



....., dnia

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

/dane oferenta/

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

OFERTA

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, składamy ofertę na **Zakup minibrowaru restauracyjnego - 1 kpl.**, zgodnie ze specyfikacją zawartą w poniższej tabeli.

Lp.	Nazwa usługi/robót/sprzętu itp.	Proponowana cena (netto)
1.	Zakup minibrowaru restauracyjnego - 1 kpl.	
	<p>Kompletny minibrowar restauracyjny obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 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. Jako zestaw wyposażenia dodatkowego: specjalny wziernik, tabliczka znamionowa, poziomice; kadź drożdżowa (szt.1) o pojemności do 50 litrów, wykonana ze stali szlachetnej; warzelnia (szt.1), pojemność do 50 l., obejmująca szafę 	



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>rozdzielczą, elektroniczny pomiar temperatury, regulacja mieszalnika,</p> <ul style="list-style-type: none">• śrutownik h (szt.1.), obejmujący młynek do sładu o wydajności do 200 kg/h, przestawny walec śrutownikowy;• 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;• wagę legalizowaną (szt.1), niezbędną do ważenia sładu, chmielu do odpowiedniej procedury przygotowywania piwa;• 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.• wymiennik ciepła (szt. 1), powierzchnia m.in. 5m.2., wykonane ze stali nierdzewnej,• 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;• 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.• Montaż zbiorników i spawanie wykonane przez firmę posiadającą uprawnienia i niezbędne doświadczenie w przemyśle spożywczym.	
--	--	--

Dostawa w cenie urządzenia.

Przekazanie przedmiotu oferty do dnia: 31.10.2014

Osoba do kontaktu:

telefon, e-mail.

.....

Miejsce, data i podpis Oferenta