



Kalsk, dnia 01 marca 2022 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE nr LOIWA/01/2022

Realizując projekt w ramach Programu Operacyjnego: Inteligentny Rozwój; Oś priorytetowa IV: Zwiększenie potencjału naukowo-badawczego; Działania 4.4. Zwiększanie potencjału kadrowego sektora B+R (Beneficjent: Uniwersytet Zielonogórski, ul. Licealna 9, 65-417 Zielona Góra; Tytuł projektu: „Inkubator Innowacyjności 4.0” Nr umowy: MNiSW/2020/357/DIR z 4 listopada 2020 r.), zwracamy się do Państwa z prośbą o przedstawienie oferty na realizację zadania pt: **„Badania i prace przedwdrożeniowe nad metodą modyfikacji profilu kwasów tłuszczowych oraz regulowania wartości odżywczych produktów spożywczych w kontekście zwiększenia ilości kwasów omega 3 i 6”**.

### 1. Dane zamawiającego:

Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych Sp. z o.o.

Kalsk 122

66-100 Sulechów

NIP: 973 101 89 76

REGON: 081237101

### 2. Dane osoby do kontaktu:

dr inż. Jarosław Kliks

tel. 691 720 012

email: [j.kliks@loiwa.com.pl](mailto:j.kliks@loiwa.com.pl)



### 3. Przedmiot zapytania i podstawowe informacje o zamówieniu:

1. Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie prac przedwdrożeniowych nad metodą modyfikacji profilu kwasów tłuszczowych oraz regulowania wartości odżywczych produktów spożywczych w kontekście zwiększania zawartości kwasów tłuszczowych omega 3 i 6.

#### W ramach tego Zamawiający oczekuje:

- Opracowania ekspertyzy w zakresie stosowania estrów etylowych kwasów tłuszczowych oleju lnianego w różnych produktach spożywczych;
- Przeprowadzenia niezbędnych prac badawczych pozwalających na wykonanie prototypu produktu mleczarskiego, piekarskiego lub owocowo warzywnego (wskazanego w ekspertyzie jako produkt o największym potencjale rynkowym) wzbogaconego w estry etylowe kwasów tłuszczowych oleju lnianego;
- Przedstawienie receptury oraz metodyki wytworzenia prototypu;
- Realizacji badań fizykochemicznych, w tym określenie zawartości: białka, tłuszczu, węglowodanów, cukrów, błonnika oraz soli dla opracowanego prototypu;
- Realizacji badań mikrobiologicznych w tym: *E. coli*, *Salmonella*, *Enterobacteriaceae*, drożdże, pleśnie, ogólna liczba drobnoustrojów;
- Realizacji badań przechowalniczych w tym: określenie terminu przydatności do spożycia i warunków przechowywania produktu;

2. Obowiązkiem wyłonionego Wykonawcy będzie udokumentowanie działań prowadzonych w ramach świadczonej usługi w formie raportu.

3. Odbiór wyników przeprowadzonych prac zostanie potwierdzony protokołem (sporządzonym przez Zamawiającego), podpisanym przez przedstawicieli każdej ze stron.

4. Zamawiający w ramach realizowanej usługi zapewni wszystkie odczynniki i surowce, niezbędne do prawidłowej realizacji zadań opisanych w pkt. 1.

5. Informacje dodatkowe:

dr inż. Jarosław Kliks

tel. 691 720 012

email: [j.kliks@loiwa.com.pl](mailto:j.kliks@loiwa.com.pl)



#### **4. Obowiązujące terminy i warunki składania oferty:**

Oferta powinna zostać przesłana drogą elektroniczną na adres email: [j.kliks@loiwa.com.pl](mailto:j.kliks@loiwa.com.pl)

Termin składania ofert upływa w dniu 09.03.2022 o godzinie 12:00.

#### **5. Termin realizacji zamówienia:**

Maksymalny termin realizacji zamówienia to 04.04.2022 włącznie.

#### **6. Kryteria wyboru Wykonawcy:**

Cena – 100%

1. Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę cenową.
2. Cena dla przedmiotu zamówienia może być tylko jedna, nie dopuszcza się wariantowości cen. Wszelkie upusty, rabaty, winny być od razu ujęte w obliczaniu ceny, tak by wyliczona cena za realizację przedmiotu zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń i innych działań w celu jej określenia. Wymaga się ponadto od oferenta podania zarówno ceny netto, jak i ceny brutto.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji warunków zamówienia oraz ceny za jego wykonanie, a także do unieważnienia postępowania na każdym etapie, bez podania przyczyny oraz rezygnacji z zamówienia bez podania przyczyny rezygnacji.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia, bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert.