**Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego**

|  |  |
| --- | --- |
| (Nazwa Oferenta/ów) | **Wykaz osób** |

Przystępując do udziału w postępowaniu prowadzonym w ramach zapytania ofertowego **dotyczącego usługi polegającej na wycenie 10 know-how:**

| **L.p.** | **Rozwiązanie obejmuje** | **Nadany numer** | **Tytuł** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Know-how | 07/20/KH/10 | Receptura oraz sposób wytwarzania bułki tartej (panierka) z dodatkiem 30 % wycierki ziemniaczanej (surowiec odpadowy w przetwórstwie ziemniaka) |
| 2 | Know-how | 02/20/KH/05 | Sposób wytwarzania suszu z ziemniaka surowego, odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy o stabilnym, korzystnym zabarwieniu, odpowiadającym użytemu surowcowi, nadającym się do wykorzystania w produkcji żywności lub potraw. |
| 3 | Know-how | 01/20/KH/04 | Sposób wytwarzania gotowych klusek ziemniaczanych na bazie ziemniaków odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy, o stabilnym i korzystnym zabarwieniu ugotowanej potrawy, nadających się do przechowywania chłodniczego po zapakowaniu w folii termozgrzewalnej. |
| 4 | Know-how | 03/20/KH/06 | Sposób wytwarzania obranych, podgotowanych bulw ziemniaka, pakowanych próżniowo, odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy o stabilnym, korzystnym zabarwieniu, nadających się do przechowywania chłodniczego. |
| 5 | Know-how | 04/20/KH/07 | Sposób wytwarzania koncentratu do sporządzania pyz na bazie suszu z ziemniaka surowego, odmian o kolorowym miąższu, takim jak czerwony, purpurowy czy fioletowy, o stabilnym i korzystnym zabarwieniu ugotowanej potrawy odpowiadającym użytemu surowcowi oraz o typowych cechach organoleptycznych pyz ziemniaczanych. |
| 6 | Know-how | 05/20/KH/08 | Receptura oraz technologia wytwarzania ciasta kruchego na bazie mąki gryczanej |
| 7 | Know-how | 06/20/KH/09 | Receptura oraz technologia wytwarzania ciasta kruchego na bazie mąki owsianej. |
| 8 | Know-how | w trakcie utrwalania | Wykorzystanie szczepu drożdży *Yarrowia lipolitica*A-8 w procesach biotechnologicznego pozyskiwania kwasów cytrynowego, bursztynowego, alfa-ketoglutarowego i pirogronowego. |
| 9 | Know-how | w trakcie utrwalania | Wykorzystanie szczepu drożdży *Yarrowia lipolitica*A-8 do pozyskiwania drożdży paszowych bogatych w białko mikrobiologiczne. |
| 10 | Know-how | w trakcie utrwalania | Wykorzystanie szczepu drożdży *Yarrowia lipolitica*A-8 do pozyskiwania enzymów hydrolitycznych – proteazy i lipazy. |

**w celu wykonania zadań i czynności zaplanowanych w projekcie Inkubator Innowacyjności 2.0.**

Oferent, dla potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w rozdziale IV pkt. 4.1.3) zapytania ofertowego, składa wykaz osób zapewniający, że oferent dysponować będzie personelem, który w swoim dorobku (w ciągu ostatnich 3 lat licząc do dnia składania ofert) posiada doświadczenie w realizacji zamówień polegających na wycenie technologii i wycenie wartości niematerialnych i prawnych w uczelniach wyższych o wartości zamówienia wyższej niż 5.000 zł netto / jedno opracowanie

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Imię i Nazwisko**  **pracownika** | **Doświadczenie w wycenie technologii, (podać nazwę projektu i zleceniodawcę, wartość oraz datę realizacji)** | **Doświadczenie w wycenie wartości niematerialnych i prawnych, (podać nazwę projektu i zleceniodawcę, wartość oraz datę realizacji)** | **Oferent polega w zakresie dysponowanie osobami na zasobach innych podmiotów** | |
| **1** | **2** | **3** | **TAK** | **NIE** |
| 1 |  |  |  |  | |
| 2 |  |  |  |  | |
| 3 |  |  |  |  | |

.................................., dn. .......................... ...................................................................

(miejscowość) podpis(y) osoby/osób upoważnionych

do reprezentacji Oferenta/ów