

Załącznik nr 1 Opis przedmiotu zamówienia do postępowania nr Nutri 19/2025

....., dnia.....

.....

Pieczęć Wykonawcy

Wytworzenie i analiza hedoniczna prób.

1. Produkty wytrawne

Wytworzenie 2 produktów wytrawnych (próba właściwa) gotowych do spożycia zgodnie z ustaleniami między Zleceniodawcą i Wykonawcą (wstępne rozpoznanie rynku: burgery, pulpety, spaghetti Bolognese)

Wytworzenie 2 produktów wytrawnych (próba odniesienia) gotowych do spożycia zgodnie z ustaleniami między Zleceniodawcą i Wykonawcą (wstępne rozpoznanie rynku: burgery, pulpety, spaghetti Bolognese)

Produkt gotowy z rynku jako próba odniesienia

Materiał bazowy w postaci białka roślinnego. Forma (sucha, mokra, metoda strukturyzacji) i ilość zostanie ustalona po wstępnych konsultacjach (5 godzin) z Wykonawcą i dostarczona przez Zleceniodawcę.

Materiał odniesienia do przygotowania produktów odniesienia po ustaleniach z Wykonawcą zostanie dostarczony przez Zleceniodawcę.

Wszystkie dodatkowe komponenty produktu zapewni Wykonawca

2. Produkty słodkie

Wytworzenie 2 produktów słodkich (próba właściwa) gotowych do spożycia zgodnie z ustaleniami między Zleceniodawcą i Wykonawcą (wstępne rozpoznanie rynku: ciasta, lody, deser)

Wytworzenie 2 produktów słodkich (próba odniesienia) gotowych do spożycia zgodnie z ustaleniami między Zleceniodawcą i Wykonawcą (wstępne rozpoznanie rynku: ciasta, lody, deser)

Materiał bazowy w postaci białka roślinnego. Forma (sucha, mokra, metoda strukturyzacji) i ilość zostanie ustalona po wstępnych konsultacjach (5 godzin) z Wykonawcą i dostarczona przez Zleceniodawcę.

Materiał odniesienia do przygotowania produktów odniesienia po ustaleniach z Wykonawcą zostanie dostarczony przez Zleceniodawcę.

Wszystkie dodatkowe komponenty produktu zapewni Wykonawca

Analiza hedoniczna (5 badań):

2 badania produkty wytrawne,

2 badania produkty słodkie

1 badanie koktajli (4 warianty)

Ocena porównawcza produktów pod względem akceptowalności przez konsumentów ze wskazaniem wad i zalet poszczególnych produktów. Wybór najbardziej preferowanej próbki spośród testowanych.

Założenia:

Wielkość próby: N=60.

Prezentacja próbek bez znajomości marek „test ślepy”.

Kwestionariusz oceny (do 20 pyt. zamkniętych), w tym np.:

- o Ocena akceptowalności produktu (ocena ogólna) w 7-stopniowej skali hedonicznej
- o Ocena pozostałych cech ustalonych z Klientem w 7-stopniowej skali hedonicznej
- o Ocena wybranych cech w skali JAR (Just-about-right), wskazującej ewentualny kierunek modyfikacji cechy (np. ocena intensywności smaku słonego w kategoriach za słony/za mało słony)
- o Ocena intencji zakupu w skali 5-stopniowej
- o 2 pytania otwarte (co odpowiada i co nie odpowiada w badanym produkcie)
- o Szeregowanie próbek, wybór próbki bardziej preferowanej

Panel konsumentów:

- o Użytkownicy danej kategorii produktowej
- o Konsumenty w wieku – do ustalenia
- o Wykształcenie – do ustalenia
- o Aktywni zawodowo
- o Mieszkańcy miast pow. 25tys. Mieszkańców

Realizacja obejmuje:

- o przygotowanie formularzy
- o rekrutację respondentów wg wymagań Zleceniodawcy
- o organizację sesji i wykonanie badań
- o statystyczną analizę danych
- o raport w języku polskim, w wersji elektronicznej (format Power Point)

Czas realizacji zamówienia do 2 miesięcy od dostarczenia materiału.

.....
Czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy