Προς : Το Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης & Φυτογενετικών Πόρων…

του ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ – ΔΗΜΗΤΡΑ

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΕΠΩΝΥΜΟ:

ΟΝΟΜΑ:

ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΕΡΑ:

ΟΝΟΜΑ ΜΗΤΕΡΑΣ:

ΗΜΕΡΟΜ. ΓΕΝΝΗΣΗΣ:

ΑΡΙΘΜ. ΔΕΛΤ. ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ:

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΚΠAΙΔΕΥΣΗΣ/ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:

ΑΦΜ:

ΔΟΥ:

ΑΜΚΑ:

Δ/ΝΣΗ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ & ΤΚ:

Δ/ΣΗ & ΤΚ ΕΔΡΑΣ:

ΤΗΛΕΦΩΝΟ:

E-MAIL :

ΠΡΟΤΑΣΗ

Με την παρούσα, υποβάλλω την πρότασή μου, στο πλαίσιο της αριθμ 199/26-01-2021 Πρόσκλησης Ενδιαφέροντος, για τη σύναψη σύμβασης μίσθωσης έργου, κατ' άρθρο 681 ΑΚ, στο πλαίσιο του έργου: «Ανάπτυξη καινοτόμου συνταγής επιδόρπιου παγωτού με βάση υποπροϊόντα ρυζιού», «RICECREAM», με το εξής αντικείμενο:

* τον σχεδιασμό, την ανάπτυξη λειτουργικών τροφίμων και επιδόρπιων παγωτού, καθώς και την αξιολόγησή τους
* την επιλογή των πρώτων υλών, τον σχεδιασμό νέων προϊόντων με βάση το ρύζι και υποπροϊόντα αυτού καθώς και βότανα, λαχανικά και φρούτα υψηλής διατροφικής αξίας, την ανάπτυξη μεθοδολογίας και γραμμής παραγωγής, την ανάλυση και μοντελοποίηση των δεδομένων και αξιολόγηση των τελικών προϊόντων
* τον προσδιορισμό των διατροφικών χαρακτηριστικών των τελικών παραγόμενων προϊόντων καθώς επίσης και την ικανότητα απορρόφησης τους μέσω αντίστοιχων πρωτοκόλλων
* την επεξεργασία πειραματικών δεδομένων και συγγραφή σχετικών εκθέσεων προόδου

με παραδοτέα

1. Σχεδιασμό και παραγωγή επιδόρπιου παγωτού με βάση το γάλα ζωικής προελεύσεως εμπλουτισμένο με πίτυρο ρυζιού και αρωματικές πρώτες ύλες από άλευρα φρούτων, αρωματικών βοτάνων και λαχανικών.
2. Πειραματικό σχεδιασμό υποκατάστασης ζάχαρης με υποκατάσταση φυτικής προελεύσεως.
3. Ανάπτυξη πρωτοκόλλου επεξεργασίας και παραγωγής εκχυλισμάτων και φυτικού γάλακτος από ποικιλίες ρυζιού και υποπροϊόντα αυτών.
4. Επιλογή, αξιολόγηση και ενσωμάτωση δημητριακών με πλούσιο σε αντιοξειδωτικά προφίλ όπως το ρύζι και το ΠΡ, με στόχο την αντικατάσταση της κρέμας γάλακτος στο παγωτό.
5. Διερεύνηση χρήσης εναλλακτικών γαλακτοματοποιητών φυτικής προελεύσεως υποστήριξης της συνεκτικότητας και της βελτιστοποίησης της δομής των επιδόρπιων παγωτού.
6. Αξιολόγηση του πίτυρου ρυζιού, των κόνεων από λαχανικά και φρούτα που χρησιμοποιούνται και τρόποι παραλαβής, συντήρησης και αποθήκευσης τους.
7. Σχεδιασμό και παρασκευή μπισκότων τύπου digestive και μπάρες δημητριακών εμπλουτισμένα με πίτυρο ρυζιού, λαχανικά και φρούτα.
8. Αντικατάσταση ζάχαρης με διάφορα υποκατάστατα.
9. Ανάπτυξη και εφαρμογή πρωτοκόλλου για την αξιολόγηση της in vitro Πέψης των τελικών προϊόντων, την ταυτοποίηση και ποσοτική ανάλυση των τελικώς απορροφούμενων αντιοξειδωτικών και θρεπτικών.
10. Ανάπτυξη και εφαρμογή πρωτοκόλλου για τον έλεγχο in vitro καμπύλης γλυκόζης των τελικών προϊόντων.
11. Οργάνωση και διαχείριση πρωτοκόλλου Οργανοληπτικής Αξιολόγησης εξέτασης αρτοσκευασμάτων και επιδόρπιων παγωτού.
12. Ανάλυση των αποτελεσμάτων και συμμετοχή στη συγγραφή των σχετικών εκθέσεων και παραδοτέων του Έργου.

*(αναλυτική περιγραφή του αντικειμένου του έργου προς ανάθεση, όπως αυτό εκφράζεται στη σχετική Πρόσκληση Εκδήλωσης Ενδιαφέροντος)* και σας καταθέτω τα κάτωθι δικαιολογητικά :

1. ……
2. …..
3. …..
4. …..
5. …..
6. ……
7. ……

Με την υπογραφή της παρούσας, δηλώνω με πλήρη επίγνωση, ότι συμφωνώ, συναινώ και παρέχω τη ρητή συγκατάθεσή μου για την επεξεργασία όλων των προσωπικών μου δεδομένων - όπως αυτά έχουν δηλωθεί στην πρότασή μου και στα επισυναπτόμενα δικαιολογητικά καθώς και αυτά που θα συλλεγούν σε τυχόν κατάρτιση σύμβασης - από τον ΕΛΓΟ – ΔΗΜΗΤΡΑ για τους σκοπούς της αριθμ. 199/26-01-2021 Πρόσκλησης Εκδήλωσης Ενδιαφέροντος.

Γνωρίζω δε το δικαίωμα πρόσβασής μου στα πιο πάνω δεδομένα, το δικαίωμα εναντίωσης στην

επεξεργασία τους καθώς και ανάκλησης της συγκατάθεσής μου ανά πάσα στιγμή.

Ο/Η υποβάλλων την Πρόταση

*(Ονοματεπώνυμο)*

*(Υπογραφή)*