

Opis przedmiotu zamówienia

A. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem umowy jest udzielenie konsultacji oraz wytworzenie serii próbnych i pilotażowych konserw z bałtyckich ryb pelagicznych.
2. Przedmiot umowy realizowany będzie przy bieżącej konsultacji technologów Wykonawcy w zakresie receptur i metod wytworzenia konserw rybnych (110 rbg) i obejmuje:
 - 1) wytworzenie dwóch serii próbnych konserw ze szprota i śledzia, po 30 sztuk każda seria oraz
 - 2) wytworzenie pilotażowej serii 1600 sztuk konserw z bałtyckich ryb pelagicznych (800 szt. konserw ze szprota i 800 szt. konserw ze śledzia),

zgodnie ze szczegółowym opisem w dalszej części Załącznika 2.

Zamówienie jest realizowane ze środków projektu "*Innovative processing to preserve positive health effects in pelagic fish products*", „Innowacyjne przetwórstwo zorientowane na zachowanie prozdrowotnych cech produktów z ryb pelagicznych”, Akronim ProHealth, z programu „JPI HDHL Joint Action Food Processing for Health”.

B. Wymagania ogólne:

Wykonawca musi spełniać poniższe warunki:

- a.) posiada Weterynaryjny Numer Identyfikacyjny (WNI) z cyframi 1 i 8 odpowiednio na 5 i 6 pozycji numeru WNI oznaczającymi przetwórstwo (ryby),
- b.) znajduje się w, prowadzonym przez Główny Inspektorat Weterynarii, wykazie zakładów zatwierdzonych do wprowadzania produktów pochodzenia zwierzęcego na rynek UE zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 w sekcji VIII produkty rybołówstwa i nie jest w tym wykazie określony statusem zakładu z zatwierdzeniem warunkowym lub z działalnością zawieszoną,
- c.) posiada sprawną i funkcjonującą linię do produkcji konserw rybnych.

C. Szczegółowy opis realizacji zamówienia:

Zamówienie dotyczy konsultacji receptur i metod wytworzenia konserw rybnych, wytworzenia dwóch serii próbnych konserw ze szprota i śledzia po 30 sztuk każda seria oraz wytworzenia pilotażowej serii 1600 sztuk konserw z bałtyckich ryb pelagicznych (800 szt. konserw ze szprota i 800 szt. konserw ze śledzia). Konserwy te będą wytworzone w procesach technologicznych zaprojektowanych przez pracowników Morskiego Instytutu Rybackiego - Państwowego Instytutu Badawczego we współpracy z technologami z zakładu produkcji konserw rybno-warzywnych.

Zamówienie powinno składać się z następujących zadań:

1. Konsultacje receptur próbnych serii konserw (30 rbg) i ich wytworzenie. Przewiduje się wytworzenie dwóch serii próbnych konserw ze szprota i śledzia po 30 sztuk każda seria. Doświadczalne próbne serie konserw wytwarzane w zakładzie Wykonawcy będą na bieżąco konsultowane i oceniane w celu wyboru optymalnych parametrów ich wytwarzania.

2. Konsultacje z technologami Wykonawcy (80 rbg) dotyczące technologii wytworzenia pilotażowych 8 wariantów konserw.

Wykonawca musi zapewnić udział w wyżej wymienionych pracach kadry technologicznej doświadczonej w produkcji konserw rybnych. Konsultacje z technologami będą dotyczyć przebiegu procesu wytwarzania pilotażowej partii konserw dla zapewnienia ich zakładanej wysokiej jakości i wartości odżywczej.

3. Dostosowanie produkcji do wytworzenia serii pilotażowych konserw ze śledzia i szprota ze szczególnym uwzględnieniem wymogów jednolitości zaopatrzenia (jednej serii danego surowca).

Zamawiający wymaga by ze względu na prawidłowe zrealizowanie badań konserwy były wykonywane ze szprota bałtyckiego oraz śledzia bałtyckiego, świeżych (chłodzonych) a także mrożonych po ich miesięcznym przechowywaniu w temperaturze -18°C .

Z uwagi na najwyższą sezonową przydatność technologiczną szprotów i śledzi bałtyckich do produkcji konserw w określonych okresach roku, wytworzenie konserw planuje się na I kwartał 2018 roku w przypadku konserw szprotowych i II kwartał 2018 roku w przypadku konserw śledziowych.

4. Zapewnienie surowca i materiałów (w liczbie odpowiadającej ok. 1600 sztuk) oraz odpowiedniego wyposażenia zakładu.

Konserwy będą wytworzone w zakładzie produkcyjnym z wyżej wymienionych surowców rybnych i innych niezbędnych składników oraz opakowań jednostkowych dostarczonych przez Wykonawcę.

Konserwy powinny być wyprodukowane z zastosowaniem puszek dwuczęściowych o masie netto puszki z wieczkiem w zakresie 18-25 g i wymiarach (wys. x szer. x dług.) 153 x 54 x 30 mm typu „piórnik”, o masie netto produktu nie przekraczającej 190 g, z wieczkiem łatwo otwieralnym typu r/p.

Proces termicznego utrwalania konserw (cieplna sterylizacja) powinien być prowadzony w temperaturze nie wyższej od 115°C do uzyskania przez konserwy tzw. sterylności handlowej, dla której wartość sterylizacyjna F_0 powinna być równa lub powyżej 6,0. Wartości sterylizacyjne wszystkich wyprodukowanych konserw powinny się mieścić w przedziale $F_0=6-8$. Zamawiający wymaga, by ze względu na konieczność uzyskania przez wszystkie konserwy w partii zbliżonej skuteczności sterylizacyjnej, F_0 w przedziale 6-8, Wykonawca zastosował do sterylizacji konserw rybnych autoklawy wodne, zanurzeniowe.

Ponadto Wykonawca musi mieć możliwość parowania surowca rybnego w puszkach, gdyż ta operacja będzie składała się na jeden z wariantów konserw. Parowanie ryb w puszkach powinno odbywać się w tunelu do parowania o działaniu ciągłym.

5. Wytworzenie i etykietowanie produktu dopuszczonego do obrotu (1600 szt.).

Wykonawca musi posiadać weterynaryjny numer identyfikacyjny i być dopuszczonym do sprzedaży przez powiatowego lekarza weterynarii.

Proces produkcji pilotażowej partii konserw powinien być prowadzony zgodnie z opracowaną technologią w obecności specjalistów Zamawiającego.

Planowane jest wytworzenie 1600 szt. (łącznie) pilotażowych partii konserw o deklarowanej masie 180-190 g, w 8 wariantach recepturowych (800 szt. konserw ze szprota i 800 szt. konserw ze śledzia). Wybór ostatecznych wariantów zostanie podjęty po przeprowadzeniu wstępnych prób technologicznych w zakładzie przetwórstwa rybnego na podstawie ocen jakości sensorycznej oraz wybranych wskaźników fizykochemicznych wykonanych przez pracowników Zamawiającego.

Konserwy będą wyprodukowane ze świeżych śledzi i szprotów bałtyckich, oraz z tych samych surowców przechowywanych 1 m-c w stanie zamrożonym, z dodatkiem określonych kompozycji warzyw i oraz specjalnie zaprojektowanych zalew wiążących wyciek termiczny z surowców.

Wykonawca zamieści na opakowaniach etykiety uzgodnione z Zamawiającym. Na etykiecie lub na denku konserwy (co zostanie uzgodnione z Zamawiającym) znajdą się następujące informacje:

- a) nazwa produktu;
- b) wykaz składników, w tym handlowe oznaczenie gatunku ryby i jego nazwę systematyczną oraz udział ryby w gotowym wyrobie;
- c) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie;
- d) ilość określonych składników lub kategorii składników;
- e) masa netto żywności;
- f) termin przydatności do spożycia;
- g) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia;
- h) nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym,
- i) weterynaryjny znak identyfikacyjny o kształcie owalnym wraz z weterynaryjnym numerem identyfikacyjnym zakładu,
- j) informacja o wartości odżywczej,
- k) pochodzenie ryby (obszar połowu): Złowione w Morzu Bałtyckim,
- l) wymagane loga: Logo UE, logo NCBiR, logo projektu ProHealth, Logo MIR-PIB.

6. Badania konserw po wyprodukowaniu.

Zamawiający wymaga by Wykonawca po wyprodukowaniu próbnych i pilotażowych partii konserw w każdym z wariantów przeprowadził w zakładzie niezbędne badania i oceny potwierdzające bezpieczeństwo mikrobiologiczne wyprodukowanych konserw (badania parametrów podwójnej zakładki, testów szczelności oraz testów termostatowych) i ich wyniki dostarczył Zamawiającemu.

7. Transport partii do siedziby MIR-PIB.

W ramach zlecenia Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia próbnych i pilotażowych partii konserw na własny koszt do siedziby Zamawiającego tj. Morski Instytut Rybacki – Państwowy Instytut Badawczy ul. Kołłątaja 1, 81-332 Gdynia, do wyznaczonego przez Zamawiającego pomieszczenia magazynowego.