Zawiercie, dn. 25.11.2013 rok

SPOŁEM Powszechna Spółdzielnia Spożywców
42-400 Zawiercie
ul. Mostowa 22

.....

.....

.....

ZAPYTANIE OFERTOWE

Szanowni Państwo!

Spółdzielnia nasza **zamierza w okresie od 16.12.2013 do 31-03-2014 rok zakupić nowe maszyny i urządzenia piekarnicze** w projekcie unijnym współfinansowanym przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2007-2013, pt.:

„Innowacje procesowe i produktowe w piekarni SPOŁEM Powszechna Spółdzielnia Spożywców z siedzibą w Zawierciu."

Nazwa i numer priorytetu: 1. Badania i rozwój technologiczny (B+R), innowacje i przedsiębiorczość.
Do Działania: 1.2. Mikroprzedsiębiorstwa i MSP
Poddziałania: 1.2.4. Mikro, Małe i Średnie Przedsiębiorstwa

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

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

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

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

3. **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 naszej piekarni.

   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.

4. **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.

5. **Zapewnić okres ważności Państwa oferty,** zwłaszcza cen, do końca procesu inwestycyjnego tj. co najmniej **do 31-03-2014 roku.**

6. Złożyć czytelny i opatrzony imienną pieczęcią podpis kompetentnej osoby.

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

Uznana i poprawna będzie tylko oferta spełniająca powyższe wymogi.

Na Państwa pisemną ofertę oczekujemy do dnia **10.12.2013 rok.**

W załączeniu opis techniczny zakupywanych maszyn i urządzeń.

Z poważaniem:

.....
Za Zarząd

.....
Pieczęć firmowa

Planujemy następujące zakupy, **nowych maszyn i urządzeń**, na rynku krajowym:

- **Piec piekarniczy, wsadowy, o powierzchni wypieku 15 m2 (1 szt.)**

- liczba komór wypiekowych 5 szt.
- moc znamionowa do 100 kW
- napięcie elektryczne 400/230V
- medium grzewcze gaz

- Piec dwubiegowy, umożliwia wypiek w tym samym czasie różnych rodzajów ciasta poprzez możliwość odmiennego nastawiania temperatur w górnych i dolnych komorach wypiekowych, co jest niezwykle istotne przy produkcji krótkich, dziennych partii wyrobów.
- Zapewnia równomierny rozkład ciepła w każdym miejscu komór wypiekowych, co gwarantuje stabilność wypieku nowych wyrobów.
- Charakteryzuje się bardzo dobrymi właściwościami wypiekowymi tj. szybko osiąga zadaną temperaturę.
- Energooszczędny o bardzo wysokim współczynniku sprawności cieplnej nie mniejszej, niż 90%, co oznacza, że do atmosfery emisja ciepła wynosi jedynie 10%, co pozwoli na bardzo szybki wzrost temperatury o 3 - 4 stopni Celsjusza na minutę.
- Posiada nowoczesny komputerowy system sterowania, który pozwoli na programowanie, regulowanie i nadzorowanie wypieku, kontrolę temperatury, wilgotności, czasu wypieku oraz programowanie określonych receptur wypieku.

- **Komora garownicza (2 szt.)**

- kubatura komory między 14, a 16 m3
- regulacja temperatury do 50 stopni Celsjusza i wilgotności powietrza do 80 %.

- Komora posiada okienka umożliwiające obserwacje rozrostu ciasta, wentylatory, które zapewniają jednorodny rozkład parametrów cieplno-wilgotnościowych.
- Wyposażona w niezależne zaprogramowanie temperatur i wilgotności powietrza.

- **Miesiarka ze stałą dzieżą (1 szt.)**

- pojemność dzieży 24 kg ciasta (co odpowiada 45 litrów jej objętości)
- trójfazowy silnik z 2 prędkościami, z czasomierzem
- moc do 2,5 kW
- dzieża wykonana ze stali INOX.

- Rozwiązania konstrukcyjne i spiralny kształt miesidła zapewniają intensywne i wydajne miesienie ciasta oraz uzyskanie najlepszych jego parametrów technologicznych poprzez idealne napowietrzenie i spulchnienie z dokładnym wymieszaniem surowców, nawet przy minimalnej ich ilości, co jest istotne w zróżnicowanej produkcji wyrobów prozdrowotnych i proekologicznych.
- Proces mieszenia może odbywać się w dwóch prędkościach obrotowych.

- **Dzielarko - zaokrąglarka do bułek (1 szt.)**

- półautomatyczna
- podział i zaokrąglanie kęsów ciasta o gramaturze 40-135 gram
- ilość dzielonych jednorazowo kęsów 30 szt.
- maksymalny, jednorazowy wkład ciasta przeznaczonego do dzielenia na kęsy to 4000 gram.
- moc silnika do 1,5 kW

- Wycina do 30 kęsów jednorazowo w kilka sekund i automatycznie formuje -zaokrągla ciasto.

- **Rogalikarka (1 szt.)**

- gramatura formowanego ciasta 20 - 450 gram
- szerokość robocza wałków 50 cm
- moc znamionowa do 0,5 kW

- Umożliwi automatyczne formowanie ciasta w kształt zbliżony do rogala, przed procesem jego wypieku.
- Posłuży do produkcji szerokiej gamy wyrobów, w zakresie wagowym kęsa ciasta od 20 do 450 gram.