УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

Д О Г О В О Р N 05/18-Н

Днес 26.04.2018 г. в Пловдив на основание чл. 15 от Правилника за устройство и дейността на фонд "Наука", Наредбата за условията и реда за оценката, планирането, разпределението и разходването на средствата от държавния бюджет за финансиране на присъщата на държавните висши училища научна дейност, в сила от 01.01.2017 г. на МОН, чл.258 и следващите от ЗЗД и заповед № 383/25.04.2018 г. на Ректора на УХТ се подписа настоящият договор между:

1. **Университет по хранителни технологии (УХТ) – Пловдив**, представляван от проф. д.т.н. инж. Кольо Динков – Ректор и Таня Диварова – гл. счетоводител, наричан **ВЪЗЛОЖИТЕЛ и**
2. **Доц. д-р Христо Спасов Спасов** - Ръководител на договор по утвърден проект по фонд "Наука", съгласно заповед № 383/25.04.2018 г., наричан **ИЗПЪЛНИТЕЛ и**

I. ПРЕДМЕТ НА ДОГОВОРА

1.1. Възложителят възлага, а изпълнителят приема да изпълни научен проект на тема " **Получаване на нови ароматизирани напитки на основа вино с добавка на странични продукти на розово-маслената индустрия**"

1.2. Срок на договора – **10.12.2019 г. – (2 години).**

1.3. Предмет и цели

Едно ново и перспективно направление на винопроизводството е получаване на ароматизирани винени напитки (ароматизирани вина). Ароматизирани вина са тези, чийто органолептичен характер е постигнат чрез ароматизиране с естествени ароматизиращи вещества и/или с естествени ароматизиращи композиции, и/или с билки и подправки, включително извлеци от тях, и/или с вкусови продукти, и/или с комбинации от тях. Въпреки че за България и за Българския вкус ароматизираните винени напитки са нещо сравнително ново, те заемат важно място в световното винопроизводство. Използвани са различни суровини за получаване на ароматизирани вина, като пелин (едно от най-известните ароматизирани винени напитки), горчивка, мента, канела, кардамон, бъз, индийско орехче, розмарин, хвойна, звъника, карамфил, ванилия, борова смола и др. От друга страна липсват данни за използване на странични продукти на етерично-маслената и по-специално розово-маслената индустрия, която е емблематична и широко застъпена в България. **Това определи и тематиката на настоящия проект – да бъдат получени ароматизирани напитки на основа вино с добавка на странични продукти на розово-маслената промишленост.**

Предвижда се целта на проекта да бъде реализирана, чрез изпълнение на няколко основни задачи. От селектирани и изсушени отдестилирани розови пресовки (странични продукти на розово-маслената индустрия) ще бъдат получени водно-алкохолни екстракти от отдестилирания розов цвят при определен хидромодул и алкохолно съдържание на екстрагента. По време на гроздоберна кампания 2018 година ще се получи натурално розово вино от сорта Мавруд, чрез контролирана предферментативна мацерация, отделяне на оцветен гроздов сок, избистряне и алкохолна ферментация. Получаването на ароматизираните напитки на основа розово вино ще става по три начина: Вариант 1 –

Алкохолна ферментация на оцветен гроздов сок с добавена изсушена отдестилирана пресовка от рози; Вариант 2 – Алкохолна ферментация на чист оцветен гроздов сок и добавка на предварително получен водно-алкохолен екстракт от изсушена отдестилирана пресовка от рози към полученото вино; Вариант 3 – Алкохолна ферментация на чист оцветен гроздов сок и добавка на изсушена отдестилирана пресовка от рози към полученото вино.

1.4. Резултати, които ще бъдат постигнати

Предвижда се да се изследват и да се получат данни в резултат на приложение на два основни подхода за получаване на ароматизирано вино – при първия виното ще бъде получено по традиционен за розетата (червените вина) начин, като в последствие ще бъде ароматизирано (добавяне на екстракти или суха суровина), а при втория, директно чрез добавка на сухи отпадъчни материали от розово-маслената индустрия, по време на ферментацията на оцветената гроздова мъст. От грозде реколта 2018 година ще бъдат получени вина, които в последствие ще се използват за получаване на ароматизирани вина с добавка на ароматични компоненти от екстрахирана розова пресовка (като етанолни екстракти или като изсушена суровина). Също така ще бъде, получена и ароматизирана винена напитка, чрез добавяне на екстрахиран розов отпадъчен материал, по време на самата ферментация на оцветената гроздова мъст.

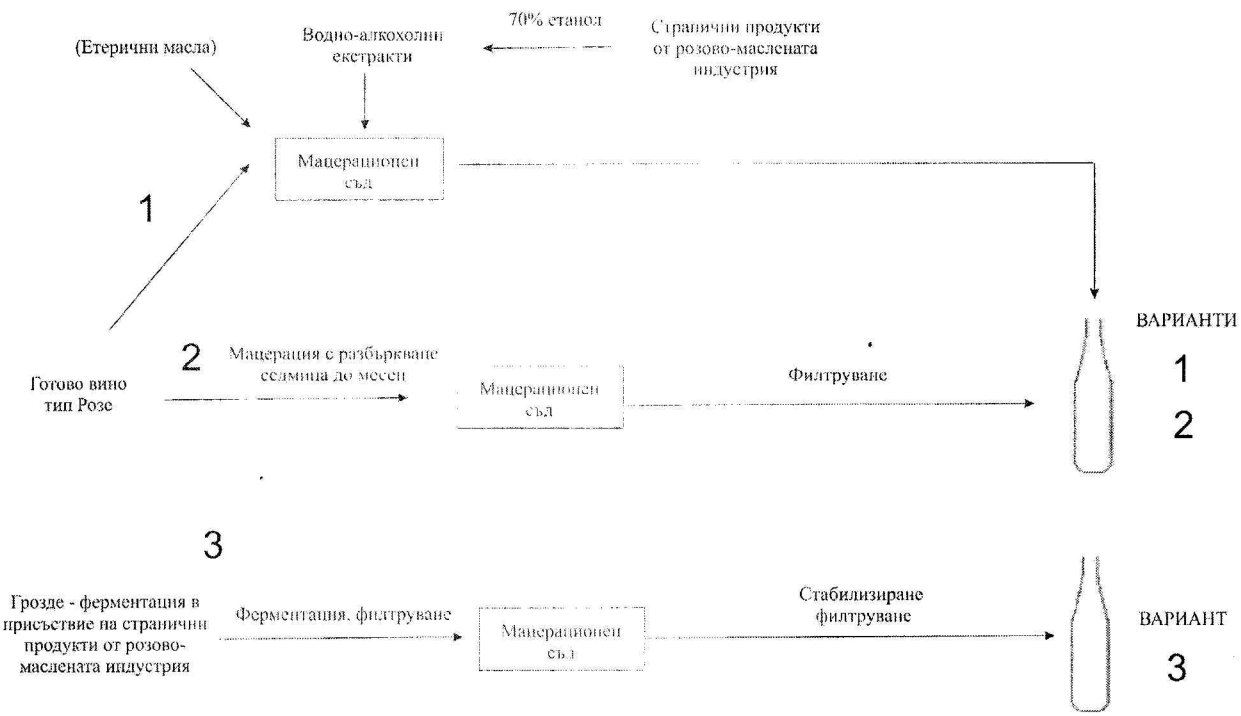


Схема № 1. Получаване на ароматизирани винени напитки, чрез добавка на странични продукти от розово-маслената индустрия

Получените ароматизирани напитки се предвижда да бъдат охарактеризирани, чрез определяне на основни ароматични вещества, полифенолни компоненти (посредством газ-мас хроматографски изследвания, определяне на антиоксидантна активност), както и чрез провеждане на органолептичен анализ на опитните варианти напитки на основа вино.

Основните резултати при изпълнение на проекта могат да бъдат обобщени в две направления – създаване на нови възможности за оползотворяване на страничните продукти от етерично-маслената индустрия и създаване на нов тип ароматизирани напитки на основа вино.

Схематично основните начини за работа и постигане на очакваните резултати са изразени на следната схема№ 1.

Резултатите от изпълнението на предлагания проект могат да бъдат приложени в две основни и важни направления – за формулиране на нов тип ароматизирани винени напитки, както и получаване на познания в технологичен аспект, а така също и от гледна точка на подходите за оползотворяване на страничните продукти от етерично-маслената индустрия. Допълнителен плюс е възможността отпадъчните материали при производството на ароматизираните вина също да бъдат валоризирани, чрез комбиниране на повече методи. Предвижда се резултатите от работата да послужат като стъпало за разработване на бъдещи проекти, включващи и други суровини и хранителни продукти. Получените резултати от изпълнение на проекта ще бъдат представени под формата на отчет и оформени като научни съобщения за публикуване или докладване на различни научни форуми.

1.5. Видът и обема на дейностите, предмет на договора, междинните и крайни срокове на изпълнение и начина на отчитане и приемане на резултатите, списъка на научния колектив и подробна план-сметката, са посочени в приложения 1, 2 и 3, които са неразделна част от договора.

II. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА СТРАНИТЕ

2.1. Възложителят осигурява финансови средства за изпълнение на задачата в размер на **3400,00** лева, / **три хиляди и четиристотин лева**/, които представляват цената на договора за първата година.

2.2 Възложителят е длъжен да извърши финансово-счетоводното обслужване на договора, като:

- води за него самостоятелна партида;
- осигурява контрол за законосъобразност на представените първични документи;
- дава информация на Ръководителя за разходите;

2.3. Изпълнителят е длъжен:

- да е запознал ръководителя на катедрата или звеното с предмета на дейност на договора;
- да организира и ръководи дейността на колектива при изпълнение на договора;
- да приема резултатите от работата на отделните членове на колектива;
- да се разпорежда с предоставените му финансови средства и отговаря за целесъобразността на тяхното изразходване;
- да спазва определените в УХТ процедури за разрешаване и отпускане на средства за разходване;
- да заверява и отчита първичните документи за направените разходи в срок от една седмица от датата на извършването им;
- да състави акт за придобиване и завеждане в катедрата на закупените по договора ДМА (Дълготрайни Материални Активи);
- да завежда закупените материали с искане на катедрата и ги отчита с протокол за разходване след приключване на договора.

- уведомява възложителя за всички възникнали трудности, които могат да осуетят достигането на крайните резултати, както и мерките, които са взети за отстраняването им;
- да представи резюме на научните резултати по договора.

III. ДРУГИ УГОВОРКИ

3.1. При неизпълнение клаузите по договора и закъснение, неизправната страна дължи полагащите се суми и неустойка 0,25 % на ден от стойността на неизпълнението.
3.2. При неизпълнение на работната програма и при установени виновно причинени щети Ръководителят, с решение на ЦК на Фонда, може да бъде санкциониран и предоставените средства се възстановяват 100 %.
3.3. Отношенията между възложител и научен колектив създадени в резултат на изпълнението на договора за патентно-способно изобретение, съгласно Закона за патентите и регистрацията на полезните модели и Закона за авторското право и сродните му права, се уреждат съответно с чл. 15 от Закона за патентите и регистрацията на полезните модели и чл. 42 от Закона за авторското право и сродните му права.
3.4. Всички изменения на настоящия договор се извършват с писмено съгласие между страните.
3.5. За всички не обхванати въпроси се прилагат разпоредбите на ЗЗД.

Настоящият договор се състави в 3 еднообразни екземпляра два за възложителя и един за изпълнителя.

Приложение: 1. Работна програма
2. План сметка
3. Списък на научния колектив.

Д О Г О В А Р Я Щ И:

ВЪЗЛОЖИТЕЛ:
1.....
/проф. д.т.н. инж. К. Динков/
2.....
/ Т. Диварова/

Глав. контрольор
Е. Бунева

Р-Л НА НАУЧНИЯ КОЛЕКТИВ:.....
/ доц д-р Христо Спасов /

РАБОТНА – ПРОГРАМА
ЗА 2018 г.

ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПРОЕКТ (ДОГОВОР) N **05/18 - Н**

Получаване на нови ароматизирани напитки на основа вино с добавка на странични продукти на розово-маслената индустрия

N	Етапи на разработване	Срок	Резултати-отчитане и приемане
1	**ПЪРВА ГОДИНА**		
	1.1. Събиране, изсушаване и инспекция на необходимия изходен материал- изсушена отдестилирана пресовка от рози	30.07.2018 г.	Получаване на готовия материал за работа – селектирана, изсушена отдестилирана пресовка от рози
	1.2. Екстракция на отдестилирана пресовка от рози с водно-алкохолни разтвори.	15.09.2018 г.	Получаване на водно-алкохолни екстракти от розови пресовки.
	1.3. Получаване на изходни вина от сорта Мавруд, които ще се използват във втория етап, за получаване на ароматизирани напитки на основа вино.	15.11.2018 г.	Получаване на готовите вина за по-нататъшна работа
	1.4. Получаване на ароматизирани напитки на основа вино чрез провеждане на алкохолна ферментация на грозде в присъствие на сухи отдестилирани розови пресовки.	25.11.2018 г.	Получаване на ароматизирани вина с добавка на розови пресовки към гроздето.
	1.5. Годишен научен и финансов отчет.	10.12.2018 г.	Приемане на Катедрен съвет.
2	**ВТОРА ГОДИНА**		
	2.1. Анализ на получените водно-алкохолни екстракти от розови пресовки екстракти.	30.03.2019 г.	Характеристика на получените водно-алкохолни екстракти от розови пресовки екстракти.

	2.2. Получаване на ароматизирани винени напитки с директна добавка на розови пресовки и екстракти в готовите изходни вина.	30.06.2019 г.	Формулиране на ароматизирани винени напитки с директна добавка на розови пресовки и екстракти към получените вина
	2.3. Анализ на получените ароматизирани винени напитки	31.10.2019 г.	Характеристика на получените ароматизирани вина
	2.4. Окончателен научен и финансов отчет	10.12.2019 г.	Приемане на катедрен съвет

Ръководител на договор:.....
/доц. д-р Христо Спасов /

Срокове за отчитане за 2018 г.:

Годишен научен и финансов отчет: 10.12.2018 г.

Приложение 2

ПЛАН – СМЕТКА

ЗА 2018 г.

ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПРОЕКТ (ДОГОВОР) N **05/18-Н**

Получаване на нови ароматизирани напитки на основа вино с добавка на странични продукти на розово-маслената индустрия

ЗА 2018 г.	**План, лв.**
1 АПАРАТУРА, МАШИНИ, ТЕХНОЛОГИЧНО ОБЗАВЕЖДАНЕ	**1000,00 лв.**
2. МАТЕРИАЛИ, ХИМИКАЛИ, КОНСУМАТИВИ, ОБРАЗЦИ	**1650,00 лв.**
3. КОМАНДИРОВКИ - в страната - в чужбина	**250,00 лв.**
4. ТАКСИ ЗА ПРАВОУЧАСТИЕ И ПУБЛИКАЦИИ	-
5. ЗАПЛАЩАНЕ НА ВЪНШНИ ОРГАНИЗАЦИИ (извършване на анализи, изпитания, поддръжка на апаратура)	**500,00 лв.**
6 КАНЦЕЛАРСКИ МАТЕРИАЛИ, КОПИРНИ УСЛУГИ И ДР. РАЗХОДИ	-
ВСИЧКО:	**3400,00 лв.**

Забележки:

1. Срок за разходване на сумите – до 04.12.2018 г.
2. Предварително да се запознае с установените в УХТ процедури за разрешаване и отпускане на средствата за разходване
3. За всички закупени основни средства се представя доклад до Ректора и съставя акт за придобиване, като се завежда в съответната катедра, а за закупените материали и консумативи се представя искане на катедрата.

Ръководител на договор:.....

/ доц.д-р Христо Спасов /

СПИСЪК НА НАУЧНИЯ КОЛЕКТИВ

ЗА 2018 г.

ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПРОЕКТ (ДОГОВОР) N 05/18 – Н

Получаване на нови ароматизирани напитки на основа вино с добавка на странични продукти на розово-маслената индустрия

Академична длъжност, научна степен, име, презиме, фамилия	Наименование на юридическото лице, в което членът на колектива работи на ОТД	Подпис
1. Доц. д-р Христо Спасов Спасов	УХТ - Пловдив	
2. Чл.-кор. Проф. дтн Атанас Иванов Павлов	УХТ - Пловдив	
3. Доц. д-р Антон Минчев Славов	УХТ - Пловдив	
4. Доц. д-р Петко Недялков Денев	ЛБАВ – Пловдив, ИОХ с ЦФ – БАН (София)	
5. Гл. ас. д-р Ивелина Николаева Василева	УХТ - Пловдив	
6. Гл. ас. д-р Рада Христова Динкова	УХТ - Пловдив	
7. Гл. ас. д-р Иван Ченков Бакърджйиски	УХТ - Пловдив	
8. Докторант Ивайла Даниелова Бажлекова	УХТ - Пловдив	
9. Докторант Николета Стоянова Янчева	УХТ - Пловдив	
10. Студент Анета Гаврилова Паскова	УХТ - Пловдив	
11. Студент Юлия Илиева Свещарова	УХТ - Пловдив	
12. Студент Елена Петрова Савова	УХТ - Пловдив	
13. Магистър-инженер Радослав Валентинов Марчев	Вила Винифера	