



OFERTA PARA FORMULACIÓN DE ALIMENTO SOSTENIBLE PARA DORADA Y LUBINA DE ESTERO ESPECÍFICO Y ADAPTADO A CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS DEL CULTIVO EN ESTANQUES DE TIERRA

CONDICIONES DE LA OFERTA – OCTUBRE 2018

Antecedentes

La Organización de Productores de Piscicultura Marina de Andalucía, entidad sin ánimo de lucro, está impulsando la puesta en marcha de un Proyecto consistente en la Investigación, Desarrollo y Experimentación de un alimento específico y sostenible para el cultivo de peces en estanques de tierra dentro de su PPyC.

Las características básicas de dicho proyecto son las siguientes:

1. Fase 1. Desarrollo de formulación específica
2. Fase 2. Experimentación de la formulación a escala de laboratorio
3. Fase 3. Experimentación de la formulación a escala semindustrial:
 - a. Duración prevista de esta fase: aprox 24 meses
 - b. 2 Explotaciones acuícolas
4. Fase 4. Entrega de informes finales



Descripción de la oferta

La primera tarea a ejecutar será el desarrollo de una formulación específica para el Pescado de Estero –Dorada y Lubina– que esté adaptada a las características productivas y condiciones particulares que tienen los estanques de tierra.

Y este es el objeto de esta oferta; es decir, el desarrollo de la FASE 1: la investigación y desarrollo de una formulación específica de alimento sostenible para Dorada y Lubina de Estero.

La fórmula propuesta, entre otros aspectos, debe cumplir al mínimo con los siguientes requisitos:

- Favorecer la salud intestinal de los peces
- Mejorar la conversión de los peces
- Mejorar las propiedades nutricionales del pescado
- Mayor y mejor conservación de la carne del pescado
- La materia prima de origen animal debe provenir de fuentes sostenibles
- Las materias primas tienen que ser libre de OGM

Indicar que la fórmula desarrollada será propiedad de la Organización de Productores de Piscicultura Marina de Andalucía, quien deberá recibir informe de los ingredientes utilizados, materias primas, porcentajes utilizados, etc. al término de esta primera fase.

Señalar que la OP56 realizará posteriormente la experimentación de la formulación desarrollada a escala de laboratorio –Fase 2– sobre peces de 10-40gr.

Además de los requisitos básicos anteriormente descritos, el alimento debe cumplir con los requerimientos nutricionales previos especificados en la Tabla 1:



| | Minimo | Máximo |
|---------------|---------|--------|
| Proteína | 42 % | -- |
| Grasa bruta | 16 % | 18 % |
| Fibra bruta | --- | 2 % |
| Cenizas | --- | 8% |
| Fósforo total | --- | 1% |
| Fosforo | 0,7% | --- |
| Metionina | 0,9% | --- |
| Lisina | 2,7% | --- |
| EPA + DHA | 2.5%* | --- |
| Vitamina E | 200 ppm | --- |
| Vitamina C | 350 ppm | --- |
| Taurina | 0,2% | |

*sobre el pienso total

Tabla 1. Requisitos nutricionales previos

Para optar a esta oferta para el desarrollo de la formulación debe remitir propuesta económica desglosando los siguientes aspectos:

- Coste de personal de laboratorio y/o investigador, detallando núm. horas estimado
- Coste de materias primas
- Coste de transporte de materias primas
- Coste de material de laboratorio
- Coste de gastos de combustible
- Coste de pruebas de laboratorio preliminares para determinar energía bruta, energía digestible, energía metabolizable y proteína digestible
- Impacto ambiental de N y P



Es importante especificar, igualmente, dos aspectos:

1. El tiempo necesario para el desarrollo de la fórmula.
2. El coste final del producto formulado expresado en euros por tonelada y entregado en instalaciones acuícolas de Andalucía.

En caso de estar interesado en esta oferta para el desarrollo de una formulación específica de alimento para Dorada y Lubina de Estero debe enviar su PROPUESTA ECONÓMICA desglosada, detallada, sellada y firmada junto a una breve descripción del desarrollo del trabajo a la siguiente dirección de correo electrónico antes del día 5 de Octubre de 2018 e indicando en el asunto del mismo Oferta para Desarrollo de Formulación Específica:

tecnico@asemaonline.com

Del mismo modo, puede realizar cualquier consulta en el teléfono 956205685 o mediante el correo electrónico anteriormente mencionado a la atención de Alfonso Macías.