Załącznik nr 1 Opis przedmiotu zamówienia do postępowania nr Nutri 24/2025

……., dnia……..

……..
Pieczęć Wykonawcy

Wytworzenie prób produktów wytrawnych i słodkich.

1. Produkty wytrawne

Wytworzenie 4 produktów wytrawnych (próba właściwa) gotowych do spożycia zgodnie z ustaleniami między Zleceniodawcą i Wykonawcą (wstępne rozpoznanie rynku: burgery, pulpety, spaghetti Bolognese)

Wytworzenie 4 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 4 produktów słodkich (próba właściwa) gotowych do spożycia zgodnie z ustaleniami między Zleceniodawcą i Wykonawcą (wstępne rozpoznanie rynku: ciasta, lody, deser)

Wytworzenie 4 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

Wytworzenie produktów wytrawnych i słodkich w 2 transzach, po uzgodnieniu z Zamawiającym. Realizacja całości nie później niż do końca października 2025.

Projekt **„Opracowanie innowacyjnej technologii strukturyzacji bezglutenowych izolatów białek roślin strączkowych do form użytecznych w przemyśle spożywczym, ze szczególnym uwzględnieniem analogów mięsa i serów", Umowa nr: NUTRITECH1/000X/2022**, z dnia 11.09.2023, w ramach I konkursu NUTRITECH żywienie w świetle wyzwań poprawy dobrostanu społeczeństwa oraz zmian klimatu

……..

Czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy