**Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego**

………………………………………. ……………………………………..

Nazwa i adres Oferenta/ów  */miejscowość i data/*

Tel/fax:…………………………….

e-mail…………………………..

REGON:………………………

NIP:…………………………...

**OFERTA**

Odpowiadając na zaproszenie do wzięcia udziału w postępowaniu prowadzonym w formie zapytania ofertowego dotyczącego **usługi** **polegającej na wycenie 10 know-how:**

| **L.p.** | **Rozwiązanie obejmuje** | **Nadany numer** | **Tytuł** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Know-how | 07/20/KH/10 | Receptura oraz sposób wytwarzania bułki tartej (panierka) z dodatkiem 30 % wycierki ziemniaczanej (surowiec odpadowy w przetwórstwie ziemniaka) |
| 2 | Know-how | 02/20/KH/05 | Sposób wytwarzania suszu z ziemniaka surowego, odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy o stabilnym, korzystnym zabarwieniu, odpowiadającym użytemu surowcowi, nadającym się do wykorzystania w produkcji żywności lub potraw. |
| 3 | Know-how | 01/20/KH/04 | Sposób wytwarzania gotowych klusek ziemniaczanych na bazie ziemniaków odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy, o stabilnym i korzystnym zabarwieniu ugotowanej potrawy, nadających się do przechowywania chłodniczego po zapakowaniu w folii termozgrzewalnej. |
| 4 | Know-how | 03/20/KH/06 | Sposób wytwarzania obranych, podgotowanych bulw ziemniaka, pakowanych próżniowo, odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy o stabilnym, korzystnym zabarwieniu, nadających się do przechowywania chłodniczego. |
| 5 | Know-how | 04/20/KH/07 | Sposób wytwarzania koncentratu do sporządzania pyz na bazie suszu z ziemniaka surowego, odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy, o stabilnym i korzystnym zabarwieniu ugotowanej potrawy odpowiadającym użytemu surowcowi oraz o typowych cechach organoleptycznych pyz ziemniaczanych. |
| 6 | Know-how | 05/20/KH/08 | Receptura oraz technologia wytwarzania ciasta kruchego na bazie mąki gryczanej |
| 7 | Know-how | 06/20/KH/09 | Receptura oraz technologia wytwarzania ciasta kruchego na bazie mąki owsianej. |
| 8 | Know-how | w trakcie utrwalania | Wykorzystanie szczepu drożdży *Yarrowia lipolitica*A-8 w procesach biotechnologicznego pozyskiwania kwasów cytrynowego, bursztynowego, alfa-ketoglutarowego i pirogronowego. |
| 9 | Know-how | w trakcie utrwalania | Wykorzystanie szczepu drożdży *Yarrowia lipolitica*A-8 do pozyskiwania drożdży paszowych bogatych w białko mikrobiologiczne. |
| 10 | Know-how | w trakcie utrwalania | Wykorzystanie szczepu drożdży *Yarrowia lipolitica*A-8 do pozyskiwania enzymów hydrolitycznych – proteazy i lipazy. |

**w celu wykonania zadań i czynności zaplanowanych w projekcie Inkubator Innowacyjności 2.0**

zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym zamieszczonym na stronie internetowej Zamawiającego.

**Oferent oferuje wykonanie usługi będącej przedmiotem zamówienia za kwotę wynagrodzenia:**

Cena netto ………………………………………………………………………………………………… złotych

Stawka VAT….%. …………………………………………………………………złotych

|  |
| --- |
| **Cena ofertowa brutto** (wraz z należnym podatkiem VAT)  **............................................................................................................................................................................ złotych** |

W powyższej cenie zostały uwzględnione wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia zgodnie   
z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym oraz przedstawionym przez Zamawiającego opisem przedmiotu zamówienia.

**Termin realizacji zamówienia do czternastu dni od dnia zawarcia umowy.**

Ponadto Oferent oświadcza, że:

* zapoznał się z treścią zapytania ofertowego i ewentualnymi modyfikacjami, w tym ze wzorami umów i nie wnosi do niej zastrzeżeń oraz przyjmuje warunki w niej zawarte i zdobył wszystkie informacje niezbędne do przygotowania oferty,
* uważa się za związanego niniejszą ofertą na czas wskazany w zapytaniu ofertowym, tj. przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert,
* w cenie oferty uwzględnił wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia,
* akceptuje warunki płatności za wykonane zamówienie określone we wzorze umowy,

Następujące praceobjęte zamówieniem będą wykonane przez podwykonawcę/ów[[1]](#footnote-1):

|  |  |
| --- | --- |
| NASTĘPUJĄCE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA BĘDĄ WYKONANE PRZEZ PODWYKONAWCÓW | |
| **L.P.** | **OKREŚLENIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA ORAZ NAZWA PODWYKONAWCY** |
| 1 |  |
| 2 |  |

Oferent oświadcza że:

1. po uprawomocnieniu się wyboru jego oferty, zobowiązuje się on do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
2. **Jest/nie jest[[2]](#footnote-2)** powiązany lub **Jest/nie jest[[3]](#footnote-3)** jednostką zależną, współzależną lub dominującą w relacji do Zamawiającego w rozumieniu ustawy z dnia 29 września 1994 o rachunkowości (Dz. U. z 2013 r. poz. 330, z późn. zm.);
3. **Jest/nie jest[[4]](#footnote-4)** podmiotem pozostającym z Zamawiającym w takim stosunku faktycznym lub prawnym, który może budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności w wyborze dostawcy towaru lub usługi, w szczególności pozostających w związku małżeńskim, stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa do drugiego stopnia włącznie, stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Oferta została złożona na ..................... stronach.

Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:

1/ ...........................................................................................................................................

2/ ...........................................................................................................................................

3/ ..........................................................................................................................................

4/ ………………………………………..............................................................................

.................................., dn. ......................

(miejscowość)

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

podpis(y) osoby/osób upoważnionych

do reprezentacji Oferenta/ów

**Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego**

………………………………….

Nazwa i adres Oferenta/ów

**OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Przystępując do udziału w postępowaniu prowadzonym w ramach zapytania ofertowego **dotyczącego usługi polegającej na wycenie 10 know-how:**

| **L.p.** | **Rozwiązanie obejmuje** | **Nadany numer** | **Tytuł** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Know-how | 07/20/KH/10 | Receptura oraz sposób wytwarzania bułki tartej (panierka) z dodatkiem 30 % wycierki ziemniaczanej (surowiec odpadowy w przetwórstwie ziemniaka) |
| 2 | Know-how | 02/20/KH/05 | Sposób wytwarzania suszu z ziemniaka surowego, odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy o stabilnym, korzystnym zabarwieniu, odpowiadającym użytemu surowcowi, nadającym się do wykorzystania w produkcji żywności lub potraw. |
| 3 | Know-how | 01/20/KH/04 | Sposób wytwarzania gotowych klusek ziemniaczanych na bazie ziemniaków odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy, o stabilnym i korzystnym zabarwieniu ugotowanej potrawy, nadających się do przechowywania chłodniczego po zapakowaniu w folii termozgrzewalnej. |
| 4 | Know-how | 03/20/KH/06 | Sposób wytwarzania obranych, podgotowanych bulw ziemniaka, pakowanych próżniowo, odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy o stabilnym, korzystnym zabarwieniu, nadających się do przechowywania chłodniczego. |
| 5 | Know-how | 04/20/KH/07 | Sposób wytwarzania koncentratu do sporządzania pyz na bazie suszu z ziemniaka surowego, odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy, o stabilnym i korzystnym zabarwieniu ugotowanej potrawy odpowiadającym użytemu surowcowi oraz o typowych cechach organoleptycznych pyz ziemniaczanych. |
| 6 | Know-how | 05/20/KH/08 | Receptura oraz technologia wytwarzania ciasta kruchego na bazie mąki gryczanej |
| 7 | Know-how | 06/20/KH/09 | Receptura oraz technologia wytwarzania ciasta kruchego na bazie mąki owsianej. |
| 8 | Know-how | w trakcie utrwalania | Wykorzystanie szczepu drożdży *Yarrowia lipolitica*A-8 w procesach biotechnologicznego pozyskiwania kwasów cytrynowego, bursztynowego, alfa-ketoglutarowego i pirogronowego. |
| 9 | Know-how | w trakcie utrwalania | Wykorzystanie szczepu drożdży *Yarrowia lipolitica*A-8 do pozyskiwania drożdży paszowych bogatych w białko mikrobiologiczne. |
| 10 | Know-how | w trakcie utrwalania | Wykorzystanie szczepu drożdży *Yarrowia lipolitica*A-8 do pozyskiwania enzymów hydrolitycznych – proteazy i lipazy. |

**w celu wykonania zadań i czynności zaplanowanych w projekcie Inkubator Innowacyjności 2.0**

Oferent oświadcza, że spełnia warunki określone w zapytaniu ofertowym, dotyczące:

1. Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

2. Posiadania wiedzy i doświadczenia w wykonywaniu usług badawczych;

3. Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

4. Sytuacji ekonomicznej i finansowej.

.................................., dn. ......................

(miejscowość) ....................................................................... podpis(y) osoby/osób upoważnionych

do reprezentacji Oferenta/ów

**załącznik nr 3 do zapytania ofertowego**

|  |  |
| --- | --- |
| (Nazwa Oferenta/ów) | **Wykaz wykonanych/wykonywanych usług** |

Przystępując do udziału w postępowaniu prowadzonym w ramach **zapytania ofertowego dotyczącego usługi polegającej na wycenie 10 know-how:**

| **L.p.** | **Rozwiązanie obejmuje** | **Nadany numer** | **Tytuł** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Know-how | 07/20/KH/10 | Receptura oraz sposób wytwarzania bułki tartej (panierka) z dodatkiem 30 % wycierki ziemniaczanej (surowiec odpadowy w przetwórstwie ziemniaka) |
| 2 | Know-how | 02/20/KH/05 | Sposób wytwarzania suszu z ziemniaka surowego, odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy o stabilnym, korzystnym zabarwieniu, odpowiadającym użytemu surowcowi, nadającym się do wykorzystania w produkcji żywności lub potraw. |
| 3 | Know-how | 01/20/KH/04 | Sposób wytwarzania gotowych klusek ziemniaczanych na bazie ziemniaków odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy, o stabilnym i korzystnym zabarwieniu ugotowanej potrawy, nadających się do przechowywania chłodniczego po zapakowaniu w folii termozgrzewalnej. |
| 4 | Know-how | 03/20/KH/06 | Sposób wytwarzania obranych, podgotowanych bulw ziemniaka, pakowanych próżniowo, odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy o stabilnym, korzystnym zabarwieniu, nadających się do przechowywania chłodniczego. |
| 5 | Know-how | 04/20/KH/07 | Sposób wytwarzania koncentratu do sporządzania pyz na bazie suszu z ziemniaka surowego, odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy, o stabilnym i korzystnym zabarwieniu ugotowanej potrawy odpowiadającym użytemu surowcowi oraz o typowych cechach organoleptycznych pyz ziemniaczanych. |
| 6 | Know-how | 05/20/KH/08 | Receptura oraz technologia wytwarzania ciasta kruchego na bazie mąki gryczanej |
| 7 | Know-how | 06/20/KH/09 | Receptura oraz technologia wytwarzania ciasta kruchego na bazie mąki owsianej. |
| 8 | Know-how | w trakcie utrwalania | Wykorzystanie szczepu drożdży *Yarrowia lipolitica*A-8 w procesach biotechnologicznego pozyskiwania kwasów cytrynowego, bursztynowego, alfa-ketoglutarowego i pirogronowego. |
| 9 | Know-how | w trakcie utrwalania | Wykorzystanie szczepu drożdży *Yarrowia lipolitica*A-8 do pozyskiwania drożdży paszowych bogatych w białko mikrobiologiczne. |
| 10 | Know-how | w trakcie utrwalania | Wykorzystanie szczepu drożdży *Yarrowia lipolitica*A-8 do pozyskiwania enzymów hydrolitycznych – proteazy i lipazy. |

**w celu wykonania zadań i czynności zaplanowanych w projekcie Inkubator Innowacyjności 2.0.**

Oferent, dla potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w rozdziale IV pkt. 4.1.2) zapytania ofertowego, oświadcza, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert wykonał co najmniej 3 następujące usługi polegające na: wycenie technologii i wartości niematerialnych i prawnych dla szkół wyższych, instytutów naukowo-badawczych lub przedsiębiorstw badawczo-rozwojowych o wartości zamówienia nie niższej niż 5.000 zł netto za jedno opracowanie (usługę) oraz złoży dokumenty potwierdzające należyte wykonanie tych usług (rekomendacje, listy polecające).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa**  **i adres**  **podmiotu, na rzecz którego usługi zostały wykonane** | **Przedmiot zamówienia (krótki opis wykonanej usługi)** | **Wartość usługi**  **w zł brutto** | **Termin realizacji**  **usługi**  **od ..........**  **do ..........** | **Oferent polega w zakresie wiedzy i doświadczenia na zasobach innych podmiotów** | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **TAK** | **NIE** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające należyte wykonanie wykazanych w powyższej tabeli usług.**

**Uwaga! Oferent może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Oferent w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, że będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.**

.................................., dn. .......................... ...................................................................

(miejscowość) podpis(y) osoby/osób upoważnionych

do reprezentacji Oferenta/ów

**Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego**

|  |  |
| --- | --- |
| (Nazwa Oferenta/ów) | **Wykaz osób** |

Przystępując do udziału w postępowaniu prowadzonym w ramach zapytania ofertowego **dotyczącego usługi polegającej na wycenie 10 know-how:**

| **L.p.** | **Rozwiązanie obejmuje** | **Nadany numer** | **Tytuł** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Know-how | 07/20/KH/10 | Receptura oraz sposób wytwarzania bułki tartej (panierka) z dodatkiem 30 % wycierki ziemniaczanej (surowiec odpadowy w przetwórstwie ziemniaka) |
| 2 | Know-how | 02/20/KH/05 | Sposób wytwarzania suszu z ziemniaka surowego, odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy o stabilnym, korzystnym zabarwieniu, odpowiadającym użytemu surowcowi, nadającym się do wykorzystania w produkcji żywności lub potraw. |
| 3 | Know-how | 01/20/KH/04 | Sposób wytwarzania gotowych klusek ziemniaczanych na bazie ziemniaków odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy, o stabilnym i korzystnym zabarwieniu ugotowanej potrawy, nadających się do przechowywania chłodniczego po zapakowaniu w folii termozgrzewalnej. |
| 4 | Know-how | 03/20/KH/06 | Sposób wytwarzania obranych, podgotowanych bulw ziemniaka, pakowanych próżniowo, odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy o stabilnym, korzystnym zabarwieniu, nadających się do przechowywania chłodniczego. |
| 5 | Know-how | 04/20/KH/07 | Sposób wytwarzania koncentratu do sporządzania pyz na bazie suszu z ziemniaka surowego, odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy, o stabilnym i korzystnym zabarwieniu ugotowanej potrawy odpowiadającym użytemu surowcowi oraz o typowych cechach organoleptycznych pyz ziemniaczanych. |
| 6 | Know-how | 05/20/KH/08 | Receptura oraz technologia wytwarzania ciasta kruchego na bazie mąki gryczanej |
| 7 | Know-how | 06/20/KH/09 | Receptura oraz technologia wytwarzania ciasta kruchego na bazie mąki owsianej. |
| 8 | Know-how | w trakcie utrwalania | Wykorzystanie szczepu drożdży *Yarrowia lipolitica*A-8 w procesach biotechnologicznego pozyskiwania kwasów cytrynowego, bursztynowego, alfa-ketoglutarowego i pirogronowego. |
| 9 | Know-how | w trakcie utrwalania | Wykorzystanie szczepu drożdży *Yarrowia lipolitica*A-8 do pozyskiwania drożdży paszowych bogatych w białko mikrobiologiczne. |
| 10 | Know-how | w trakcie utrwalania | Wykorzystanie szczepu drożdży *Yarrowia lipolitica*A-8 do pozyskiwania enzymów hydrolitycznych – proteazy i lipazy. |

**w celu wykonania zadań i czynności zaplanowanych w projekcie Inkubator Innowacyjności 2.0.**

Oferent, dla potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w rozdziale IV pkt. 4.1.3) zapytania ofertowego, składa wykaz osób zapewniający, że oferent dysponować będzie personelem, który w swoim dorobku (w ciągu ostatnich 3 lat licząc do dnia składania ofert) posiada doświadczenie w realizacji zamówień polegających na wycenie technologii i wycenie wartości niematerialnych i prawnych w uczelniach wyższych o wartości zamówienia wyższej niż 5.000 zł netto / jedno opracowanie

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Imię i Nazwisko**  **pracownika** | **Doświadczenie w wycenie technologii, (podać nazwę projektu i zleceniodawcę, wartość oraz datę realizacji)** | **Doświadczenie w wycenie wartości niematerialnych i prawnych, (podać nazwę projektu i zleceniodawcę, wartość oraz datę realizacji)** | **Oferent polega w zakresie dysponowanie osobami na zasobach innych podmiotów** | |
| **1** | **2** | **3** | **TAK** | **NIE** |
| 1 |  |  |  |  | |
| 2 |  |  |  |  | |
| 3 |  |  |  |  | |

.................................., dn. .......................... ...................................................................

(miejscowość) podpis(y) osoby/osób upoważnionych

do reprezentacji Oferenta/ów

1. w przypadku niewypełnienia, Zamawiający uzna, że Wykonawca będzie realizował zadanie samodzielnie [↑](#footnote-ref-1)
2. Niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-2)
3. Niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-3)
4. Niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-4)