

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

Solec Kujawski, 11.11.2018

ZAPYTANIE OFERTOWE

dot. wyboru Wykonawcy prac badawczo-rozwojowych w projekcie *Opracowanie linii „żywności dla określonych grup” (dawniej: 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 z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2018 r. poz. 110);
- rozdziału 6.5 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020, w tym w szczególności dotyczące 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 złożenia oferty w postępowaniu, prowadzonym w trybie konkursu ofert, o udzielenie zamówienia na wykonanie prac badawczo-rozwojowych w projekcie *Opracowanie linii żywności dla określonych grup (dawniej: 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.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 linii żywności dla określonych grup (dawniej: środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego) i suplementów diety, przeznaczonych dla osób z objawami niedożywienia.*



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

Cel realizacji projektu.

Celem (rezultatem) projektu jest opracowanie składu oraz technologii produkcji linii (serii) produktów będących kompletną dietą dostosowaną do osób z różnym stopniem niedożywienia, w tym w przebiegu różnych chorób (np. POChP), a także chorób wiążących się z upośledzeniem przełykania. Rezultat projektu to 5 produktów należących do jednej serii, w której znajdują się środki spożywcze zaspokajające potrzeby związane z różnym stanem chorych niedożywionych lub chorych z ryzykiem niedożywienia (chorzy na POChP, choroby onkologiczne w tym rak płuca, wieku podeszłego itp.) Wnioskodawca w części został zainspirowany będącą w sprzedaży serią produktów płynnych, które z uwagi na swoją postać są trudniejsze do przechowywania. Wnioskodawca założył, iż cena produktu w proszku (rezultatu projektu) do analogicznego w płynie będzie mniejsza o minimum 50%, co uczyni opracowane produkty dostępnymi dla osób mniej zamożnych.

2. Opis przedmiotu zamówienia:

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

Zastosowane skróty:

śsspż – środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego
sd – suplement diety

żspm – żywność specjalnego przeznaczenia medycznego

śskmc - środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała.

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

Przepisy wspólnotowe oraz inne przydatne informacje dotyczące żywności dla określonych grup (dawniej: środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego), suplementów diety itp. są dostępne na stronie internetowej Komisji Europejskiej oraz stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego.

Zlecniodawca uważa za konieczne, aby zespół badawczo-naukowy realizujący projekt znał aktualne rozporządzenia i wymagania opisane na stronach:

<https://gis.gov.pl/zywnosc-i-woda/wymogi-prawne-ktorym-podlega-zywnosc-dla-okreslonych-grup/>

<https://gis.gov.pl/zywnosc-i-woda/sytuacja-prawna-zywnosci-dla-okreslonych-grup/>

<https://rejestrzp.gis.gov.pl/>

W/w jest podyktowane zmianami w rozporządzeniach, dotyczących produktów projektu, w tym zmianami wchodzącymi w życie w latach następnych, którym te produkty będą podlegać.

Przedmiotem zamówienia jest opracowanie serii (linii) mieszanek proszkowych spożywczych, które można będzie zakwalifikować jako żywność dla określonych

grup (dawniej: środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego) lub do suplementów diety, przeznaczonych dla osób z już istniejącymi objawami niedożywienia lub będących w stanach chorobowych, w których niedożywienie może wystąpić.

Zgodnie z aktualnie obowiązującym ustawodawstwem kategoria: *żywność dla określonych grup* obejmuje podkategorie:

- preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt,
- produkty zbożowe przetworzone i inna żywność dla dzieci,
- żywność specjalnego przeznaczenia medycznego,
- środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała.

Pięć produktów opracowanych w ramach projektu musi należeć:

- wyłącznie do dwóch ostatnich podkategorii, czyli: **żywności specjalnego przeznaczenia medycznego albo środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę do kontroli masy ciała (minimum 3 z 5 produktów projektu),**
- **do kategorii suplementów diety (maksimum 2 z 5 produktów projektu).**

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

- opracować 5 nowych produktów spożywczych (o smaku naturalnym)
- opracować wersje smakowe, jeżeli będzie to możliwe ze względu na skład, dla każdego z 5 wyżej wymienionych nowych produktów (smak 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 (aktualne jwyniki 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),
- należy przeanalizować następujące zestawienie opracowywanych produktów: produkt wysokobiałkowy i wysokoenergetyczny, produkt wysokobiałkowy i normoenergetyczny, produkt wysokoenergetyczny i normobiałkowy, produkt po dodaniu do porcji pożywienia, ułatwiający jego przełykanie, produkt spożywczy zastępujący posiłek, do kontroli masy ciała (w ostatnim przypadku należy zauważyć, że duża grupa osób na dietach redukcyjnych, w różnych stanach chorobowych,

zagrożona jest skutkami niedożywienia z uwagi na brak w diecie określonych składników odżywczych).

- wszystkie produkty projektu powinny być dostępne dla jak najszerszego kręgu odbiorców, tzn., że eliminuje się np. użycie cukru, które spowodowałoby wykluczenie z grupy odbiorców osób chorych na cukrzycę itp.,
- założenia dla poszczególnych produktów (skład jakościowy rozumiany jako zawartość substancji czynnych) powinny zostać dodatkowo skonsultowane ze specjalistą: lekarzem zajmującym się żywieniem klinicznym lub dietetykiem w stopniu min. doktora,
- opracowane założenia dla serii 5 produktów projektu muszą zostać zaakceptowane przez Zamawiającego

Na podstawie założeń określonych wynikiem prac opisanych w pkt.3.1 należy opracować 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, w zakresie wszystkich substancji występujących w produkcie, mających wpływ na funkcjonowanie organizmu,
- 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.

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

A. Opracowanie dokumentacji dla produkcji każdego z 5 nowych środków spożywczych, opracowanych w ramach projektu, tzn. opracowanie ich specyfikacji wewnątrzzakładowej. Specyfikacja wewnątrzzakładowa dla nowego produktu musi zawierać min:

- określenie wymaganych cech organoleptycznych,
- określenie wymaganych parametrów fizycznych i parametrów chemicznych,
- określenie wartości odżywczych (w 100g) w zakresie wymaganym ustawą,
- określenie wartości odżywczych (w 100g) w zakresie uwzględniającym wszystkie substancje czynne obecne w produkcie,
- 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 (uwzględnienie wszystkich obowiązujących norm dla danego produktu),
- dokładne przedstawienie informacji wymaganych na etykiecie produktu, tj. m.in.: charakterystyki produktu, wskazań, przeciwwskazań, sposobu użycia, dawkowania,

- dokładne przedstawienie informacji mogących się znaleźć na etykiecie produktu, tj. m.in.: oświadczenia żywieniowe i zdrowotne, itp.,
- deklarację o alergenach,
- określenie sposobu produkcji nowego produktu spożywczego (**pkt 3.3 B**).

Poza powyższym opracowana specyfikacja wewnątrzzakładowa, w swoim zakresie, powinna być kompatybilna ze specyfikacją wewnątrzzakładową pozostałych produktów spożywczych, obowiązującą w ZOTMiS.

B. Opracowanie metody przeprowadzenia procesu produkcyjnego poprzez wskazanie wymagań dla niego, gwarantujących otrzymanie wyrobu końcowego zgodnego z opracowaną specyfikacją wewnątrzzakładową (**pkt 3.3 A**).

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.

3.3 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. Specyfikacja analogiczna jak w pkt 3.2, w formie załączników do specyfikacji produktu podstawowego w smaku naturalnym.

3.4 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.

3.5 Opracowanie dokumentacji pozwalającej na zgłoszenie wszystkich 5 produktów projektu, wraz z wersjami smakowymi, do *Rejestru produktów* prowadzonego przez Główny Inspektorat Sanitarny, Departament Żywności Prozdrowotnej.

Należy zwrócić uwagę, iż zgodnie z nowo obowiązującymi rozporządzeniami powstałe produkty zostaną zakwalifikowane w *Rejestrze produktów* prowadzonym przez Główny Inspektorat Sanitarny, Departament Żywności Prozdrowotnej do rodzaju suplement diety lub rodzaju śsspż - żywność specjalnego przeznaczenia medycznego lub śsspż - środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała.

3.6 Opracowanie dokumentacji *Opakowania dla produktów projektu*, 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 oferty wykonania prac w projekcie.

3.7 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).

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

Zadanie nr 1 Opracowanie założeń, dla każdego z serii 5 produktów projektu.

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 wszystkich 5 produktów projektu wraz z wariantami smakowymi do Rejestru produktów prowadzonych przez DŻP GIS.

4. Termin realizacji zamówienia i harmonogram realizacji zadań:

4.1 Przewidywany (sugerowany) termin rozpoczęcia prac: 01.04.2019

Przewidywany (sugerowany) termin zakończenia prac: 29.03.2020

Zamawiający zakłada kolejność wykonywania zadań wg punktu 3.9.

Zakłada się, że terminy realizacji prac badawczo-rozwojowych mogą ulec przesunięciu po omówieniu i uzgodnieniu szczegółowego harmonogramu z potencjalnym Wykonawcą, przed podpisaniem umowy.

4.2 Zamawiający informuje, że będzie starał się o dofinansowanie w/w badań z programu:

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

4.3 Zamawiający dopuszcza możliwość rozpoczęcia prac badawczo-rozwojowych, objętych niniejszym zapytaniem ofertowym, przed ogłoszeniem listy projektów rekomendowanych do dofinansowania w programie „Bony na innowacje dla MŚP”

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

5.1 W ofercie należy podać cenę netto i brutto (VAT 23%) wykonania wszystkich zadań wymienionych w pkt. 3.9 niniejszego zapytania ofertowego. Powyższe zadania, wymienione w pkt. 3.9, zostały szczegółowo opisane w punktach od 3.1 do 3.8 niniejszego zapytania ofertowego

5.2 Dodatkowo, ogólną sumę wartości oferty należy podać w rozbiu na koszt poszczególnych zadań, zgodnie z **punktem 3.9** oraz **załącznikiem nr 1**.

5.3 Sugeruje się dodatkowe przedstawienie bardziej szczegółowej wyceny zadań, np. w oparciu o osobną wycenę każdej z poszczególnych, jednostkowych prac opisanych w **podpunktach 3.1- 3.8**

5.4 Z uwagi na charakter projektu Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

5.5 Składający ofertę zobowiązany jest do uzasadnienia wskazanych w ofercie kosztów jak również niezbędności poniesienia danego kosztu/realizacji danego zadania w kontekście realizacji projektu i osiągnięcia jego rezultatów.

6. Miejsce i termin składania oferty:

Oferty można złożyć:

6.1 osobiście w siedzibie firmy:

ul. Unii Europejskiej 4

86-050 Solec Kujawski

W siedzibie firmy ofertę w zamkniętej kopercie proszę składać w dni robocze, w godzinach od 07.00 do 15.00 w pokoju B5. Na kopercie powinien być napis **Bon na innowacje 2018**

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 19.11.2018.

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.

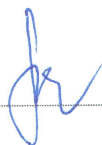
Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, którego oferta uzyska największą ilość punktów.

8. Wymagania:

8. 1 W 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 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 statutowych 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.



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

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.).

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 Listu intencyjnego lub Umowy warunkowej o wykonanie prac badawczo-rozwojowych.

9. Wykluczenia.

Wykonawca usługi nie może być podmiotem powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z 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 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO,
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.

Oświadczenie stron o braku powiązań osobowych lub kapitałowych zostanie dołączone do Listu intencyjnego lub Umowy warunkowej 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.

12.2 Zamawiający, jeżeli będzie to możliwe w ramach wytycznych dla projektu oraz w ramach zasad obowiązujących jednostkę Wykonawcy, preferuje podpisanie umowy, w której zostanie uwzględniona obecność w składzie zespołu badawczego przedstawiciela Zamawiającego. Wg Zamawiającego zagwarantuje to otrzymanie satysfakcjonującego i przygotowanego do wdrożenia wyniku prac w postaci serii (linii) produktów spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, z uwagi na wiedzę, którą posiada w/w przedstawiciel, dotyczącą możliwości wdrożeniowych firmy oraz rynku, na którym ulokowany zostanie produkt. Przedstawiciel Zamawiającego nie będzie pobierał od Wykonawcy usługi wynagrodzenia za swoją pracę.

12.2 Zamawiający zakłada podpisanie *Listu intencyjnego - wykonanie prac badawczo - rozwojowych* w dniu 21.11.2018 lub w dniu 22.11.2018 do godz. 12.00. Załącznikiem do *Listu intencyjnego* będzie złożona oferta. Zamawiający nie wyklucza możliwości podpisania w tych samych w/w terminach Umowy warunkowej o wykonanie prac badawczo – rozwojowych, podpisanej pod warunkiem zawieszającym, którym będzie zawarcie Umowy o dofinansowanie projektu z IP.

13. Wzór oferty stanowi załącznik do niniejszego zapytania ofertowego, nazwany *Formularz oferty Bon 2018*.

Do dokumentu: *Zapytanie ofertowe Bon 2018*, który zawiera zapytanie ofertowe wraz z załącznikiem będącym wzorem oferty w formacie pdf (scan dokumentu) został dołączony Formularz oferty Bon 2018 w formacie edytowalnym – str. 1 i 2 w formacie word, strony od numeru 3 w formacie excel.



ZAKŁAD PRODUKCJI MLECZARSKIEJ
ZDMMS

ul. Unii Europejskiej 1, 80-450 Sołec Kujawski
NIP 967 031 96-45 REGON 091002005
tel. 606 273 571, tel/fax 52 375 48 89

Załącznik

Formularz oferty Bon 2018.

..... dn.

.....

(dane Wykonawcy)

Przedstawiamy ofertę na:

Wykonanie prac badawczo-rozwojowych w projekcie *Opracowanie linii żywności dla określonych grup (dawniej: środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego) i suplementów diety, przeznaczonych dla osób z objawami niedożywienia.*

dla:

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

Zakres prac: prace objęte zapytaniem ofertowym z dnia 11.11.2018

Zaangażowanie odbiorców ostatecznych w końcowy kształt opracowywanego

produktu poprzez jego testowanie i opiniowanie (tak/nie, jeżeli tak to w ramach którego zadania)

.....

.....

Końcowa cena wykonania usługi.....

słownie:

Do ceny należy doliczyć VAT (23%)

Termin wykonania:

Termin ważności oferty:

Termin i sposób płatności:

.....



Ofertę sporządził:

Dane kontaktowe:

.....

.....

.....

.....

.....

Podpis Oferenta



Przed uzupełnieniem tabeli proszę zapoznać się dokładnie z treścią dokumentu Zapytanie ofertowe_Bon_2018

Nr zad.	Nazwa zadania / podzadania	Założenia / kryteria	Rezultat zadania /rezultat podzadania	Koszt zadania (PLN netto) wraz z terminem jego realizacji	Szczegółowy opis sposobu realizacji zadania oraz specyfikacja kosztu zadania (proszę zapoznać się z punktem A pod tabelą).
1	Opracowanie założeń, dla każdego z serii 5 produktów projektu.	<p>1. Seria (linia) powinna składać się z 5 produktów</p> <p>2. Każdy produkt powinien odpowiadać na określone zapotrzebowania żywieniowe osób z objawami niedożywienia lub zagrożonych niedożywieniem, także z uwzględnieniem określonych stanów chorobowych (w tym koniecznie w stanch niedożywienia w przewlekłych chorobach płuc)</p> <p>3. Założenia dla poszczególnych produktów powinny zostać skonsultowane z lekarzem specjalistą zajmującym się żywieniem klinicznym lub dietetykiem w stopniu min. doktora</p> <p>4. Należy wziąć pod uwagę Produkty, w miarę możliwości, należy opracować w 4 podstawowych smakach: neutralnym, waniliowym, truskawkowym, czekoladowym.</p> <p>5. Założenia dla produktów zostaną zaakceptowane przez Zamawiającego</p>	<p><i>Dokument:</i></p> <p>Przyjęty do opracowania w ramach projektu spis założeń dla każdego z pięciu produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz suplementów diety przeznaczonych dla osób z objawami niedożywienia lub zagrożonych niedożywieniem, wraz z uzasadnieniem wyboru każdego z nich z aktualnymi badaniami naukowymi.</p>		
2	Opracowanie produktu nr 1 wraz z technologią jego produkcji.	Należy uwzględnić wszystkie założenia opisane w punktach 3.2, 3.3, 3.4 i 3.5 w dokumencie Zapytanie ofertowe_Bon_2018	<p><i>Dokument:</i></p> <p>Specyfikacja wewnętrzna produktu (SWZ), kompatybilna ze specyfikacją produktową obowiązującą w zakładzie, pozwalająca na wdrożenie nowo opracowanego produktu do produkcji.</p>		
3	Opracowanie produktu nr 2 wraz z technologią jego produkcji.	Analogicznie jak dla zad. 2	Analogicznie jak dla zad. 2		

4	Opracowanie produktu nr 3 wraz z technologią jego produkcji.	Analogicznie jak dla zad. 2	Analogicznie jak dla zad. 2		
5	Opracowanie produktu nr 4 wraz z technologią jego produkcji.	Analogicznie jak dla zad. 2	Analogicznie jak dla zad. 2		
6	Opracowanie produktu nr 5 wraz z technologią jego produkcji.	Analogicznie jak dla zad. 2	Analogicznie jak dla zad. 2		
7	Opracowanie korelacji pomiędzy technologiami produkcji produktów od 1 do 5, opracowanych w ramach projektu z uwzględnieniem linii produkcyjnej istniejącej w zakładzie Zamawiającego.		<p><i>Dokument:</i></p> <p>Technologia produkcji dla serii produktów przyjętych do opracowania w ramach projektu <i>Opracowanie linii środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementów diety, przeznaczonych dla osób z objawami niedożywienia.</i></p>		
8	Opracowanie opakowań dla nowo powstałej serii produktów.	<p>1. Opracowanie rodzaju opakowania z uwzględnieniem wymaganej barierowości</p> <p>2. Opracowanie wielkości opakowania dla różnej ilości produktu wg ustaleń z Zamawiającym</p> <p>3. Opracowanie nadruku na opakowania, zgodnie z właściwymi rozporządzeniami</p> <p>4. Opracowanie wzornictwa dla opakowań produktów, min. 3 konsultacje z Zamawiającym.</p>	<p><i>Dokument:</i></p> <p>Opakowania dla produktów opracowanych w ramach projektu <i>Opracowanie linii środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementów diety, przeznaczonych dla osób z objawami niedożywienia.</i></p>		
9	Opracowanie dokumentacji pozwalającej na zgłoszenie wszystkich 5 produktów projektu wraz z wariantami smakowymi do Rejestru produktów prowadzonych przez DŻP GIS.		<p><i>Dokument:</i></p> <p>Dokumentacja zgłoszeniowa do GIS dla produktów opracowanych w ramach projektu.</p>		
	SUMA				

Zapytanie ofertowe zobowiąże składającego ofertę do szczegółowego uzasadnienia każdego kosztu, w zgodzie z instrukcją z wniosku o dofinansowanie projektu, tj.: oferta "powinna przedstawiać wydatki w taki sposób, aby umożliwić identyfikację kosztów jednostkowych. W tym celu należy wykazać elementy składowe (ceny, wartości) w podziale na działania (prace, czynności) Uzasadniając wycenę poszczególnych działań (prac, czynności) należy wyspecyfikować ich koszty jednostkowe np. stawki, ceny jednostkowe/godzinowe pracowników naukowych w ramach poszczególnych zadań, liczba roboczogodzin wraz z uzasadnieniem ich wysokości, liczba zaangażowanych osób w realizację zadania wraz z ich uzasadnieniem, wymiar pracy w ramach projektu, rodzaj wykorzystywanej aparatury, koszty operacyjne, itp." Składający ofertę jest zobowiązany dodatkowo do uzasadnienia wysokości każdego kosztu oraz niezbędności danego kosztu/realizacji zadania w kontekście realizacji projektu i osiągnięcia jego rezultatów

A.

7AKŁAD PRODUKCJI MŁECZARSKIEJ
ZOTMiS
ul. Unii Europejskiej 4, 86-050 Sołec Kujawski
NIP 967 031 94 35, REGON 091002005
tel. 606 273 577, tel/fax 52 375 46 89