

Załącznik nr 2 do wniosku o dofinansowanie
CZĘŚĆ A
Zapytanie ofertowe prowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności
1. Dane Zamawiającego:

Nazwa Zamawiającego	ELNINO PAWEŁ GNIADKOWSKI
Adres siedziby	Ulica: - Nr domu: 311 Nr lokalu: - Kod pocztowy: 32-020 Miejscowość: Sygnezów
NIP	5732576742
Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia	Imię i nazwisko: Paweł Gniadkowski
Nr telefonu	+48 506 580 543
Adres e-mail	el@elnino.pl

2. Dane dotyczące zamówienia:

Przedmiot zamówienia (typ usługi np.: Typ 1: usługi w zakresie prac B+R polegające na opracowaniu nowego lub znacząco ulepszanego produktu)	Typ 1: usługi w zakresie prac B+R polegające na opracowaniu nowego lub znacząco ulepszanego produktu (wyrobu, usługi) lub procesu.
Opis przedmiotu zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest realizacja prac badawczo-rozwojowych obejmujących innowacyjne opracowanie produktu – serów twardych na bazie surowego mleka krowiego, długo dojrzewających w naturalny sposób, sporządzonego z elementami winorośli i wina. Fragmenty winorośli (np. liście), winogron, moszczu czy wina mają nadać produktom unikatowe cechy sensoryczne (smak, zapach). Przewidziany czas dojrzewania sera powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy. Przedmiotem zamówienia są receptury różnych wariantów sera uzyskanych z wykorzystaniem różnego typu podpuszczki, różnej wielkości ziarna i różnej technologii ukwaszenia mleka. Planowane badania w ramach zadania: 1. Sporządzenie receptury – wariantów sera z uwzględnieniem różnego rodzaju podpuszczki, różnej wielkości ziarna i różnej technologii

	ukwaszenia mleka. Wytypowanie optymalnego produktu. 2. Dojrzewanie wybranego wariantu sera przez minimum sześć miesięcy w środowisku o różnej temperaturze i wilgotności – jest to kluczowy proces, który umożliwi wytypowanie optymalnych warunków jego dojrzewania i pielęgnacji. 3. Weryfikowanie stabilności i jakości mikrobiologicznej serów, w trakcie dojrzewania i pielęgnacji (kontrola grzybów strzępkowych i drożdży). Określenie częstotliwości wymiany maceratów (fragmentów krzewów winorośli, winogron, moszczu i wina), ocena parametrów fizykochemicznych: pH, kwasowość, zawartość wody, zawartość tłuszczu). 4. Określenie i porównanie naturalnej mikroflory serów dojrzewających metodami biologii molekularnej (NGS), a także cech sensorycznych tj. zapach (metodami chromatografii gazowej GC-MS i GC-FID-O) w zależności od warunków dojrzewania (temperatura/czas/wilgotność). 5. Określenie poziomu obecności amin biogennych (HPLC) - jako ryzyko związane z bezpieczeństwem żywności. 6. Przygotowanie założeń techniczno-technologicznych dla procesu produkcji oryginalnych serów twardych, wraz z opisem przebiegu procesów produkcyjnych.
Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (TAK/NIE)¹	NIE
Numer i nazwa kodu CPV wg Wspólnego Słownika Zamówień	73100000-3 Usługi badawcze i eksperymentalno-rozwojowe
Termin realizacji zamówienia	Od dnia 01.12.2021 do dnia 30.11.2022
Termin składania ofert	Od dnia 21.05.2021 do dnia 28.05.2021
Termin związania	365 dni

¹ Składanie ofert częściowych dopuszczalne jest jedynie w sytuacji, gdy zamawiający w ramach jednego zapytania ofertowego wyłania więcej niż jednego wykonawcę usług w przypadku wskazanym w § 18 ust. 12 Regulaminu konkursu. W przypadku dopuszczenia składania ofert częściowych we wskazanym polu należy dodatkowo opisać sposób podziału zamówienia na części.

oferta	
Miejsce i sposób składania ofert	Oferty można składać: - mailowo na adres: el@elnino.pl - pocztowo na adres: Sygnezów 311, 32-020 Sygnezów - osobiście w siedzibie firmy pod adresem: Sygnezów 311, 32-020 Sygnezów - poprzez moduł ogłoszenia w Bazie Konkurencyjności Oferty które wpłyną po terminie nie zostaną uwzględnione. Dodatkowe informacje pod nr tel.: +48 506 580 543

3. Warunki udziału podmiotu w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania ich oceny:

Lp.	Warunki udziału podmiotu w postępowaniu	Opis w jaki sposób Zamawiający będzie dokonywał oceny spełnienia warunku
1.	Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności	Podmioty uprawnione do świadczenia usług badawczo-rozwojowych: a) Jednostki naukowe: - posiadające przyznaną kategorię naukową co najmniej B (tj. kategorię B lub wyższą) lub - posiadające infrastrukturę badawczą powstałą przy wsparciu w ramach działań 2.1 i 2.2 Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka na lata 2007-2013: uczelnie, instytuty naukowe PAN, działające na podstawie ustawy z dn. 30 kwietnia 2010 r. o Polskiej Akademii Nauk lub instytuty badawcze, działające na podstawie ustawy z dn. 30 kwietnia 2010 r. o instytutach badawczych lub - Centrum Łukasiewicz, działające na podstawie ustawy z dn. 21 lutego 2019 r. o Sieci Badawczej Łukasiewicz lub - instytuty działające w ramach Sieci Badawczej Łukasiewicz. b) Przedsiębiorcy posiadający status centrum badawczo-rozwojowego w rozumieniu ustawy

	z dn. 30 maja 2008 r. o niektórych formach wspierania działalności innowacyjnej. c) Niezależne jednostki, stanowiące akredytowane laboratorium (posiadające akredytację Polskiego Centrum Akredytacji) lub notyfikowane laboratorium (ujęte w aktualnym wykazie autoryzowanych jednostek certyfikujących i jednostek kontrolujących oraz autoryzowanych laboratoriów, notyfikowanych Komisji Europejskiej i państwom członkowskim Unii Europejskiej). d) Centra transferu technologii w rozumieniu ustawy z dn. 20 lipca 2018r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. e) Spółki celowe w rozumieniu ustawy z dn. 20 lipca 2018r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Ocena spełnienia warunku będzie dokonywana na podstawie wpisu do jednego z ww. rejestrów lub dokumentu zaświadczonego uzyskanie wpisu, dokumentów rejestrowych oraz statutowych danego podmiotu.
2. Potencjał techniczny	Usługodawca musi posiadać wyposażenie umożliwiające realizację przedstawionej usługi, obejmujące m.in. następujące urządzenia: - sterylizator parowy SMS oraz mikrofalowy - komora laminarna - szafa termostatyczna - cieplarka - wstrząsarka wodna - homogenizator nożowy - homogenizator/stomacher - chromatograf gazowy o olfaktometrem i MS, - chromatograf cieczowy - licznik kolonii bakterii - inkubator CO2 - anaerostat - komorę do pracy z beztlenowcami

		- liofilizator - densytmetr - mikroskop optyczny - mikroskop stereoskopowy - czytnik płytek ELISA - piekarnik gazowy - termocykler do analiz PCR - sekwenser a także wydzielone pomieszczenia do szczepienia, przygotowania podłoży mikrobiologicznych oraz myjnie. Ocena spełnienia warunku będzie dokonywana na podstawie informacji zawartych w ofercie przesłanej przez Usługodawcę.
3.	Potencjał kadrowy	Osoby zdolne do wykonywania zamówienia: Kadra naukowa odpowiedzialna za realizację badań powinna posiadać wieloletnie doświadczenie z zakresu w/w badań. Wiedza i doświadczenie: Wykazanie dorobku naukowego w postaci publikacji/realizacji, co najmniej 2 projektów w zakresie badań przemysłowych i/lub eksperymentalnych prac rozwojowych oraz 1 projektu związanego z analizą mikrobiologiczną i oceną składu aromatu produktów żywnościowych. Ocena spełnienia warunku będzie dokonywana na podstawie informacji zawartych w ofercie przesłanej przez Usługodawcę.

4. Kryteria oceny i opisu sposobu przyznawania punktacji:

Kryterium obligatoryjne - CENA	
Liczba punktów, którą można zdobyć za kryterium CENA	Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie kryterium CENA
100	$P_c = (C_{min} / C_c) \times P_{max}$ gdzie: P _c – ilość punktów, jakie otrzyma badana oferta za kryterium cena C _{min} – najniższa cena brutto spośród wszystkich badanych ofert

	Cc – cena brutto oferty badanej Pmax – maksymalna ilość punktów, jakie można otrzymać za kryterium cena
Kryterium fakultatywne nr 1 (podaj nazwę kryterium)	
Liczba punktów, którą można zdobyć za kryterium	Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie kryterium
-	-
Kryterium fakultatywne nr 2 (podaj nazwę kryterium)	
Liczba punktów, którą można zdobyć za kryterium	Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie kryterium
-	-

5. Informacje dodatkowe:

Wytyczne do przygotowania ofert	1. 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. 2. Złożenie przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającej rozwiązania wariantowe lub alternatywne spowoduje jej odrzucenie. 3. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. 4. Oferty, które wpłyną po terminie zostaną odrzucone. 5. Oferty składane są z zachowaniem formy pisemnej w języku polskim, na formularzu stanowiącym załącznik nr 2 część B do wniosku o dofinansowanie. 6. Zamawiający nie przewiduje możliwości zmian w zakresie istotnych warunków umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia
Wykluczenia	W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienia publiczne, udzielane przez Zamawiającego, nie mogą być udzielane podmiotom powiązanym z nim 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 10% 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.
--	--

21.05.2021.....

(data i podpis Zamawiającego)