



## 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 Kolcz
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 receptur kaszki oraz deseru.</p> <p>Szczegółowe wymagania w zakresie przedmiotu zamówienia:</p> <p>A) Kaszka błyskawiczna</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kaszka zostanie opracowana w oparciu o odpady produkcyjne z mleka z orzeszków tygrysiich, cibory jadalnej.</li> <li>2. Kaszka zostanie zaprojektowana z wykorzystaniem składników, które będą odpowiednie dla osób na diecie bezglutenowej, bezmlecznej, vegan, osób mających alergię na kazeinę, osób z chorobami autoimmunologicznymi</li> <li>3. W skład kaszki nie mogą wchodzić:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a) zboża</li> <li>b) rośliny strączkowe</li> <li>c) produkty mleczne</li> <li>d) cukry proste</li> <li>e) dodatki typu stabilizatory</li> </ol> </li> <li>4. Rodzaje kaszki do opracowania:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a) kaszka błyskawiczna bez dodatków.</li> </ol> </li> </ol> <p>W ramach realizacji zamówienia Wykonawca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Opracuje recepturę kaszki wykonanej z odpadów produkcyjnych z mleka z cibory jadalnej, w tym:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a) dokona doboru składników będących podstawą receptury zgodnie z powyższą specyfikacją Zamawiającego;</li> <li>b) przeprowadzi próby (w tym organoleptyczne) projektowanego wyrobu;</li> <li>c) przedstawi sposób włączenia konsumentów w proces tworzenia/testowania nowego produktu typu kaszka;</li> </ol> </li> </ol>

- d) włączy konsumentów w proces tworzenia/testowania nowego produktu typu kaszka;
- e) przeprowadzi badania stabilności/trwałości opracowanej kaszki oraz opracuje warunki jej przechowywania;
- f) przedstawi opracowaną recepturę w formie pisemnej.

Wykonawca opracuje jedną recepturę kaszki:

- kaszka błyskawiczna bez dodatków.

2. Opracuje technologię produkcji kaszki w ujęciu procesowym (opis procesu produkcji kaszki wraz ze wskazaniem podstawowych urządzeń składających się na linię produkcyjną).
3. Przeprowadzi badania jakości wytworzonej kaszki:
  - badanie podstawowych parametrów fizycznych kaszki;
  - badanie cech fizykochemicznych w tym wodochłonności;
  - badanie procesu mieszania materiału sypkiego;
  - badania cech sensorycznych;
  - badania chemiczne;
  - badania mikrobiologiczne.
4. Przygotuje i przedstawi Zamawiającemu wersję demonstracyjną nowego wyrobu.

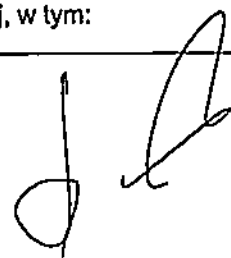
Wykonawca przedstawi raport z wykonania usługi (zgodnie ze wzorem dostarczonym przez Zamawiającego) wraz z opracowaniem pisemnym receptur, technologii produkcji oraz wskazaniem podstawowych urządzeń wykorzystywanych do produkcji opracowywanego napoju. Powyższy raport będzie załącznikiem do umowy z Wykonawcą.

#### B) Deser

1. Deser zostanie opracowany w oparciu o odpady produkcyjne z mleka z orzeszków tygrysi, cibory jadalnej.
2. Deser zostanie zaprojektowany z wykorzystaniem składników, które będą odpowiednie dla osób na diecie bezglutenowej, bezmlecznej, vegan, osób mających alergię na kazeinę, osób z chorobami autoimmunologicznymi
3. W skład deseru nie mogą wchodzić:
  - a) zboża
  - b) rośliny strączkowe
  - c) produkty mleczne
  - d) cukry proste
  - e) dodatki typu stabilizatory
4. Rodzaje deseru do opracowania:
  - a) deser baza zmieszany z musem jabłkowym
  - b) deser baza z osobno podawanym musem jabłkowym

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca:

1. Opracuje recepturę deseru wykonanego z odpadów produkcyjnych z mleka z cibory jadalnej, w tym:



	<p>g) dokona doboru składników będących podstawą receptury zgodnie z powyższą specyfikacją Zamawiającego;</p> <p>h) przeprowadzi próby (w tym organoleptyczne) projektowanego wyrobu;</p> <p>i) przedstawi sposób włączenia konsumentów w proces tworzenia/testowania nowego produktu typu deser;</p> <p>j) przeprowadzi badania stabilności/trwałości opracowanego deseru oraz opracuje warunki jego przechowywania;</p> <p>k) przedstawi opracowaną recepturę w formie pisemnej.</p> <p>Wykonawca opracuje dwie receptury deseru:  - deser baza zmieszany z musem jabłkowym;  - deser baza z osobno podawanym musem jabłkowym.</p> <p>2. Opracuje technologię produkcji deseru w ujęciu procesowym (opis procesu produkcji deseru w obu wersjach wraz ze wskazaniem podstawowych urządzeń składających się na linię produkcyjną).</p> <p>3. Przeprowadzi badania jakości wytworzonego deseru w obu wersjach:  - badania stabilności podczas przepływu ścinającego;  - badania cech sensorycznych;  - badania cech teksturalnych;  - badania chemiczne;  - badania mikrobiologiczne.</p> <p>4. Przygotuje i przedstawi Zamawiającemu wersje demonstracyjną nowego wyrobu (1 litr deseru z zmieszanego musem oraz 1 litr deseru z musem podawanym osobno).</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	01.12.2017-31.05.2018
Termin i sposób składania ofert	<p>12.07.2017 do 20.07.2017</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 Oferta na wykonanie usługi badawczej dotyczącej opracowania nowego wyrobu.</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"><li>a. podstawowe jednostki organizacyjne uczelni w rozumieniu statutów tych uczelni;</li><li>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);</li><li>c. instytuty badawcze w rozumieniu ustawy z dnia 30 kwietnia 2010 r. o instytutach badawczych (Dz. U. z 2016 r. poz. 371);</li><li>d. międzynarodowe instytuty naukowe utworzone na podstawie odrębnych przepisów, działające na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;</li><li>e. Polska Akademia Umiejętności;</li><li>f. inne jednostki organizacyjne, będące organizacjami prowadzącymi badania i upowszechniającymi wiedzę w rozumieniu art. 2 pkt 83 rozporządzenia Komisji (UE) nr 651/2014;</li></ul> <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"><li>1. autoklaw;</li><li>2. suszarka;</li><li>3. cieplarka;</li><li>4. reometr;</li><li>5. wiskozymetr;</li><li>6. tensjometr;</li><li>7. termostat.</li></ul> <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"><li>1. dysponuje co najmniej 3 osobami zdolnymi do realizacji zamówienia posiadającymi doświadczenie odpowiadające przedmiotowi zamówienia (doświadczenie w projektowaniu produktów spożywczych).</li></ul> <p>Wykonawca dołączy do oferty wykaz osób zdolnych do wykonania zamówienia.</p>

	<p>2. w ciągu ostatnich 3 lat zrealizował co najmniej 1 usługę odpowiadającą bądź zbliżoną do przedmiotu zamówienia – wykonawca dołączy do oferty wykaz zrealizowanych usług.</p> <p>3. zespół lub jego członkowie mają doświadczenie w pracy z produktami bezglutenowymi</p>
--	---

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 <sub>c</sub> – ilość punktów, jakie otrzyma badana oferta za kryterium cena C <sub>min</sub> – najniższa cena brutto spośród wszystkich badanych ofert C <sub>c</sub> – cena brutto oferty badanej P <sub>max</sub> – 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	$P_r = (T_{min} / T_r) \times P_{kt. max}$ Gdzie: P <sub>r</sub> – liczba punktów, jakie otrzyma badana oferta za kryterium czas realizacji T <sub>min</sub> – najkrótszy czas realizacji usługi spośród wszystkich badanych ofert T <sub>r</sub> – czas realizacji badanej oferty P <sub>kt. max</sub> – maksymalna liczba punktów, jaką można otrzymać za kryterium czas realizacji

5. Informacje dodatkowe:

Wytyczne do przygotowania oferty	<ol style="list-style-type: none"> <li>Zamawiający nie przewiduje składania ofert częściowych.</li> <li>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.</li> <li>Wykonawca proponuje i uzasadnia koszty realizacji poszczególnych zadań składających się na przedmiot zamówienia.</li> <li>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.</li> <li>Złożenie przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającej rozwiązania wariantowe lub alternatywne spowoduje jej odrzucenie.</li> <li>Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.</li> <li>Oferty, które wpłyną po terminie zostaną odrzucone.</li> <li>Oferty składane są z zachowaniem formy pisemnej w języku polskim, na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.</li> </ol>
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

	<p>wykonawcy, a wykonawcą, polegające w szczególności na:</p> <p>a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,</p> <p>b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,</p> <p>c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,</p> <p>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.</p>
<b>Informacja dotycząca zmiany umowy</b>	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).
<b>Informacja dotycząca finansowania przedmiotu zamówienia</b>	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.

Galicja Tomaszek Sp. z o.o.  
 CZŁONEK ZARZĄDU

Galicja Tomaszek Sp. z o.o.  
 CZŁONEK ZARZĄDU

Ewa Tomaszek.....

Janusz Tomaszek

12.07.2017r.

(data i podpis Zamawiającego)



**Galicja Tomaszek**  
**Sp. z o.o.**  
 37-100 Łańcut  
 ul. Cetnarskiego 35  
 NIP 8151664972  
 REGON 186004113

## Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

### Wzór oferty

#### 1. Dane oferenta:

<b>Nazwa oferenta</b>	
<b>Adres siedziby</b>	
<b>NIP</b>	
<b>Osoba do kontaktu</b>	
<b>Nr telefonu</b>	
<b>Adres e-mail</b>	

#### 2. Dane dotyczące zamówienia:

<b>Opis przedmiotu zamówienia/zakres oferty</b> (w tym krótki opis działań koniecznych do realizacji zadań wskazanych w zapytaniu ofertowym)			
<b>Kod CPV</b>			
<b>Cena netto zamówienia ogółem</b>			
<b>Cena brutto zamówienia ogółem</b> (Cena zawiera wynagrodzenie za przeniesienie, bez ograniczeń czasowych i terytorialnych, wszelkich autorskich praw majątkowych do wykonanych prac i wyników badań oraz za przeniesienie wszelkich praw do dóbr własności przemysłowej i intelektualnej, które mogą powstać w związku z realizacją usługi <sup>1</sup> ).			
<b>Termin realizacji zamówienia</b>		od dnia ..... do dnia .....	
<b>Termin związania ofertą</b>		..... dni	
<b>Szczegółowa specyfikacja kosztów</b>			
<b>Zadanie</b>	<b>Nazwa zadania i termin realizacji</b>	<b>Wyszczególnienie rodzajów kosztów i przypisanych im kwot (z uwzględnieniem kwoty netto i brutto)</b>	<b>Uzasadnienie konieczności poniesienia wskazanych kosztów</b>
<b>Zadanie 1</b>			
<b>Zadanie 2</b>			
<b>Zadanie 3</b>			
<b>Zadanie 4</b>			

<sup>1</sup> Szczegółowe uregulowania w zakresie przeniesienia ww. praw własności intelektualnej, w tym pola eksploatacji zostaną uregulowane w umowie pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą.

**3. Informacja o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu:**

<b>Oświadczam, że reprezentowany przeze mnie podmiot należy do kategorii:</b>					
<b>Oświadczam, że posiadam następujący potencjał techniczny, który zostanie wykorzystany do wykonania przedmiotu zamówienia:</b>					
Lp.	Nazwa urządzenia/aparatury/zasobów technicznych			Sposób wykorzystania w ramach wykonywania przedmiotu zamówienia	
1.					
2.					
3.					
4.					
<b>Oświadczam, że posiadam następujący potencjał kadrowy/merytoryczny, który zostanie wykorzystany do wykonania przedmiotu zamówienia:</b>					
Lp.	Imię i nazwisko	Tytuł naukowy (jeśli dotyczy)	Posiadane wykształcenie/ doświadczenie / umiejętności	Zakres prac w ramach wykonywania przedmiotu zamówienia	Forma zatrudnienia w ramach wykonywania przedmiotu zamówienia
1.					
<b>Oświadczam, że posiadam następujący potencjał badawczy, który zostanie wykorzystany do wykonania przedmiotu zamówienia:</b>					
Lp.	Przedmiot usługi/projektu badawczego		Okres realizacji usługi/projektu badawczego	Nazwa odbiorcy usługi	
1.					
2.					
3.					

**4. Oświadczenia/zobowiązania Wykonawcy:**

1.	<p>Oświadczam o braku powiązań kapitałowych lub osobowych z Zamawiającym. 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,</li> <li>b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,</li> <li>c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,</li> <li>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</li> </ul>
----	--



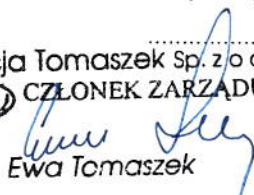
	kurateli.
2.	Zobowiązuję się do przygotowania pisemnego raportu z wykonanej usługi, zgodnie z wzorem stanowiącym załącznik do umowy z Zamawiającym. Raport zostanie sporządzony przez osoby wskazane jako potencjał kadrowy/merytoryczny w niniejszej ofercie i będzie podstawą do wypłacenia wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu zamówienia.

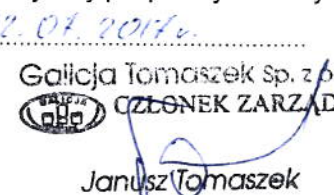
5. Dodatkowe informacje/załączniki (jeśli dotyczy):

Dodatkowe informacje	
Nazwa załącznika	

Data, pieczęć oraz czytelny podpis Wykonawcy

12.07.2017r.

Galicja Tomaszek Sp. z o.o. CZŁONEK ZARZĄDU  
  
Ewa Tomaszek

Galicja Tomaszek Sp. z o.o. CZŁONEK ZARZĄDU  
  
Janusz Tomaszek

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

