

1. Zakład Produkcji Mleczarskiej
ZOTMiS Marzenna Czarska–Sawicka
2. ZOTMiS Marzenna Czarska–Sawicka
ul. Unii Europejskiej 4
86-050 Solec Kujawski

Solec Kujawski, 05.03.2021

ZAPYTANIE OFERTOWE

dotyczy wyboru Wykonawcy prac badawczo-rozwojowych w projekcie „Opracowanie mieszanki białkowej o zróżnicowanym czasie wchłaniania białek”.

Zakład Produkcji Mleczarskiej ZOTMiS Marzenna Czarska - Sawicka, działając zgodnie z:

- Regulaminem wewnętrznym Kujawsko-Pomorskiej Agencji Innowacji sp. z o.o. dla organizacji konkursów w ramach Fundusz Badań i Wdrożeń – Voucher Badawczy;
- Wytocznymi 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 białkowej o zróżnicowanym czasie wchłaniania białek.”.

Zamawiający:

Nazwa:

1. Zakład Produkcji Mleczarskiej
ZOTMiS Marzenna Czarska –Sawicka
2. 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 białkowej o zróżnicowanym czasie wchłaniania białek”, 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, rozpocznie się przed ogłoszeniem listy przedsięwzięć rekomendowanych do wsparcia w ramach Funduszu Badań i Wdrożeń-Voucher Badawczy IV nabór.

2. Opis przedmiotu zamówienia:

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

Przedmiotem przedsięwzięcia jest realizacja prac B+R polegających na opracowaniu nowych produktów spożywczych: mieszanki koncentratu białek mlecznych (MPC) z koncentratem (WPC) i/lub izolatem (WPI) białek serwatkowych, z których jeden produkt będzie w wersji smakowej neutralnej, a drugi będzie miał smak waniliowy (zastosowane zostaną naturalne aromaty i substancje słodzące). Produkty zostaną przygotowane do rejestracji w GIS (jako dietetyczny środek spożywczy specjalnego przeznaczenia medycznego).

W ramach prac należy:

- opracować skład jakościowy i ilościowy nowego produktu spożywczego w odmianie neutralnej smakowo oraz o smaku waniliowym,
- 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 Żywienia).

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

3. Zakres usługi: prac badawczo – rozwojowych.

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

Zadanie 1:

Przegląd wyników prac naukowych dot. profili aminokwasowych, szybkości i warunków wchłaniania białek w MPC, WPI, WPC, pożądanej proporcji i składu białek w DŚSSPM (dietetyczny środek spożywczy specjalnego przeznaczenia medycznego).

Zadanie 2:

Przegląd wyników prac naukowych dot. naturalnych substancji aromatyzujących i słodzących, możliwości ich stosowania jako dodatków do żywności, warunków przechowywania, możliwości interakcji z pożywieniem i lekami;

Zadanie 3:

Prace badawcze nad opracowaniem proporcji surowców;

Zadanie 4:

Ustalenie składu jakościowego i ilościowego mieszanki;

Zadanie 5:

Próby laboratoryjne - ustalenie dodatku słodzącego, najwłaściwszego do zastosowania;

Zadanie 6:

Próby laboratoryjne - ustalenie rodzaju substancji aromatyzujących, opracowanie mieszanki o smaku waniliowym;

Zadanie 7:

Próby laboratoryjne prowadzące do przygotowania próbek opracowywanych mieszanek;

Zadanie 8:

Ustalenie ostatecznego składu mieszanki w wersji neutralnej smakowo oraz o smaku waniliowym;

Zadanie 9:

Opracowanie technologii produkcji;

Zadanie 10:

Badania laboratoryjne – skład. odżywcze, fizyko-chem. mieszanki;

Zadanie 11:

Opracowanie specyfikacji dla nowych produktów, w tym rodzaju opakowania oraz warunków stabilności;

Zadanie 12:

Przygotowanie dokumentu rejestracyjnego produktu, do złożenia do GIS.

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,
- określenie sposobu użycia,
- 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: 17.03.2021

Przewidywany termin zakończenia prac: 15.06.2021

Zakłada się, że termin rozpoczęcia realizacji projektu (prac badawczo-rozwojowych) może ulec przesunięciu, po omówieniu i uzgodnieniu przewidywanego harmonogramu prac z potencjalnym Wykonawcą, przed podpisaniem umowy. Wykonawca powinien tak zaplanować realizację zadań, aby termin zakończenia realizacji projektu nie został przesunięty poza dzień 15.06.2021.

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. niniejszego zapytania ofertowego (w PLN);

5.2 Na wezwanie Zamawiającego, oferent powinien przedstawić kalkulację, która obejmie wskazanie kosztu jednostkowego poszczególnych zadań (od zadania 1 do zadania 12).

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

Termin złożenia oferty upływa w dniu 15.03.2021

Rozstrzygnięcie postępowania ofertowego nastąpi w dniu 16.03.2021, a informacja o tym zostanie niezwłocznie zamieszczona na stronie, na której 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:

8.1. 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 Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020

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

Jednostka naukowa – podmioty do których zaliczamy:

- 1) uczelnie;
- 2) federacje podmiotów systemu szkolnictwa wyższego i nauki, zwane dalej „federacjami”;
- 3) Polska Akademia Nauk działająca na podstawie ustawy z dnia 30 kwietnia 2010 r. o Polskiej Akademii Nauk (tj. Dz.U. 2020 poz. 1796);
- 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 (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 1383);
- 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”; [...].
- 8) inne podmioty prowadzące głównie działalność naukową w sposób samodzielny i ciągły.

8.2 O udzielnie zamówienia mogą się ubiegać Oferenci, którzy posiadają niezbędną wiedzę oraz dysponują odpowiednim potencjałem ludzkim i technicznym do wykonania zamówienia.

Oświadczenie Wykonawcy usługi o spełnianiu wymagań zawartych w punktach 8.1 i 8.2 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 co najmniej 10% udziałów lub 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 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:

Marzenna 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.

ZAKŁAD PRODUKCJI MLECZARSKIEJ
ZOTMiS Marzenna Czarska-Sawicka
ul. Unii Europejskiej 4
86-050 Solec Kujawski
NIP 967 031 94 35, TEL 606 273 577

..... dn.

.....

(dane Wykonawcy)

Przedstawiamy ofertę na:

Wykonanie prac badawczo-rozwojowych w projekcie „Opracowanie mieszanki białkowej o zróżnicowanym czasie wchłaniania białek.”

dla:

1. Zakład Produkcji Mleczarskiej
ZOTMiS Marzenna Czarska – Sawicka
2. ZOTMiS Marzenna Czarska – Sawicka
ul. Unii Europejskiej 4,
86 – 050 Solec Kujawski

Zakres prac: prace objęte zapytaniem ofertowym z dnia 05.03.2021

Cena wykonania usługi.....

słownie:+VAT (23%)

Minimalny zakres prac objętych ofertą:

1. Przegląd wyników prac naukowych dot. profili aminokwasowych, szybkości i warunków wchłaniania białek w MPC, WPI, WPC, pożądanej proporcji i składu białek w DŚSSPM.
2. Przegląd wyników prac naukowych dot. naturalnych substancji aromatyzujących i słodzących, możliwości ich stosowania jako dodatków do żywności, warunków przechowywania, możliwości interakcji z pożywieniem i lekami
3. Prace badawcze nad opracowaniem proporcji surowców.
4. Ustalenie składu jakościowego i ilościowego mieszanki.
5. Próby laboratoryjne - ustalenie dodatku słodzącego, najwłaściwszego do zastosowania;
6. Próby laboratoryjne - ustalenie rodzaju substancji aromatyzujących, opracowanie mieszanki o smaku waniliowym;
7. Próby laboratoryjne prowadzące do przygotowania próbek opracowywanych mieszanek;
8. Ustalenie ostatecznego składu mieszanki w wersji neutralnej smakowo oraz o smaku waniliowym;
9. Opracowanie technologii produkcji;
10. Badania laboratoryjne – skład. odżywcze, fizyko-chem. mieszanki;
11. Opracowanie specyfikacji dla nowych produktów, w tym rodzaju opakowania oraz warunków stabilności;
12. Przygotowanie dokumentu rejestracyjnego produktu, do złożenia do GIS.

Termin realizacji projektu:

Termin ważności oferty:

Sposób i termin płatności:

.....

Ofertę sporządził:

Dane kontaktowe:

.....

.....

.....

.....

Oświadczamy, że: (dane Wykonawcy)
spełnia wszystkie wymagania oraz nie podlega wykluczeniom o których mowa
w zapytaniu ofertowym.

.....

Podpis Oferenta

