

Załącznik nr 2  
do wniosku o dofinansowanie

## CZĘŚĆ A Wzór zapytania ofertowego

### 1. Dane Zamawiającego:

Nazwa Zamawiającego	Przedsiębiorstwo Przetwórstwa Rolno-Spożywczego „BASSO” Sp. z o.o.
Adres siedziby	33-380 Gołkowice Dolne 201
NIP	734-19-76-734
Osoba do kontaktu	Paweł Grabczyński
Nr telefonu	(18) 448 50 16
Adres e-mail	pawel.grabczynski@basso.pl

### 2. Dane dotyczące zamówienia:

Rodzaj zamówienia (typ usługi)	Usługa badawczo-rozwojowa
Opis przedmiotu zamówienia	<p>Przedmiot zamówienia obejmuje usługę badawczą polegającą na analizie skuteczności odcukrzania białka jaja kurzego realizowanego przy zmienionych warunkach procesu w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zmiany kwasowości czynnej białka jaja w zakresie pH 5,5 do 6,5</li> <li>- zmniejszenia dawki nadtlenu wodoru.</li> </ul> <p>Efekty zmian wprowadzonych w procesie odcukrzania białka jaja powinny obejmować analizy otrzymanego produktu w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- efektywności usunięcia glukozy</li> <li>- zdolności do tworzenia piany oraz ocenę jej stabilności i trwałości.</li> </ul> <p>Analizę procesu suszenia oraz kondycjonowania suszonych albumin (w zakresie 55°C-70°C) uzyskanych przy optymalnych warunkach odcukrzania w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpuszczalności suszonych albumin (nie mniej niż 90%)</li> <li>- zdolności do tworzenia pian oraz stabilności pian po rehydratacji (wysokość: nie mniej niż 180 mm, wyciek: nie więcej niż 260 ml)</li> <li>- charakterystyki substancji lotnych</li> <li>- przebiegu żelowania i charakterystyki żeli</li> <li>- ilości produktów reakcji Maillarda po procesie kondycjonowania</li> <li>- analizy zdolności wypiekowej proszków albuminowych z oceną jakości wytworzonych produktów.</li> </ul> <p>Badania powinny obejmować:</p> <p>Analizy spektrofotometryczne, chromatograficzne (HPLC, GC/MS), reologię dynamiczną, suszenie rozpyłowe w skali małej techniki. Przewiduje się wykonanie łącznie ok. 300 analiz. Wyniki muszą wskazywać na optymalne parametry procesów jednostkowych produkcji albuminy białka jaja oraz zweryfikować możliwość obniżenia ilości stosowanych dodatków (TEC).</p>



Nr CPV wg Wspólnego Słownika Zamówień	73100000-3
Termin realizacji zamówienia	od dnia 21.10.2016 r. do dnia 21.11.2016 r.
Termin i sposób składania ofert	od dnia 10.10.2016 do dnia 19.10.2016, Oferty składane pocztą w wersji papierowej lub poprzez e-mail, a później dostane w wersji papierowej.
Termin związania ofertą	100 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 badawczo-rozwojowych i/lub usług proinnowacyjnych (w zależności od projektu)	<p>Sprawdzenie na podstawie jednego z rejestrów, lub dokumentu zaświadczonego uzyskanie wpisu, czy oferent posiada jeden ze statusów:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jednostki naukowej, w rozumieniu ustawy z dn. 30 kwietnia 2010 r. o zasadach finansowania nauki, (Dz. U. z 2014 r., poz. 1620 z późn. zm.), posiadające przyznaną kategorię naukową A+, A lub B, o której mowa w tej ustawie</li> <li>2. Przedsiębiorcy posiadającego status centrum badawczo-rozwojowego w rozumieniu ustawy z dn. 30 maja 2008 r. o niektórych formach wspierania działalności innowacyjnej, (Dz.U. z 2015 r. poz. 1710) oraz posiadający siedzibę na terytorium RP,</li> <li>3. Niezależne jednostki, stanowiące akredytowane laboratorium (posiadające akredytację Polskiego Centrum Akredytacji) lub notyfikowane laboratorium (ujęte w aktualnym obwieszczeniu Ministra Rozwoju w sprawie informacji o notyfikowanych jednostkach certyfikujących i jednostkach kontrolujących oraz notyfikowanych laboratoriach), posiadające siedzibę na terytorium RP,</li> <li>4. Centra transferu technologii w rozumieniu ustawy z dn. 27 lipca 2005 r. Prawo o szkolnictwie wyższym, (Dz.U.2012 r. poz. 572 z późn. zm.),</li> <li>5. Spółki celowe w rozumieniu ustawy z dn. 27 lipca 2005 r. Prawo o szkolnictwie wyższym, (Dz.U.2012 r. poz. 572 z późn. zm.),</li> </ol>
2.	Podmiot dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym do wykonania przedmiotu zamówienia	Na podstawie oświadczenia Oferenta przedstawionego w ofercie dotyczącego zakresu posiadanej aparatury badawczej i laboratoryjnej, a także innych zasobów materialnych koniecznych do wykonania przedmiotu zamówienia wraz z opisem sposobu ich wykorzystania w ramach wykonywania przedmiotu zamówienia.
3.	Podmiot dysponuje odpowiednim potencjałem kadrowym do wykonania przedmiotu zamówienia	Na podstawie oświadczenia Oferenta zawierającego tytuły naukowe osób tworzących zespół badawczy a także opis ich doświadczenia i umiejętności.

#### 4. Kryteria oceny ofert:

Kryterium obligatoryjne cena	
Liczba punktów, którą można zdobyć za kryterium cena	Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie kryterium cena
100	$Pc = (C_{min} / C_c) \times Pkt. \max$ gdzie: Pc – ilość punktów, jakie otrzyma badana oferta za kryterium cena Cmin – najniższa cena brutto spośród wszystkich badanych ofert Cc – cena brutto oferty badanej Pmax – maksymalna ilość punktów, jakie można otrzymać za kryterium cena
Kryterium fakultatywne – kryterium nr 1	
Liczba punktów, którą można zdobyć za kryterium ...	Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie kryterium
Kryterium fakultatywne – kryterium nr 2	
Liczba punktów, którą można zdobyć za kryterium ...	Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie kryterium:

#### 5. Informacje dodatkowe:

Wytyczne do przygotowania oferty	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zamawiający nie przewiduje składania ofert częściowych.</li> <li>2. 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>3. Złożenie przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającej rozwiązania wariantowe lub alternatywne spowoduje jej odrzucenie.</li> <li>4. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.</li> <li>5. Oferty, które wpłyną po terminie zostaną odrzucone.</li> <li>6. Oferty składane są z zachowaniem formy pisemnej w języku polskim, na formularzu stanowiącym załącznik nr 2 część B do wniosku o dofinansowanie.</li> </ol>
Informacja dotycząca powiązań kapitałowych lub osobowych	W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienia publiczne, udzielane przez Zamawiającego, <b>nie mogą być udzielane podmiotom powiązanim z nim osobowo lub kapitałowo</b> . 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"> <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 kurateli.</li> </ol>
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 1.2.3 BONY NA INNOWACJE Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020.

**P R E Z E S**

2016 -10- 10

inż. *Janusz Basso*

(data i podpis Zamawiającego)

Przedsiębiorstwo Przetwórstwa  
Rolno-Spożywcze  
"BASSO" Sp. z o.o. ④  
33-388 Gołkowice Dolne 201  
tel./fax 018 446 32 89  
NIP 734-19-76-734 REGON 490003674