

Załącznik nr 2 – Specyfikacja przedmiotu zamówienia

SPECYFIKACJA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp.	Opis usługi	Ilość
1.	Przygotowanie wyrobu gotowego w postaci cukierka na podstawie dostarczonej specyfikacji surowcowej, receptury produktu oraz teoretycznej technologii dostarczonej przez Podmiot inkubowany.	1

A. Opis produktu:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie wyrobu gotowego w postaci cukierka na podstawie dostarczonej specyfikacji surowcowej, receptury produktu oraz teoretycznej technologii dostarczonej przez Podmiot inkubowany.

B. Kategoria zamówienia:

Wyrób w postaci gotowego do spożycia cukierka ekstrudowanego zawiniętego w owijkę (flow pack) i spakowanego w torebki o gramaturze do 60 gram na podstawie receptur, kompletu dokumentacji technicznej dokumentującej proces technologiczny na profesjonalnych liniach produkcyjnych przekazanych przez Podmiot Inkubowany.

C. Wymagania technologiczne:

Do produkcji cukierka powinny zostać wykorzystane:

Urządzenie do mielenia i mieszania mieszanek owoców suszonych bez konieczności poddawania ich czynnikom termicznym, linia do produkcji cukierków lub batonów wykorzystująca proces ekstruzji z możliwością tłoczenia masy ekstrudowanej w postaci paska o wymiarach minimum 1cm x 1cm, tunel chłodniczy o długości minimum 10 metrów, gilotyna z możliwością płynnej regulacji do cięcia ekstrudowanego paska na kawałki minimum 4cm, temperówka do właściwego temperowania czekolady o minimalnej zawartości 70% kakao, możliwością rozpuszczania czekolady z formy sypkiej lub blok, oblewarka z możliwością pokrycia cukierka warstwą czekolady o grubości 15-20% grubości wyrobu gotowego, zawijarka do cukierków umożliwiającą zawinięcie osobno każdego cukierka (preferowane urządzenie do zawijania w formie flow pack), urządzenie do pakowania cukierków w paczki o gramaturze do 60 gram z możliwością naważania.

lub inne poszczególne rozwiązania zaproponowane przez Wykonawcę, po akceptacji przez Zamawiającego. Elementy stykające się z produktem spożywczym powinny posiadać odpowiednie dopuszczenia (winny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością).

D. Zakres zamówienia:

Na przedmiot zamówienia składa się opracowanie procedury powstania wyrobu gotowego na profesjonalnej linii produkcyjnej w zakładzie/fabryce cukierków bazując na przygotowanej przez Podmiot Inkubowany specyfikacji surowcowej, recepturze produktu i opracowanej teoretycznej technologii.

Zakres zamówienia to przeprowadzenie serii niezbędnych prób technologicznych w profesjonalnym zakładzie/fabryce cukierków mających na celu wypracowanie, udokumentowanie i powtarzalność procesów:

- przeprowadzenie procesu rozdrobnienia i wymieszania surowca w postaci fig i daktyli w profesjonalnej maszynie, zachowując wymagane przez Podmiot Zamawiający cechy i właściwości tych owoców niezbędne do dalszego unikalnego procesu ekstruzji, tak aby zachować wszelkie benefity zdrowotne owoców bez konieczności wykorzystania w procesie emulgatorów (substancji określanych literą „E”),
- przeprowadzenie procesu ekstruzji z wykorzystaniem ekstrudera z przygotowanej wcześniej masy figowo daktylowej (z dodatkami określonymi w recepturach),
- opracowanie optymalnych wymiarów cukierka tj. szerokość, wysokość i długość, tak aby wykorzystując możliwości ekstrudera wyrób gotowy był estetyczny a jednocześnie spełniał określone przez Zamawiającego parametry wagowe czyli około 12 gram każdy cukierek,
- opracowanie i ustabilizowanie procesu temperowania czekolady z minimalną zawartością 70% kakao z wykorzystaniem profesjonalnej maszyny do temperowania czekolady,
- na podstawie przekazanych przez Podmiot Inkubowany wstępnych receptur i przeprowadzenia prób technologicznych na profesjonalnych liniach produkcyjnych, dostarczenie pełnych receptur uwzględniających skalę przemysłową całego procesu, z wykorzystaniem maksymalnych mocy produkcyjnych zakładu,
- dostarczenie pełnego opisu procesu technologicznego z dokładnym opisem jego przebiegu na każdej maszynie/urządzeniu/etapie,
- dostarczenie partii wyprodukowanego wyrobu gotowego w ilości minimalnej 15kg dla każdego z trzech zleconych smaków:
 1. Ekstrudowana figa oblana wysokiej jakości zdrową czekoladą o minimum 70% zawartości kakao.
 2. Ekstrudowana figi, daktyl, orzeszki arachidowe i rodzynki oblana wysokiej jakości zdrową czekoladą o minimum 70% zawartości kakao.
 3. Ekstrudowana figa, daktyl, żurawina i kakao oblana wysokiej jakości zdrową czekoladą o minimum 70% zawartości kakao.

E. Zakres funkcjonalny zamówienia:

Realizacja zamówienia polega na wytworzeniu wyrobu gotowego i dostarczenia niezbędnej dokumentacji technologicznej wraz ze źródłowymi rysunkami technicznymi wyrobu gotowego, jak również wykorzystanych opakowań. Inne niezbędne elementy do wytworzenia wyrobu gotowego wskazujące poniższe funkcjonalności:

- wyrób gotowy powinien mieć kształt prostopadłościanu gdzie wysokość i szerokość powinna być do siebie zbliżona, a długość nie powinna być mniejsza niż 4 wysokości (dopuszczalne są niewielkie odstępstwa wynikające z przyczyn technicznych po konsultacji z Zamawiającym),
- jednorazowy wyrób gotowy (cukierek) powinien mieć wagę około 12 gram (dopuszczalne są niewielkie odstępstwa wynikające z przyczyn technicznych po konsultacji z Zamawiającym),
- opakowanie wyrobu gotowego (torebka na cukierki) powinna mieć wagę około 60 gram i mieścić około 5-6 sztuk cukierków (dopuszczalne są niewielkie odstępstwa wynikające z przyczyn technicznych po konsultacji z Zamawiającym),
- wymagania techniczne w zakresie torebki: wymiary torebki około 10 x 15 cm, zgrzewana z góry i dołu, z otworem u góry torebki umożliwiającym wieszanie jej na hakach ekspozycyjnych w sklepach,
- sugerowana kolorystyka torebki: kolor transparentny lub w 50% transparentny, ukazujący zawartość torebki
- jednostkowy wyrób gotowy (cukierek) musi być zawinięty w osobną folię w postaci owijki typu „flow pack” (dopuszczalne jest odstępstwo wynikające z przyczyn technicznych i zamiana „flow pack” na „dwuskreć” po konsultacji z Zamawiającym),
- sugerowana kolorystyka owijki: kolor biały, srebrny, szary,

- bezwzględnym warunkiem jest możliwość wykorzystania czekolady z minimalną zawartością 70% kakao,
- bezwzględnym warunkiem jest możliwość przygotowania rozdrobnionej masy figowo daktylowej (z dodatkami) bez konieczności poddawania jej czynnikom termicznym.