

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego
w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka
**BIOPRODUKTY, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich
i makaronu o obniżonej kaloryczności**

Warszawa, dn. 01.07.2013 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE
na zakup usługi doświadczeń łanowych w województwie pomorskim

w ramach Projektu „BIOPRODUKTY, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności”

Nr umowy: POIG.01.03.01-14-041/12.

Do niniejszego postępowania nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych.

1. ZAMAWIAJĄCY

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Wydział Rolnictwa i Biologii
Katedra Agronomii
02-776 Warszawa
ul. Nowoursynowska 159
tel: (22) 59 326 98
fax (22) 59 326 82

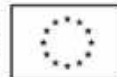
2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

2.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na prowadzeniu doświadczeń łanowych umiejscowionych w **woj. pomorskim** w dwóch latach zbioru pszenicy ozimej, tj. 2013 i 2014.

Gospodarstwa, które świadczyć będą ww. usługi powinny:

- uprawiać pszenicę ozimą na bardzo wysokim poziomie agrotechniki, średnie plony ziarna za ostatnie 5 lat, minimum $5 \text{ t} \cdot \text{ha}^{-1}$,
- średnia wielkość pola na którym jest uprawiana pszenica ozima to minimum 10ha,
- uprawiać jakościowe odmiany pszenicy ozimej, co najmniej jedną, tą samą odmianę w dwu kolejnych sezonach wegetacyjnych,
- posiadać pomieszczenie gdzie możliwe będzie ważenie i przechowywanie próbek roślin.
- posiadać własną stację pogodową lub dostęp do danych ze stacji pogodowej umiejscowionej w odległości nie większej niż 15 km od gospodarstwa,
- posiadać rozsiewacz do nawozów, który można wykorzystać do rozsiewu zmiennej dawki nawozów azotowych,
- posiadać kombajn zbożowy, gdzie możliwy będzie montaż czujników do rejestracji wielkości plonu ziarna i zawartości w nim białka,
- zapewnić sprawność systemu monitoringu plonu ziarna, jeśli gospodarstwo już takowy system już posiada,
- posiadać stacjonarną bądź przenośną wagę umożliwiającą ważenie przyczep z ziarnem,
- posiadać suszarnię i czyszczalnię do ziarna,





Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego
w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka
**BIOPRODUKTY, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich
i makaronu o obniżonej kaloryczności**

Ponadto gospodarstwa te wyrażą zgodę na:

- użycie ciągnika wraz z mobilną platformą do zdalnego pomiaru właściwości gleby, który zostanie wykonany po zbiorze pszenicy ozimej w roku 2013 i przed stosowaniem pierwszej, wczesnowiosennej dawki azotu w roku 2014 (dodatkowe 20 godz. pracy ciągnika),
- wolniejszy wysiew stałej i zmiennej dawki azotu, gdyż na potrzeby doświadczeń ma być wykorzystywany jeden rozsiewacz, a gospodarstwa wykorzystują zazwyczaj więcej rozsiewaczy (dodatkowe 10 godz. pracy ciągnika),
- wysiew ww. dawki azotu z szerokością roboczą rozsiewacza nie większą niż 36m,
- montaż na kombajnie zbożowym czujników do rejestracji wielkości plonu ziarna i zawartości w nim białka,
- wolniejszy zbiór pszenicy gdyż ziarno z każdego pasa (nawożonego stałą bądź zmienną dawką azotu) o szer. ścieżek technologicznych, będzie zważone na wadze stacjonarnej bądź przewoźnej. Ponadto zbiór wykonywany będzie przy użyciu jednego kombajnu, a gospodarstwa wykorzystują zazwyczaj kilka kombajnów jednocześnie. (dodatkowe 5 godz. pracy kombajnu zbożowego),
- możliwą do 10% obniżkę plonu ziarna jeśli okazałoby się, że system nawożenia zmienną dawką azotu jest mniej efektywny niż tradycyjny, gdzie stosuje się stałą dawkę.
- sprzedaż 500 kg ziarna zebranego w ww. doświadczeniach na potrzeby analiz jakościowych przewidzianych do poprawnej realizacji projektu.

2.2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

2.3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom.

3. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: 11.07.2013 r. – 31.10.2014 r.

4. OPIS SPOSBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

4.1. Oferta powinna zostać złożona w formie pisemnej według wzoru oferty będącego załącznikiem nr 1 do niniejszego zapytania

4.2. Oferta powinna być:

- opatrzona pieczęcią firmową,
- posiadać datę sporządzenia,
- zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP,
- podpisana czytelnie przez wykonawcę.

4.3. Oferty należy umieścić w nieprzejrystych kopertach zabezpieczonych w sposób uniemożliwiający zapoznanie się z ich treścią przed otwarciem ofert. Na kopercie należy umieścić napis „Oferta na dostawę usługę polegającą prowadzeniu doświadczeń łanowych umiejscowionych w woj. pomorskim w dwóch latach zbioru pszenicy ozimej, tj. 2013 i 2014” w ramach projektu „BIOPRODUKTY, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności”

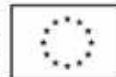
5. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

5.1 Oferty należy dostarczyć osobiście: **Biuro Projektu BIOPRODUKTY, Wydział Rolnictwa i Biologii, ul. Nowoursynowska 159, bud. 37, pok. III/88** lub przesłać za pośrednictwem poczty, kuriera do dnia 09 lipca 2013 r., godz. 12:00.

5.2 Ofert złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

5.3 Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.





Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego
w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka

**BIOPRODUKTY, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich
i makaronu o obniżonej kaloryczności**

5.4 W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

6. KRYTERIUM OCENY OFERT

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

KRYTERIUM	WAGA
Cena brutto	100%

7. TERMIN WAŻNOŚCI OFERTY:

Wykonawca będzie związany ofertą przez 30 dni, licząc od upływu terminu składania ofert.

8. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem poczty elektronicznej. Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą zostanie powiadomiony odrębnie o formalnościach niezbędnych do zawarcia umowy.

9. DODATKOWE INFORMACJE

- Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego zapytania ofertowego bez podania przyczyny.
- Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wyłącznie w formie elektronicznej pod adresem biuro_bioprodukty@sggw.pl.

10. ZAŁĄCZNIKI

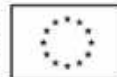
Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy





**INNOWACYJNA
GOSPODARKA**
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego
w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka
**BIOPRODUKTY, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich
i makaronu o obniżonej kaloryczności**

*Załącznik nr 1
do zapytania ofertowego*

.....
Pieczęć Wykonawcy

.....
Miejscowość, data

FORMULARZ OFERTOWY

na Usługę wykonania doświadczeń łanowych w województwie pomorskim
w ramach Projektu „BIOPRODUKTY, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych
produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności”

Przedmiot zamówienia	Ilość	Cena jednostkowa w zł		Wartość brutto w zł (słownie)
		netto	brutto	
1. Usługa wykonania doświadczeń łanowych w województwie pomorskim w dwóch latach zbioru pszenicy ozimej, tj. 2013 i 2014.	1			

1. Ceny wskazane w tabeli uwzględniają wszystkie koszty związane z realizacją umowy.
2. Ceny oferowane są cenami stałymi w okresie obowiązywania umowy.
3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się treścią zapytania ofertowego oraz że przyjmujemy bez zastrzeżeń wymagania zawarte w jego treści.
4. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w zapytaniu ofertowym.
5. Zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

.....
Miejsce i data

.....
Podpis
(imię, nazwisko, podpis, pieczęćka)

