



Rzeszów, dnia 24.03.2014 r.

**Graniczna Spółka Cywilna**  
**Marek Zajdel, Beata Zajdel**  
ul. Rynek 18  
38-450 Dukla

.....  
.....  
.....

## ZAPYTANIE OFERTOWE

(o wartości powyżej 14 000 euro netto)

W związku z realizacją projektu pn. „**Podniesienie konkurencyjności firmy Graniczna Spółka Cywilna Marek Zajdel, Beata Zajdel poprzez zakup mini browaru restauracyjnego**” nr WND-RPPK.01.01.00-18-304/13 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2007-2013 (Oś priorytetowa I: „Konkurencyjna i innowacyjna gospodarka”, Działanie 1.1 „Wsparcie kapitałowe przedsiębiorczości”) oraz z budżetu Państwa, prosimy o składanie ofert na **Zakup minibrowaru restauracyjnego - 1 kpl.**, zgodne ze specyfikacją zawartą w poniższej tabeli.

Dostawa i przekazanie przedmiotu zamówienia powinno nastąpić najpóźniej w terminie do dnia 31.10.2014 r. Wycenę prosimy przesłać, na otrzymanym formularzu ofertowym, listem poleconym, drogą elektroniczną lub składać osobiście z przybitą pieczętą firmy i podpisem osoby wypełniającej do dnia 07.04.2014 r. do godz. 9:00. W przypadku przesłania formularza listem poleconym za datę wpływu oferty uznaje się termin dostarczenia do siedziby Zamawiającego.

Lp.	Nazwa usługi/robót/sprzętu itp.	Proponowana cena (netto)
1.	<b>Zakup minibrowaru restauracyjnego - 1 kpl.</b>	
	<p>Kompletny minibrowar restauracyjny obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>kompletny zbiornik CKT o pojemności do 10 hl (szt. 5) - obejmuje okrągłe zbiorniki fermentacyjne wykonane ze stali szlachetnej, wyposażone w dopływ i odpływ z zaworem płytkowym, obszar poboczniczy z zamkniętym płaszczem chłodzącym i nóżkami o regulowanej wysokości.</li> </ul> <p>W celu zapewnienia dobrych możliwości czyszczenia płaszcz chłodzący z bocznie zaokrąglonym przejściem do poboczniczy. Dla każdego zbiornika fermentacyjnego zapewnione ma zostać elektroniczne sterowanie temperaturowe składające się z jednostki pomiarowej i regulacyjnej, zadajnika wartości min/maks oraz cyfrowego wskaźnika wartości żądanej oraz rzeczywistej, czujnika temperatury, uchwyty ściennego i zaworu elektromagnetycznego.</p>	



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego 2007-2013 oraz z budżetu Państwa

	<p>Jako zestaw wyposażenia dodatkowego: specjalny wziernik, tabliczka znamionowa, poziomice;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kadź drożdżowa (szt.1) o pojemności do 50 litrów, wykonana ze stali szlachetnej;</li><li>• warzelnia (szt.1), pojemność do 50 l., obejmująca szafę rozdzielczą, elektroniczny pomiar temperatury, regulacja mieszalnika,</li><li>• śrutownik h (szt.1.), obejmujący młynek do słodu o wydajności do 200 kg/h, przestawny walec śrutownikowy;</li><li>• akcesoria laboratoryjne (szt.1.) obejmujące: płytkę do zcukrzania z jodyna, m.in. 2 kolby pomiarowe, min. 4 cukromierze, zawieszkę na węże gumowe, suszarkę do szkła, fenoloftalienia do wykrywania sody, papierki lakmusowe;</li><li>• wagę legalizowaną (szt.1), niezbędną do ważenia słodu, chmielu do odpowiedniej procedury przygotowywania piwa;</li><li>• pompę do leżakowni (szt.1), o wydajności min. 6 m.3/h, średnica wirnika min. 100mm, moc silnika min. 0,55 kW, masa min. 14kg.</li><li>• wymiennik ciepła (szt. 1), powierzchnia m.in. 5m.2., wykonane ze stali nierdzewnej,</li><li>• układ chłodzenia (szt.1), dane techniczne wytwornicy wody lodowej: moc skumulowana min. 15 kW; agregat min. 400V/50 Hz, czynnik min. R404a, II stopień wodny dochładzający;</li><li>• elementy montażowe (szt.1), obejmujące kotwy do mocowania zbiorników do podłoża, spawanie przejściowe z systemów metrycznych z DN, śrubunki przyłączeniowe, przewozy elektryczne niezbędne do przyłączenia urządzeń.</li><li>• Montaż zbiorników i spawanie wykonane przez firmę posiadającą uprawnienia i niezbędne doświadczenie w przemyśle spożywczym.</li></ul>	
--	---	--

Uwaga:

1. Zamawiający udzieli zamówienia Oferentowi, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zapytaniu i zostanie oceniona, jako najkorzystniejsza w oparciu o kryterium wyboru tj.: cenę netto za całość zamówienia. Dostawca usługi zostanie wyłoniony w dniu 08.04.2014
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych i ofert wariantowych.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podawania przyczyn. Oferentom nie przysługują żadne roszczenia z tytułu unieważnienia postępowania.

Osoba do kontaktu **Marek Zajdel** Tel. **692 483 914**, mail: **marek@marco-trade.pl**