



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 2 osób do wykonania dzieł w ramach realizacji Projektu:
„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 konkursowego.
2. Wymagania formalne zawarte zostały w załączniku nr 1 do Informatora konkursowego.
3. Kryteria oceny ofert:

I etap:

Ocena formalna wymagań przedstawionych w załączniku nr 1 do Informatora konkursowego – spełnia /nie spełnia.

II etap:

Zaoferowana cena - 100%

Cena = liczba deklarowanych godzin x stawka godzinowa (dr inż. - 39 zł, mgr inż. – 30 zł)

4. Termin i miejsce składania ofert: **14.10.2014 r. (przedmiot konkursu nr 1); 22.10.2014 r. (przedmiot konkursu nr 2)**, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Wydział Rolnictwa i Biologii, Katedra Agronomii, bud. 37, Biuro Projektu BIOPRODUKTY, pok. 3/88.

5. Forma, w jakiej należy złożyć ofertę – forma pisemna (**CV**, na podstawie którego będzie można dokonać oceny formalnej, **oferta wg wzoru** - załącznik nr 2).

6. Przewidziany czas trwania umowy zawarty został w załączniku nr 1 do Informatora konkursowego.

7. Warunki umowy:

W uzasadnionych przypadkach w terminie od dnia wyboru oferenta do dnia podpisania umowy za porozumieniem obu stron możliwa jest zmiana zakresu wykonywanego zlecenia oraz adekwatnej do zmian rewaloryzacji wynagrodzenia.

Warszawa, 08.10.2014 r.





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 Informatora konkursowego z dnia 08.10.2014 r.

Nr przedmiotu konkursu	Nr zadania	Termin składania ofert	Termin rozpoczęcia prac	Termin zakończenia prac	Przedmiot konkursu	Forma zatrudnienia	Wymagania
1/10/2014	Zadanie 2. Innowacyjne technologie uprawy zbóż, w celu uzyskania surowca wysokiej jakości do produkcji wyrobów zbożowych o obniżonej kaloryczności i wysokiej wartości dodanej	Do dnia 14.10.2014 r.	Październik 2014	Maj 2015	1. Opracowanie naukowe wyników ok. 1400 analiz na zawartość azotu w materiale roślinnym i glebie z 3 doświadczeń łanowych i 2 poletkowych z pszenicą ozimą. 2. Opracowanie naukowe wyników ok. 1700 analiz na zawartość azotu w słomie pszenicy ozimej z 3 doświadczeń łanowych. 3. Opracowanie naukowe wyników ok. 2000 analiz na zawartość azotu w materiale roślinnym i glebie z 7 doświadczeń poletkowych z pszenicą jara zlokalizowanych w SDOO/ZDOO.	Umowa o dzieło	- stopień naukowy/zawodowy: technik; - doświadczenie w realizacji badań naukowych z dziedziny agronomii.
2/10/2014	Zadanie 2. Innowacyjne technologie uprawy zbóż, w celu uzyskania surowca wysokiej jakości do produkcji wyrobów zbożowych o obniżonej kaloryczności i wysokiej wartości	Do dnia 22.10.2014 r.	Październik 2014	Maj 2015	Dzielo nr 1 – ocena właściwości chemicznych i fizycznych gleb w obrębie 4 doświadczeń łanowych (około 120 ha łącznie). Dzielo nr 2 – ocena właściwości chemicznych i fizycznych gleb w obrębie 2 doświadczeń poletkowych (~1 ha każde). Dzielo nr 3 – ocena jakości gleb i głównych czynników ograniczających plony w obrębie 7 doświadczeń łanowych (około 180	Umowa o dzieło	- stopień naukowy/zawodowy: dr inż., - specjalność: nauki rolnicze - agronomia, - doświadczenie w realizacji badań naukowych z dziedziny.





dodanej					ha łącznie). Dzielo nr 4 – ocena jakości gleb i głównych czynników ograniczających plony w obrębie 2 doświadczonych poletkowych. Dzielo nr 5 – Przygotowanie jednej anglojęzycznej publikacji naukowej do czasopisma z IF na temat „ <i>Zróżnicowania właściwości fizykochemicznych gleb w obrębie pól uprawnych</i> ” i złożenie do recenzji.		
---------	--	--	--	--	--	--	--

Oferty należy złożyć w Biurze Projektu BIOPRODUKTY, Katedra Agronomii, Wydział Rolnictwa i Biologii, SGGW, ul. Nowoursynowska 159, budynek 37, pokój 3/88, w godzinach 9:00-16:00

