

Opis przedmiotu zamówienia

Zamówienie realizowane jest w związku z wdrażaniem przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa poddziałania 2.3. „Wsparcie dla szkolenia doradców” w ramach działania „Usługi doradcze, usługi z zakresu zarządzania gospodarstwem i usługi z zakresu zastępstw” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020. Pomoc przyznawana w ramach PROW 2014–2020 ukierunkowana jest m.in. na zagadnienia związane z sektorem rolnym w aspekcie jego funkcji gospodarczych i środowiskowych. W tym kontekście zasadnicze znaczenie dla rozwoju sfery rolnictwa ma wzmocnienie mechanizmów transferu wiedzy i innowacji m.in. poprzez doradztwo. System doradztwa rolniczego ma stanowić ogniwo pośrednie pomiędzy ośrodkami naukowymi a sferą rolnictwa. Poprzez indywidualne doradztwo uwzględniające konkretne potrzeby rolników dostarczana będzie praktyczna i aktualna wiedza sprzyjająca wzrostowi innowacyjności gospodarstw. Podjęte też będą działania na rzecz rozwijania wiedzy i umiejętności doradców. W ramach poddziałania „Wsparcie dla szkolenia doradców” osoby zawodowo świadczące usługi doradcze na rzecz rolników i właścicieli lasów będą mogły zdobywać wiedzę i podnosić swoje kwalifikacje zawodowe.

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i przeprowadzenie bezpłatnych studiów podyplomowych pod nazwą „Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym” dla 200 (słownie: dwustu) doradców rolniczych. Zamówienie jest podzielone na 4 części, w następującym zakresie terytorialnym:

1. Część nr 1 zamówienia – makroregion składający się z województw: małopolskiego, podkarpackiego, śląskiego i świętokrzyskiego;
2. Część nr 2 zamówienia – makroregion składający się z województw: mazowieckiego, lubelskiego, łódzkiego;
3. Część nr 3 zamówienia – makroregion składający się z województw: kujawsko-pomorskiego, warmińsko-mazurskiego, podlaskiego, pomorskiego, zachodniopomorskiego;
4. Część nr 4 zamówienia – makroregion składający się z województw: wielkopolskiego, lubuskiego, opolskiego i dolnośląskiego.

2. Grupa docelowa

Uczestnikami studiów podyplomowych będą doradcy rolniczy, zatrudnieni w wojewódzkich ośrodkach doradztwa rolniczego (ODR), Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie (CDR), izbach rolniczych (IR), zwanych dalej „publicznymi podmiotami doradczymi” oraz prywatnych podmiotach doradczych lub prowadzący działalność w zakresie doradztwa rolniczego w ramach samozatrudnienia. W przypadku prywatnych podmiotów doradczych lub osób prowadzących działalność w zakresie doradztwa rolniczego w ramach samozatrudnienia wymagane będzie udokumentowanie zatrudnienia/świadczania usług doradczych dla rolników w ramach prowadzonej działalności.

3. Cel zamówienia

Celem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie bezpłatnych studiów podyplomowych trwających 2 semestry, prowadzonych w systemie niestacjonarnym, dla doradców rolniczych, które powinny zakończyć się najpóźniej do końca marca 2022 roku (tj. zakończenie realizacji operacji i złożenie wniosku o płatność końcową).

4. Ogólne obowiązki i zasady współpracy

1. Wykonawca zachowa najwyższą staranność realizacji zadania, zgodnie z najlepszą wiedzą i doświadczeniem oraz zgodnie z obowiązującym stanem prawnym.
2. Wykonawca będzie przestrzegał i działał zgodnie z zasadami wizualizacji znaku i nazwy Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 opisanymi w „Księdze wizualizacji znaku PROW 2014-2020”, dostępnej na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (<https://www.gov.pl/rolnictwo/ksiega-wizualizacji-i-logotypy>).
3. Wszystkie materiały wykorzystywane do realizacji operacji muszą ponadto zawierać tekst: Studia podyplomowe współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW).
4. Wykonawca zobowiązuje się do realizowania reguły równości szans, co oznacza, że dostęp do szkoleń będzie zapewniony na równych zasadach dla wszystkich zainteresowanych. Wykonawca zapozna się z treścią Wytycznych w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014–2020: (<https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/dokumenty/wytyczne-w-zakresie-realizacji-zasady-rownosci-szans-i-niedyskryminacji-oraz-zasady-rownosci-szans/>) oraz do ich przestrzegania i działania zgodnie z tymi Wytycznymi.
5. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia osobom z niepełnosprawnościami, w szczególności odpowiednich do ich potrzeb miejsc zjazdów, materiałów szkoleniowych, materiałów audiowizualnych etc., o ile zgłoszą zainteresowanie udziałem w studiach podyplomowych.
6. Wykonawca odpowiada za wszelkie zobowiązania formalno-prawne wobec podmiotów i osób z nim współpracujących przy lub na rzecz realizacji niniejszego zamówienia, w tym wykładowców.
7. W zakresie zastosowania art. 29 ust. 3a ustawy Pzp, Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę, w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeksu pracy, osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia, tj. osoby pełniące funkcję związane z kierowaniem operacją.
8. Strony zobowiązują się do bieżącej współpracy w dobrej wierze i podejmowania wszelkich czynności wymaganych dla zapewnienia prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia.
9. Wykonawca jest zobowiązany na każdym etapie zamówienia do realizacji zadań zgodnie z wymogami Zamawiającego, wskazanymi w dokumentacji zamówienia.
10. Wykłady muszą być prowadzone w języku polskim, przez osoby biegłe nim władające. Wszystkie materiały służące realizacji studiów muszą być opracowane i wydrukowane w języku polskim.
11. Studia podyplomowe muszą być prowadzone w szczególności zgodnie z przepisami:
 - ustawy z 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. poz. 1668 z późn. zm.);
 - ustawy z 3 lipca 2018 r. Przepisy wprowadzające ustawę Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. poz. 1669 z późn. zm.);
 - rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 12 września 2018 r. w sprawie dokumentów wydawanych w związku z przebiegiem lub ukończeniem studiów podyplomowych i kształcenia specjalistycznego (Dz. U. poz. 1791);

5. Szczegółowe zadania wykonawcy

Zapewnienie miejsca realizacji studiów

12. Studia podyplomowe muszą zostać przeprowadzone na terenie danego makroregionu, w miejscu, które spełnia warunki określone w przepisach ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce.
13. Wykonawca powinien zapewnić lokalizację studiów w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym, jak i środkami transportu publicznego lub Wykonawca zapewni dowóz uczestników do miejsca organizacji studiów. W razie konieczności, transport musi być dostosowany dla osób z niepełnosprawnościami.
14. Wykonawca nie będzie pobierał żadnych opłat od uczestników studiów w ramach realizowanej operacji i jednocześnie zapewni zwrot kosztów poniesionych w związku z dojazdem na zajęcia (zarówno samochodem prywatnym¹ jak i środkami transportu publicznego) – w przypadku wnioskowania przez uczestnika studiów o taki zwrot.
15. Wykonawca przekaze Zamawiającemu komplet materiałów, na podstawie których zostały przeprowadzone studia oraz kopie list obecności uczestników studiów na wzorze udostępnionym przez Zamawiającego.

Zakontraktowanie wykładowców

16. Wykonawca zapewni wykładowców do realizacji zamówienia, tj. prowadzenia studiów podyplomowych.
17. Wykonawca zobowiązany jest wskazać wykładowców, którzy będą prowadzili wykłady, przedkładając Zamawiającemu, na formularzu udostępnionym przez Zamawiającego, wykaz wykładowców, zawierający co najmniej: imiona i nazwiska, informacje na temat ich wykształcenia (co najmniej wyższego magisterskiego) a także kwalifikacji i doświadczenia, obejmujących co najmniej 3 lata pracy w charakterze nauczyciela akademickiego, lub na stanowisku naukowym lub badawczo-technicznym lub prowadzenia działalności naukowej w dziedzinie objętej tematyką studiów podyplomowych, miejsca zatrudnienia i zajmowanego stanowiska. Warsztaty mogą być prowadzone przez właścicieli zakładów przetwórstwa żywności.
18. W sytuacjach wyjątkowych i uzasadnionych, Wykonawca zapewni zastępstwo osoby wskazanej do przeprowadzenia danego wykładu lub ćwiczeń na dany temat. Osoba zastępująca musi posiadać wykształcenie, kwalifikacje i doświadczenie co najmniej równe posiadanym przez osobę, którą ma zastąpić. Zmiana musi być zgłoszona przez Wykonawcę nie później niż 8 dni roboczych przed terminem rozpoczęcia prowadzenia wykładu lub ćwiczeń, których dotyczy zmiana, i musi być przeprowadzona zgodnie z § 6 umowy o przyznaniu pomocy.
19. Wykładowcy powinni prowadzić wykłady lub ćwiczenia zgodnie ze swoimi kwalifikacjami i doświadczeniem, zgodnie z wykazem osób wskazanym w pkt. 15.
20. Jeżeli będzie to konieczne, w trakcie realizacji studiów podyplomowych, Wykonawca zapewni wykładowcom nocleg i wyżywienie w tym samym obiekcie/hotelu, w którym zakwaterowani będą uczestnicy studiów podyplomowych lub w obiekcie posiadającym równy jemu standard.

¹ Rozliczenia za samochód prywatny są limitowane według stawki za przejechany 1 km określonej w rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 25 marca 2002 r. w sprawie warunków ustalania oraz sposobu dokonywania zwrotu kosztów używania do celów służbowych samochodów osobowych, motocykli i motorowerów niebędących własnością pracodawcy (Dz. U. z 2002 r. nr 27, poz. 271 ze zm.).

Dokumenty wymagane do złożenia przed podpisaniem umowy o przyznaniu pomocy

21. „Program studiów podyplomowych”, którego podstawą jest „Ramowy program studiów podyplomowych” ujęty w pkt. 6 Opis części zamówienia. Program zawiera co najmniej następujące dane: dni zjazdów (według kolejności), tematy objęte studiami w danym dniu studiów, godziny trwania zajęć z podziałem na poszczególne tematy, przerwy (obiadowe, kawowe), czas i formę zajęć, imiona i nazwiska wykładowców z przypisaniem do poszczególnych wykładów i ćwiczeń w ramach studiów oraz przypisaną liczbę punktów ECTS do danego zakresu. Ponadto, program studiów podyplomowych powinien zapewnić, że studia będą odbywały się w piątki, soboty lub niedziele. Zamawiający dopuszcza, aby studia podyplomowe odbywały się także w innych dniach tygodnia, które zostaną ustalone ze słuchaczami studiów podyplomowych, a w takim przypadku Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia zmienionego Programu do akceptacji Zamawiającego, zgodnie z postanowieniami formularza umowy o przyznaniu pomocy. Wykłady lub ćwiczenia podczas studiów będą rozpoczynały się nie wcześniej niż o godzinie 8:00. Program studiów podyplomowych” powinien spełniać założenie, że za 1 godzinę zajęć dydaktycznych przyjmuje się 45 minut.
22. Informacja, dotycząca warunków, o których mowa w pkt. 35 i 36, z której wynika, jaka forma, zgodnie z właściwymi przepisami, została przewidziana przez Wykonawcę jako potwierdzenie zakończenia pierwszego semestru studiów podyplomowych oraz całych studiów podyplomowych.
23. Harmonogramu składania wniosków o płatność wg Załącznika nr 9 do SWIZ.

Rekrutacja uczestników studiów podyplomowych

24. Wykonawca odpowiedzialny jest za przeprowadzenie procesu rekrutacyjnego doradców na studia podyplomowe, zatrudnionych w publicznych lub prywatnych podmiotach doradczych lub prowadzących działalność w zakresie doradztwa rolniczego w ramach samozatrudnienia, wskazanych w pkt. 2 Grupa docelowa. Nabór uczestników studiów podyplomowych musi odbywać się w uzgodnieniu z kadrą kierowniczą jednostek doradczych (dyrektorzy ODR, dyrektor CDR w Brwinowie, właściciele firm doradczych itp.).
25. Zadaniem Wykonawcy jest zapewnienie wymaganej liczby uczestników studiów podyplomowych. Szczegółowe wymagania, co do liczby uczestników studiów podyplomowych w ramach wskazanych powyżej zakresów tematycznych, określone zostały przy warunkach realizacji poszczególnych części zamówienia.
26. Zasady przeprowadzenia rekrutacji przez Wykonawcę:
W celu dokonania naboru uczestników studiów podyplomowych:
- Wykonawca zwróci się do kierownictwa publicznych podmiotów doradczych oraz do prywatnych podmiotów doradczych lub osób prowadzących działalność w zakresie doradztwa rolniczego w ramach samozatrudnienia, wskazanych w pkt. 2, świadczących usługi doradcze na obszarze danego makroregionu, z prośbą o wskazanie doradców, którzy będą uczestniczyć w studiach podyplomowych, zgodnie z wymaganiami w zakresie liczby osób określonych w poszczególnych częściach zamówienia. W przypadku prywatnych podmiotów doradczych lub osób prowadzących działalność w zakresie doradztwa rolniczego w ramach samozatrudnienia, Wykonawca będzie wymagać udokumentowania zatrudnienia/świadczania usług w ramach prowadzonej działalności.

- W przypadku braku zainteresowania uczestnictwem w studiach podyplomowych doradców zatrudnionych w prywatnych podmiotach doradczych lub prowadzących działalność w zakresie doradztwa rolniczego w ramach samozatrudnienia, Wykonawca może dokonać ponownie naboru uczestników studiów podyplomowych spośród publicznych podmiotów doradczych. W tym przypadku, Wykonawca może ponownie zwrócić się do kierownictwa publicznych podmiotów doradczych, z prośbą o wskazanie dodatkowych doradców, którzy będą uczestniczyć w studiach podyplomowych.
- W przypadku braku zainteresowania uczestnictwem w studiach podyplomowych doradców zatrudnionych w publicznych jednostkach doradztwa rolniczego, Wykonawca może zwrócić się ponownie do osób kierujących prywatnymi podmiotami doradczymi lub do osób prowadzących działalność w zakresie doradztwa rolniczego w ramach samozatrudnienia, z propozycją uczestniczenia w studiach podyplomowych.
- W ramach poszczególnych makroregionów, w pierwszej kolejności, Wykonawca przeprowadzi nabór doradców na studia podyplomowe spośród doradców świadczących usługi doradcze na obszarze danego makroregionu. W przypadku braku zainteresowania uczestnictwem w studiach podyplomowych doradców świadczących usługi doradcze na obszarze danego makroregionu, Wykonawca przeprowadzi nabór doradców na studia podyplomowe spośród doradców, świadczących usługi doradcze na obszarze pozostałych makroregionów.
- W przypadku zgłoszenia większej liczby uczestników niż przewiduje zamówienie Wykonawca:
 - w przypadku publicznych podmiotów doradczych zwróci się do kierownictwa tych jednostek z prośbą o wskazanie, osób które powinny zostać wpisane na listę uczestników studiów podyplomowych,
 - w przypadku doradców zatrudnionych w prywatnych podmiotach doradczych lub osób prowadzących działalność w zakresie doradztwa rolniczego w ramach samozatrudnienia o wpisaniu na listę studentów studiów podyplomowych decydować będzie kolejność wpływu zgłoszeń.

27. Wykonawca przy naborze uczestników studiów podyplomowych zapewni, że suma kosztów uczestnictwa doradców z jednego podmiotu nie może przekroczyć równowartości 200 000 euro.

Zakwaterowanie i wyżywienie

28. Wykonawca powinien zapewnić uczestnikom studiów podyplomowych i wykładowcom: 2 x każdego dnia bufet kawowy (kawa, herbata, woda mineralna, ciasteczka, owoce); w każdym dniu szkolenia: zupa, drugie danie mięsne lub ryba – do wyboru dla uczestników, deser, sok lub woda mineralna), a w przypadku korzystania z noclegu również śniadanie i kolację;
29. Zakwaterowanie uczestników studiów podyplomowych (w razie potrzeby także wykładowców) w pokojach 1, 2 lub 3 - osobowych z pełnym węzłem sanitarnym;
30. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia każdemu uczestnikowi studiów podyplomowych, zgodnie z pkt. 29:
- śniadania w formie tzw. „szwedzkiego stołu”;

- obiadu w odrębnej sali, dostosowanej do liczby uczestników studiów podyplomowych w tym wykładowców, umożliwiającej podanie obiadu w formie zasiadanej, w formie wyporcjowanych posiłków składających się z:
 - zupy (w ilości co najmniej 300 ml na osobę),
 - dania głównego: jedna potrawa mięsna lub rybna (minimum 200 g na osobę) i jeden dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) spośród: ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu oraz sosu do dodatków skrobiowych,
 - surówki - w dwóch rodzajach (co najmniej 100 g na osobę),
 - kompotu lub wody (w ilości minimum 250 ml na osobę),
 - deseru w postaci ciasta;
 - kolacji w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, zawierającej ciepły posiłek i przystawki oraz ciepłe i zimne napoje;
 - dwóch przerw kawowo-herbacianych z nieograniczonym dostępem do świeżo parzonej kawy (sypanej, rozpuszczalnej, herbaty ekspresowej (czarnej, zielonej i owocowej do wyboru), cukru białego, słodzika, cytryny krojonej w plasterki, mleka minimum 2,5%, śmietanki do kawy, wody mineralnej butelkowanej, gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej z wymienionych na osobę, soków 100%: jabłkowego, pomarańczowego, grejpfrutowego; kruchych ciasteczek, w co najmniej 5 rodzajach, słonych paluszków, krakersów, serwisu gastronomicznego oraz owoców.
31. Wykonawca zapewni możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków, jeżeli wśród uczestników znajdują się osoby praktykujące tego rodzaju dietę.
 32. Wykonawca zapewnia do wszystkich posiłków i serwisu kawowego serwis gastronomiczny, obejmujący przygotowanie i sprzątnięcie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną (Zamawiający wyklucza stosowanie naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych).
 33. W zakresie żywienia, Wykonawca zobowiązany jest do:
 - terminowego przygotowania posiłków,
 - zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
 - przygotowania urozmaiconych posiłków, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (każdego dnia zajęć inne menu), przygotowywanych ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

Podsumowanie studiów podyplomowych

34. Wykonawca przeprowadzi wśród uczestników studiów podyplomowych anonimową ankietę (oceniającą studia podyplomowe). Ankiety należy przeprowadzić na koniec każdego semestru w formie papierowej.
35. Wykonawca zobowiązany jest do zebrania wypełnionych ankiet i sporządzenia w wersji elektronicznej podsumowania wyników studiów podyplomowych oraz podsumowania ankiet zebranych w trakcie trwania studiów realizowanych w ramach realizacji operacji.
36. Podsumowanie, o którym mowa w pkt. 32 Wykonawca przekaże Zamawiającemu wraz z wnioskiem o płatność końcową.
37. Dopuszcza się zrealizowanie operacji w jednym, dwóch lub trzech etapach. Zamawiający będzie mógł rozliczyć się z Wykonawcą w następujący sposób:

- w przypadku realizacji operacji w jednym etapie po zakończeniu całych studiów podyplomowych;
- w dwóch etapach:
 - I etap po zakończeniu pierwszego semestru studiów podyplomowych,
 - II etap po zakończeniu drugiego semestru studiów podyplomowych;
- w trzech etapach:
 - I etap po zawarciu umów ze studentami oraz po zrealizowaniu pierwszego zjazdu w ramach studiów podyplomowych,
 - II etap po zakończeniu pierwszego semestru studiów podyplomowych,
 - III etap po zakończeniu drugiego semestru studiów podyplomowych.

Podstawą do wypłaty środków, w przypadku każdej opcji etapowości, będzie iloczyn kosztu kształcenia jednego uczestnika studiów podyplomowych (wskazany w ofercie, co powinno być wynikową wartości oferty a tym samym umowy podzielonej na liczbę wszystkich uczestników studiów) i łącznej liczby osób, które brały udział w zajęciach oraz procentowego współczynnika wypłaty środków. Procentowy współczynnik wynosi: 100 % w przypadku operacji jednoetapowej, 50 % w przypadku operacji dwuetapowej oraz odpowiednio 30 %/40 % /30 % w przypadku operacji trzyetapowej.

38. Przez zakończenie pierwszego semestru studiów podyplomowych uważa się przeprowadzenie egzaminów lub zaliczeń lub obrony pracy semestralnej z wykładów bądź ćwiczeń objętych Programem studiów podyplomowych, lub innej formy określonej przez Wykonawcę, zgodnie z właściwymi przepisami, przy czym liczba osób, która zaliczyła semestr z wynikiem pozytywnym nie może być mniejsza niż 60% liczby uczestników studiów wskazanych przy warunkach realizacji poszczególnych części zamówienia.

W przypadku osób, które zaliczyły I semestr studiów, wymagany będzie od beneficjenta wykaz tych osób, a listy obecności na zajęciach muszą być przechowywane w siedzibie beneficjenta zgodnie z warunkami umowy o przyznaniu pomocy.

W przypadku osób, które nie zaliczyły I semestru studiów, aby Wnioskodawca mógł otrzymać wypłatę środków finansowych za ich obecność podczas zajęć, Wykonawca powinien wykazać, że osoby te uczestniczyły, w co najmniej 50% tych zajęć, przewidzianych do realizacji w I semestrze studiów podyplomowych na podstawie kopii list obecności, przy czym liczba takich osób nie może być większa niż 40% liczby uczestników studiów wskazanych przy warunkach realizacji poszczególnych części zamówienia.

39. Przez zakończenie studiów podyplomowych uważa się przeprowadzenie egzaminów lub zaliczeń egzaminów lub zaliczeń lub obrony pracy dyplomowej z wykładów bądź ćwiczeń objętych programem studiów podyplomowych, lub innej formy określonej przez Wykonawcę, zgodnie z właściwymi przepisami, a przez to umożliwienie uzyskania przez uczestników studiów podyplomowych min. 30 pkt. ECTS, przy czym liczba osób, która ukończyła studia podyplomowe z wynikiem pozytywnym nie może być mniejsza niż 60% liczby uczestników studiów wskazanych przy warunkach realizacji poszczególnych części zamówienia.

W przypadku osób, które zakończyły studia podyplomowe, wymagany będzie od beneficjenta wykaz tych osób, a listy obecności na zajęciach muszą być przechowywane w siedzibie beneficjenta zgodnie z warunkami umowy o przyznaniu pomocy.

W przypadku osób, które nie ukończyły studiów podyplomowych, aby Wnioskodawca mógł otrzymać wypłatę środków finansowych za ich obecność podczas zajęć, Wykonawca powinien wykazać, że osoby te uczestniczyły, w co najmniej 50% tych zajęć,

przewidzianych do realizacji w II semestrze w przypadku operacji dwu i trzyetapowych bądź w całości studiów podyplomowych w przypadku operacji realizowanych w jednym etapie, na podstawie kopii list obecności, przy czym liczba takich osób nie może być większa niż 40% liczby uczestników studiów wskazanych przy warunkach realizacji poszczególnych części zamówienia.

40. Zamawiający proponuje, aby w umowie pomiędzy Wykonawcą a uczestnikiem studiów podyplomowych zostało ujęte zobowiązanie dla uczestnika dotyczące uczestnictwa w minimalnej liczbie godzin zajęć określonej przez Zamawiającego, dopuszczającej do ukończenia danego semestru studiów podyplomowych/ukończenia studiów podyplomowych.
41. Każdy uczestnik studiów podyplomowych, który je ukończy, na podstawie warunków określonych przez Wykonawcę zgodnie z zasadami określonymi w pkt. 35, otrzyma od Wykonawcy świadectwo ukończenia studiów podyplomowych, zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 12 września 2018 r. w sprawie dokumentów wydawanych w związku z przebiegiem lub ukończeniem studiów podyplomowych i kształcenia specjalistycznego (Dz. U. poz. 1791).

6. Opis części zamówienia

1. Zamawiający dopuszcza składanie przez Wykonawcę ofert częściowych w rozumieniu art. 2 pkt 6) ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 oraz poz. 1603, zwana dalej „ustawą” lub ustawą Pzp”).
2. Zamawiający dokonał podziału przedmiotu zamówienia na cztery określone poniżej części zamówienia. Zamawiający dopuszcza złożenie przez Wykonawcę ofert na dowolnie wybrane przez siebie części zamówienia.
3. **Część nr 1 zamówienia:**

Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym

- 1) Obszar realizacji operacji - makroregion, składający się z województw: małopolskiego, podkarpackiego, śląskiego i świętokrzyskiego.
- 2) Liczba osób objętych studiami dla 60 doradców, w tym 57 doradców zatrudnionych w publicznych podmiotach doradczych, mających siedzibę na terenie makroregionu, składającego się z województw: małopolskiego, podkarpackiego, śląskiego i świętokrzyskiego.
- 3) Zajęcia powinny odbywać się w grupach wynikających z ogólnej liczby uczestników w danym makroregionie podczas wykładów i w grupach maksymalnie 15 osobowych podczas warsztatów i zajęć praktycznych.
- 4) Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 247 godzin wykładów i ćwiczeń.

Lp.	Nazwa modułu/ przedmiotu	Semestr	Liczba godzin dydaktycznych		
			Ogółem (wykłady + ćwiczenia)	w tym: zajęcia zorganizowane	
				wykłady	ćwiczenia
Semestr 1					

1.	<p>Bezpieczeństwo zdrowotne żywności:</p> <p>a) Zagrożenia żywności na wszystkich etapach produkcji: - mikrobiologiczne, -chemiczne, -fizyczne</p> <p>b) Zapewnienie bezpieczeństwa żywności: -systemy w bezpieczeństwie - zarządzanie jakością wg systemów GLOBAL G.A.P, GMP, GHP i HACCP (co najmniej dwa systemy prowadzone przez zewnętrzne jednostki certyfikujące²), -higiena (dotyczy produkcji podstawowej jak i działalności przetwórczej), -kontrola urzędowa i właścicielska (nadzór urzędowy nad produkcją i obrotem), żywności wynikających z przepisu prawa)</p>	1	24	8	16
2.	<p>Chemia i toksykologia żywności</p> <p>Charakterystyka naturalnych substancji toksycznych występujących w produktach roślinnych i zwierzęcych. Związki toksyczne powstające podczas przetwarzania żywności. Substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności oraz wymagania prawne w tym zakresie</p>	1	10	5	5
3.	<p>Produkcja, przetwarzanie i utrwalanie żywności</p> <p>- projektowanie zakładów i linii technologicznych dla zakładów o małej skali produkcji, - zagadnienia bezpieczeństwa opakowań żywności, - technologie kierunkowe ze szczególnym uwzględnieniem analizy ryzyka na wszystkich etapach produkcji, utrwalanie żywności: metody utrwalania żywności i wymagania dla przechowywania</p>	1	24	10	14

² Uzyskanie certyfikatu „auditora wewnętrznego” co najmniej dla GLOBALGAP i HACCP. Uczestnicy studiów odbędą szkolenie, po którym otrzymają CERTYFIKAT AUDITORA WEWNĘTRZNEGO SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOCI - CERTYFIKAT ZEWNĘTRZNEJ JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ (po zdaniu egzaminu). Koszt certyfikatu powinien zostać uwzględniony w kosztach studiów podyplomowych.

	poszczególnych grup towarowych żywności				
4.	Mikrobiologia i higiena żywności -jakość mikrobiologiczna produktów spożywczych - ocena kryteriów higieny procesu oraz kryteria bezpieczeństwa żywności	1	5	5	0
5.	Prawo żywnościowe: -podstawowe akta prawne, - znakowanie żywności -jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych oraz wymagania i regulacje prawne związane ze znakowaniem żywności - polskie i unijne przepisy prawne dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktów z żywnością - możliwe odstępstwa dla produkcji żywności tradycyjnej	1	20	16	4
6.	Aspekty ekonomiczne i marketingowe produkcji i sprzedaży żywności w gospodarstwie rolniczym w tym produkcja żywności w systemach jakości jako element podnoszenia wartości produktu	1	16	6	10
7.	Żywność, żywienie a zdrowie człowieka	1	57	30	27
Semestr 2					
1.	Aspekty prawne i organizacyjne dotyczące rozpoczynania i prowadzenia działalności przetwórstwa żywności - proces rejestracji, zatwierdzania i rejestracji działalności związanej z produkcją i wprowadzaniem produktów żywnościowych do obrotu, - wymagania prawa budowlanego, przepisy prawa podatkowego	2	10	7	3
2.	Produkcja przetwórcza - warsztaty obejmujące następujące pełne zakresy przetwarzania produktów: mleko, mięso, prawidłowe wędzenie, owoce i warzywa, zboża, zioła	2	56	0	56
3.	Możliwości pozyskania środków na wsparcie działalności przetwórczej, dystrybucji i promocji żywności Współdziałanie w zakresie promocji i dystrybucji żywności	2	10	5	5

4.	Praca dyplomowa - projekt dokumentacji bezpiecznego przetwórstwa żywności: a) opracowanie projektu technologicznego dla małego zakładu przetwórczego lub b) opracowanie GHP GMP z elementami systemu HACCP dla: -produkcji pierwotnej w gospodarstwie - przetwarzania w zakładzie przetwórstwa żywności	2	10	10	0
5.	Egzamin i obrona pracy dyplomowej	2	5	5	0
	Razem semestr I i II	2	247	107	140

4. Część nr 2 zamówienia:

Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym

- 1) Obszar realizacji operacji - makroregion, składający się z województw: mazowieckiego, lubelskiego, łódzkiego.
- 2) Liczba osób objętych studiami dla 55 doradców, w tym 54 doradców zatrudnionych w publicznych podmiotach doradczych, mających siedzibę na terenie makroregionu, składającego się z województw: mazowieckiego, lubelskiego, łódzkiego.
- 3) Zajęcia powinny odbywać się w grupach wynikających z ogólnej liczby uczestników w danym makroregionie podczas wykładów i w grupach maksymalnie 15 osobowych podczas warsztatów i zajęć praktycznych.
- 4) Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 247 godzin wykładów i ćwiczeń.

Lp.	Nazwa modułu/ przedmiotu	Semestr	Liczba godzin dydaktycznych		
			Ogółem (wykłady + ćwiczenia)	w tym: zajęcia zorganizowane	
				wykłady	ćwiczenia
Semestr 1					
1.	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności: c) Zagrożenia żywności na wszystkich etapach produkcji: - mikrobiologiczne, -chemiczne, -fizyczne d) Zapewnienie bezpieczeństwa żywności: -systemy w bezpieczeństwie - zarządzanie jakością wg systemów GLOBAL G.A.P, GMP, GHP i HACCP (co najmniej dwa systemy prowadzone	1	24	8	16

	przez zewnętrzne jednostki certyfikujące ³), -higiena (dotyczy produkcji podstawowej jak i działalności przetwórczej), -kontrola urzędowa i właścicielska (nadzór urzędowy nad produkcją i obrotem), żywności wynikających z przepisu prawa)				
2.	Chemia i toksykologia żywności Charakterystyka naturalnych substancji toksycznych występujących w produktach roślinnych i zwierzęcych. Związki toksyczne powstające podczas przetwarzania żywności. Substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności oraz wymagania prawne w tym zakresie	1	10	5	5
3.	Produkcja, przetwarzanie i utrwalanie żywności - projektowanie zakładów i linii technologicznych dla zakładów o małej skali produkcji, - zagadnienia bezpieczeństwa opakowań żywności, - technologie kierunkowe ze szczególnym uwzględnieniem analizy ryzyka na wszystkich etapach produkcji, utrwalanie żywności: metody utrwalania żywności i wymagania dla przechowywania poszczególnych grup towarowych żywności	1	24	10	14
4.	Mikrobiologia i higiena żywności -jakość mikrobiologiczna produktów spożywczych - ocena kryteriów higieny procesu oraz kryteria bezpieczeństwa żywności	1	5	5	0
5.	Prawo żywnościowe: -podstawowe akta prawne, - znakowanie żywności -jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych oraz wymagania i	1	20	16	4

³ Uzyskanie certyfikatu „auditora wewnętrznego” co najmniej dla GLOBALGAP i HACCP. Uczestnicy studiów odbędą szkolenie, po którym otrzymają CERTYFIKAT AUDITORA WEWNĘTRZNEGO SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOCI - CERTYFIKAT ZEWNĘTRZNEJ JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ (po zdaniu egzaminu). Koszt certyfikatu powinien zostać uwzględniony w kosztach studiów podyplomowych.

	regulacje prawne związane ze znakowaniem żywności - polskie i unijne przepisy prawne dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktów z żywnością - możliwe odstępstwa dla produkcji żywności tradycyjnej				
6.	Aspekty ekonomiczne i marketingowe produkcji i sprzedaży żywności w gospodarstwie rolniczym w tym produkcja żywności w systemach jakości jako element podnoszenia wartości produktu	1	16	6	10
7.	Żywność, żywienie a zdrowie człowieka	1	57	30	27
Semestr 2					
1.	Aspekty prawne i organizacyjne dotyczące rozpoczęcia i prowadzenia działalności przetwórstwa żywności - proces rejestracji, zatwierdzania i rejestracji działalności związanej z produkcją i wprowadzaniem produktów żywnościowych do obrotu, - wymagania prawa budowlanego, przepisy prawa podatkowego	2	10	7	3
2.	Produkcja przetwórcza - warsztaty obejmujące następujące pełne zakresy przetwarzania produktów: mleko, mięso, prawidłowe wędzenie, owoce i warzywa, zboża, zioła	2	56	0	56
3.	Możliwości pozyskania środków na wsparcie działalności przetwórczej, dystrybucji i promocji żywności Współdziałanie w zakresie promocji i dystrybucji żywności	2	10	5	5
4.	Praca dyplomowa - projekt dokumentacji bezpiecznego przetwórstwa żywności: a) opracowanie projektu technologicznego dla małego zakładu przetwórczego lub b) opracowanie GHP GMP z elementami systemu HACCP dla: -produkcji pierwotnej w gospodarstwie - przetwarzania w zakładzie przetwórstwa żywności	2	10	10	0

5.	Egzamin i obrona pracy dyplomowej	2	5	5	0
	Razem semestr I i II	2	247	107	140

5. Część nr 3 zamówienia:

Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym

- 1) Obszar realizacji operacji - makroregion, składający się z województw: kujawsko-pomorskiego, warmińsko-mazurskiego, podlaskiego, pomorskiego, zachodniopomorskiego.
- 2) Liczba osób objętych studiami dla 40 doradców, w tym 33 doradców zatrudnionych w publicznych podmiotach doradczych, mających siedzibę na terenie makroregionu, składającego się z województw: kujawsko-pomorskiego, warmińsko-mazurskiego, podlaskiego, pomorskiego, zachodniopomorskiego.
- 3) Zajęcia powinny odbywać się w grupach wynikających z ogólnej liczby uczestników w danym makroregionie podczas wykładów i w grupach maksymalnie 15 osobowych podczas warsztatów i zajęć praktycznych.
- 4) Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 247 godzin wykładów i ćwiczeń.

Lp.	Nazwa modułu/ przedmiotu	Semestr	Liczba godzin dydaktycznych		
			Ogółem (wykłady + ćwiczenia)	w tym: zajęcia zorganizowane	
				wykłady	ćwiczenia
Semestr 1					
1.	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności: e) Zagrożenia żywności na wszystkich etapach produkcji: - mikrobiologiczne, -chemiczne, -fizyczne f) Zapewnienie bezpieczeństwa żywności: -systemy w bezpieczeństwie - zarządzanie jakością wg systemów GLOBAL G.A.P, GMP, GHP i HACCP (co najmniej dwa systemy prowadzone przez zewnętrzne jednostki certyfikujące ⁴), -higiena (dotyczy produkcji podstawowej jak i działalności przetwórczej), -kontrola urzędowa i właścicielska (nadzór urzędowy nad produkcją i	1	24	8	16

⁴ Uzyskanie certyfikatu „auditora wewnętrznego” co najmniej dla GLOBALGAP i HACCP. Uczestnicy studiów odbędą szkolenie, po którym otrzymają CERTYFIKAT AUDITORA WEWNĘTRZNEGO SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOCI - CERTYFIKAT ZEWNĘTRZNEJ JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ (po zdaniu egzaminu). Koszt certyfikatu powinien zostać uwzględniony w kosztach studiów podyplomowych.

	obrotem), żywności wynikających z przepisu prawa)				
2.	Chemia i toksykologia żywności Charakterystyka naturalnych substancji toksycznych występujących w produktach roślinnych i zwierzęcych. Związki toksyczne powstające podczas przetwarzania żywności. Substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności oraz wymagania prawne w tym zakresie	1	10	5	5
3.	Produkcja, przetwarzanie i utrwalanie żywności - projektowanie zakładów i linii technologicznych dla zakładów o małej skali produkcji, - zagadnienia bezpieczeństwa opakowań żywności, - technologie kierunkowe ze szczególnym uwzględnieniem analizy ryzyka na wszystkich etapach produkcji, utrwalanie żywności: metody utrwalania żywności i wymagania dla przechowywania poszczególnych grup towarowych żywności	1	24	10	14
4.	Mikrobiologia i higiena żywności -jakość mikrobiologiczna produktów spożywczych - ocena kryteriów higieny procesu oraz kryteria bezpieczeństwa żywności	1	5	5	0
5.	Prawo żywnościowe: -podstawowe akta prawne, - znakowanie żywności -jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych oraz wymagania i regulacje prawne związane ze znakowaniem żywności - polskie i unijne przepisy prawne dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktów z	1	20	16	4

	żywnością - możliwe odstępstwa dla produkcji żywności tradycyjnej				
6.	Aspekty ekonomiczne i marketingowe produkcji i sprzedaży żywności w gospodarstwie rolniczym w tym produkcja żywności w systemach jakości jako element podnoszenia wartości produktu	1	16	6	10
7.	Żywność, żywienie a zdrowie człowieka	1	57	30	27
Semestr 2					
1.	Aspekty prawne i organizacyjne dotyczące rozpoczynania i prowadzenia działalności przetwórstwa żywności - proces rejestracji, zatwierdzania i rejestracji działalności związanej z produkcją i wprowadzaniem produktów żywnościowych do obrotu, - wymagania prawa budowlanego, przepisy prawa podatkowego	2	10	7	3
2.	Produkcja przetwórcza - warsztaty obejmujące następujące pełne zakresy przetwarzania produktów: mleko, mięso, prawidłowe wędzenie, owoce i warzywa, zboża, zioła	2	56	0	56
3.	Możliwości pozyskania środków na wsparcie działalności przetwórczej, dystrybucji i promocji żywności Współdziałanie w zakresie promocji i dystrybucji żywności	2	10	5	5
4.	Praca dyplomowa - projekt dokumentacji bezpiecznego przetwórstwa żywności: a) opracowanie projektu technologicznego dla małego zakładu przetwórczego lub b) opracowanie GHP GMP z elementami systemu HACCP dla: -produkcji pierwotnej w gospodarstwie - przetwarzania w zakładzie przetwórstwa żywności	2	10	10	0
5.	Egzamin i obrona pracy dyplomowej	2	5	5	0
	Razem semestr I i II	2	247	107	140

6. Część nr 4 zamówienia:

Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym

- 1) Obszar realizacji operacji - makroregion, składający się z województw: wielkopolskiego, lubuskiego, opolskiego i dolnośląskiego.
- 2) Liczba osób objętych studiami dla 45 doradców, w tym 36 doradców zatrudnionych w publicznych podmiotach doradczych, mających siedzibę na terenie makroregionu, składającego się z województw: wielkopolskiego, lubuskiego, opolskiego i dolnośląskiego.
- 3) Zajęcia powinny odbywać się w grupach wynikających z ogólnej liczby uczestników w danym makroregionie podczas wykładów i w grupach maksymalnie 15 osobowych podczas warsztatów i zajęć praktycznych.
- 4) Ramowy program studiów podyplomowych obejmujący 247 godzin wykładów i ćwiczeń.

Lp.	Nazwa modułu/ przedmiotu	Semestr	Liczba godzin dydaktycznych		
			Ogółem (wykłady + ćwiczenia)	w tym: zajęcia zorganizowane	
				wykłady	ćwiczenia
Semestr 1					
1.	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności: g) Zagrożenia żywności na wszystkich etapach produkcji: - mikrobiologiczne, -chemiczne, -fizyczne h) Zapewnienie bezpieczeństwa żywności: -systemy w bezpieczeństwie - zarządzanie jakością wg systemów GLOBAL G.A.P, GMP, GHP i HACCP (co najmniej dwa systemy prowadzone przez zewnętrzne jednostki certyfikujące ⁵), -higiena (dotyczy produkcji podstawowej jak i działalności przetwórczej), -kontrola urzędowa i właścicielska (nadzór urzędowy nad produkcją i obrotem), żywności wynikających z przepisu prawa)	1	24	8	16
2.	Chemia i toksykologia żywności	1	10	5	5

⁵ Uzyskanie certyfikatu „auditora wewnętrznego” co najmniej dla GLOBALGAP i HACCP. Uczestnicy studiów odbędą szkolenie, po którym otrzymają CERTYFIKAT AUDITORA WEWNĘTRZNEGO SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOCI - CERTYFIKAT ZEWNĘTRZNEJ JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ (po zdaniu egzaminu). Koszt certyfikatu powinien zostać uwzględniony w kosztach studiów podyplomowych.

	Charakterystyka naturalnych substancji toksycznych występujących w produktach roślinnych i zwierzęcych. Związki toksyczne powstające podczas przetwarzania żywności. Substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności oraz wymagania prawne w tym zakresie				
3.	Produkcja, przetwarzanie i utrwalanie żywności - projektowanie zakładów i linii technologicznych dla zakładów o małej skali produkcji, - zagadnienia bezpieczeństwa opakowań żywności, - technologie kierunkowe ze szczególnym uwzględnieniem analizy ryzyka na wszystkich etapach produkcji, utrwalanie żywności: metody utrwalania żywności i wymagania dla przechowywania poszczególnych grup towarowych żywności	1	24	10	14
4.	Mikrobiologia i higiena żywności -jakość mikrobiologiczna produktów spożywczych - ocena kryteriów higieny procesu oraz kryteria bezpieczeństwa żywności	1	5	5	0
5.	Prawo żywnościowe: -podstawowe akta prawne, - znakowanie żywności -jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych oraz wymagania i regulacje prawne związane ze znakowaniem żywności - polskie i unijne przepisy prawne dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktów z żywnością - możliwe odstępstwa dla produkcji żywności tradycyjnej	1	20	16	4
6.	Aspekty ekonomiczne i marketingowe produkcji i sprzedaży żywności w gospodarstwie rolniczym w tym produkcja żywności w systemach jakości jako element podnoszenia wartości produktu	1	16	6	10
7.	Żywność, żywienie a zdrowie człowieka	1	57	30	27

Semestr 2					
1.	Aspekty prawne i organizacyjne dotyczące rozpoczęcia i prowadzenia działalności przetwórstwa żywności - proces rejestracji, zatwierdzania i rejestracji działalności związanej z produkcją i wprowadzaniem produktów żywnościowych do obrotu, - wymagania prawa budowlanego, przepisy prawa podatkowego	2	10	7	3
2.	Produkcja przetwórcza - warsztaty obejmujące następujące pełne zakresy przetwarzania produktów: mleko, mięso, prawidłowe wędzenie, owoce i warzywa, zboża, zioła	2	56	0	56
3.	Możliwości pozyskania środków na wsparcie działalności przetwórczej, dystrybucji i promocji żywności Współdziałanie w zakresie promocji i dystrybucji żywności	2	10	5	5
4.	Praca dyplomowa - projekt dokumentacji bezpiecznego przetwórstwa żywności: a) opracowanie projektu technologicznego dla małego zakładu przetwórczego lub b) opracowanie GHP GMP z elementami systemu HACCP dla: -produkcji pierwotnej w gospodarstwie - przetwarzania w zakładzie przetwórstwa żywności	2	10	10	0
5.	Egzamin i obrona pracy dyplomowej	2	5	5	0
	Razem semestr I i II	2	247	107	140