

Zapytanie ofertowe

1. Dane Zamawiającego:

Nazwa Zamawiającego	Galicja Tomaszek Sp. z o.o.
Adres siedziby	ul. Cetnarskiego 35/37, 37-100 Łańcut
NIP	8151664972
Osoba do kontaktu	Melania Tomaszek
Nr telefonu	506 162 640
Adres e-mail	m.tomaszek@kernau.com

2. Dane dotyczące zamówienia:

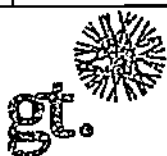
Rodzaj zamówienia (typ usługi)	Usługi badawczo-rozwojowe związane z opracowaniem nowego wyrobu
Opis przedmiotu zamówienia	<p>Przedmiotem zamówienia jest opracowanie receptury mleka roślinnego.</p> <p>Szczegółowe wymagania w zakresie przedmiotu zamówienia:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mleko zostanie opracowane w oparciu o roślinę pn. tigernut (tzw. orzeszki tygrysie, polski odpowiednik – cibora jadalna). Mleko zostanie zaprojektowane przy wykorzystaniu składników, które będą odpowiednie dla osób na diecie bezglutenowej, bezmlecznej, vegan, osób posiadających alergię na kazeinę, osób z chorobami autoimmunologicznymi. W skład mleczka nie mogą wchodzić: <ol style="list-style-type: none"> Zboża; Rośliny strączkowe; Produkty mleczne; Cukry proste; Dodatki typu guma ksantanowa, stabilizatory, cukry. Rodzaje mleka do opracowania: <ol style="list-style-type: none"> Mleko – wersja naturalna (podstawowa); Mleko słodzone – smak słodki uzyskany poprzez dodanie suszonych daktyli niezawierających dwutlenku siarki i innych dodatków bądź też surowych daktyli. <p>W ramach realizacji zamówienia Wykonawca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <u>Opracuje recepturę mleka roślinnego wykonanego z cibory jadalnej, w tym:</u> <ol style="list-style-type: none"> dokona doboru składników będących podstawą receptury zgodnie z powyższą specyfikacją Zamawiającego; przeprowadzi próby (w tym organoleptyczne) projektowanego wyrobu; przedstawi sposób włączenia konsumentów w proces tworzenia/testowania nowego napoju;



Galicja Tomaszek
Sp. z o.o.
37-100 Łańcut
ul. Cetnarskiego 35
NIP 8151664972
REGON 180004113

Galicja Tomaszek Sp. z o.o.
PREZES ZARZĄDU
Eugenia Tomaszek

	<p>d) włączy konsumentów w proces tworzenia/testowania nowego napoju;</p> <p>e) przeprowadzi badania stabilności/trwałości opracowanego napoju oraz opracuje warunki jego przechowywania;</p> <p>f) przedstawi opracowaną recepturę w formie pisemnej.</p> <p>Wykonawca opracuje 2 receptury napoju:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mleko roślinne w wersji podstawowej; - mleko roślinne słodzone. <p>2. <u>Opracuje technologię produkcji mleka w ujęciu procesowym</u> (opis procesu produkcji mleka roślinnego w obu wersjach wraz ze wskazaniem podstawowych urządzeń składających się na linię produkcyjną).</p> <p>3. <u>Przeprowadzi badania jakości wytworzonego mleka w obu wersjach:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - badania stabilności podczas przepływu ścinającego; - badania cech sensorycznych; - badania chemiczne; - badania mikrobiologiczne. <p>4. <u>Przygotuje i przedstawi Zamawiającemu wersję demonstracyjną nowego wyrobu</u> (5 litrów mleka w wersji podstawowej oraz 5 litrów mleka słodzonego).</p> <p>Wykonawca przedstawi raport z wykonania usługi (zgodnie ze wzorem dostarczonym przez Zamawiającego) wraz z opracowaniem pisemnym receptur, technologii produkcji oraz wskazaniem podstawowych urządzeń wykorzystywanych do produkcji opracowywanego napoju. Powyższy raport będzie załącznikiem do umowy z Wykonawcą.</p>
Nr CPV wg Wspólnego Słownika Zamówień	73100000-3 Usługi badawcze i eksperymentalno-rozwojowe
Termin realizacji zamówienia	1.03.2017-31.08.2017
Termin i sposób składania ofert	<p>16.11.2016 do 23.11.2016</p> <p>Oferty należy składać w formie pisemnej – osobiście bądź pocztą/kurierem. <u>Dopuszczalne jest przesłanie oferty drogą mailową pod warunkiem dostarczenia w terminie wersji papierowej.</u></p> <p>Oferty powinny być składane w zamkniętej kopercie z dopiskiem <i>Oferta na wykonanie usługi badawczej dotyczącej opracowania nowego wyrobu.</i></p> <p>Oferty należy składać na wzorze stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.</p> <p><u>Wymagane jest aby oferta była czytelnie podpisana przez Oferenta wraz ze wskazaniem daty sporządzenia.</u></p>
Termin związania ofertą	180 dni



3. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków:

Lp.	Warunek udziału w postępowaniu	Opis w jaki sposób Zamawiający będzie dokonywał oceny spełnienia warunku
1.	Podmiot należy do katalogu podmiotów uprawnionych do świadczenia usług badawczych	<p>Wykonawcą usługi mogą być jednostki naukowe w rozumieniu art. 2 pkt 9 ustawy z dnia 30 kwietnia 2010 r. o zasadach finansowania nauki:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. podstawowe jednostki organizacyjne uczelni w rozumieniu statutów tych uczelni; b. jednostki naukowe Polskiej Akademii Nauk w rozumieniu ustawy z dnia 30 kwietnia 2010 r. o Polskiej Akademii Nauk (Dz.U. z 2016 r., poz. 572); c. instytuty badawcze w rozumieniu ustawy z dnia 30 kwietnia 2010 r. o instytutach badawczych (Dz. U. z 2016 r. poz. 371); d. międzynarodowe instytuty naukowe utworzone na podstawie odrębnych przepisów, działające na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej; e. Polska Akademia Umiejętności; f. inne jednostki organizacyjne, będące organizacjami prowadzącymi badania i upowszechniającymi wiedzę w rozumieniu art. 2 pkt 83 rozporządzenia Komisji (UE) nr 651/2014; <p>posiadające siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej oraz przyznaną kategorię naukową A+, A albo B, o której mowa w art. 42 ust. 3 ustawy o zasadach finansowania nauki.</p> <p>Ocena spełnienia na podstawie Oświadczenia oferenta.</p>
2.	Podmiot dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym do wykonania przedmiotu zamówienia	<p>Wykonawca posiada odpowiednio wyposażone laboratorium do prowadzenia badań.</p> <p>Wykonawca wykaże, że posiada podstawową aparaturę i urządzenia niezbędne do przeprowadzenia badań, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. autoklaw; 2. suszarka; 3. cieplarka; 4. reometr; 5. wiskozymetr; 6. tensjometr; 7. termostat. <p>Ocena spełnienia na podstawie wykazu posiadanej aparatury i sprzętu.</p>
3.	Podmiot dysponuje odpowiednim potencjałem badawczym i merytorycznym do wykonania przedmiotu zamówienia	<p>Warunek zostanie spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. dysponuje co najmniej 3 osobami zdolnymi do realizacji zamówienia posiadającymi doświadczenie odpowiadające przedmiotowi zamówienia (doświadczenie w projektowaniu produktów spożywczych). Wykonawca dołączy do oferty wykaz osób zdolnych do wykonania zamówienia. 2. w ciągu ostatnich 3 lat zrealizował co najmniej 1 usługę odpowiadającą bądź zbliżoną do przedmiotu zamówienia – wykonawca dołączy do oferty wykaz zrealizowanych usług.



4. Kryteria oceny ofert:

Kryterium 1 - cena	
Liczba punktów, którą można zdobyć za kryterium cena	Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie kryterium cena
80	$P_c = (C_{min} / C_c) \times P_{kt. max}$ gdzie: P _c – ilość punktów, jakie otrzyma badana oferta za kryterium cena C _{min} – najniższa cena brutto spośród wszystkich badanych ofert C _c – cena brutto oferty badanej P _{max} – maksymalna ilość punktów, jakie można otrzymać za kryterium cena
Kryterium nr 2 – czas realizacji	
Liczba punktów, którą można zdobyć za kryterium czas realizacji	Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie kryterium czas realizacji
20	$P_t = (T_{min} / T_t) \times P_{kt. max}$ Gdzie: P _t – liczba punktów, jakie otrzyma badana oferta za kryterium czas realizacji T _{min} – najkrótszy czas realizacji usługi spośród wszystkich badanych ofert. T _t – czas realizacji badanej oferty P _{kt. max} – maksymalna liczba punktów, jaka można otrzymać za kryterium czas realizacji.

5. Informacje dodatkowe:

Wytyczne do przygotowania oferty	<ol style="list-style-type: none"> Zamawiający nie przewiduje składania ofert częściowych. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę i zaproponować tylko jedną cenę całkowitą netto oraz brutto wyrażoną w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wykonawca proponuje i uzasadnia koszty realizacji poszczególnych zadań składających się na przedmiot zamówienia. Wykonawca w punkcie 2 oferty (przedmiot zamówienia/zakres oferty) przedstawi krótki opis działań potrzebnych do realizacji każdego z 4 zadań składających się na przedmiot zamówienia. Złożenie przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającej rozwiązania wariantowe lub alternatywne spowoduje jej odrzucenie. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Oferty, które wpłyną po terminie zostaną odrzucone. Oferty składane są z zachowaniem formy pisemnej w języku polskim, na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
Informacja dotycząca powiązań kapitałowych lub osobowych	W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienia publiczne, udzielane przez Zamawiającego, nie mogą być udzielane podmiotom powiązanim z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe, o których mowa powyżej, 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: <ol style="list-style-type: none"> uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej; posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji; pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

	d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
Informacja dotycząca zmiany umowy	Nie przewiduje się wprowadzania zmian w umowie o udzielenie zamówienia publicznego, za wyjątkiem zmian nieistotnych, tzn. nie wpływających na kryteria oceny ofert (np. zmiana dotycząca danych adresowych stron umowy).
Informacja dotycząca finansowania przedmiotu zamówienia	Zamawiający ubiega się o przyznanie dofinansowania, na wykonanie przedmiotu zamówienia, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Poddziałania 2.3.2 Bony na innowacje dla MŚP Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój.

OPISOWA I PRACOWNIA Sp. z o.o.
PRZEDSIĘWZIĘCIE

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego

Galicja Tomaszek

(data i podpis Zamawiającego)

15.11.2016r.



**Galicja Tomaszek
Sp. z o.o.**

37-100 Łańcut
ul. Cetnarskiego 35
NIP 8151664972
REGON 180004113