

Załącznik nr 1 Opis przedmiotu zamówienia do postępowania nr Nutri 18/2025

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

.....
Pieczęć Wykonawcy

Wytworzenie i analiza porównawcza 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.

Ilość produktów:

- 2 produkty wytrawne jako próba badana + 2 produkty odniesienia
- 2 produkty słodkie jako próba badana + 2 produkty odniesienia
- 4 koktajle białkowe w proszku do przygotowania w mleku krowim lub roślinnym + 4 produkty odniesienia

Realizacja obejmuje:

- przygotowanie formularzy
- rekrutację respondentów (20/badanie)
- organizację sesji i wykonanie badań
- statystyczną analizę danych
- raport w języku polskim, w wersji elektronicznej (format Power Point)
- liczba sesji 1/produkt

Analiza sensoryczna porównawcza wykonana w oparciu o normę wg **ISO 4121:2003** w skali 5-punktowej.

Słowna skala oceny jakości	Skala punktowa	Słowna ocena jakości
	5	jakość bardzo dobra
	4	jakość dobra
	3	jakość dostateczna
	2	jakość niedostateczna
	1	jakość zła

WYNIKI			
Lp.	Cecha sensoryczna	Próbka 1	Próbka 2
1			
2			
3			
4			
5	Ocena ogólna		

Czas realizacji - dwa miesiące od dostarczenia materiału.

.....
Czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy