda Szelc*

Jeżeli chcą Państwo przedstawić nam swoją ofertę handlową w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe prosimy podać w niej, jak następuje:

Czy jesteście Państwo w stanie dostarczyć nam określone poniżej maszyny i urządzenia w okresie realizacji naszego projektu ?

1. **Podać ceny netto** wyspecyfikowanych poniżej maszyn i urządzeń.

Preferowane będą urządzenia, których cena będzie najniższa - najbardziej konkurencyjna.

2. **Podać specyfikację techniczną** oferowanych maszyn i urządzeń.

Preferowane będą urządzenia, jak najbardziej adekwatne do niżej podanych parametrów technicznych maszyn i urządzeń, które ustalono w relacji do potrzeb procesu produkcyjnego oraz stosowanej technologii produkcji w naszej lodziarni.

Załączenie dodatkowych dokumentów uwierzytelniających poziom jakości oferowanych maszyn, jak: deklaracje zgodności z dyrektywami UE, patenty, certyfikaty jakości (dotyczące wyłącznie oferowanych maszyn i urządzeń) będą dodatkowym atutem.

3. **Podać świadczenia serwisowe,** które Państwo zapewniacie względem wyspecyfikowanych maszyn i urządzeń (w tym: w okresie gwarancyjnym, jak i pogwarancyjnym).

Preferowane będą urządzenia dla których dostawca (producent) zapewnia najdłuższy okres gwarancyjny i bogate świadczenia serwisowe.

4. Uwiarygodnić **istnienie firmy na rynku, jej solidność i zaufanie wśród klientów,** załączając:

- opinie i referencje klientów,
- certyfikaty jakości wystawione na Państwa firmę,
- podając datę założenia firmy i jej istnienia na rynku.

Należy zapewnić okres ważności Państwa oferty, zwłaszcza cen, do końca procesu inwestycyjnego, tj. co najmniej do 31-12-2014 roku.

Złożyć czytelny i opatrzony imienną pieczęcią podpis kompetentnej osoby.

W miarę możliwości prosimy załączyć ofertę handlową (katalogi, cenniki).

Na Państwa pisemną ofertę oczekujemy do dnia 29.10.2014 rok.

W załączeniu opis techniczny zakupywanych maszyn i urządzeń.

Z poważaniem:

.....

podpis i pieczęć imienna współwłaściciela

.....

pieczęć firmowa

Planujemy zakupić **nowe maszyny i urządzenia**, na rynku krajowym:

1. Pasteryzator podstawowy – 1 szt.

Elektroniczny pasteryzator miesza, gotuje, pasteryzuje, schładza, dojrzewa i przechowuje w doskonałych, higienicznych warunkach każdego rodzaju mieszankę lodową. Bezpośrednie grzanie i chłodzenie zbiornika z wsadem, bez użycia płynnego czynnika (freonu) zapewnia stałą jakość finalnego produktu bez ryzyka jego przypalenia, co może się zdarzyć w przypadku przestarzałych systemów wykorzystujących płynny czynnik chłodniczy i grzewczy.

Dzięki zaawansowanej technologii można uzyskać dokładność czasu pracy do 30 sekund w temperaturze o dokładności do 1 C°.

Dodatkowo wielofunkcyjne mieszadło posiada osiem różnych trybów mieszania, a opatentowany, samo-oczyszczający się system spustowy pozwala na płynną regulację wydawania produktów.

Wyposażony w trzy automatyczne programy pasteryzacji:

- do mieszanek mlecznych, śmietankowych (pasteryzuje w temp. 85 C°),
 - do mieszanek mleczno-jajecznych, tzw. bazy żółtej, dla maksymalnego bezpieczeństwa higienicznego w obróbce termicznej jaj (pasteryzacja w temp. 90 C°),
 - do mieszanek mleczno- czekoladowych.
- Wielkość wsadu: minimalna 40 litrów maksymalna 60.
- Zasilanie 400V/50Hz
- Moc: do10 kW

2. Elektroniczny pasteryzator do mas lodowych – 1 szt.

To kombajn, ma szersze zastosowanie od zwykłego pasteryzatora. Produkuje polewy i lody owocowe, musy owocowe, masy tiramisu, mieszanki, pasty słodkie: owocowe i kremowe, wytwarza nawet galaretki i drzemy do lodów. Posiada 45 w pełni automatycznych programów oraz 5 programów dowolnych. Dla cukiernictwa dedykowane jest 18 cykli pracy, pozwalających wytworzyć: Lemon Cream, Bavarian Cream, Tiramisu, konfitury owocowe, Advocat. Dodatkowo urządzenie posiada 4 programy lodowe, 9 dla czekolady, 7 programów specjalistycznych (np. jogurt), 7 gastronomicznych. Wyposażony w najnowsze technologie pozwalające na podgrzewanie oraz schładzanie przy użyciu suchego systemu grzania i chłodzenia. Dzięki temu opatentowanemu systemowi można przygotowywać nawet niewielkie porcje produktu, bez ryzyka przypalenia na powierzchni zbiornika. Urządzenie działa w bardzo wysokim reżimie parametrów pracy, można uzyskać dokładność czasu pracy do 30 sekund w temperaturze o dokładności do 1 C°. Dodatkowo wielofunkcyjne mieszadło posiada 8 różnych trybów mieszania, od wolnego do szybkiego, od ciągłego do pracującego w odstępach czasu, aby wymieszać każdy

rodzaj składników. Opatentowany system spustowy pozwala na płynną regulację wydawania produktów.

Wyposażony jest w:

- transparentną pokrywę - duży, ułatwiający wlewanie produktów otwór z dwiema niezależnymi pokrywami wykonany z przezroczystego tworzywa odpornego na działanie temperatury i alkoholu;
- skrobaki i mieszadło, dzięki specjalnemu kształtowi mieszają składniki w pionie i poziomie, co skutkuje równomiernym połączeniem oraz jednolitym podgrzaniem i chłodzeniem przygotowywanego produktu.

W przypadku braku prądu lub wody sprawdza temperaturę mieszanki i decyduje, czy kontynuować proces pasteryzacji, gotowania lub schładzania, czy powtórzyć cały proces od początku. Produkcja (szczytowa) w ciągu 2 godzin:

- do 50 litr masy lodowej;
- od 25 do 50 kg kremów cukierniczych,
- od 10 do 40 kg czekolady
- Zasilanie 400 V/50 Hz.
- Moc do 6 kW.

3. Dojrzewalnik – 1 szt.

Po pasteryzacji mieszanka jest przelewana do dojrzewalnika, w którym konserwują i dojrzewają mieszanki lodowe w temp. 4 C°, zabezpieczając przed zanieczyszczeniami bakteryjnymi. Dynamiczny system schładzania gwarantuje wysoką efektywność i wyjątkową świeżość. Konstrukcja ubijaków oraz tryby mieszania w cyklu ciągłym, bądź przerywanym zapewniają doskonałą strukturę bazy. Dojrzewalnik wyposażony w dwa zbiorniki o maksymalnej pojemności 60 litr każdy.

- Minimalna wielkość wsadu 20 litr, maksymalna 60 litrów na każdy zbiornik.
- Zasilanie 230 V/ 50 Hz
- Moc do 2 kW.

4. Frezer – 1 szt.

Programowany i sterowany elektronicznie , posiada 3 różne programy zamrażania dla:

- Lodów mlecznych, zamraża mieszankę w większym stopniu, w celu zwiększenia spójności i konsystencji.
- Lodów i sorbetów owocowych, zamraża mieszankę w mniejszym stopniu, aby zachować intensywność smaku.
- Slushu owocowego krystalizuje doskonale i świeże kremy owocowe, uzyskując gładką i równomierną konsystencję.

Wyposażony w system samokontroli konsystencji lodów, który w razie potrzeby domraża mieszankę.

- Wydajność (szczytowa) od od 56 do 84 litrów na godzinę.
- Minimalna wielkość wsadu 7, maksymalna 10,5 kg.
- Mieszadło wykonane z odpornego na zimno materiału.
- Zasilanie 400 V/50 Hz.
- Moc do 6 kW.

5. Automat do bitej śmietany – 1 szt.

Bitą śmietaną jest wydawana w sposób ciągły lub w dowolnych porcjach za pomocą przycisku. Wyposażony w stalową, zębatą pompę napowietrzającą, chłodzony zbiornik na śmietanę, wskaźnik temperatury.

Molekuły tłuszczu tworzące śmietanę są osłonięte z zewnątrz tzw. filmem proteinowym. Kiedy molekuły zbliżą się dostatecznie filmy te mają tendencję do łączenia się. W procesie ubijania śmietany cząsteczki zderzają się ze sobą i następuje łączenie tych osłonek, pomiędzy którymi jednocześnie zostają uwięzione cząsteczki powietrza. Automat wyposażony jest w pompę, która tłoczy mieszanę poprzez ubijak, przez co następuje zderzenie molekuł, a w rezultacie cały proces ubijania śmietany.

- Obudowa ze stali nierdzewnej.
- Zasilanie 230 V
- Moc: do 1 kW
- Wydajność (szczytowa) 150 litr /godz.
- Pojemność zbiornika 2 litry.