**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