

ZAPROSZENIE Z DNIA 29 CZERWCA 2020 ROKU NR 20/ININ2.0/2020 DO SKŁADANIA OFERT NA NABYCIE LICENCJI NA TECHNOLOGIĘ/NABYCIE PRAW DO TECHNOLOGII

NAZWA I SIEDZIBA OGŁASZAJĄCEGO

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
ul. Wojska Polskiego 28
60-637 Poznań

PRZEDMIOT OGŁOSZENIA

Technologia pn. Linia produkcyjna dla pieczywa (chleba, bułek) z suszonymi owocami morwy białej, wartościowymi owocami dla diabetyków

OPIS TECHNOLOGII

Technologia obejmuje przygotowanie innowacyjnego pieczywa, dostępnego również dla diabetyków - chleba oraz bułek z dodatkiem znamionnego dla diabetyków surowca roślinnego tj. morwy białej, o udokumentowanych właściwościach regulujących glikemię.

Obejmuje ona wytworzenie ciasta poprzez połączenie składników surowcowych (m.in. mąk, wody, drożdży) w odpowiednich proporcjach, i jednocześnie wprowadzenie do mieszaniny suszonych owoców morwy białej.

Specyficzne właściwości owoców morwy białej wynikają z obecności wielu związków o aktywności potencjalnie prozdrowotnej, w tym najbardziej istotnych z punktu widzenia metabolizmu węglowodanów tj. 1,5-dideoksy-1,5-imino-D-sorbitolu (DNJ) i pochodnych. Tego typu składniki posiadają udokumentowane pozytywne działanie u osób zagrożonych cukrzycą (działanie profilaktyczne) i mogą wspierać leczenie hiperglikemii (działanie wspomagające codzienne odżywienie i stabilizację glikemii) [Andallu i in., 2014; Kojima i in., 2009]. Bogactwo związków zawartych w owocach morwy posiada również szersze, udokumentowane właściwości wobec innych schorzeń.

Jednocześnie pozyskanie tego typu owoców morwy do celów przetwórczych jest możliwe na terenie Polski ze sprzedaży detalicznej, w gotowej formie wysuszonej i dopuszczone prawnie do stosowania w żywności na terenie Unii Europejskiej, co pozwala na ich swobodne wprowadzenie do pieczywa również w warunkach polskiego przemysłu piekarniczego, z zastosowaniem dostępnej powszechnie aparatury.

Parametry przygotowania pieczywa z owocami morwy białej (chleba i bułek) są kompletnie opracowane na cele wytwarzania możliwie najlepszych jakościowo produktów cennych w diecie diabetyków oraz zdrowych konsumentów. Dobór składników recepturowych zapewnia otrzymanie pieczywa o znanym i odpowiednim dla diabetyków indeksie glikemicznym, z przedstawieniem wymienników węglowodanowych i białkowo-tłuszczowych istotnych dla konsumentów korzystających z pompy insulinowej. Tacy odbiorcy, niestety, niemal wcale nie są brani pod uwagę podczas projektowania żywności, zatem opracowany produkt stanowi konkurencyjne novum dla takich odbiorców na rynku krajowym. Gotowy produkt stanowi świetne rozwiązanie dla świadomie prowadzonych przez diabetyków zakupów produktów węglowodanowych, które to najbardziej wpływają na poziom glikemii u diabetyków, a przez to również na ich stan zdrowia. Jednocześnie, opracowane produkty są ciekawą smakowo alternatywą dla każdego zdrowego konsumenta, którego zainteresuje nowatorski dodatek cennego i smacznego surowca do pieczywa o wysokich walorach żywieniowych

STAN OCHRONY PRAWNEJ TECHNOLOGII

Na technologię składa się nieopatentowana i nieujawniona do wiadomości publicznej wiedza (know-how) stanowiąca tajemnicę Ogłaszającego.

Technologia stanowi w 100% przedmiot praw Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, który jest uprawniony do przeprowadzenia procesu komercjalizacji technologii, w tym zawierania umów.

Technologia została opracowana w projekcie pt. „EkoBioFood - PULS Plantinova 2.0” w ramach Programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego "Inkubator Innowacyjności 2.0" w ramach ustanowionego przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego projektu pozakonkursowego pn. „Wsparcie zarządzania badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac B+R w jednostkach naukowych i przedsiębiorstwach”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014–2020 (Działanie 4.4).

FORMA PRZEKAZANIA TECHNOLOGII

Dokumentacja technologiczna.

FORMY KOMERCJALIZACJI

1. Licencja wyłączna lub licencja niewyłączna.
2. Nabycie praw do technologii.

WYSOKOŚĆ OPŁAT LICENCYJNYCH/CEN ZA NABYCIE PRAW

Wysokość opłat licencyjnych/cen za nabycie praw do technologii określone według wartości rynkowej technologii, podawane do wiadomości potencjalnego Oferenta na podstawie jego pisemnego lub mailowego zapytania. W przypadku skierowania przez potencjalnego Oferenta zapytania o wartość rynkową technologii Oferent jest zobowiązany określić, jaką formą komercjalizacji jest zainteresowany tj. licencja wyłączna/niewyłączna albo nabycie praw.

WARUNKI ZAPROSZENIA DO SKŁADANIA OFERT

1. **Termin składania ofert – ciągły nabór ofert.**
2. Oferent jest związany ofertą przez okres 60 dni od dnia złożenia oferty.
3. Oferty rozpatrywane będą przez Ogłaszającego w terminie związania ofertą. Ogłaszający zastrzega sobie prawo przedłużenia terminu związania Oferenta ofertą maksymalnie o kolejne 30 dni, licząc od dnia upływu pierwotnego terminu związania ofertą.
4. W toku badania i oceny oferty Ogłaszający może żądać od Oferenta wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
5. Ogłaszający przewiduje możliwość odbycia spotkania z potencjalnymi Oferentami w okresie składania ofert celem wyjaśnienia kwestii merytorycznych lub omówienia pozostałych kwestii związanych z Zaproszeniem do składania ofert, konsultacje w powyższym zakresie mogą odbywać się także za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonicznie.
6. Ogłaszający zastrzega sobie możliwość podjęcia negocjacji z wybranymi Oferentami w okresie związania ofertą. Negocjacje mogą odbywać się także za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonicznie.
7. Ogłaszający dopuszcza możliwość zmiany przez Oferenta warunków złożonej oferty po przeprowadzonych negocjacjach.
8. Pytania dotyczące niniejszego Zaproszenia należy kierować w formie elektronicznej na adres e-mail podany w danych kontaktowych.
9. Ogłaszający ma prawo bez podania przyczyny: zmienić warunki Zaproszenia do składania ofert albo odstąpić od zbycia licencji na technologię/zbycia praw do technologii bez wyboru oferty.
10. Oferta złożona po terminie lub nieodpowiadająca warunkom określonym w niniejszym Zaproszeniu podlega odrzuceniu.
11. Postępowanie jest prowadzone z zachowaniem zasad uczciwej konkurencji, równego traktowania, jawności i przejrzystości.
12. Niniejsze Zaproszenie do składania ofert nie stanowi oferty zawarcia umowy w rozumieniu przepisów Kodeksu Cywilnego.
13. Zawarcie umowy licencyjnej/nabycia praw jest uwarunkowane spełnieniem wszelkich procedur przewidzianych przepisami prawa obowiązującymi uczelnie wyższe w zakresie rozporządzania wartościami niematerialnymi i prawnymi.
14. Ogłaszający nie jest zobowiązany do zwrotu Oferentom jakichkolwiek kosztów związanych z przygotowaniem i złożeniem ofert lub prowadzeniem negocjacji.



15. Oferenci nie są uprawnieni do występowania z jakimikolwiek roszczeniami wobec Ogłaszającego w zakresie odnoszącym się do warunków niniejszego Zaproszenia lub wyboru innego Oferenta.

SPOSÓB SKŁADANIA OFERTY

Oferty należy składać w języku polskim na załączonym formularzu ofertowym (załącznik nr 1 lub 2 do niniejszego Zaproszenia). Oferta powinna być podpisana przez upoważnionych przedstawicieli Oferenta. Ofertę uważa się za złożoną w dniu jej doręczenia w formie pisemnej na adres Centrum Innowacji i Transferu Technologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu lub w formie elektronicznej na adres ciitt@up.poznan.pl. Ogłaszający nie odpowiada za ewentualne problemy techniczne związane z pocztą elektroniczną w zakresie odnoszącym się do warunków niniejszego Zaproszenia do składania ofert i sposobu składania oferty.

DANE KONTAKTOWE

CENTRUM INNOWACJI I TRANSFERU TECHNOLOGII
Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu
Kolegium Rungego
ul. Wojska Polskiego 52
60-627 Poznań
tel. 571 445 754
tel. 61 846 62 69
<http://www.ciitt.up.poznan.pl/>
ciitt@up.poznan.pl