



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego nr 1/232/2016

SPECYFIKACJA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Zakup usługi wykonania prac badawczo-rozwojowych mających na celu opracowanie innowacyjnego prozdrowotnego napoju owocowego w postaci półpłynnej utwalanej metodą zamrażania.

KOD CPV:

73110000-6 (Usługi badawcze)

CECHY / PARAMETRY / FUNKCJONALNOŚCI INNOWACYJNEGO PRODUKTU:

Cechy podstawowe:

- wysoka jakość sensoryczna
- wysoka wartość odżywcza
- przydatność do zamrażania

Funkcjonalności:

- przynajmniej dwumiesięczny okres przydatności do spożycia
- wysoka dyspozycyjność, umożliwiająca szybkie spożycie bez długiego okresu rozmrażania

Cechy technologiczne:

- niska temperatura zamrażania skoncentrowanego wsadu do produktu
- wysoka zawartość składników bioaktywnych (polifenoli, witaminy C) składników recepturowych
- konsystencja innowacyjnego produktu - prozdrowotny napój owocowy w postaci półpłynnej lub nieznacznie zestalonej z kryształkami lub drobnymi cząsteczkami lodu

ZAKRES PRAC B+R:

Podczas prac badawczo-rozwojowych powinny zostać zrealizowane co najmniej następujące etapy / zadania:

- I. Prace studialne
 1. Ocena składu i wartości odżywczej składników recepturowych przeznaczonych do projektowanego wyrobu
 2. Ocena metod przetwarzania składników recepturowych na cechy jakościowe produktu
 3. Wpływ sposobu przechowywania na jakość i trwałość projektowanego produktu
- II. Projektowanie składu podstawowego i recepturowego innowacyjnego produktu
 1. Opracowanie składu podstawowego (modelowego) skoncentrowanego wsadu dla napoju owocowego nie zamarzającego w temperaturach zamrażalniczych (do -18 °C)
 2. Opracowanie składu recepturowego prozdrowotnych napojów owocowych i ewentualnie owocowo-warzywnych o różnym profilu smakowym z głównym przeznaczeniem dla dzieci
 3. Opracowanie składu recepturowego prozdrowotnych napojów owocowych z głównym przeznaczeniem dla młodzieży oraz osób aktywnych fizycznie
- III. Przygotowanie wersji próbnych innowacyjnego produktu
- IV. Badania empiryczne zaprojektowanych rozwiązań
 1. Badania jakości sensorycznej
 2. Badania wartości odżywczej
 3. Badania przechwalnicze
 4. Weryfikacja stabilności w czasie zamrażalniczego przechowywania produktu
- V. Prace nad przygotowaniem do wdrożenia
 1. Optymalny dobór surowców
 2. Dobór optymalnych warunków obróbki wstępnej oraz parametrów procesu mających zasadniczy wpływ na jakość końcową produktu
 3. Optymalizacja procesów technologicznych
 4. Opracowanie technologii produkcji innowacyjnego produktu

WYMAGANIA DODATKOWE:

1. Od Wykonawcy wymagane jest zaangażowanie w proces tworzenia rozwiązania potencjalnych odbiorców ostatecznych (użytkowników produktów finalnych). Włączenie końcowych użytkowników powinno być udokumentowane w procesie świadczenia usługi przez wykonawcę.
2. Podczas procesu wykonywania usługi badawczo-rozwojowej Wykonawca powinien uwzględniać konieczność przestrzegania aspektów środowiskowych, mających na celu minimalizację oddziaływania na środowisko naturalne i klimat.

Pure Ice Sp. z o.o.
ul. Poznańska 165
05-850 Ożarów Mazowiecki
NIP 5223005758, REGON 146655127

Prace Markiewicz
Krzysztof Markiewicz