

Kraków, dnia 23.03.2022 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

(w celu wyboru Wykonawcy)

dotyczące wykonania na zamówienie Zlecającego **usługi naukowo-badawczej pt. „Wykonanie zestawu analiz konsumenckich dotyczących 4 nowoopracowanych produktów spożywczych”** w ramach projekcie pt. „Zwiększenie efektywności technologii produkcji brojlera króliczego przez opracowanie nowej ścieżki selekcji” w ramach programu LIDER IX finansowanego przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju

### I) INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa zamawiającego:

**Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie**

aleja Adama Mickiewicza 21

31-120 Kraków

NIP: 675 000 21 18

REGON: 000001815

2. Nazwa jednostki zamawiającej:

**Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt**

Katedra Genetyki, Hodowli i Etologii Zwierząt

adres: al. 29 Listopada 46, 31-425 Kraków

telefon: 12 662 53 08

e-mail: [lukasz.migdal@urk.edu.pl](mailto:lukasz.migdal@urk.edu.pl)

### II) OSOBY UPRAWNIONE DO KONTAKTU Z ZAMAWIAJĄCYM

Osobą uprawnioną do kontaktu w sprawach formalnych z Zamawiającym jest:

imię i nazwisko: **Marcin Kobuszewski**

telefon: 12 662 42 53

e-mail: [marcin.kobuszewski@urk.edu.pl](mailto:marcin.kobuszewski@urk.edu.pl)

Osobą uprawnioną do kontaktu w sprawach merytorycznych z Zamawiającym jest:

imię i nazwisko: **dr inż. Łukasz Migdał**

telefon: 12 662 53 08

e-mail: [lukasz.migdal@urk.edu.pl](mailto:lukasz.migdal@urk.edu.pl)

### III) OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest wykonanie analiz konsumenckich na 4 nowoopracowanych produktach spożywczych, podzielonych na 4 Zadania:

**Zadanie 1.** Zgromadzenie i analiza statystyczna (tabele częstości, analiza wariancji) materiału empirycznego w formie realizacji badań organoleptycznych wyrobów pochodzących z linii królików rzeźnych na próbie min. 100 uczestników każdy:

- 1.1. Ocena akceptacji, preferencji oraz pożądalności kielbasy,
- 1.2. Ocena akceptacji, preferencji oraz pożądalności produktu innowacyjnego w marynacie typu „Gravad”.
- 1.3. Ocena akceptacji, preferencji oraz pożądalności wędzonki.
- 1.4. Ocena akceptacji, preferencji oraz pożądalności sushi.

Badanie musi być zrealizowane w ciągu 48h od terminu przekazania danego wyrobu.

**Zadanie 2.** Zgromadzenie i analiza danych w postaci niedeklaratywnej (np. heat maps, galwaniczna reakcja skóry lub równorzędne) dotyczących postrzegania opakowanych produktów z etykietami na próbie min. 20 uczestników każdy dla 4 nowo opracowanych produktach spożywczych

**Zadanie 3.** Realizacja 1 badania fokusowego wśród potencjalnych konsumentów (6-10 osób) dotyczącego postaw względem nowości produktowych dla produktów z linii królików rzeźnych.

**Zadanie 4.** Realizacja badania ilościowego na próbie min. 1000 respondentów dotyczącego postrzegania różnych atrybutów dla 4 nowo opracowanych produktach spożywczych z linii królików rzeźnych i skłonności do ich nabycia przy kontroli poziomu fobii konsumentów względem nowych produktów spożywczych (może być w formie ankiety internetowej)

#### IV) WYMAGANIA DOTYCZĄCE OFERENTA

Do postępowania zostaną dopuszczeni Wykonawcy spełniający następujące warunki:

1. Wiedza i doświadczenie:

Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie do realizacji zamówienia, potwierdzone przez udział w co najmniej 2 podobnych pracach badawczych obejmujących badania naukowe i badawczo rozwojowe związane z analizami produktów spożywczych.

2. Potencjał techniczny:

Dysponuje niezbędnym potencjałem technicznym w postaci własnego laboratorium badawczego wyposażonego w co najmniej następujące urządzenia badawcze:

- Laboratorium przystosowane do analizy organoleptycznej
- Luksomierz w celu określenia stałych warunków badawczych
- Laboratorium wyposażone w odpowiednie urządzenia umożliwiające przeprowadzenie analizy danych niedeklaratywnych w postaci urządzeń typu eye-tracker, urządzeń do pomiaru galwanicznej reakcji skóry lub równorzędnych, odpowiednich do wykonania analiz w ramach Zadania 2

3. Zasoby ludzkie:

Dysponuje odpowiednimi zasobami ludzkimi niezbędnymi do realizacji zamówienia, w tym oddelegowanie Kierownika Projektu spełniającego następujące wymagania:

- Tytuł co najmniej magistra nauk ekonomicznych i finansów lub nauk o zarządzaniu i jakości (w obszarze zachowań konsumentów)

- Doświadczenie w pracach naukowych i badawczo-rozwojowych w tym przy kosumenckiej ocenie innowacyjnych produktów spożywczych poprzez:
  - Udział w co najmniej 1 projekcie naukowym o budżecie nie mniejszym niż 30 tys zł, w których środki przyznawane są na drodze konkursu;
  - Współautorstwo co najmniej 1 publikacji naukowej posiadających indeks Impact Factor w której były wykonywane analizy kosumenckie na produktach spożywczych oraz co najmniej 1 publikacji naukowej posiadających indeks Impact Factor, w której były wykonywane badania ilościowe dotyczące postrzegania atrybutów produktów spożywczych lub ich opakowań.

#### 4. Sytuacja ekonomiczna i finansowa:

Sytuacja ekonomiczna i finansowa Oferenta pozwala na realizację zamówienia w terminie zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia. Nie jest w upadłości i nie ma zaległości podatkowo-skarbowych.

Ocena spełnienia warunku udziału w postępowaniu na podstawie podpisanego oświadczenia, stanowiącego element Załącznika nr 1 Formularz oferty.

Oferent powinien dysponować laboratorium do analiz kosumenckich dostosowanych do przeprowadzenia analiz sensorycznych oraz analiz fokusowych. Dodatkowo oferent powinien dysponować odpowiednimi urządzeniami umożliwiającymi przeprowadzenie analizy danych niedeklaratywnych w postaci urządzeń typu eye-tracker, urządzeń do pomiaru galwanicznej reakcji skóry lub równorzędnych, odpowiednich do wykonania analiz w ramach Zadania 2.

### **V) KONTROLA WYKONYWANYCH PRAC ZWIĄZANYCH Z REALIZACJĄ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Podstawą do realizacji zamówienia będzie umowa podpisana z Zamawiającym. Kontrola jakości prac przez Zamawiającego będzie realizowana na bieżąco na każdym etapie.

### **VI) WARUNKI PŁATNOŚCI**

Zamawiający dokona płatności na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 14 dni po przedłożeniu przez Wykonawcę faktury za każdy wykonany test. Dane do faktury przekaże Zamawiający.

Podstawą wystawienia faktury VAT będzie prawidłowo sporządzony oraz przyjęty bez uwag przez Zamawiającego i Wykonawcę protokół odbiorczy.

### **VII) TERMIN WYKONANIA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Termin wykonania przedmiotu zamówienia do dnia 15 kwietnia 2022 roku

### **VIII) KRYTERIA OCENY OFERT:**

1. Oferty Oferentów, którzy wykażą, że nie podlegają wykluczeniu oraz że spełniają warunki udziału w postępowaniu będą brane pod uwagę pod względem ich zgodności z wymogami Zamawiającego postawionymi w opisie przedmiotu zamówienia.
2. Pod uwagę brane będą tylko oferty w których oferuje się wykonanie wszystkich Zadań wyszczególnionych w Opisie Przedmiotu Zamówienia.

3. Oferty, które nie będą odpowiadać wymogom określonym w niniejszym zapytaniu zostaną odrzucone, pozostałe oferty zostaną dopuszczone do oceny punktowej.
4. Zamawiający dokona oceny punktowej złożonych ofert na podstawie następujących kryteriów oceny ofert dla całego przedmiotu zamówienia:

| Lp. | Nazwa kryterium     | Waga kryterium |
|-----|---------------------|----------------|
| 1.  | Cena oferty (netto) | 100%           |

5. Ceną oferty w niniejszym postępowaniu jest cena netto za cały przedmiot zamówienia w Załączniku nr 3 do Zapytania.
6. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta za całość przedmiotu zamówienia, która uzyska największą liczbę punktów w ramach ww. kryterium, obliczoną w poniższy sposób:

$$C = (C_{\min}/C_{\text{of}})*100$$

gdzie:

C – liczba przyznanych punktów za kryterium cena danej oferty,

$C_{\min}$  – najniższa cena wśród składanych ofert,

$C_{\text{of}}$  – cena danej oferty za przedmiot zamówienia

7. Jeżeli Zamawiający nie może dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty, które uzyskały taką samą liczbę punktów, Zamawiający wezwie Oferentów do przedstawienia szczegółowych wyjaśnień i podejmie negocjacje celu lub ustali dodatkowe kryterium oceny ofert.

## **IX) SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY ORAZ MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT**

1. Oferta powinna być przygotowana w języku polskim.
2. Cena musi być podana w złotych polskich cyfrowo, z dokładnością w setnych częściach złotego, tj. do drugiego miejsca po przecinku, zgodnie z zasadami rachunkowości.
3. Cena oferty musi obejmować kompleksową realizację zamówienia i uwzględniać wszystkie składniki cenotwórcze, w tym koszty dostawy, wszelkie podatki, składki na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, itp.
4. Cena oferowana przez osobę prawną musi zawierać podatek VAT.
5. Cena oferowana przez osobę fizyczną musi zostać powiększona o obciążenia na ubezpieczenia społeczne i pozostałe koszty ponoszone przez Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kollątaja.
6. Cena oferowana musi być stała, tzn. nie ulegnie zmianie przez cały okres realizacji (wykonywania) przedmiotu zamówienia.
7. Oferta powinna zawierać wypełnione załączniki:
  - a) Załącznik nr 3 – Formularz oferty
  - b) Załącznik nr 4 – Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym
  - c) Załącznik nr 5 – Oświadczenie o akceptacji warunków realizacji Zamówienia
  - d) Załącznik nr 6 – Oświadczenie RODO
  - e) Załącznik nr 7 – Oświadczenie o spełnieniu wymagań dotyczących oferenta

8. Ofertę należy złożyć za pośrednictwem poczty elektronicznej, na adres mailowy: [marcin.kobuszewski@urk.edu.pl](mailto:marcin.kobuszewski@urk.edu.pl) (decyduje data wpływu oferty na adres korespondencji elektronicznej).
9. Termin składania ofert do 30 marca 2022 roku.
10. Oferty otrzymane po terminie składania ofert nie będą rozpatrywane.

## **X) INFORMACJE DODATKOWE**

1. Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert częściowych bądź wariantowych w ramach zamówienia.
2. W niniejszym postępowaniu nie mają zastosowania przepisy ustawy PZP, z tego względu oferentom biorącym w nim udział nie przysługują środki ochrony prawnej przewidziane ww. ustawą.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania oferenta do złożenia wyjaśnień w przypadku gdy cena oferty będzie rażąco odbiegać od stawek rynkowych.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia Zaprośzenia do składania ofert na każdym etapie bez podania przyczyny.
5. Oferty niekompletne, bądź otrzymane po terminie składania ofert nie będą rozpatrywane.