

Białystok, 06.04.2020 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1/04/2020

WPROWADZENIE:

1. Do postępowania nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2007 r. Nr 223 poz. 1655 z póź. zm.) zwanej dalej „ustawą”.
2. Postępowanie prowadzone jest z zachowaniem zasad uczciwej konkurencji, efektywności, jawności i przejrzystości.
3. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

4EXACTLY SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
15-113 Białystok, ul. Generała Władysława Andersa 40A
KRS: 0000683423, NIP: 5423277579, REGON: 367594989

Adres korespondencyjny:

4Exactly Sp. z o.o.
ul. Generała Władysława Andersa 40A
15-113 Białystok

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest nabycie technologii modyfikacji zrębków drzewnych poprzez aromatyzowanie (np. aromatem wiśni, śliwki, jabłoni itp.) oraz dokumentacji aromatyzowania niezbędnych do uzyskania standaryzacji procesu aromatyzowania zrębków drzewnych. Uzyskanie 125 próbek (1kg każda) w celu przeprowadzenia prób technologicznych i badań laboratoryjnych polegających na zastosowaniu aromatyzowanych zrębków drzewnych podczas grillowania. Istotą celu jest nadanie grillowanym produktom spożywczym nowego zapachu i smaku. Określenie rodzaju i stężenia aromatu, sposobu użycia oraz potwierdzenie (badaniami laboratoryjnymi) bezpieczeństwa zdrowotnego produktów spożywczych poddanych obróbce termicznej przy użyciu grilla gazowego.

Poniższe zamówienie jest częścią prac badawczo - rozwojowych mających na celu stworzenie nowego produktu służącego do bezpiecznego zdrowotnie grillowania mięsa i wyrobów mięsnych na grillach gazowych w porównaniu do konwencjonalnych - węglowych. Zastosowanie nowego rodzaju medium w w/w grillach nada smak i aromat grillowanym wyrobom. Jednocześnie utrzyma bezpieczne wartości WWA (rakotwórczych węglowodorów pierścieniowych np. benzopirenu) w grillowanych produktach mięsnych potwierdzone badaniami laboratoryjnymi na bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów.

ETAPY REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Technologia i dokumentacja aromatyzowania zrębków drzewnych przeznaczonych do grillowania w profesjonalnych i amatorskich grillach gazowych.

1. Opracować technologię na aromatyzowanie rozdrobnionego drewna liściastego.
2. Określić metodą prób rodzaj drewna, który będzie służył jako wzorzec do przeprowadzenia prób i realizacji zadania.
3. Sporządzić dokumentację technologiczną procesu aromatyzowania.
4. Określić wymagania stanowiące wyznacznik do opracowania w przyszłości dokumentacji urzędnika do aromatyzowania zrębków drzewnych.
5. Przygotować 125 partii próbek aromatyzowanych zrębków do przeprowadzenia prób technologicznych w celu wytypowania parametrów najefektywniejszego rodzaju aromatu.
6. Przeprowadzić badania laboratoryjne reprezentatywnej ilości partii zrębków na zawartość WWA po aromatyzowaniu.

Rodzaj aromatów:

Metodą prób wytypować (przy akceptacji Zamawiającego) 5 rodzajów aromatów do przygotowania partii próbek do testów.

Stężenie aromatów:

Wytypowanie rodzajów aromatów w 5 poziomach stężenia - każdy x 5 sztuk.

5 x (rodzajów aromatów) x 5 poziomów stężenia x 5 szt. każdego = 125 szt. wszystkich próbek.

Ilość i waga:

125 próbek po 15kg każda.

UWAGA:

Oferent ponosi koszt:

- zakupu materiałów do przygotowania próbek,
- hermetycznych opakowań do zabezpieczenia próbek w trakcie transportu,
- niezbędnych badań laboratoryjnych.

7. **Opracować dokumentację metodologiczną przeprowadzenia prób technologicznych.** Przygotować i po uzyskaniu akceptacji Zlecającego wdrożyć.

8. **Wyłonić metodą prób 3 rodzaje mięsa, które będą poddane próbie.**

Wyodrębnić grupę mięs i wędlin:

- popularnie używanych przez konsumentów do grillowania,
- zróżnicowanych pod względem zawartości białka tłuszczu i sposobu wytworzenia.

9. **Grillowanie**

a) próby technologiczne powinny być przeprowadzone bez tacek aluminiowych z bezpośrednią ekspozycją badanego mięsa na działanie temperatury i dymu ze zrębków,

b) każde stężenie aromatów w zrębkach grillowane po 5 razy,

c) do wyniku po ocenie odrzucamy wyniki krańcowe i do oceny uwzględniamy 3 wyniki statystycznie uśrednione do 1 wyniku.

10. Ocena organoleptyczna smakowa

KOLOR – prawidłowość wybarwienia wyrobu

ZAPACH – zgodny z charakterystycznym zapachem wędzonego wyrobu

SMAK – zgodny z charakterystycznym smakiem wędzonego wyrobu

11. Wybór próbek do badania w laboratorium

Badaniu laboratoryjnemu poddać nie mniej niż po 1 próbce (wytypowanego po ocenie organoleptycznej) grillowanego wyrobu z każdej szarży procesu grillowania

21 próbek =

15 próbek wytypowanych w trakcie prób technologicznych

+ 3 (jedna szarża wędlin grillowana na zrębkach bez aromatyzacji)

+ 3 (jedna szarża wędlin grillowana na konwencjonalnym grillu na węglach drzewnych)

WYKONANE BADANIA

Badania powinny być wykonane przez laboratorium posiadające certyfikat akredytacji. Zakres badań Laboratoryjnych:

1. Mikrobiologia (na obecność Salmonelli, ogólna liczba drobnoustrojów, Escherichia coli (pałeczki okrężnicy),
2. Poziom WWA - rakotwórczych węglowodorów pierścieniowych (minimalny zakres badania: poziom benzopirenu),
3. Laboratoryjna ocena organoleptyczna (minimalny zakres badań: barwa, smak konsystencja).

Minimalna ilość to 21 próbek poddanych badaniu.

Parametry wzorcowe = wyniki próbek grillowane na zrębkach bez aromatów.

Porównanie wyników **(A)** próbek grillowanych na zrębkach aromatyzowanych do wyników **(B)** próbek grillowanych na zrębkach bez aromatów i **(C)** próbek grillowanych na konwencjonalnych grillu przy użyciu węgla drzewnego.

UWAGA:

Oferent ponosi koszt:

- zakupu materiałów do przygotowania próbek,
- hermetycznych opakowań do zabezpieczenia próbek w trakcie transportu,
- niezbędnych badań laboratoryjnych,
- transportu na terenie Polski w wyznaczone miejsce przez Zlecającego w celu dalszego przeprowadzenia prób technologicznych i badań laboratoryjnych.

Kod i nazwa CPV:

73000000-2 Usługi badawcze i eksperymentalno-rozwojowe oraz pokrewne usługi doradcze.

II. KRYTERIA, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW:

Zamawiający zastosuje następujące kryteria wyboru:

Kryterium	Waga
1. Cena netto	100%

Wybór Oferenta dokonany zostanie na podstawie największej ilości uzyskanych punktów zgodnie z następującą metodologią:

Przez kryterium „Cena netto” Zamawiający rozumie określoną przez Oferenta cenę całkowitą netto za wykonanie przedmiotu zamówienia. Ocena w ramach kryterium „Cena netto” (Kc) będzie obliczana na podstawie następującego wzoru:

$$Kc = [(Cn/Co) \times 100\%] \times 100$$

gdzie:

Cn – najniższa zaproponowana cena netto

Co – cena netto zaproponowana w badanej ofercie

Kc – liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „Cena netto”

Spośród ważnych ofert, Zamawiający uzna za najkorzystniejszą i wybierze ofertę, która spełni wszystkie wymagania określone w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia oraz uzyskała największą liczbę punktów w ocenie końcowej.

$$K = Kc$$

gdzie:

K – liczba punktów w ocenie końcowej

Kc – liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „Cena netto”

Wartości punktowe w poszczególnych kryteriach zostaną podane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, a zaokrąglenie zostanie dokonane zgodnie z ogólnie przyjętymi zasadami matematycznymi.

III. TERMIN SKŁADANIA OFERT:

1. Ze względu na obecną sytuację epidemiczną, oferty można składać wyłącznie drogą elektroniczną na adres contact@4exactly.com „Oferta w odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr 1/04/2020”
2. Ostateczny termin składania ofert upływa dnia: **14.04.2020r. o godzinie: 12.00.** (decyduje data i godzina pojawienia się wiadomości na skrzynce pocztowej Zamawiającego).
3. Wykonawcy mogą złożyć po jednej ofercie.
4. Wszystkie oferty złożone po terminie zostaną odrzucone.
5. Nie dopuszcza się możliwości powierzenia całości zamówienia podwykonawcom.

IV. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Termin realizacji zamówienia nie może być późniejszy niż **do 30.11.2020r.**

V. INFORMACJA NA TEMAT ZAKAZU POWIĄZAŃ OSOBOWYCH LUB KAPITAŁOWYCH:

Z udziału w postępowaniu ofertowym wykluczone są podmioty powiązane z firmą 4Exactly Sp. z o.o. osobowo lub kapitałowo. Powiązania osobowe lub kapitałowe oznaczają wzajemne powiązania między 4Exactly Sp. z o.o. lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu 4Exactly Sp. z o.o. lub osobami wykonującymi w imieniu 4Exactly Sp. z o.o. czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- posiadaniu, co najmniej 10 % 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.

VI. INFORMACJA O MOŻLIWOŚCI SKŁADANIA OFERT CZĘŚCIOWYCH:

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

VII. OPIS SPOSOBU PRZEDSTAWIANIA OFERT WARIANTOWYCH ORAZ MINIMALNE WARUNKI, JAKIM MUSZĄ ODPOWIADAĆ OFERTY WARIANTOWE WRAZ Z WYBRANYMI KRYTERIAMI OCENY, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY WYMAGA LUB DOPUSZCZA ICH SKŁADANIE:

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

VIII. WARUNKI ZMIANY UMOWY:

1. Umowa z Oferentem wybranym w drodze niniejszego postępowania ofertowego zostanie podpisana **nie wcześniej niż dzień po podpisaniu umowy o powierzenie grantu pomiędzy Zamawiającym a Regionalną Instytucją Finansującą.**
2. Umowa zawarta w wyniku postępowania wszczętego na skutek niniejszego zapytania ofertowego, **może zostać zmieniona w drodze aneksu** do umowy w następującym zakresie i przypadkach:
 - w przypadku zmiany wartości umowy, tj. zwiększenia bądź zmniejszenia stawek podatku od towarów i usług, dotyczących Przedmiotu Zamówienia w wyniku zmian ustawy z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2004 r., Nr 54, poz. 535 ze zm.), które wejdą w życie po dniu zawarcia umowy, a przed wykonaniem przez Wykonawcę przedmiotu zamówienia;
 - w przypadku rozwiązania umowy, jeżeli z Zamawiającym zostanie rozwiązana umowa o dofinansowanie;

- zmiany terminu wykonania zamówienia, w przypadku wystąpienia w toku realizacji Projektu okoliczności uzasadniających wprowadzenie zmiany w zakresie terminu wykonania przedmiotu zamówienia w celu należytej realizacji Projektu;
- Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, wyłącznie w sytuacji, kiedy będzie to związane z pojawieniem się nowych informacji, faktów uniemożliwiających realizację umowy w pierwotnym kształcie, wyłącznie z przyczyn niemożliwych do przewidzenia na etapie jej zawierania oraz pod warunkiem, że nie będzie to miało wpływu na cele i rezultaty projektu, a zmiana będzie wprowadzona dla dobra projektu. Wprowadzenie zmiany nastąpi w drodze porozumienia obu stron Umowy.

IX. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Oferent spełniający następujące warunki:

1. Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie w zakresie aromatów i aromatyzowania.
2. Posiada faktyczną zdolność do wykonania zamówienia, w tym między innymi dysponuje możliwościami nanoszenia aromatów na substancje sypkie.
3. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
4. Na mocy podpisanej umowy Zleceniobiorca przeniesie w całości na Zleceniodawcę autorskie prawa majątkowe do utworów i dokumentacji powstałych w związku z realizacją umowy.
5. Zleceniobiorca jest w zobowiązany do zachowania pełnej poufności na temat przeprowadzonych prac badawczo-rozwojowych oraz ich wyników.
6. Nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia w oparciu o zapisy zawarte w art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.
7. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

X. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCĄ ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW:

W przedmiotowym postępowaniu, Zamawiający dopuszcza możliwość przekazywania sobie przez strony postępowania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji pisemnie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej lub na adres korespondencyjny:

4Exactly Sp. z o.o.
ul. Generała Władysława Andersa 40A
15-113 Białystok
e-mail: contact@4exactly.pl

XI. WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI:

Do porozumiewania się z Wykonawcą w sprawach związanych z postępowaniem upoważniony jest Pan Ireneusz Skiepko: contact@4exactly.com

XII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Oferta powinna być sporządzona w jednym egzemplarzu na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego i zgodna ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia.
2. Oferta i załączniki powinny być podpisane przez osobę upoważnioną do reprezentacji Oferenta zgodnie z formą reprezentacji określoną w rejestrze sądowym lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Oferenta albo przez osobę umocowaną przez osobę uprawnioną, przy czym pełnomocnictwo musi być załączone do oferty.
3. Do formularza oferty Oferent dołącza „Oświadczenie Oferenta o braku powiązań osobowych lub kapitałowych” (wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego) oraz oświadczenie, iż prowadzi działalność gospodarczą bądź posiada niezbędną wiedzę w zakresie dostaw bądź usług objętych zapytaniem ofertowym oraz posiada faktyczną zdolność do wykonania zamówienia w tym między innymi dysponuje prawami, potencjałem technicznym i osobowym koniecznym do wykonania tego zamówienia (wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego).
4. Pełna wersja zapytania ofertowego, formularz oferty oraz wzory oświadczeń dostępne są do pobrania na stronie internetowej projektu: www.4exactly.com
5. Oferent poniesie wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
6. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę

XIII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Termin związania ofertą wynosi 90 dni licząc od dnia upływu terminu składania ofert.

XIV. ODRZUCENIE OFERTY:

Zamawiający odrzuca ofertę w następujących przypadkach:

1. Oferta została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu.
2. Oferta podpisana została przez osobę, która nie jest upoważniona do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji określoną w rejestrze sądowym lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Oferenta albo przez osobę, która nie jest umocowana przez osobę uprawnioną i stosowne pełnomocnictwo nie zostało załączone do oferty.
3. Oferta nie spełnia warunków stawianych w zapytaniu ofertowym nr 1/10/2019.
4. Oferta zawiera istotne błędy w wyliczeniu ceny.

XV. INFORMACJE DOTYCZĄCE WALUT OBCYCH, W JAKICH MOGĄ BYĆ PROWADZONE ROZLICZENIA MIĘDZY ZAMAWIAJĄCYM A WYKONAWCĄ:

Rozliczenia między Zamawiającym a wybranym Oferentem będą prowadzone w złotych polskich (PLN).

XVI. INFORMACJA DODATKOWE:

1. Po dokonaniu wyboru oferty Zamawiający poinformuje Oferenta, którego ofertę wybrano o terminie podpisania umowy.
2. Jeżeli Oferent, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
3. Od prowadzonego postępowania nie przysługują Oferentom środki ochrony prawnej (protest, odwołanie, skarga) określone odpowiednio w przepisach ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podawania przyczyny.

XVII. DANE DO KONTAKTU W SPRAWIE OGŁOSZENIA:

Imię i nazwisko: IRENEUSZ SKIEPKO

email:contact@4exactly.com

Telefon: +48 600 387 888

XVIII. INFORMACJA O WYNIKU POSTĘPOWANIA:

Zapytanie w trakcie realizacji.

Załącznik nr 1

..... (miejsowość, data)

Oferent:

.....
.....
.....

(pełna nazwa Wykonawcy i adres do korespondencji)

tel.:

fax:

e-mail:

.....
(osoba do kontaktu po stronie Oferenta, imię nazwisko, tel.)

OFERTA w odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr 1/10/2019

1. Cena:

Oferowana cena łączna przedmiotu zamówienia netto:

.....,

słownie:.....

.....

Oferowana cena łączna przedmiotu zamówienia brutto:

.....,

słownie:.....

.....

Lp.	Przedmiot zamówienia	Wartość netto	Wartość brutto
1.	<p>Przedmiotem zamówienia jest nabycie technologii modyfikacji zrębków drzewnych poprzez aromatyzowanie (np. aromatem wiśni, śliwki, jabłoni itp.) oraz dokumentacji aromatyzowania niezbędnych do uzyskania standaryzacji procesu aromatyzowania zrębków drzewnych oraz 125 próbek (15kg każda) w celu przeprowadzenia prób technologicznych i badań laboratoryjnych w dalszej części realizacji projektu prac badawczych.</p> <p>Poniższe zamówienie jest częścią prac badawczo - rozwojowych mających na celu stworzenie nowego</p>		

produktu służącego do bezpiecznego zdrowotnie grillowania mięsa i wyrobów mięsnych na grillach gazowych w porównaniu do konwencjonalnych - węglowych. Zastosowanie nowego rodzaju medium w w/w grillach nada smak i aromat grillowanym wyrobom oraz pozwoli utrzymać bezpieczne wartości WWA (rakotwórczych węglowodorów pierścieniowych) w grillowanych produktach mięsnych potwierdzone badaniami laboratoryjnymi na bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów.

ETAPY REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Technologia i dokumentacja aromatyzowania zrębków drzewnych przeznaczonych do grillowania w profesjonalnych i amatorskich grillach gazowych.

1. Opracować technologię na aromatyzowanie rozdrobnionego drewna.
2. Określić metodą prób rodzaj drewna, który będzie służył jako wzorzec do przeprowadzenia prób i realizacji zadania.
3. Sporządzić dokumentację technologiczną procesu aromatyzowania.
4. Określić wymagania stanowiące wyznacznik do opracowania w przyszłości dokumentacji urzędnika do aromatyzowania zrębków.
5. Przygotować 125 partii próbek aromatyzowanych zrębków do przeprowadzenia prób technologicznych w celu wytypowania parametrów najefektywniejszego rodzaju aromatu.
6. Przeprowadzić badania laboratoryjne reprezentatywnej ilości partii zrębków na zawartość WWA po aromatyzowaniu.
7. Przetransportować wykonane próbki w celu dalszego przeprowadzenia prób technologicznych i badań laboratoryjnych.

Rodzaj aromatów:

Metodą prób wytypować (przy akceptacji Zlecającego) 5 rodzajów aromatów do przygotowania partii próbek do testów.

Stężenie aromatów:

Wytypowanie rodzajów aromatów w 5 poziomach stężenia - każdy x 5 sztuk.

5 x (rodzajów aromatów) x 5 poziomów stężenia x 5 szt. każdego = 125 szt. wszystkich próbek.

Ilość i waga:

125 próbek po 15kg każda.

Opracować dokumentację metodologiczną przeprowadzenia prób technologicznych.

Przygotować i po uzyskaniu akceptacji Zlecającego wdrożyć.

Wyłonić metodą prób 3 rodzaje mięsa, które będą poddane próbie.

Wyodrębnić grupę mięs i wędlin :

- popularnie używanych przez konsumentów do grillowania,
- zróżnicowanych pod względem zawartości białka tłuszczu i sposobu wytworzenia.

Grillowanie

- a) próby technologiczne powinny być przeprowadzone bez tacek aluminiowych z bezpośrednią ekspozycją badanego mięsa na działanie temperatury i dymu ze zrębków,
- b) każde stężenie aromatów w zrębkach grillowane po 5 razy,
- c) do wyniku po ocenie odrzucamy wyniki krańcowe i do oceny uwzględniamy 3 wyniki statystycznie uśrednione do 1 wyniku.

Ocena organoleptyczna smakowa

KOLOR – prawidłowość wybarwienia wyrobu

ZAPACH – zgodny z charakterystycznym zapachem wędzonego wyrobu

SMAK – zgodny z charakterystycznym smakiem wędzonego wyrobu

Wybór próbek do badania w laboratorium

Badaniu laboratoryjnemu poddać nie mniej niż po 1 próbce (wytypowanego po ocenie organoleptycznej) grillowanego wyrobu z każdej szarży procesu grillowania

21 próbek =

15 próbek wytypowanych w trakcie prób technologicznych

+ 3 (jedna szarża wędlin grillowana na zrębkach bez aromatyzacji)

+ 3 (jedna szarża wędlin grillowana na konwencjonalnym grillu na węglach drzewnych)

WYKONANE BADANIA

Badania powinny być wykonane przez laboratorium posiadające certyfikat akredytacji. Zakres badań Laboratoryjnych:

1. Mikrobiologia (na obecność Salmonelli, ogólna liczba drobnoustrojów, Escherichia coli (pałeczki okrężnicy),
2. Poziom WWA - rakotwórczych węglowodorów pierścieniowych (minimalny zakres badania: poziom benzopirenu),
3. Laboratoryjna ocena organoleptyczna (minimalny zakres badań: barwa, smak konsystencja).

Minimalna ilość to 21 próbek poddanych badaniu.

Parametry wzorcowe = wyniki próbek grillowane na zrębkach bez aromatów.

Porównanie wyników **(A)** próbek grillowanych na zrębkach aromatyzowanych do wyników **(B)** próbek grillowanych na zrębkach bez aromatów i **(C)** próbek grillowanych na konwencjonalnych grillu przy użyciu węgla drzewnego

UWAGA:

Oferent ponosi koszt:

- zakupu materiałów do przygotowania próbek,
- hermetycznych opakowań do zabezpieczenia próbek w trakcie transportu,
- niezbędnych badań laboratoryjnych,
- transportu na terenie Polski w wyznaczone miejsce przez Zlecającego w celu dalszego przeprowadzenia prób technologicznych i badań laboratoryjnych.

Kod i nazwa CPV: 73000000-2 Usługi badawcze i eksperymentalno-rozwojowe oraz pokrewne usługi doradcze.

2. Termin ważności oferty:

Oferta jest ważna przez 90 dni licząc od dnia upływu terminu składania ofert.

3. Uwagi:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
(pieczęć i podpis osoby upoważnionej do reprezentacji Oferenta)

Załącznik nr 2

OŚWIADCZENIA OFERENTA:

Niniejszym oświadczam, że Oferent (*nazwa Oferenta*)

1. Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie w zakresie aromatów i aromatyzowania.
2. Posiada faktyczną zdolność do wykonania zamówienia w tym między innymi dysponuje możliwościami nanoszenia aromatów na substancje sypkie.
3. Zgodnie z przedmiotem prowadzonej działalności jest uprawniony do wykonywania usług wskazanych w przedmiocie zapytania ofertowego.
4. Posiada faktyczną zdolność do wykonania zamówienia w tym między innymi dysponuje prawami, potencjałem technicznym i osobowym koniecznym do wykonania tego zamówienia.
5. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
6. Nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia w oparciu o zapisy zawarte w art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.
7. Oświadcza, że informacje podane w niniejszym formularzu oferty są prawdziwe i zgodne ze stanem faktycznym.

.....
(*pieczęć i podpis osoby upoważnionej do reprezentacji Oferenta*)

Załącznik nr 3

.....
(miejsowość, data)

OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ KAPITAŁOWYCH I OSOBOWYCH Z FIRMA: 4EXACTLY SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

Ja, niżej podpisany/a (imię i nazwisko osoby upoważnionej do reprezentacji Oferenta)....., upoważniony/a do reprezentacji Oferenta: (nazwa Oferenta) niniejszym oświadczam o braku powiązań kapitałowych i osobowych z firmą **4EXACTLY SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ**, rozumianych jako wzajemne powiązania między 4Exactly Sp. z o.o. lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu 4Exactly Sp. z o.o. lub osobami wykonującymi w imieniu 4Exactly Sp. z o.o. czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Oferenta a mną jako Oferentem, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
2. posiadaniu, co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
4. 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.

.....
(podpis Oferenta)

OŚWIADCZENIE

Ja, niżej podpisany/a (*imię i nazwisko osoby upoważnionej do reprezentacji Oferenta*)....., upoważniony/a do reprezentacji Oferenta: (*nazwa Oferenta*) niniejszym oświadczam, iż Oferent (*nazwa Oferenta*) prowadzi działalność gospodarczą bądź posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie w zakresie dostaw bądź usług objętych zapytaniem ofertowym oraz posiada faktyczną zdolność do wykonania zamówienia w tym między innymi dysponuje prawami, potencjałem technicznym i osobowym koniecznym do wykonania tego zamówienia.

.....
(*podpis Oferenta*)