

ZAPYTANIE O SZACOWANIE

dot. szacowania wartości prac badawczo-rozwojowych w projekcie *Opracowanie linii środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementów diety, przeznaczonych dla osób z objawami niedożywienia*.

Firma ZOTMiS Marzenna Czarska - Sawicka, działając zgodnie z:

- art. 6c Ustawy o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości,
- zapisami wytycznych horyzontalnych w zakresie kwalifikowalności, w tym w szczególności w zakresie zasady rozeznania rynku i zasady konkurencyjności,
- wytycznymi Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości,
- przepisami prawa w sprawie udzielania zamówień dla projektów, w stosunku do których nie stosuje się ustawy Prawo Zamówień Publicznych,

zaprasza Wykonawców do oszacowania kosztu wykonania prac badawczo-rozwojowych w projekcie *Opracowanie linii środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementów diety, przeznaczonych dla osób z objawami niedożywienia*.

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.czarska@zotmis.pl
www.zotmis.com

Profil zakładu: zakład produkcyjny branży spożywczej

1. Cel zapytania o szacowanie

Zapytanie o szacowanie nie jest zapytaniem o przedstawienie oferty wykonania prac badawczo-rozwojowych objętych projektem *Opracowanie linii środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementów diety, przeznaczonych dla osób z objawami niedożywienia*.

Celem zapytania jest oszacowanie usługi badawczo-rozwojowej w zakresie przewidzianym w w/w projekcie, planowanym do realizacji w programie:

Działanie 2.3 „Proinnowacyjne usługi dla przedsiębiorstw”

Poddziałanie 2.3.2 „Bony na innowacje dla MŚP”

w ramach

II osi priorytetowej: „Wsparcie otoczenia i potencjału przedsiębiorstw do prowadzenia działalności B+R+I”

Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014 – 2020

2. Opis przedmiotu zamówienia:

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

Słowniczek:

psspż – produkt spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego
sd – suplement diety

5 produktów projektu – seria 5 produktów które zostały szczegółowo opisane w pkt 2 (Opis przedmiotu zamówienia)

Przepisy wspólnotowe oraz inne przydatne informacje dotyczące środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety itp. są dostępne na stronie internetowej Komisji Europejskiej oraz stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego.

Przedmiotem zamówienia jest opracowanie serii (linii) mieszanek proszkowych spożywczych, które można będzie zakwalifikować do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (minimum 3 z nich) lub do suplementów diety, przeznaczonych dla osób z już istniejącymi objawami niedożywienia lub będących w stanach chorobowych, w których niedożywienie może wystąpić.

W ramach prac należy (w rozumieniu jak w **pkt 3**):

- opracować 5 nowych produktów spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego lub suplementów diety (minimum 3 z nich muszą być psspż),
- opracować, oprócz naturalnego, wersje smakowe, jeżeli będzie to możliwe ze względu na skład, dla każdego z 5 wyżej wymienionych nowych produktów (czekoladowy, waniliowy i truskawkowy),
- opracować technologię ich produkcji,
- opracować całość dokumentacji, w tym dokumentację dotyczącą opakowań nowo powstałych produktów.
- opracować dokumentację zgłoszeniową do GIS dla wszystkich produktów powstałych w ramach projektu.

3. Zakres usługi: prac badawczo – rozwojowych.

Zakres prac zaplanowany do realizacji w ramach projektu jest zgodny z § 42 pkt 1-3 rozporządzenia Ministra Infrastruktury i Rozwoju z dnia 10 lipca 2015 r. w sprawie udzielania przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości pomocy finansowej w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020.

Przewidywany projektem zakres prac obejmuje:

3.1 W oparciu o dostępną wiedzę (dostępne wyniki badań naukowych) opracowanie założeń dla każdego z serii 5 produktów projektu, z uwzględnieniem poniższych warunków:

- każdy produkt powinien odpowiadać na określone zapotrzebowania żywieniowe osób z objawami niedożywienia lub zagrożonych niedożywieniem, także z uwzględnieniem określonych stanów chorobowych (w tym stanów niedożywienia w trakcie przewlekłych chorób płuc),
- założenia dla poszczególnych produktów powinny zostać skonsultowane ze specjalistą zajmującym się żywieniem klinicznym lub specjalistą dietetykiem w stopniu min. doktora
- składy produktów powinny, w miarę możliwości, pozwolić na opracowanie ich w 4 podstawowych smakach: neutralnym, waniliowym, truskawkowym, czekoladowym
- opracowane założenia dla serii 5 produktów projektu muszą zostać zaakceptowane przez Zamawiającego

3.2 Na podstawie założeń pkt.3.1 opracowanie 5 produktów projektu, tj. dla każdego z nich:

- ustalenie składu jakościowego produktu,
- ustalenie składu ilościowego produktu,
- ustalenie warunków i okresu stabilności produktu,
- ustalenie wartości odżywczych dla produktu w 100 g,
- określenie przeznaczenia produktu, z podaniem korzyści wynikających ze spożycia określonych ilości w określonym przedziale czasu dla poszczególnych grup osób niedożywionych bądź zagrożonych niedożywieniem,
- określenie sposobu użycia w zależności od celu, który ma być osiągnięty, tj.: leczenie lub zapobieganie niedożywieniu, zastąpienie kompletnego całodniowego wyżywienia lub zastąpienie wyłącznie jednego posiłku, ułatwienie połykania itd.

Zakłada się eliminację składników zbędnych lub szkodliwych z punktu widzenia zbilansowanej diety, takich jak np. cukier, przy jednoczesnym zastosowaniu ich korzystniejszych dla zdrowia odpowiedników, jak np.: stewia, taumatyna itp.

3.3 Opracowanie technologii produkcji dla serii 5 produktów projektu, rozumianej jako:

A. Opracowanie dokumentacji dla produkcji nowych środków spożywczych, w tym ich specyfikacji wewnątrzzakładowej (z uwzględnieniem wszystkich obowiązujących norm, co zostanie potwierdzone odpowiednimi zapisami w rubrykach każdej ze specyfikacji). Dokumentacja wewnątrzzakładowa dla nowego produktu powinna zawierać min:

- określenie wymaganych cech organoleptycznych
- określenie wymaganych parametrów fizycznych i parametrów chemicznych
- określenie wartości odżywczych (w 100g)
- dokładne określenie sposobu użycia, w zależności od celu, który ma być osiągnięty poprzez spożycie danego środka odżywczego,
- określenie grup osób dla których produkt jest przeznaczony,
- określenie przewidywanego okresu i warunków stabilności opracowanego produktu
- odniesienie do właściwych ustaw i rozporządzeń
- określenie sposobu produkcji nowego produktu spożywczego.

Dokumentacja wewnątrzzakładowa, w swoim zakresie, powinna być kompatybilna z dokumentacją wewnątrzzakładową pozostałych produktów spożywczych, obowiązującą w ZOTMiS.

B. Opracowanie metody przeprowadzenia procesu produkcyjnego poprzez opracowanie wymagań dla niego, gwarantujących otrzymanie wyrobu końcowego zgodnego z opracowaną specyfikacją wewnątrzzakładową.

Metoda ta powinna stanowić opracowanie wymagań dla linii technologicznej, z uwzględnieniem:

- poszczególnych etapów założonego procesu produkcyjnego,
- specyfiki linii do produkcji sypkich środków spożywczych uruchomionej w ZOTMiS w Solcu Kujawskim,
- opisem zasad dla dostosowania linii produkcyjnej ZOTMiS do etapów procesu produkcyjnego opracowanych 5 produktów projektu, jeżeli takie dostosowanie jest niezbędne.

3.4 Opracowanie wariantów smakowych dla każdego z serii 5 produktów projektu. Zakłada się, że w miarę możliwości oprócz smaku neutralnego każdy z nowo opracowanych produktów będzie oferowany w trzech wersjach smakowych: waniliowej, czekoladowej i truskawkowej. Opracowanie analogiczne jak w pkt **3.2**.

3.5 Opracowanie technologii produkcji dla przygotowanych w ramach projektu wersji smakowych dla każdego z serii 5 produktów projektu, rozumianej analogicznie jak w punkcie **3.3**. Dla wersji smakowej każdego z produktów wystarczy opracować załącznik do specyfikacji wewnątrzzakładowej produktu podstawowego, w której zostaną uwzględnione różnice w stosunku do w/w produktu podstawowego.

3.6 Opracowanie dokumentacji pozwalającej na zgłoszenie wszystkich 5 produktów projektu, wraz z wersjami smakowymi, do rejestru Głównego Inspektoratu Sanitarnego, jako środka spożywczego specjalnego przeznaczenia żywieniowego lub suplementu diety.

3.7 Opracowanie dokumentacji *Opakowania dla produktów projektu: Opracowanie linii środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementów diety, przeznaczonych dla osób z objawami niedożywienia*, zawierającej dane w zakresie: wzornictwa, nadruku, rodzaju opakowania, wielkości opakowania dla różnej ilości produktu wg ustaleń, z uwzględnieniem koniecznej dla danego produktu barierowości.

Uwaga:

Zgodnie z warunkami konkursu cena opracowania opakowań nie może przekroczyć 15% całkowitej kwoty szacowania..

3.8 Zamawiający preferuje uwzględnienie zaangażowania odbiorców ostatecznych w końcowy kształt opracowywanych produktów, w różnych fazach ich powstawania, poprzez ich testowanie i opiniowanie. Sugerowane włączenie końcowych odbiorców - konsumentów ma na celu badanie odbioru rynku na zastosowane rozwiązania (smak, konsystencja, łatwość podczas przełykania itp.).

W/w działanie następuje w ramach usługi świadczonej przez Wykonawcę (za proces ten odpowiedzialny jest Wykonawca).

3.9 Planowane do realizacji prace, wymienione w punktach **3.1 – 3.8** zostały pogrupowane w zadania i wyszczególnione poniżej:

Zadanie nr 1 Opracowanie założeń, dla każdego z serii 5 produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego lub suplementów diety dla osób zagrożonych niedożywieniem lub z objawami niedożywienia.

Zadanie nr 2 Opracowanie produktu nr 1 wraz z technologią jego produkcji.

Zadanie nr 3 Opracowanie produktu nr 2 wraz z technologią jego produkcji.

Zadanie nr 4 Opracowanie produktu nr 3 wraz z technologią jego produkcji.”

Zadanie nr 5 Opracowanie produktu nr 4 wraz z technologią jego produkcji.

Zadanie nr 6 Opracowanie produktu nr 5 wraz z technologią jego produkcji.

Zadanie nr 7 Opracowanie korelacji pomiędzy technologiami produkcji produktów od 1 do 5, opracowanych w ramach projektu z uwzględnieniem linii produkcyjnej istniejącej w zakładzie Zamawiającego.

Zadanie nr 8 Opracowanie opakowań dla nowo powstałej serii produktów.

Zadanie nr 9 Opracowanie dokumentacji pozwalającej na zgłoszenie opracowanych produktów do GIS.

4. Sposób przygotowania szacowania

4.1 Proszę o oszacowanie wykonania poszczególnych zadań wg załącznika Załącznik nr 2_Szacowanie_Bon__2018_1

4.2 Sugeruje się dodatkowe przedstawienie bardziej szczegółowej wyceny zadań, np. w oparciu o osobną wycenę każdej z poszczególnych, jednostkowych prac wymienionych do realizacji w Załączniku nr 2_Szacowanie_Bon__2018_1

5. Wymagania:

5. 1 W poddziałaniu 2.3.2 Bony na innowacje dla MŚP, wykonawcą usługi mogą być: jednostki naukowe w rozumieniu art. 2 pkt 9 ustawy o zasadach finansowania nauki¹ posiadające siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej:

1) posiadające przyznaną kategorię naukową A+, A albo B, o której mowa w art. 42 ust. 3 ustawy o zasadach finansowania nauki;

lub

2) spółki celowe uczelni, o których mowa w art. 86a ust. 1 ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. z 2017 r. poz. 2183, z późn. zm.) lub spółki celowe jednostki naukowej; lub

¹ Zgodnie z art. 2 pkt 9 ustawy z dnia 30 kwietnia 2010 r. o zasadach finansowania nauki, jednostki naukowe - prowadzące w sposób ciągły badania naukowe lub prace rozwojowe:

- 1) podstawowe jednostki organizacyjne uczelni w rozumieniu statutów tych uczelni;
- 2) jednostki naukowe Polskiej Akademii Nauk w rozumieniu ustawy z dnia 30 kwietnia 2010 r. o Polskiej Akademii Nauk (Dz. U. z 2017 r., poz. 1869, z późn. zm.);
- 3) instytuty badawcze w rozumieniu ustawy z dnia 30 kwietnia 2010 r. o instytutach badawczych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1158, z późn. zm.);
- 4) międzynarodowe instytuty naukowe utworzone na podstawie odrębnych przepisów, działające na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 5) Polska Akademia Umiejętności;
- 6) inne jednostki organizacyjne niewymienione w pkt 1-5, będące organizacjami prowadzącymi badania i upowszechniającymi wiedzę w rozumieniu art. 2 pkt 83 rozporządzenia Komisji (UE) nr 651/2014.

- 3) centra transferu technologii uczelni, o których mowa w art. 86 ust. 1 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym; lub
- 4) przedsiębiorcy posiadający status centrum badawczo-rozwojowego, o którym mowa w art. 17 ust. 1 ustawy z dnia 30 maja 2008 r. o niektórych formach wspierania działalności innowacyjnej (Dz. U. z 2018 r. poz. 141, z późn. zm.); lub
- 5) akredytowane laboratoria (posiadające akredytację Polskiego Centrum Akredytacji) lub notyfikowane laboratoria przez podmioty, o których mowa w art. 21 ust. 1 ustawy z dnia 30 sierpnia 2002 r. o systemie oceny zgodności (Dz. U. z 2017 r. poz. 1226, z późn. zm).

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

6. Wykluczenia.

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:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadaniu co najmniej 5 % udziałów lub akcji,
- c) 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.

7 . Miejsce i termin składania dokumentu szacowania projektu:

Dokument szacowania można złożyć poprzez:

7.1 osobiste doręczenie do siedziby firmy:

ul. Unii Europejskiej 4
86-50 Solec Kujawski

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

Termin złożenia dokumentu szacowania upływa w dniu 09.11.2018

8. 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

Marzenna Czarska-Sawicka