

ZAPYTANIE OFERTOWE
NR A/2024/FENG/Ścieżka SMART z dnia 04 października 2024 r.

dotyczące wyboru podwykonawcy części prac merytorycznych projektu

W związku z planowaną realizacją projektu pt. „Prace rozwojowe w zakresie stworzenia ciastek o podwyższonych walorach prozdrowotnych oraz wydłużonej trwałości bez wykorzystania chemicznych środków konserwujących oraz wdrożenie ich na rynek docelowy” oraz obowiązkiem stosowania zasady konkurencyjności FPH ZAPAŁA s.c. Mariusz Zapała, Katarzyna Zapała, Paweł Zapała upublicznia zapytanie ofertowe dotyczące przeprowadzenia części prac rozwojowych wg szczegółowej specyfikacji stanowiącej zał. nr 1.

Projekt planowany do realizacji jest w ramach **Programu Fundusze Europejskie dla Nowoczesnej Gospodarki 2021-2027, Priorytet 1. Wsparcie dla przedsiębiorców, Ścieżka SMART**

Nazwa i adres zamawiającego:	FPH ZAPAŁA s.c. Mariusz Zapała, Katarzyna Zapała, Paweł Zapała Poręba Wielka 880 34-735 Niedźwiedź NIP 737-100-08-37
Tryb udzielania zamówienia:	Do niniejszego zapytania ofertowego nie stosuje się Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych – tekst jednolity z 2019 r. (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 z późn. zm.). Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności i Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji na lata 2021-2027.
Data i miejsce ogłoszenia zapytania ofertowego:	04.10.2024 r. - bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl
Data złożenia oferty:	Oferty można składać do końca dnia 15.10.2024 r. (24:00) . Liczy się data wpływu oferty do Beneficjenta.
Opis przedmiotu zamówienia:	Przedmiotem zapytania ofertowego jest przeprowadzenie części prac rozwojowych w następującym zakresie: Zadanie 1: opracowanie wstępnej receptury ciastek (z jodem i owocami liofilizowanymi), w tym stworzenie trzech receptur, z których powstaną modele eksperymentalne nowych ciastek pod kątem parametrów jakościowych oraz prozdrowotnych oraz przetestowanie ich pod kątem najlepszej wartości odżywczej, największej aktywności przeciwutleniającej, najniższego indeksu glikemicznego w badaniach in vitro, a także najniższej zawartości akryloamidu i optymalnej zawartość jodu wraz ze zdefiniowaniem koniecznego zakresu modyfikacji wybranej receptury. Zadanie 2: modyfikacja wybranej receptury pod kątem dalszej poprawy wartości odżywczej, aktywności przeciwutleniającej, obniżonego indeksu glikemicznego, a także najniższej zawartości akryloamidu i optymalnej zawartość jodu wraz z wykonaniem prototypu ciastek i ich przetestowania

	<p>w skali rzeczywistej pod kątem posiadanych właściwości po wypieku. Zadanie obejmie także zbadanie rzeczywistej przydatności do spożycia oraz jakości mikrobiologicznej wybranej receptury w ciągu 10 miesięcy.</p> <p>Efektem każdego zadania badawczego będzie sporządzenie raportu z wykonanych badań i przekazanie ich Zamawiającemu.</p> <p>Opis przedmiotu zamówienia, w związku z prowadzonymi przez Zamawiającego pracami badawczo-rozwojowymi w celu opracowania nowych wyrobów ciastkarskich zawiera tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust 4 Ustawy z dnia 16 kwietnia o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r. poz. 1233 z późn. zm).</p> <p>Kod CPV przedmiotu zamówienia: 73000000-2 Usługi badawcze i eksperymentalno-rozwojowe oraz pokrewne usługi doradcze</p>
Warunki udziału w postępowaniu	<p>Wykonawca musi przedstawić kopię aktualnego odpisu z właściwego rejestru, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert wraz z kopią zaświadczenia NIP Wykonawcy. Spełnienie warunku weryfikowane będzie na podstawie przedłożonych dokumentów.</p> <p>1. Wiedza i doświadczenie</p> <p>Do udziału w postępowaniu uprawnione są podmioty posiadające wiedzę i doświadczenie niezbędną do realizacji przedmiotu zamówienia, tj.: Wykonawca musi wykazać (na wzorze stanowiącym zał. nr 4 do Zapytania ofertowego), że spełnia następujące warunki:</p> <p>1) Doświadczenie w realizacji projektów B+R z przedsiębiorcami – poprzez realizację w latach 2018 – 2023, minimum 3 projekty badawczo-naukowe dla przedsiębiorstw, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> - min. 2 projekty dotyczące wyrobów ciastkarskich lub pokrewnych. <p>2) Doświadczenie w badaniach w tematyce spożywczej – poprzez min. 5 publikacji w latach 2018 – 2023, w tematyce badań dotyczących tematyki spożywczej (w szczególności ciastkarskiej).</p> <p>3) Doświadczenie w opracowywaniu innowacyjnych rozwiązań – poprzez opracowanie w latach 2018 – 2023 min. 5 innowacyjnych rozwiązań, które zakończyły się udzieleniem ochrony patentowej lub zgłoszeniem o jej udzielenie</p> <p>Spełnienie warunku weryfikowane będzie na podstawie wypełnionego załącznika wg wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do niniejszego zapytania.</p> <p>2. Potencjał techniczny</p> <p>Do udziału w postępowaniu uprawnione są podmioty posiadające potencjał techniczny (zaplecze naukowo-badawcze) niezbędny do realizacji przedmiotu zamówienia, tj.: Wykonawca musi oświadczyć, że posiada wymagany potencjał techniczny oraz wykazać, że dysponuje niezbędnym sprzętem/urządzeniami (na wzorze stanowiącym zał. nr 5</p>

do Zapytania ofertowego). Zamawiający wymaga, aby Oferent posiadał dostęp do poniższej aparatury/oprogramowania:

- chromatograf cieczowy
- chromatograf gazowy ze spektrometrem masowym
- wirówka laboratoryjna
- łaznia wodna
- homogenizator
- spektrofotometr
- analizator azotu
- analizator tłuszczu
- analizator włókna pokarmowego
- liofilizator
- suszarka laboratoryjna
- oprogramowanie niezbędne do analizy uzyskanych wyników badań.

Spełnienie warunku weryfikowane będzie na podstawie wypełnionego załącznika wg wzoru stanowiącego **załącznik nr 5** do niniejszego zapytania.

3. Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Do udziału w postępowaniu uprawnione są podmioty zdolne do wykonania zamówienia, poprzez posiadanie w zespole projektowym:

- min. 2 Doktorów w dziedzinie Nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia

Spełnienie warunku weryfikowane będzie na podstawie wypełnionego załącznika wg wzoru stanowiącego **załącznik nr 6** do niniejszego zapytania.

4. Brak powiązań z Zamawiającym

Z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty powiązane osobowo i kapitałowo z Zamawiającym. 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 przeprowadzaniem procedury wyboru Wykonawcy, a Wykonawcą polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- posiadaniu co najmniej 5% udziałów lub akcji,
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- 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.

Spełnienie w/w warunku weryfikowane będzie na podstawie oświadczenia oferenta (wzór oświadczenia stanowi **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania).

	Ocena spełniania przedstawionych powyżej warunków zostanie dokonana wg formuły: „spełnia – nie spełnia”. Wykonawca, który nie spełni któregokolwiek z warunków może zostać odrzucony z postępowania przez Zamawiającego.
Okres realizacji przedmiotu oferty:	W ciągu 24 miesięcy od daty rozpoczęcia projektu pt. „ Prace rozwojowe w zakresie stworzenia ciastek o podwyższonych walorach prozdrowotnych oraz wydłużonej trwałości bez wykorzystania chemicznych środków konserwujących oraz wdrożenie ich na rynek docelowy ” (zgodnie z harmonogramem prac wskazanym we wniosku o dofinansowanie w ramach działania 1.1. Ścieżka SMART). Warunkiem rozpoczęcia współpracy będzie podpisanie warunkowej umowy z Zamawiającym.
Kryteria wyboru oferty:	Cena netto– 100 pkt.(100%) Liczba pkt. w kryterium „cena” będzie przyznawana wg. poniższego wzoru: $C = C_{\min} / C_{\text{oferty}} \times 100$; gdzie C - liczba pkt. dla danej oferty C _{min} - najmniejsza cena z otrzymanych ofert C _{oferty} - cena oferty badanej
Oferta musi zawierać następujące elementy:	Oferta musi zawierać następujące elementy: <ul style="list-style-type: none"> • Pełne dane identyfikujące oferenta (nazwa, adres, nr NIP), • Informacje dotyczące typu podmiotu (np. uczelnia publiczna, państwowy instytut badawczy, instytut PAN lub inna jednostka naukowa będąca organizacją badawczą prowadzącą badania i upowszechniającą wiedzę), • Datę przygotowania i termin ważności oferty, • Dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu, • Zakres i szczegółowy opis oferowanej usługi badawczej w ramach oferty, • Cenę całkowitą netto i brutto każdego zadania oraz sumę całkowitą, • Warunki i terminy płatności, • Okres realizacji przedmiotu oferty, • Dane osoby do kontaktu (imię nazwisko, numer telefonu, adres e-mail), • Podpis osoby upoważnionej do wystawienia oferty. <p>Brak jakiegokolwiek z wyżej wymienionych elementów może skutkować odrzuceniem oferty przez Zamawiającego.</p> <p>Zamawiający po dokonaniu oceny nadesłanych ofert zaproponuje oferentowi, który uzyskał największą ilość punktów zawarcie umowy warunkowej na realizację przedmiotu zamówienia. Warunkiem wejścia w życie umowy z wybranym Wykonawcą jest podpisanie przez Zamawiającego Umowy o dofinansowanie projektu w ramach działania Ścieżka SMART, Priorytet 1. Wsparcie dla przedsiębiorców Programu Fundusze Europejskie dla Nowoczesnej Gospodarki 2021- 2027</p>
Sposób składania oferty:	Oferta może zostać złożona wyłącznie poprzez złożenie oferty na stronie internetowej: bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe (w sekcji „Oferty” --> „Utwórz ofertę”).

	<p>Oferty złożone po wskazanym terminie nie będą rozpatrywane. Liczy się data wpłynięcia oferty do firmy.</p> <p>Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym jego etapie, bez podawania przyczyny.</p> <p>Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści zapytania ofertowego. O wprowadzonych zmianach Zamawiający niezwłocznie poinformuje na stronie internetowej bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.</p> <p>Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania oferentów do złożenia dodatkowych informacji, dokumentów lub wyjaśnień, dotyczących złożonej oferty.</p>
Warunki zmiany umowy zawartej z wykonawcą:	<p>Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany umowy zawartej z wybranym wykonawcą w zakresie terminu realizacji przedmiotu zamówienia w stosunku do terminu określonego w niniejszym zapytaniu.</p> <p>Zmiana umowy może wynikać wyłącznie ze zmiany okresu realizacji projektu „Prace rozwojowe w zakresie stworzenia ciastek o podwyższonych walorach prozdrowotnych oraz wydłużonej trwałości bez wykorzystania chemicznych środków konserwujących oraz wdrożenie ich na rynek docelowy” lub jego etapu/etapów i nie może wynikać z przyczyn leżących po stronie wykonawcy.</p>

Wraz z ofertą powinno zostać przesłane na adres Zamawiającego zaparafowane niniejsze zapytanie ofertowe wraz z pozostałymi załącznikami.

Złożenie oferty w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na jej udostępnienie instytucjom upoważnionym do weryfikacji i kontroli prawidłowości realizacji projektu pt. **„Prace rozwojowe w zakresie stworzenia ciastek o podwyższonych walorach prozdrowotnych oraz wydłużonej trwałości bez wykorzystania chemicznych środków konserwujących oraz wdrożenie ich na rynek docelowy”**, Działanie Ścieżka SMART, Priorytet 1. Wsparcie dla przedsiębiorców Programu Fundusze Europejskie dla Nowoczesnej Gospodarki 2021-2027.

Szczegółowych informacji na temat przedmiotu i warunków zamówienia udziela p. Mariusz Zapala, e-mail: mariusz.zapala@wp.pl, tel. **+48 505 104 091**.

Niniejsze zapytanie ofertowe zostało upublicznione na stronie internetowej: bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 - Specyfikacja przedmiotu zamówienia.
2. Załącznik nr 2 - Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych (wzór).
3. Załącznik nr 3 - Formularz oferty (wzór).
4. Załącznik nr 4 - Wykaz co najmniej 3 usług badawczych w zakresie badań zrealizowanych w okresie 2018-2023 (wzór).



5. Załącznik nr 5 - Oświadczenie o posiadaniu potencjału technicznego wraz z wykazem sprzętu laboratoryjnego i urządzeń niezbędnych do przeprowadzenia usługi badawczo-rozwojowej w wymaganym zakresie (wzór).
6. Załącznik nr 6 – Oświadczenie o posiadaniu osób zdolnych do wykonania zamówienia (wzór).