



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**

INFORMATOR KONKURSOWY

w ramach konkursu na nabór osób do wykonania dzieł w ramach realizacji Projektu (Zadanie 4):
*pn., „BIOPRODUKTY, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich
i makaronu o obniżonej kaloryczności”* nr umowy POIG.01.03.01-14-041/12

Zamawiający:

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie,

ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa

1. Przedmiot konkursu został określony w załączniku nr 1 do Informatora.
2. Wymagania minimalne zawarte zostały w załączniku nr 1 do Informatora.
3. Kryteria oceny ofert:
 - a. ~~wykształcenie,~~
 - b. ~~doświadczenie,~~
 - c. cena,
 - d. inne - wskazane w załączniku nr 1 do Informatora.
4. Termin i miejsce składania ofert: termin składania ofert został określony w załączniku nr 1 do Informatora, każdorazowo do godziny 10:00.
5. Forma, w jakiej należy złożyć ofertę – jedynie forma pisemna (CV, wzór oferty – załącznik nr 2 do Informatora Konkursowego).
6. Nie wymaga się dokumentów dodatkowych w pierwszym etapie postępowania konkursowego.
7. Przewidziany czas trwania umowy został zawarty w załączniku nr 1 do Informatora.
8. Na kopercie prosimy o wpisanie numeru zadania Projektu oraz nr przedmiotu konkursu z załącznika nr 1 do Informatora.
9. Warunki umowy:
 - a. Zamawiający podpisze umowę oferentami dzieło z wybranymi oferentami w miesiącu, na który przypada termin rozpoczęcia prac, wymienionym w załączniku nr 1 do Informatora.
 - b. w uzasadnionych przypadkach w terminie od dnia wyboru oferenta do dnia podpisania umowy za porozumieniem obu stron możliwa jest zmiana zakresu wykonywanego dzieła oraz adekwatnej do zmian rewaloryzacji wynagrodzenia.





**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**

Warszawa, dnia 02.08.2013 r.

