**Opis przedmiotu zamówienia**

Zamówienie realizowane jest w związku z wdrażaniem przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa poddziałania 1.1 „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności” w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020. Pomoc przyznawana w ramach PROW 2014–2020 ma umożliwić zwiększanie bazy wiedzy i innowacyjności na obszarach wiejskich oraz wzmocnić powiązania między rolnictwem, a badaniami i innowacją, a także promować uczenie się przez całe życie, w celu zwiększenia potencjału ludzkiego w sektorze rolnym. Szkolenia i informacje ukierunkowane są na tematy użyteczne osobom pracującym w sektorze rolnictwa dla ich rozwoju zawodowego i poprawy funkcjonowania ich gospodarstw oraz zapewniają dostęp do najbardziej aktualnej wiedzy w danym zakresie tematycznym, w tym do wyników badań oraz nowych
i innowacyjnych rozwiązań.

Zamawiający uzna warunek posiadania odpowiedniego doświadczenia w organizacji działań transferu wiedzy za spełniony przez Wykonawcę, jeżeli Wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zorganizował, tj. przygotował i przeprowadził, co najmniej 6 działań transferu wiedzy (w szczególności szkolenia, warsztaty, kursy, demonstracje, konferencje, seminaria lub studia podyplomowe), dla co najmniej 750 osób łącznie, z których każde polegało na doskonaleniu zawodowym rolników.

Zamówienia nie może realizować podmiot, który prowadzi działalność gospodarczą w zakresie produkcji lub obrotu maszynami, urządzeniami, materiałami lub środkami przeznaczonymi dla rolnictwa, leśnictwa i przemysłu rolno-spożywczego, z wyjątkiem Państwowego Gospodarstwa Leśnego Lasy Państwowe oraz jednostek doradztwa rolniczego w rozumieniu art. 2 ust. 1 ustawy z dnia 22 października 2004 r. o jednostkach doradztwa rolniczego (Dz. U. z 2020 r. poz. 721) oraz instytutów badawczych w rozumieniu art. 1 ust. 1 ustawy z dnia 30 kwietnia 2010 r. o instytutach badawczych
(Dz. U. z 2020 r. poz. 1383 oraz z 2021 r. poz. 1192).

1. **Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowej organizacji i przeprowadzenia bezpłatnych szkoleń dla 7 320 (słownie: siedem tysięcy trzysta dwadzieścia) osób uczestniczących w szkoleniach. Zamówienie podzielone jest na 2 części, w następującym zakresie tematycznym:

1. **Część nr 1 zamówienia ‒ Krótkie łańcuchy dostaw żywności**
2. **Część nr 2 zamówienia ‒ Nowoczesna technologia uprawy ziemniaka**
3. **Grupa docelowa**

Uczestnikami szkolenia, jako ostateczni odbiorcy, mogą być: rolnicy, domownicy rolników, małżonkowie rolników, osoby zatrudnione w rolnictwie, właściciele lasów, wnioskodawcy lub beneficjenci operacji typu „Premie dla młodych rolników” w ramach poddziałania „Pomoc
w rozpoczęciu działalności gospodarczej na rzecz młodych rolników” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

1. **Cel zamówienia**

Celem zamówienia jest nieodpłatna realizacja szkoleń dla 7 320 ostatecznych odbiorców uczestniczących w tych szkoleniach, w zakresie tematów wymienionych w puncie 1.

1. **Ogólne obowiązki i zasady współpracy**
2. Wykonawca zachowa najwyższą staranność podczas realizacji zadania, zgodnie z najlepszą wiedzą i doświadczeniem oraz zgodnie z obowiązującym stanem prawnym.
3. 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>).
4. Wszystkie materiały i zaświadczenia o ukończeniu szkolenia muszą zawierać tekst: ***Szkolenie współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW)*** jak również wskazanie nazwy podmiotu organizującego szkolenie, tematykę szkolenia, datę oraz miejsce przeprowadzenia szkolenia. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia powinno ponadto zawierać podpis wykładowcy lub organizatora szkolenia.
5. 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.funduszeeuropejskie.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.

1. W przypadku, gdy wśród organizatorów, wykładowców lub uczestników szkolenia są osoby z niepełnosprawnościami, wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia tym osobom, w szczególności, miejsc szkoleń odpowiednich do ich potrzeb, w których będą realizowane szkolenia, materiałów szkoleniowych, materiałów audiowizualnych, etc.
2. Wykonawca odpowiada za wszelkie zobowiązania formalnoprawne wobec podmiotów
i osób z nim współpracujących przy lub na rzecz realizacji niniejszego zamówienia, w tym wykładowców.
3. W zakresie zastosowania art. 95 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129), zwanej dalej „ustawą” lub ustawą „Pzp”, Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę, w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320), osoby wykonującej czynności kierownika projektu w trakcie realizacji zamówienia (Weryfikacja sposobu zatrudnienia kierownika projektu będzie dokonywana na etapie realizacji operacji, zasady weryfikacji zostały określone w umowie o przyznaniu pomocy).

Należy wykazać, iż kierownik projektu posiada wykształcenie wyższe oraz że w ciągu ostatnich
4 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres pracy jest krótszy – w tym okresie:

* kierował co najmniej 3 projektami szkoleniowymi

lub

* kierował zespołem osób, do zadań którego należy prowadzenie lub organizacja szkoleń.

Kierownik projektu będzie odpowiedzialny przede wszystkim za: administrowanie zespołem, nadzór nad rozliczeniem umowy, organizację i nadzór szkoleń, zapewnienie prawidłowego naboru uczestników szkoleń, wydanie zaświadczeń uczestnikom szkoleń, dokumentowanie realizacji operacji oraz sporządzanie sprawozdania z realizacji operacji.

1. Strony zobowiązują się do bieżącej współpracy w dobrej wierze i podejmowania wszelkich czynności wymaganych dla zapewnienia prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca jest zobowiązany na każdym etapie zamówienia do realizacji zadań zgodnie z wymogami Zamawiającego, wskazanymi w dokumentacji zamówienia.
3. Zajęcia muszą być prowadzone w języku polskim, przez osoby biegle nim władające.
4. **Szczegółowe zadania wykonawcy**

**Warunki realizacji szkolenia**

1. Każde szkolenie będzie zorganizowane w obiekcie/hotelu przeznaczonym do organizacji szkoleń lub posiadającym warunki do ich prowadzenia, zapewniającym odpowiednią liczbę miejsc do zakwaterowania (jeśli dotyczy), przeprowadzenia szkoleń i zapewnienia wyżywienia uczestnikom, wykładowcom i organizatorom danego szkolenia.

W razie konieczności obiekt musi być dostosowany dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród organizatorów, wykładowców lub uczestników szkolenia.

1. Wykonawca powinien zapewnić lokalizację szkoleń w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym, jak i środkami transportu publicznego lub Wykonawca zapewni dowóz uczestników do miejsca organizacji szkolenia. W razie konieczności, transport musi być dostosowany dla osób z niepełnosprawnościami.
2. Wymagania dotyczące sali szkoleniowej, nagłośnienia, oświetlenia, oznakowania i wizualizacji:
	* Wykonawca zorganizuje szkolenie w sali szkoleniowej z dostępem do światła dziennego oraz
	z możliwością zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy też filmów, oświetlenie i nagłośnienie sali szkoleniowej podczas szkoleń musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych ich części,
	* Wykonawca zobowiązany jest zapewnić salę szkoleniową wyposażoną w stoły i krzesła, która pomieści liczbę osób przewidzianych na poszczególne szkolenia,
	* Wykonawca zobowiązany jest zapewnić salę szkoleniową, dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są uczestnikami szkolenia lub wykładowcami,
	* Wykonawca zobowiązany jest zapewnić salę szkoleniową, wyposażoną w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych, tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI kompatybilny z laptopem (posiadającym min. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w różnych kolorach),
	* Wykonawca zapewni dla wykładowców: mównicęi/lub stół oraz krzesła/fotele.
	* Wykonawca odpowiada za właściwą aranżację sali szkoleniowej, tj. ustawienie krzeseł i stołów uwzględniające konieczność sprawnego przemieszczania się,
	* Wykonawca odpowiada za kompleksowe przygotowanie sal szkoleniowych wraz z ich oznakowaniem zgodnie z zasadami wizualizacji znaku i nazwy Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 opisanymi w „Księdze wizualizacji znaku PROW 2014–2020” (fiszki i tabliczki informacyjne z tytułem, terminem [DD-MM-RRRR] i godzinami szkolenia).
3. Wymagania dotyczące przeprowadzenia szkoleń (w tym: wykładów/prezentacji multimedialnych/prezentacji filmów)**:**
	* Wykonawca zorganizuje i przeprowadzi szkolenia, zgodnie z Ramowymi programami szkoleń,
	* Wykonawca zorganizuje szkolenia, z udziałem wykładowcy, w terminie oraz w obiektach wskazanych w „Harmonogramie realizacji operacji”,
	* Wykonawca zapewni, że 1 godz. zajęć dydaktycznych będzie trwać 45 min.,
	* Wykonawca zapewni, że szkolenia nie powinny być organizowane w okresie od 1 czerwca do 31 sierpnia każdego roku,
	* Wykonawca zapewni, że szkolenia będą odbywały się od poniedziałku do piątku,
	z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, szkolenia mogą odbywać się w dniach bezpośrednio następujących po sobie lub drugi dzień szkolenia może odbyć się w terminie nie dłuższym niż 14 dni kalendarzowych, licząc od pierwszego dnia szkolenia,
	* Wykonawca zapewni uczestnikom szkoleń, organizatorom i wykładowcom transport
	i ubezpieczenie podczas szkoleń, jeśli przewiduje to Program działań szkoleniowych. W razie konieczności, transport musi być dostosowany dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są uczestnikami szkolenia lub wykładowcami lub organizatorem szkolenia,
	* Wykonawca zapewni wyżywienie uczestnikom, wykładowcom i organizatorowi podczas szkoleń, zgodnie z wymaganiami zawartymi w pkt 24-26 OPZ.
4. Ponadto, Wykonawca zapewni:
* sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną,
* sprawność urządzeń w sali, w której będzie organizowane szkolenie,
* łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią, oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców,
* przekazanie Zamawiającemu kompletu materiałów z przeprowadzonych szkoleń (w tym edytowalne wersje prezentacji) oraz kopię listy obecności uczestników, na wzorze udostępnionym przez Zamawiającego.

**Zakontraktowanie wykładowców**

1. Mianem wykładowców określa się osoby prowadzące zajęcia przewidziane Ramowym programem szkoleń.
2. Wymagania dotyczące kwalifikacji i doświadczenia wykładowców określone zostały dla każdej części zamówienia osobno.
3. Wykonawca zobowiązany jest wskazać wykładowców, którzy będą prowadzili szkolenia, przedkładając Zamawiającemu, na formularzu udostępnionym przez Zamawiającego, wykaz zawierający, co najmniej: imiona i nazwiska wykładowców, informacje na temat ich wykształcenia zgodnego z tematyką szkolenia, kwalifikacji zawodowych, uprawnień i doświadczenia
w prowadzeniu szkoleń zgodnym z zakresem określonym dla danej części zamówienia, miejsca zatrudnienia i zajmowanego stanowiska.
4. W sytuacjach wyjątkowych i uzasadnionych, Wykonawca zapewni zastępstwo osoby wskazanej do przeprowadzenia danego szkolenia lub zakresu tematycznego w ramach szkolenia. Osoba zastępująca musi posiadać wykształcenie, kwalifikacje zawodowe, uprawnienia 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 danego szkolenia i wymaga zgody Zamawiającego, co reguluje § 6 umowy o przyznaniu pomocy.
5. Wykładowcy powinni prowadzić zajęcia zgodnie z wykazanymi kwalifikacjami zawodowymi, uprawnieniami, doświadczeniem i wykształceniem.
6. W przypadku zgłoszenia korzystania z noclegu w trakcie organizowanego szkolenia, Wykonawca zapewni wykładowcom nocleg i wyżywienie w tym samym obiekcie/hotelu, w którym zakwaterowani będą uczestnicy szkolenia lub w posiadającym, co najmniej równy jemu standard.

**Materiały szkoleniowe**

1. Treść materiałów szkoleniowych (broszur) oraz filmów instruktażowo–edukacyjnych na potrzeby szkoleń zostaną udostępnione przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi i przekazane Wykonawcy przez Zamawiającego, w terminie 7 dni od dnia podpisania umowy o przyznaniu pomocy. Opis materiałów szkoleniowych został wskazany dla każdego tematu szkolenia osobno.
2. Niezależnie od warunku, o którym mowa w pkt 15, Wykonawca dba o aktualność materiałów, w sytuacji ewentualnie zmieniających się podstaw prawnych oraz wydawanych interpretacji prawnych dotyczących realizowanego zakresu szkoleniowego, a w przypadku konieczności aktualizacji materiałów szkoleniowych, Wykonawca na bieżąco przygotowuje i przekazuje je uczestnikom szkoleń oraz do wiadomości Zamawiającego. Zamawiający otrzymuje zaktualizowany materiał szkoleniowy w terminie najpóźniej 5 dni roboczych przed dniem rozpoczęcia pierwszych zajęć, które będą się odbywały według zaktualizowanego materiału.
3. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i przekazanie uczestnikom, w liczbie odpowiadającej liczbie uczestników każdego szkolenia, kompletu materiałów szkoleniowych, w tym pamięci przenośnej USB wraz z zapisanym na niej materiałem szkoleniowym o treści zgodnej z przekazaną przez MRiRW.
4. Na materiały szkoleniowe składają się również przybory: notes formatu A4, długopis, teczka.
5. Przed rozpoczęciem zajęć w ramach danego szkolenia, Wykonawca przekaże każdemu uczestnikowi szkolenia materiały szkoleniowe, o których mowa w pkt 12 oraz przybory wymienione w pkt 15.

**Rekrutacja i rejestracja uczestników szkoleń**

1. Wykonawca odpowiedzialny jest za przeprowadzenie całego procesu rekrutacji osób na szkolenia.
2. Zadaniem Wykonawcy jest zapewnienie wymaganej liczby uczestników każdego szkolenia.
3. Co do zasady, wymagane jest, aby szkolenia realizowane na terenie poszczególnych województw były dostępne dla ostatecznych odbiorców szkolenia z terenu całego województwa. Dopuszczalne odchylenia od tej zasady zostały określone w opisach poszczególnych części zamówienia.

Weryfikacja ostatecznych odbiorców szkolenia (na potrzeby liczby osób do przeszkolenia
w poszczególnych województwach) odbywa się według miejsca prowadzenia gospodarstwa rolnego w przypadku rolnika albo miejsca zamieszkania w przypadku małżonka lub domownika rolnika albo miejsca zatrudnienia w przypadku osoby zatrudnionej przez rolnika do pracy
w gospodarstwie albo miejsca posiadania lasu w przypadku w posiadacza lasu.

1. Wykonawca przygotuje na każdy dzień szkolenia listy obecności uczestników szkolenia, na wzorze stanowiącym załącznik nr 5 do wniosku o płatność.
2. Każdy z uczestników szkolenia zobowiązany zostanie przez Wykonawcę do wypełnienia danych
i podpisania się na liście obecności każdego dnia szkolenia. Podpis uczestnika szkolenia jest potwierdzeniem jego udziału w szkoleniu.
3. Szkolenia muszą zakończyć się wydaniem uczestnikom zaświadczeń o ich ukończeniu.
4. Wykonawca nie będzie pobierał żadnych opłat od ostatecznych odbiorców szkoleń w ramach realizowanej operacji i jednocześnie zapewni zwrot kosztów poniesionych w związku
z dojazdem na szkolenie – w przypadku wnioskowania przez uczestnika szkolenia o taki zwrot.

**Zakwaterowanie i wyżywienie**

1. Wykonawca powinien zapewnić uczestnikom szkolenia, wykładowcom oraz organizatorom: 2 x każdego dnia szkolenia bufet kawowy (kawa, herbata, woda mineralna, ciasteczka, owoce);
w każdym dniu szkolenia: obiad - zupa, drugie danie mięsne lub ryba lub danie wegetariańskie, deser, sok lub woda mineralna), a w przypadku korzystania z noclegu również śniadanie i kolację,
z zastrzeżeniem obowiązku uwzględnienia wytycznych w przypadku obostrzeń związanych
z wprowadzeniem stanu epidemii ze względu na covid-19.
2. Wykonawca powinien zapewnić, w przypadku szkoleń dłuższych niż jeden dzień, zakwaterowanie uczestników, wykładowców i organizatorów, w pokojach 1, 2 lub 3 – osobowych z pełnym węzłem sanitarnym, a w przypadku obostrzeń związanych z wprowadzeniem stanu epidemii ze względu na covid-19 zgodnie z wytycznymi obowiązującymi w tym czasie.
3. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia każdemu uczestnikowi szkolenia, wykładowcy oraz organizatorowi, zgodnie z pkt 24:
	* śniadania w formie tzw. „szwedzkiego stołu”;
	* obiadu w odrębnym pomieszczeniu, dostosowanym do liczby uczestników każdego szkolenia, w tym wykładowców i organizatorów , 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.
4. Wykonawca zapewni możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków.
5. Wykonawca zapewnia do wszystkich posiłków i serwisu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną (Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych).
6. W zakresie wyżywienia, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
* terminowego przygotowania posiłków,
* zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu
i podawaniu posiłków,
* przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia urozmaiconych (każdego dnia szkolenia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

**Podsumowanie szkoleń**

1. Wykonawca przeprowadzi wśród uczestników każdego szkolenia ankietę oceniającą szkolenie. Ankiety należy przeprowadzić na koniec ostatniego dnia szkolenia w formie papierowej.
2. Wykonawca odpowiedzialny jest za zebranie wypełnionych ankiet i sporządzenie, w wersji elektronicznej, podsumowania wyników przeprowadzonej ewaluacji po każdym szkoleniu oraz zbiorczego podsumowania wyników ankiet ze wszystkich przeprowadzonych szkoleń w ramach realizacji operacji/etapu operacji.
3. Wykonawca sporządzi, w wersji elektronicznej, raport podsumowujący szkolenia, zawierający m.in. informacje o liczbie osób, które: zadeklarowały udział w szkoleniu, stawiły się na szkolenie i wypełniły ankiety. Dokument będzie przygotowany w oparciu o wszystkie dane zebrane w ankiecie.
4. Zbiorcze podsumowanie wyników ankiet z poszczególnych szkoleń Wykonawca przekaże Zamawiającemu wraz z wnioskiem o płatność.
5. Wnioski o płatność Wykonawca składa u Zamawiającego po zakończeniu etapu, który nie może trwać krócej niż dwa miesiące. Wraz z wnioskiem o płatność Wykonawca przedkłada wymagane załączniki, w tym listy obecności potwierdzające realizację szkoleń dla ostatecznych odbiorców. Wnioskowana kwota pomocy na wniosku o płatność stanowi iloczyn liczby ostatecznych odbiorców szkoleń, przeszkolonych zgodnie z Programem działań szkoleniowych i kwoty za przeszkolenie jednego ostatecznego odbiorcy szkolenia, wskazanej przez Beneficjenta w formularzu ofertowym.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia pierwszego wniosku o płatność przez Wykonawcę na 25% przyznanej kwoty pomocy po realizacji pierwszego etapu operacji, w trakcie którego zostało zrealizowane co najmniej jedno szkolenie, zgodnie z Harmonogramem realizacji operacji
i Programem działań szkoleniowych.

Drugi wniosek o płatność Wykonawca składa po przeszkoleniu ponad 25% ostatecznych odbiorców szkoleń, zgodnie z Harmonogramem realizacji operacji i Programem działań szkoleniowych. Do drugiego wniosku o płatność Wykonawca dołącza dokumenty potwierdzające przeszkolenie ostatecznych odbiorców szkoleń (lista/listy obecności), których dotyczy ten wniosek. W drugim wniosku o płatność, Wykonawca wnioskuje o kwotę płatności obliczoną na podstawie iloczynu liczby ostatecznych odbiorców szkoleń, przeszkolonych zgodnie z Harmonogramem realizacji operacji i Programem działań szkoleniowych i kwoty za przeszkolenie jednego ostatecznego odbiorcy szkolenia, wskazanej przez Wykonawcę w ofercie, pomniejszoną o kwotę wypłaconych środków na podstawie pierwszego wniosku o płatność. Pomniejszenie to nie obejmuje kwoty stanowiącej iloczyn liczby ostatecznych odbiorców szkoleń, przeszkolonych zgodnie z Harmonogramem realizacji operacji i Programem działań szkoleniowych, których przeszkolenie beneficjent wykazał w pierwszym wniosku o płatność, i kwoty za przeszkolenie jednego ostatecznego odbiorcy szkolenia, wskazanej przez Wykonawcę w ofercie.

W kolejnych wnioskach o płatność Wykonawca wnioskuje o pozostałą kwotę przyznanej pomocy, określoną na podstawie iloczynu liczby ostatecznych odbiorców szkoleń, przeszkolonych zgodnie z Harmonogramem realizacji operacji i Programem działań szkoleniowych i kwoty za przeszkolenie jednego ostatecznego odbiorcy szkolenia, wskazanej przez Wykonawcę w ofercie
i dołącza dokumenty potwierdzające przeszkolenie ostatecznych odbiorców szkoleń (lista/listy obecności), których dotyczy dany wniosek.

1. **Opis części zamówienia**
2. Zamawiający dopuszcza składanie przez Wykonawcę ofert częściowych w rozumieniu art. 7
pkt 15 ustawy „Pzp”.
3. Zamawiający dokonał podziału przedmiotu zamówienia na dwie, określone poniżej części zamówienia. Zamawiający dopuszcza złożenie przez Wykonawcę ofert na dowolnie wybrane przez siebie części zamówienia.

**Część nr 1 zamówienia:**

Cel szczegółowy zgodnie z PROW 2014–2020: (3A) Poprawa konkurencyjności producentów rolnych poprzez lepsze ich zintegrowanie z łańcuchem rolno-spożywczym poprzez systemy jakości, dodawanie wartości do produktów rolnych, promocję na rynkach lokalnych i krótkie cykle dostaw, grupy producentów oraz organizacje międzybranżowe.

**Krótkie łańcuchy dostaw żywności**

* 1. Obszar objęty operacją ‒ zamówienie o zasięgu ogólnopolskim.
	2. Liczba uczestników ogółem ‒ 4 320 odbiorców szkoleń, w grupach 15 – 30 osobowych.

Wykonawca dokona naboru osób do przeszkolenia w układzie wojewódzkim, zgodnie z poniższą tabelą.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Województwo |  | Liczba osób do przeszkolenia |
| Dolnośląskie |  | 75 |
| Kujawsko- Pomorskie |  | 90 |
| Lubelskie |  | 500 |
| Lubuskie |  | 40 |
| Łódzkie |  | 300 |
| Małopolskie |  | 300 |
| Mazowieckie |  | 1 200 |
| Opolskie |  | 50 |
| Podkarpackie |  | 420 |
| Podlaskie |  | 140 |
| Pomorskie |  | 160 |
| Śląskie |  | 225 |
| Świętokrzyskie |  | 130 |
| Warmińsko-Mazurskie |  | 420 |
| Wielkopolskie |  | 240 |
| Zachodniopomorskie |  | 30 |
|  | Razem | 4 320 |

* 1. Dopuszcza się przesunięcia osób do przeszkolenia w poszczególnych województwach do 25% liczby wskazanej w tabeli.
	2. Ostateczny termin realizacji operacji – 18 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
	3. Szczegółowa forma, metody i warunki przeprowadzenia szkoleń – 2-dniowe szkolenie stacjonarne, (łącznie 10 godzin lekcyjnych), z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych i filmów.
	4. Wykonawca powinien zapewnić, następującą kadrę dydaktyczną: co najmniej 4 składy wykładowców, tj. łącznie minimum 16 osób (po jednym wykładowcy zgodnie z poniższymi wymaganiami), na każdym szkoleniu, przy czym:
		+ wykładowca – osoba posiadająca wykształcenie wyższe, czyli ukończone studia na kierunku: rolnictwo, ekonomika rolnictwa, ogrodnictwo, zootechnika, weterynaria, technologia żywności i żywienie człowieka lub inny kierunek studiów wyższych, obejmujący przedmioty z dziedziny nauk rolniczych w wymiarze co najmniej 60 punktów ECTS lub studia podyplomowe, obejmujące przedmioty z dziedziny nauk rolniczych w wymiarze co najmniej 30 punktów ECTS.

Ponadto, wykładowca w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert:

* zrealizował łącznie co najmniej 15 godzin szkoleniowych podczas działań transferu wiedzy (w zakresie związanym z tematyką prowadzonych zajęć) dla rolników, doradców rolniczych i innych ostatecznych odbiorców lub studentów, gdzie jedna godzina zajęć dydaktycznych wynosi 45 minut, a jeśli okres pracy jest krótszy niż ww. 3 lata to w tym okresie lub posiada minimum 3 lata zatrudnienia w charakterze pracownika naukowego lub pracownika badawczo-technicznego w instytutach badawczych, prowadzących badania w obszarze nauk rolniczych w zakresie związanym z tematyką prowadzonych zajęć;
* uczestniczył w co najmniej 1 szkoleniu z zakresu rolnictwa lub z zakresu związanego
z tematyką szkolenia, przy czym wymóg ten nie dotyczy osób zatrudnionych na uczelniach kształcących w dziedzinie nauk rolniczych i prowadzących zajęcia ze studentami oraz pracowników naukowych lub badawczo-technicznych instytutów badawczych prowadzących badania z zakresu nauk rolniczych.
	+ - wykładowca – specjalista ds. marketingu – osoba posiadająca wykształcenie wyższe z zakresu marketingu, reklamy, ekonomii lub zarządzania, gdzie za to wykształcenie należy uważać ukończenie studiów na kierunku: marketingu, ekonomia, ekonomika rolnictwa, zarządzanie lub inny kierunek studiów wyższych obejmujący dyscypliny: ekonomia i finanse oraz nauki
		o zarządzaniu i jakości w wymiarze co najmniej 60 punktów ECTS lub studia podyplomowe, obejmujące dyscypliny: ekonomia i finanse oraz nauki o zarządzaniu i jakości, w wymiarze co najmniej 30 punktów ECTS.

Ponadto, wykładowca w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert:

* zrealizował łącznie co najmniej 15 godzin szkoleniowych z zakresu marketingu, gdzie jedna godzina zajęć dydaktycznych wynosi 45 minut, a jeśli okres pracy jest krótszy niż ww. 3 lata to w tym okresie lub posiada co najmniej 2 letnie doświadczenie zawodowe związane z marketingiem, lub posiada minimum 3 lata zatrudnienia w charakterze pracownika naukowego lub pracownika badawczo-technicznego w instytutach badawczych, prowadzących badania w obszarze nauk rolniczych w zakresie związanym
z tematyką prowadzonych zajęć;
* uczestniczył w co najmniej 1 szkoleniu z zakresu rolnictwa lub z zakresu związanego
z tematyką szkolenia, przy czym wymóg ten nie dotyczy osób zatrudnionych na uczelniach kształcących w dziedzinie nauk rolniczych i prowadzących zajęcia ze studentami oraz pracowników naukowych lub badawczo-technicznych instytutów badawczych prowadzących badania z zakresu nauk rolniczych.
	+ - wykładowca - specjalista ds. IT - osoba posiadająca wykształcenie średnie informatyczne lub wyższe informatyczne lub pokrewne (m.in. technologie informatyczne, edukacja techniczno-informatyczna, telekomunikacja, techniczne zastosowanie Internetu, teleinformatyka).

Ponadto, wykładowca w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert:

- zrealizował co najmniej 2 projekty dotyczące zakładania sklepu internetowego, a jeśli okres pracy jest krótszy niż ww. 3 lata to w tym okresie lub posiada co najmniej 2 letnie doświadczenie zawodowe w prowadzeniu i rozwijaniu serwisu www, lub posiada minimum 3 lata zatrudnienia w charakterze pracownika naukowego lub pracownika badawczo-technicznego w instytutach badawczych, prowadzących badania w obszarze nauk rolniczych w zakresie związanym z tematyką prowadzonych zajęć;

* + - wykładowca – specjalista ds. wymagań higieniczno-sanitarnych – osoba posiadająca wykształcenie wyższe, czyli ukończone studia na kierunku: rolnictwo, ekonomika rolnictwa, ogrodnictwo, zootechnika, weterynaria, technologia żywności i żywienie człowieka lub inny kierunek studiów wyższych, obejmujący przedmioty z dziedziny nauk rolniczych w wymiarze co najmniej 60 punktów ECTS lub studia podyplomowe, obejmujące przedmioty z dziedziny nauk rolniczych w wymiarze co najmniej 30 punktów ECTS.

Ponadto, wykładowca w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert,

- zdobył co najmniej 2 letnie doświadczenie zawodowe na stanowisku wymagającym wiedzy odnośnie wymagań higieniczno-sanitarnych przy prowadzeniu przetwórstwa żywności w gospodarstwie rolnym (RHD, MOL, sprzedaż bezpośrednia) lub jej sprzedaży np. w Inspektoracie Weterynarii lub Inspektoracie Sanitarnym a jeśli okres pracy jest krótszy niż 3 lata to w tym okresie lub posiada minimum 3 lata zatrudnienia w charakterze pracownika naukowego lub pracownika badawczo-technicznego w instytutach badawczych, prowadzących badania w obszarze nauk rolniczych w zakresie związanym z tematyką prowadzonych zajęć;

- uczestniczył w co najmniej 1 szkoleniu z zakresu rolnictwa lub z zakresu związanego z tematyką szkolenia, przy czym wymóg ten nie dotyczy osób zatrudnionych na uczelniach kształcących w dziedzinie nauk rolniczych i prowadzących zajęcia ze studentami oraz pracowników naukowych lub badawczo-technicznych instytutów badawczych prowadzących badania z zakresu nauk rolniczych.

Wykonawca łącznie powinien zapewnić udział co najmniej 4 składów wykładowców, tj. łącznie minimum 16 osób (po 4 wykładowców zgodnie z powyższymi wymaganiami).

* 1. Wykonawca powinien zapewnić uczestnikom pamięć przenośną USB wraz z zapisanym na niej materiałem szkoleniowym o treści zgodnej z przekazaną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Zamawiającemu. Wykonawca może zapisać na tej pamięci również prezentację lub filmy wykorzystywane podczas szkolenia.
	2. Wykonawca powinien zapewnić uczestnikom również przybory, tj.: notes formatu A4, długopis, teczka.
	3. Ramowy program szkoleń ‒ w czasie zajęć powinny być zrealizowane następujące tematy:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Zakres tematyczny** | **Liczba godzin zajęć\*** | **Metoda** |
| 1 | Charakterystyka form sprzedaży żywności z gospodarstwa w ramach krótkich łańcuchów dostaw: * sprzedaż bezpośrednia,
* dostawy bezpośrednie,
* rolniczy handel detaliczny,
* handel detaliczny,
* działalność marginalna, lokalna i ograniczona,
* wymogi z zakresu prawa przedsiębiorców i prawa podatkowego.
 | 2 | wykład  |
| 2 | Formy prawne współpracy w ramach łańcucha żywnościowego.Organizacja i tworzenie lokalnych systemów żywnościowych. | 1  | wykład |
| 3 | Wymagania higieniczno - sanitarne przy organizacji sprzedaży. | 1  | wykład |
| 4 | Formy tworzenia sieci odbiorców (np. grupy zakupowe, sklepy przyzagrodowe, sprzedaż przez Internet, e-bazarek). | 1  | wykład  |
| 5 | Marketing produktów żywnościowych z uwzględnieniem dobrych przykładów - jak zaistnieć i utrzymać się na rynku:* rozpoznanie potrzeb konsumentów i trendów rynkowych,
* wprowadzanie produktu na rynek i jego koszty,
* typologia konsumentów żywności,
* zadania reklamy i rodzaje reklam,
* marketing kreowany w Internecie:
* witryna internetowa, reklama w wyszukiwarkach internetowych (np. w Google),
* portale społecznościowe np. Facebook, Youtube, Twitter, Instagram, Pinterest,
* strony kulinarne (artykuły sponsorowane i reklama na blogach oraz portalach),
* marketing szeptany na portalach społecznościowych - efekt wirusowy,
* marketing – inne formy:
* degustacje i organizowanie spotkań w miejscach spotkań grup społecznych charakteryzujących się wysoką świadomością konsumencką,
* warsztaty dla konsumentów, blogerów kulinarnych,
* pokazy kulinarne i warsztaty dla restauratorów i firm cateringowych,
* udział w targach, wydarzeniach itd.
 | 1  | wykład |
| 6 | * Sprzedaż żywności przez Internet, w tym:
* przepisy prawne,
* zakładanie sklepu internetowego (wybór grupy docelowej, wizja sklepu, funkcjonalności, dostawy),
* przygotowanie oferty sprzedaży.

Przepisy, które bezpośrednio odnoszą się do sprzedaży w sklepie internetowym:* ustawa o świadczeniu usług drogą elektroniczną,
* ustawa o prawach konsumenta (uwzględnienie reklamacji i zwrotów),
* ustawa o ochronie danych osobowych,
* prawo telekomunikacyjne,
* kodeks cywilny
 | 1  | wykład  |
| 7 | Znakowanie produktów żywnościowych:* obowiązkowe ogólne wymogi,
* dodatkowe informacje dot. żywności produkowanej w systemach jakości, bez GMO, produkt polski i produkty tradycyjne.
 | 2 | wykład |
| 8 | Skracanie łańcucha dostaw w praktyce (różne przykłady zorganizowanych form sprzedaży, indywidualnych i grupowych). | 1 | filmy |

\*Godzina zajęć ‒ 45 minut

**Część nr 2 zamówienia**

Cel szczegółowy zgodnie z PROW 2014-2020: (2A) Poprawa wyników gospodarczych wszystkich gospodarstw oraz ułatwianie restrukturyzacji i modernizacji gospodarstw, szczególnie z myślą
o zwiększeniu uczestnictwa w rynku i zorientowania na rynek, a także zróżnicowania produkcji rolnej.

**Nowoczesna technologia uprawy ziemniaka**

1. Obszar objęty operacją ‒ zamówienie o zasięgu ogólnopolskim.
2. Liczba uczestników ogółem – 3 000 odbiorców szkoleń, w grupach 15 – 30 osobowych.

Wykonawca dokona naboru osób do przeszkolenia w układzie wojewódzkim, zgodnie z poniższą tabelą:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Województwo |  | Liczba osób do przeszkolenia |
| Dolnośląskie |  | 100 |
| Kujawsko - Pomorskie |  | 200 |
| Lubelskie |  | 600 |
| Lubuskie |  | 60 |
| Łódzkie |  | 200 |
| Małopolskie |  | 80 |
| Mazowieckie |  | 600 |
|  Opolskie |  | 40 |
| Podkarpackie |  | 200 |
| Podlaskie |  | 60 |
| Pomorskie |  | 100 |
| Śląskie |  | 40 |
| Świętokrzyskie |  | 300 |
| Warmińsko-Mazurskie |  | 100 |
| Wielkopolskie |  | 240 |
| Zachodniopomorskie |  | 80 |
|  | Razem | 3 000 |

1. Dopuszcza się przesunięcia osób do przeszkolenia w poszczególnych województwach do 25% liczby wskazanej w tabeli.
2. Ostateczny termin realizacji operacji ‒ 18 miesięcy od dnia zawarcia umowy o przyznaniu pomocy.
3. Szczegółowa forma, metody i warunki przeprowadzenia szkoleń – 1 dniowe szkolenie stacjonarne (łącznie 7 godzin lekcyjnych) z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych i filmów.
4. Wykonawca powinien zapewnić następującą kadrę dydaktyczną na każdym szkoleniu, co najmniej 2 wykładowców, przy czym:
* 2 wykładowców – posiadających wykształcenie wyższe (co najmniej licencjat lub inżynier) na kierunku: rolnictwo lub ogrodnictwo lub ukończony inny kierunek studiów wyższych, dla których program kształcenia lub zakres kształcenia obejmował przedmioty z dziedziny nauk rolniczych, w wymiarze łącznym co najmniej 60 punktów ECTS lub studia podyplomowe w ww. zakresie w wymiarze łącznym co najmniej 30 punktów ECTS

lub

* 2 wykładowców, w tym:
* 1 wykładowca posiadający wykształcenie wyższe (co najmniej licencjat lub inżynier) na kierunku: rolnictwo lub ogrodnictwo lub ukończony inny kierunek studiów wyższych, dla których program kształcenia lub zakres kształcenia obejmował przedmioty z dziedziny nauk rolniczych, w wymiarze łącznym co najmniej 60 punktów ECTS lub studia podyplomowe w ww. zakresie w wymiarze łącznym co najmniej 30 punktów ECTS oraz
* 1 wykładowca posiadający uprawnienia do prowadzenia szkoleń z zakresu stosowania środków ochrony roślin (w przypadku prowadzenia wykładu dot. pkt 2-5 Ramowego programu szkoleń).

Ponadto, każdy z wykładowców skierowanych do realizacji zamówienia w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert,:

* zrealizował łącznie co najmniej 15 godzin szkoleniowych podczas działań z transferu wiedzy, z zakresu technologii produkcji ziemniaka lub zakresu ochrony roślin lub zakresu stosowania środków ochrony roślin lub integrowanej ochrony roślin, dla rolników, doradców rolniczych i innych ostatecznych odbiorców lub studentów, (gdzie jedna godzina zajęć dydaktycznych wynosi 45 minut), a jeśli okres pracy jest krótszy to w tym okresie lub

posiada minimum 3 lata zatrudnienia w charakterze pracownika naukowego lub pracownika badawczo-technicznego w instytutach badawczych, prowadzących badania w obszarze nauk rolniczych w zakresie związanym z tematyką szkolenia;

* uczestniczył w co najmniej 1 szkoleniu z zakresu rolnictwa lub z zakresu związanego
z tematyką szkolenia , przy czym wymóg ten nie dotyczy osób zatrudnionych na uczelniach kształcących w dziedzinie nauk rolniczych i prowadzących zajęcia ze studentami oraz pracowników naukowych lub badawczo-technicznych instytutów badawczych prowadzących badania z zakresu nauk rolniczych.

Wykonawca łącznie powinien zapewnić udział co najmniej 3 składy wykładowców, tj. łącznie minimum 6 wykładowców (po 2 wykładowców zgodnie z powyższymi wymaganiami).

1. Wykonawca powinien zapewnić uczestnikom pamięć przenośną USB wraz z zapisanym na niej materiałem szkoleniowym o treści zgodnej z przekazaną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Zamawiającemu. Wykonawca może zapisać na tej pamięci również prezentację lub filmy wykorzystywane podczas szkolenia.
2. Wykonawca powinien zapewnić uczestnikom również przybory, tj.: notes formatu A4, długopis, teczka.
3. Ramowy program szkoleń dla rolników ‒ w czasie zajęć powinny być zrealizowane następujące tematy:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Zakres tematyczny** | **Liczba godzin zajęć\*** |  **Metoda** |
| 1 | Charakterystyka rynku ziemniaka w Polsce (dane, statystyka, kierunki uprawy, możliwości sprzedaży ‒ zbytu, uwarunkowania lokalne). | 0,5 | wykład  |
| 2 | Przepisy prawa, obowiązujące wymogi, w tym uprawnienia do stosowania środków ochrony roślin, prowadzenie ewidencji środków ochrony roślin, środki ochrony roślin (w tym temat wycofywania środków). | 0,5 | wykład  |
| 3 | Nowoczesne zasady uprawy ziemniaka, w tym zmianowanie, nawożenie, nawadnianie;Dobór odmian — lista zalecanych odmian, m.in. pod kątem zmian klimatu i stosowania kwalifikowanego materiału siewnego, jakości gleb, wrażliwości poszczególnych odmian na substancje aktywne, wpływ doboru odmian na jakość i wielkość plonu i ograniczenie występowania agrofagów kwarantannowych; odpowiednie zabiegi uprawoweDobór środków ochrony roślin ze względu na następstwo roślin(*zagadnienia do omówienia podczas przedstawienia zagadnień zasad uprawy ziemniaka i doboru odmian: - kształtowanie, zgodnie z wymaganiami, parametrów jakościowych poprzez odpowiednie elementy technologii, w tym techniki zbioru i przechowywanie)* | 2 | wykład/film |
| 4 | Najgroźniejsze agrofagi kwarantannowe w uprawie ziemniaków (ze szczególnym uwzględnieniem *Clavibacter sepedonicus*, sprawcy bakteriozy pierścieniowej ziemniaka, a także *Ralstonia solanacearum*, *Globodera*, *Synchytrium endobioticum*) oraz zagrożenie nicieniami;Zasady higieniczno-sanitarne w produkcji ziemniaka;Monitoring agrofagów. | 2  | wykład/film – rodzaje agrofagów, zasady higieniczno- sanitarne |
| 5 | Ochrona plantacji ziemniaka zgodnie z zasadami integrowanej i ekologicznej ochrony roślin (w tym biologiczne metody ochrony), systemy wspomagania decyzji w ochronie ziemniaka (z uwzględnieniem zarazy ziemniaka) | 2 | wykład |

\* Godzina zajęć ‒ 45 minut