

ZOTMiS
Marzenna Czarska-Sawicka
ul. Unii Europejskiej 4
86-050 Solec Kujawski

Solec Kujawski, 28.10.2019

ZAPYTANIE OFERTOWE

dotyczy wyboru Wykonawcy prac badawczo-rozwojowych w projekcie „Opracowanie mieszanki białek serwatkowych z dodatkami wspomagającymi trawienie”.

Firma ZOTMiS Marzenna Czarska - Sawicka, działając zgodnie z:

- Regulaminem wewnętrznym Kujawsko-Pomorskiej Agencji Innowacji sp. z o.o. dla organizacji konkursów w ramach Funduszu Badań i Wdrożeń – Voucher Badawczy;
- Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020;
- przepisami prawa w sprawie udzielania zamówień dla projektów, w stosunku do których nie stosuje się ustawy Prawo Zamówień Publicznych,

oraz zgodnie z zapisami:

- dokumentu przygotowanego przez Departament Koordynacji Wdrażania Funduszy Unii Europejskiej „Zamówienia udzielane w ramach projektów” podręcznik wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020

zaprasza Wykonawców do złożenia oferty w postępowaniu, prowadzonym w trybie konkursu ofert, o udzielenie zamówienia na wykonanie prac badawczo-rozwojowych w projekcie „Opracowanie mieszanki białek serwatkowych z dodatkami wspomagającymi trawienie”.

Zamawiający:

Nazwa: ZOTMiS Marzenna Czarska -Sawicka
Adres: ul. Unii Europejskiej 4
86-050 Solec Kujawski
NIP: 967-031-94-35

Tel.: 606 273 577
e-mail: marzena.sawicka@zotmis.com
www.zotmis.com

Profil zakładu: zakład produkcyjny branży spożywczej



1. Cel zapytania ofertowego

Celem zapytania ofertowego jest wybór Wykonawcy, który będzie świadczył usługi badawczo-rozwojowe w zakresie przewidzianym w projekcie „Opracowanie mieszanki białek serwatkowych z dodatkami wspomagającymi trawienie”, planowanym do realizacji w ramach konkursu:

Fundusz Badań i Wdrożeń-Voucher Badawczy, realizowanego w ramach:

Osi priorytetowej 1. Wzmocnienie innowacyjności i konkurencyjności gospodarki regionu,

Działania 1.2 Promowanie inwestycji przedsiębiorstw w badania i innowacje,

Poddziałania 1.2.1 Wsparcie procesów badawczo-rozwojowych, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020.

Zamawiający informuje, że projekt, którego dotyczy niniejsze zapytanie ofertowe, znajduje się na liście przedsięwzięć rekomendowanych do wsparcia w ramach Funduszu Badań i Wdrożeń-Voucher Badawczy III nabór, 2 runda.

2. Opis przedmiotu zamówienia:

KOD CPV: 73100000-3 Usługi badawcze i eksperymentalno-rozwojowe.

Przedmiotem zamówienia jest opracowanie składu jakościowego i ilościowego oraz opracowanie technologii produkcji mieszanki proszkowej spożywczej, mającej w swoim składzie koncentrat białek serwatkowych (WPC), szczepy bakterii i/lub enzymy trawienne. Laktoza, stanowiąca przeciętnie ok. 8% koncentratu białek serwatkowych, jest przyczyną częstych problemów konsumentów, związanych z jej zaburzonym trawieniem. Dodatki określone projektem pozwolą wyeliminować, lub przynajmniej zminimalizować te problemy. W ramach prac należy:

- opracować skład jakościowy i ilościowy nowego produktu spożywczego,
- opracować technologię jego produkcji,
- opracować całość dokumentacji pozwalającej na wdrożenie produktu do produkcji (specyfikację produktu) oraz na zgłoszenie do GIS (do Rejestru prowadzonego przez Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia).

Rozwinięcie w/w zakresu prac zostało opisane w pkt 3.

3. Zakres usługi: prac badawczo – rozwojowych.

Zakres prac jest zgodny z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury i Rozwoju z dnia 21 lipca 2015 r. w sprawie udzielania pomocy na badania podstawowe, badania przemysłowe, eksperymentalne prace rozwojowe oraz studia wykonalności w ramach regionalnych programów operacyjnych na lata 2014–2020

3.1 Przewidywany projektem zakres prac podzielony na zadania, obejmuje, minimum:

Zadanie 1:

Przegląd dostępnych wyników prac naukowych dotyczących wpływu określonych szczepów bakterii oraz określonych enzymów pochodzenia roślinnego na procesy trawienia;

Zadanie 2:

Prace badawcze nad warunkami stosowania szczepów bakterii oraz enzymów pochodzenia roślinnego w suchych mieszankach spożywczych;

Zadanie 3:

Próby laboratoryjne;

Zadanie 4:

Ustalenie rodzajów szczepu/szczepów bakterii najwłaściwszych do zastosowania w opracowywanym produkcie wraz z określeniem ilości w 1 porcji;

Zadanie 5:

Ustalenie enzymu/enzymów najwłaściwszych do zastosowania w opracowywanym produkcie wraz z określeniem ilości w 1 porcji;

Zadanie 6:

Próby laboratoryjne prowadzące do przygotowania próbki opracowywanej mieszanki;

Zadanie 7:

Ustalenie składu produktu;

Zadanie 8:

Opracowanie technologii produkcji nowego produktu;

Zadanie 9:

Opracowanie specyfikacji nowego produktu, w tym warunków jego stabilności;

Zadanie 10:

Przygotowanie dokumentacji do złożenia w rejestrze GIS (Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia)

3.2 Dotyczy w/w zadania 9:

Specyfikacja nowego produktu powinna być kompatybilna ze specyfikacją pozostałych produktów, obowiązującą w zakładzie i zawierać minimum:

- skład ilościowy i jakościowy produktu,
- określenie wymaganych cech organoleptycznych,
- określenie wymaganych parametrów fizycznych i parametrów chemicznych,
- określenie wartości odżywczych dla 100 g produktu,
- określenie przewidywanego okresu i warunków stabilności produktu,
- określenie sposobu produkcji nowego produktu spożywczego przy uwzględnieniu istniejącej linii technologicznej,
- odniesienie do właściwych ustaw i rozporządzeń.

3.3 Powyżej Zamawiający przedstawił przykład podzielenia na zadania prac niezbędnych do zrealizowania w projekcie. Oferent może przedstawić w ofercie sposób realizacji projektu rozszerzając konieczne do wykonania zadania, ich ilość i zakres, jednak nie jest to wymagane. Natomiast zakres prac ujętych w punkcie 3.1 jest zakresem minimalnym i jako taki zostanie zapisany w umowie na wykonanie prac B+R.

4. Termin realizacji zamówienia:

Przewidywany (sugerowany) termin rozpoczęcia prac: 13.11.2019

Przewidywany (sugerowany) termin zakończenia prac: 07.05.2020

Zakłada się, że terminy realizacji projektu (prac badawczo-rozwojowych) mogą ulec przesunięciu, po omówieniu i uzgodnieniu przewidywanego harmonogramu prac z potencjalnym Wykonawcą, przed podpisaniem umowy. Nie jest możliwe, aby termin zakończenia realizacji projektu został przesunięty poza dzień 07.05.2020. Dzień 07.05.2020 jest ostatecznym dniem zakończenia prac badawczo-rozwojowych w ramach projektu.

5. Sposób przygotowania oferty – wg załącznika nr 1 do niniejszego zapytania.

5.1 W ofercie należy podać cenę netto i brutto (VAT 23%) realizacji prac B+R obejmujących niniejszy projekt, w tym wykonania wszystkich prac wymienionych w pkt. 3.1 niniejszego zapytania ofertowego (w zł);

5.2 Na wezwanie Zamawiającego, oferent powinien przedstawić kalkulację, która obejmie wskazanie kosztu jednostkowego poszczególnych zadań (od zadania 1 do zadania 10).

5.3 Z uwagi na charakter projektu Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych;

6. Miejsce i termin składania oferty:

Oferty można złożyć:

6.1 osobiście w siedzibie firmy:

ul. Unii Europejskiej 4

86-050 Solec Kujawski

poniedziałek – piątek od 07.00 – 15.00

pokój nr B5 lub portiernia

Oferta powinna być przekazana w zamkniętej i opieczetowanej kopercie na kopercie powinien być napis „Voucher badawczy”

lub

6.2 przesać skan oferty, podpisanej przez osobę uprawnioną do reprezentacji, na adres mailowy: marzena.sawicka@zotmis.com (preferowane)

Termin złożenia oferty upływa w dniu 08.11.2019

Rozstrzygnięcie postępowania ofertowego nastąpi w dniu 09.11.2019, a informacja o tym zostanie zamieszczona na stronach, na których widnieje zapytanie ofertowe oraz przesłana do wiadomości wszystkim jednostkom naukowym, które złożyły ofertę.

7. Kryteria oceny ofert: 100 % cena

Punkty przyznawane każdej ofercie będą wyliczane wg wzoru:

$P_n = (C_0 \times 100) / C_n$, gdzie

P_n - punkty przyznane ofercie numer n

C_n – cena z oferty numer n

C_0 – cena najniższa ze wszystkich złożonych ofert.

Punkty będą obliczane do dwóch miejsc po przecinku, zaokrąglane zgodnie z zasadami matematyki.

Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, którego oferta uzyska największą ilość punktów.

8. Wymagania:

W projekcie dofinansowanym z Funduszu Badań i Wdrożeń-Voucher Badawczy, realizowanego w ramach Osi priorytetowej 1. Wzmocnienie innowacyjności i konkurencyjności gospodarki regionu, Działania 1.2 Promowanie inwestycji przedsiębiorstw w badania i innowacje, Poddziałania 1.2.1 Wsparcie procesów badawczo-rozwojowych, Regionalnego,

zgodnie z Regulaminem wewnętrznym Kujawsko-Pomorskiej Agencji Innowacji sp. z o.o. dla organizacji konkursów w ramach Funduszu Badań i Wdrożeń – Voucher Badawczy, Wykonawcą usług może być wyłącznie:

jednostka naukowa – podmiot, o którym mowa w art. 7 ust. 1 pkt 1, 2 i 4–7 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, zgodnie z którym „System szkolnictwa wyższego i nauki tworzą:

- 1) uczelnie;
- 2) federacje podmiotów systemu szkolnictwa wyższego i nauki, zwane dalej „federacjami”; [...]
- 4) instytuty naukowe PAN, działające na podstawie ustawy, o której mowa w pkt 3, zwane dalej „instytutami PAN”;
- 5) instytuty badawcze, działające na podstawie ustawy z dnia 30 kwietnia 2010 r. o instytutach badawczych (Dz. U. z 2018 r. poz. 736);
- 6) międzynarodowe instytuty naukowe utworzone na podstawie odrębnych ustaw działające na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zwane dalej „instytutami międzynarodowymi”;
- 7) Polska Akademia Umiejętności, zwana dalej „PAU”; [...].

Oświadczenie Wykonawcy usługi o spełnianiu w/w wymagań zostanie dołączone do Umowy o wykonanie prac badawczo-rozwojowych.

9. Wykluczenia.

Zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020;

Wykonawca usługi nie może być podmiotem powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, a Wykonawcą, polegające w szczególności na

- 1) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- 2) posiadaniu udziałów lub co najmniej 5 % akcji;
- 3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- 4) pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości, co do bezstronności w wyborze wykonawcy, w szczególności pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Oświadczenie Wykonawcy usługi o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym zostanie dołączone do Umowy o wykonanie prac badawczo-rozwojowych.

10. Warunki płatności – do uzgodnienia, w zgodzie z warunkami konkursu.



11. Osobą do kontaktu we wszystkich sprawach związanych z projektem jest:
Marzena Czarska - Sawicka
tel. kom. 606 273 577
e-mail: marzena.sawicka@zotmis.com

12. Uwagi dodatkowe

12.1 Zamawiający zastrzega możliwość odwołania konkursu ofert bez podania przyczyny.

13. Formularz oferty stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.



ZOTMIS Marzena Czarska Sawicka
ul. Unii Europejskiej 4, 86-050 Solec Kujawski
tel. 606 273 577

Załącznik nr 1

Wzór oferty

..... dn.

.....

(dane Wykonawcy)

Przedstawiamy ofertę na:

Wykonanie prac badawczo-rozwojowych w projekcie „Opracowanie mieszanki białek serwatkowych z dodatkami wspomagającymi trawienie”

dla:

ZOTMiS Marzenna Czarska – Sawicka
ul. Unii Europejskiej 4,
86 – 050 Solec Kujawski

Zakres prac: prace objęte zapytaniem ofertowym z dnia 28.10.2019

Cena wykonania usługi.....

słownie:+VAT (23%)

Minimalny zakres prac objętych ofertą:

1. Przegląd dostępnych wyników prac naukowych dotyczących wpływu określonych szczepów bakterii oraz określonych enzymów pochodzenia roślinnego na procesy trawienia;
2. Prace badawcze nad warunkami stosowania szczepów bakterii oraz enzymów pochodzenia roślinnego w suchych mieszankach spożywczych;
3. Próby laboratoryjne;
4. Ustalenie rodzajów szczepu/szczepów bakterii najwłaściwszych do zastosowania w opracowywanym produkcie wraz z określeniem ilości w 1 porcji;
5. Ustalenie enzymu/enzymów najwłaściwszych do zastosowania w opracowywanym produkcie wraz z określeniem ilości w 1 porcji;
6. Próby laboratoryjne prowadzące do przygotowania próbki opracowywanej mieszanki;
7. Ustalenie składu produktu;
8. Opracowanie technologii produkcji nowego produktu;
9. Opracowanie specyfikacji nowego produktu, w tym warunków jego stabilności;
10. Przygotowanie dokumentacji do złożenia w rejestrze GIS (Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia)

Termin realizacji projektu:

Termin ważności oferty:

Sposób i termin płatności:

.....

Ofertę sporządził:

Dane kontaktowe:

.....

.....

.....

.....

.....

Podpis Oferenta

