

FORMULIR MINTA PENAWARAN

Paket Mesin Usaha Bakery & Pengadaan Institusi

Cara menggunakan formulir

Pilih jenis paket, centang mesin yang dibutuhkan, ubah jumlah bila perlu, lalu lengkapi data pengiriman dan anggaran. Tim Nusabake akan menyusun quotation resmi berdasarkan merek, kapasitas, ketersediaan stok, lokasi pengiriman, instalasi, training, pajak, dan kebutuhan khusus Anda.

A. DATA PEMOHON / CALON CUSTOMER

Nama pemohon / PIC	
Nama usaha / instansi	
Jenis customer	☐ Perorangan ☐ Sekolah ☐ Hotel ☐ Pesantren ☐ Toko Roti ☐ Lainnya
No. WhatsApp / telepon	
Email	
Alamat lengkap	
Kota / Kabupaten - Provinsi	
NPWP / NIB (opsional)	
Target pembelian / pengadaan	
Rencana tanggal kebutuhan	

B. PILIH JENIS PERMINTAAN

☐ Paket Usaha Bakery Perorangan ☐ Paket Pengadaan Sekolah ☐ Paket Pengadaan Hotel ☐ Paket Pengadaan Pesantren ☐ Paket Toko Roti
☐ Saya ingin paket rekomendasi Nusabake ☐ Saya sudah punya daftar mesin sendiri ☐ Saya ingin konsultasi kapasitas/layout terlebih dahulu

C. PAKET USAHA BAKERY PERORANGAN

Gunakan rekomendasi awal berikut. Anda boleh memilih satu paket, menghapus mesin, menambah jumlah, atau meminta substitusi merek/kapasitas.

[] STARTER Untuk mulai produksi roti/kue skala kecil. Oven deck 1D2T; planetary mixer B20; proofer 16 tray; loyang/rack dasar.		[] STANDARD Untuk produksi harian yang lebih stabil dan variasi produk lebih luas. Oven deck 2D4T; planetary B30; spiral mixer 20 L; proofer; divider; rack/loyang.		[] PRODUKSI LENGKAP Untuk usaha dengan target volume dan efisiensi produksi lebih tinggi. Oven 2D4T/3D6T; spiral; planetary; proofer; divider; sheeter/moulder/slicer sesuai produk.	
Pilih	Mesin / Peralatan	Rekomendasi Spesifikasi	Qty	Merek Pilihan	Catatan
☐	Oven deck gas	1D2T / 2D4T / 3D6T	—	Primax / Crown / lainnya	Kapasitas: _____
☐	Planetary mixer	B20 / B30 atau setara	—	Primax / Crown / lainnya	Cake, cream, adonan ringan
☐	Spiral mixer	20 L atau sesuai target produksi	—	Pilihan Nusabake / lainnya	Adonan roti
☐	Proofer	16 tray atau sesuai kapasitas	—	Crown / lainnya	Gas/listrik sesuai kebutuhan
☐	Dough divider	36 pcs atau setara	—	Pilihan Nusabake / lainnya	Opsional
☐	Finishing equipment	Sheeter / moulder / slicer sesuai produk	—	Pilihan Nusabake / lainnya	Opsional
☐	Rack, loyang & meja	Loyang 40x60 cm / sesuai oven & layout	—	-	Jumlah/ukuran: _____

D. PREFERENSI PRODUK USAHA

Produk utama	☐ Roti manis ☐ Roti tawar ☐ Cake ☐ Pastry ☐ Donat ☐ Cookies ☐ Lainnya: _____
Target produksi / hari	_____ pcs / kg / batch
Daya listrik tersedia	_____ VA
Sumber energi	☐ LPG ☐ Listrik ☐ Keduanya ☐ Belum tahu / perlu konsultasi

E. PAKET PENGADAAN SEKOLAH

Untuk SMK Tata Boga, sekolah vokasi, teaching factory, laboratorium praktik, atau program kewirausahaan. Jumlah unit dapat disesuaikan dengan jumlah siswa, kelompok praktik, dan ruang laboratorium.

Pilih	Mesin / Peralatan	Rekomendasi Spesifikasi	Qty	Merek Pilihan	Catatan
☐	Oven deck gas	1D2T / 2D4T	—	Primax / Crown / lainnya	Kelompok praktik: —
☐	Planetary mixer	B20 / B30	—	Primax / Crown / lainnya	
☐	Spiral mixer	20 L atau sesuai kurikulum	—	Pilihan Nusabake	
☐	Proofer	16 tray	—	Crown / lainnya	
☐	Dough divider	36 pcs	—	Pilihan Nusabake	
☐	Digital scale	Kapasitas sesuai praktik	—	-	
☐	Meja stainless	Work table food grade	—	-	
☐	Rack, loyang & alat bantu	40x60 cm / sesuai oven	—	-	

Data khusus pengadaan sekolah

Nama sekolah / yayasan	_____
Program / jurusan	_____
Jumlah siswa per praktik	_____ orang
Jumlah kelompok / sesi	_____ kelompok
Kebutuhan dokumen	☐ Penawaran resmi ☐ RAB ☐ Spesifikasi teknis ☐ Dokumen pendukung pengadaan

F. PAKET PENGADAAN HOTEL

Untuk pastry/bakery kitchen hotel, resort, catering, atau central kitchen. Prioritas dapat diarahkan ke konsistensi produksi, efisiensi ruang, kebutuhan banquet, breakfast, dan pastry.

Pilih	Mesin / Peralatan	Rekomendasi Spesifikasi	Qty	Merek Pilihan	Catatan
☐	Oven deck	1D2T / 2D4T / sesuai produksi	—	Primax / Crown / lainnya	Gas/listrik sesuai lokasi
☐	Planetary mixer	B20 / B30	—	Primax / Crown / lainnya	Cake, cream, pastry
☐	Spiral mixer	20 L / sesuai produksi	—	Pilihan Nusabake	Bread production
☐	Proofer	16 tray / sesuai kapasitas	—	Crown / lainnya	
☐	Dough sheeter	Sesuai pastry line	—	Pilihan Nusabake	Opsional
☐	Chiller / freezer	Sesuai kebutuhan dapur	—	Pilihan Nusabake	Opsional
☐	Rack & loyang	Sesuai oven dan kitchen flow	—	-	
☐	Meja stainless	Sesuai layout kitchen	—	-	

Data khusus pengadaan hotel

Tipe properti	☐ Hotel ☐ Resort ☐ Catering ☐ Central kitchen ☐ Lainnya
Jumlah kamar / cover	_____
Kebutuhan produksi	☐ Breakfast ☐ Banquet ☐ Pastry ☐ Bread ☐ All day dining
Jam produksi utama	_____
Persyaratan vendor	☐ Quotation resmi ☐ Faktur pajak ☐ Instalasi ☐ Training ☐ Service support

G. PAKET PENGADAAN PESANTREN

Cocok untuk unit usaha pesantren, pelatihan santri, dapur produksi, bakery mandiri, atau program kewirausahaan. Paket dapat difokuskan ke konsumsi internal, penjualan, atau keduanya.

Pilih	Mesin / Peralatan	Rekomendasi Spesifikasi	Qty	Merek Pilihan	Catatan
☐	Oven deck gas	2D4T / 3D6T atau sesuai volume	—	Primax / Crown / lainnya	
☐	Spiral mixer	20 L / kapasitas lebih besar	—	Pilihan Nusabake	
☐	Planetary mixer	B20 / B30	—	Primax / Crown / lainnya	
☐	Proofer	16 tray / sesuai kapasitas	—	Crown / lainnya	
☐	Dough divider	36 pcs	—	Pilihan Nusabake	
☐	Finishing equipment	Slicer / moulder / sheeter	—	Pilihan Nusabake	Opsional
☐	Rack & loyang	40x60 cm / sesuai oven	—	-	
☐	Meja stainless	Sesuai layout	—	-	

Data khusus pengadaan pesantren

Nama pesantren / yayasan	_____
Tujuan program	☐ Konsumsi internal ☐ Unit usaha ☐ Pelatihan santri ☐ Keduanya
Target produksi / hari	_____
Jumlah operator / santri	_____
Kebutuhan pendampingan	☐ Instalasi ☐ Training ☐ SOP produksi ☐ Layout ☐ Service support

H. PAKET TOKO ROTI / BAKERY SHOP

Untuk bakery shop dengan produksi reguler. Paket dapat disusun berdasarkan target penjualan harian, jumlah SKU, jenis roti, jam produksi, tenaga kerja, dan ruang produksi.

Pilih	Mesin / Peralatan	Rekomendasi Spesifikasi	Qty	Merek Pilihan	Catatan
☐	Oven deck gas	2D4T / 3D6T	—	Primax / Crown / lainnya	
☐	Spiral mixer	20 L / sesuai produksi	—	Pilihan Nusabake	
☐	Planetary mixer	B20 / B30	—	Primax / Crown / lainnya	
☐	Proofer	16 tray / sesuai kapasitas	—	Crown / lainnya	
☐	Dough divider	36 pcs	—	Pilihan Nusabake	
☐	Finishing equipment	Moulder / sheeter / slicer	—	Pilihan Nusabake	Opsional
☐	Rack & loyang	Sesuai kapasitas oven	—	-	
☐	Meja stainless	Sesuai layout	—	-	

Data khusus toko roti

Konsep usaha	☐ Produksi + toko ☐ Central production ☐ Home bakery naik kelas ☐ Lainnya
Produk utama	☐ Roti manis ☐ Roti tawar ☐ Cake ☐ Pastry ☐ Donat ☐ Cookies
Target penjualan / hari	_____
Luas area produksi	_____ m2
Kebutuhan tambahan	☐ Layout ☐ Instalasi ☐ Training operator ☐ SOP ☐ Service support

I. DAFTAR KEBUTUHAN KUSTOM / TAMBAHAN

No.	Mesin / Barang	Spesifikasi / Kapasitas	Qty	Merek / Catatan
1				
2				
3				
4				
5				
6				

J. LAYANAN YANG DIMINTA

☐ Konsultasi mesin
 ☐ Survey
 ☐ Rekomendasi kapasitas
 ☐ Layout
 ☐ Pengiriman
 ☐ Penempatan

☐ Instalasi
 ☐ Commissioning/uji fungsi
 ☐ Training operator
 ☐ SOP
 ☐ Service
 ☐ Garansi & spare part

☐ Dokumen pengadaan
 ☐ Faktur pajak
 ☐ Pengiriman bertahap
 ☐ Lainnya: _____

K. INFORMASI ANGGARAN & PENGIRIMAN

Perkiraan anggaran	Rp _____ ☐ Fleksibel / minta rekomendasi
Alamat pengiriman	
Batas waktu penawaran	Tanggal: _____
Target barang diterima	Tanggal / bulan: _____
Skema pembelian	☐ Tunai/transfer ☐ Termin institusi ☐ Pengadaan/tender ☐ Belum ditentukan
Kebutuhan pajak	☐ Mohon harga dengan ketentuan pajak yang berlaku ☐ Mohon dijelaskan di quotation
Catatan tambahan	

L. KONFIRMASI PEMOHON**Catatan penting**

Formulir ini adalah permintaan penawaran (RFQ), bukan kontrak pembelian dan bukan quotation final. Harga, merek, spesifikasi, stok, ongkir, pajak, instalasi, garansi, dan jadwal pengiriman akan dikonfirmasi kembali dalam quotation resmi PT Nusabake Industri Indonesia.

Nama PIC	
Tanggal	
Tanda tangan / stempel (opsional)	

Kirim formulir yang sudah diisi melalui tombol kontak/WhatsApp resmi yang tercantum di Nusabake.com.