



Zastępca Prezesa
Joanna Gierulska

Wykonawcy

Nasz znak:
ZP.139.DDD.69097.1.2023

Data:
26.06.2023 r.

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na wyłonienie Beneficjenta poddziałania 2.3. „Wsparcie dla szkolenia doradców” w ramach działania „Usługi doradcze, usługi z zakresu zarządzania gospodarstwem rolnym i usługi z zakresu zastępstw” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – studia podyplomowe

Działając na podstawie art. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2022 r. poz. 1710, 1812, 1933, 2185, z 2023 r. poz. 412) dalej: „ustawa Pzp”, Agencja Restrukturyzacji Modernizacji Rolnictwa z siedzibą w Warszawie przy Al. Jana Pawła II nr 70, zwana w dalszej treści pisma „Zamawiającym”, udziela odpowiedzi na pytania zgłoszone w przedmiotowym postępowaniu.

Pytanie nr 1

Szanowni Państwo, prosimy o opublikowanie dokumentacji SWZ i OPZ w wersjach edytowalnych.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że SWZ i OPZ w wersjach edytowalnych zostały zamieszczone na Platformie Zakupowej w dniu 06.06.2023 r.

Pytanie nr 2

Ile godzin dydaktycznych obejmuje każda część studiów?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że liczba godzin dydaktycznych wskazana została przez Zamawiającego w OPZ w pkt. VI Opis części zamówienia odpowiednio dla poszczególnych części zamówienia w ppkt. 4. Ponadto, w ww. punktach, ramowe programy doradcze wskazują liczby godzin dydaktycznych dla każdego moduły/przedmiotu.

Pytanie nr 3

Ile przerw kawowych łącznie należy zapewnić dla każdej z części studiów, przy założeniu maksymalnej ilości uczestników?

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, że zgodnie z pkt. 27 OPZ w części dot. „Zakwaterowania i żywienia podczas zajęć prowadzonych w formie niestacjonarnej” Wykonawca powinien zapewnić uczestnikom studiów podyplomowych i wykładowcom: każdego dnia bufet kawowy (kawa,

herbata, woda mineralna, ciasteczka, owoce) – co oznacza, że serwis kawowy jest dostępny dla uczestników studiów podyplomowy przez cały czas trwania zajęć w danym dniu – co zostało również wskazane w pkt 29 OPZ przy opisie serwisu kawowego.

Pytanie nr 4

Ile obiadów łącznie należy zapewnić dla każdej z części studiów, przy założeniu maksymalnej ilości uczestników?

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, że liczba obiadów jest zależna od liczby zjazdów i liczby dni na tych zjazdach, w których Wykonawca zaplanuje przebieg studiów podyplomowych w danej części zamówienia, spełniając założenie, że Wykonawca zapewni, że studia podyplomowe będą odbywały się w piątki, soboty lub niedziele.

Jednocześnie Zamawiający informuje, że dopuszcza, aby studia podyplomowe odbywały się także w innych dniach tygodnia, ustalonych ze słuchaczami studiów podyplomowych.

Pytanie nr 5

Ilu wykładowców ma prowadzić jedno zajęcia?

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, że liczba wykładowców prowadzących zajęcia leży w gestii Wykonawcy. Zamawiający w części OPZ dot. zakontraktowania wykładowców w pkt. 19 wskazał wymagane liczby wykładowców dla poszczególnych części zamówienia oraz wykształcenie i doświadczenie jakie mają posiadać wykładowcy skierowani przez Zamawiającego do realizacji operacji.

Pytanie nr 6

Ile noclegów należy zapewnić dla każdej części studiów przy założeniu maksymalnej ilości uczestników?

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, że liczba noclegów zależna jest od Wykonawcy, która jak wskazano w odpowiedzi na pytanie nr 4, zależna jest od liczby zjazdów jak również liczby dni na zjazdach.

Pytanie nr 7

Ile zwrotów dojazdu należy zapewnić przy założeniu konieczności zapewnienia zwrotu wszystkim uczestnikom dla danej części?

Odpowiedź:

Patrz odpowiedź na pytanie nr 4 i nr 6. Liczba zwrotów za dojazdy zależna jest od zaplanowanej liczby zjazdów i dni podczas tych zjazdów.

Pytanie nr 8

Prosimy o informację ile jest przewidzianych zjazdów dla każdej części studiów?

Odpowiedź:

Patrz odpowiedź na pytanie nr 4, nr 6 i nr 7.

Zamawiający w OPZ wskazał liczbę ostatecznych odbiorców w poszczególnych częściach zamówienia, liczby godzin zajęć dydaktycznych dla poszczególnych części zamówienia wraz

z Ramowym programem studiów podyplomowych ze wskazaniem zakresów tematycznych jak również formy prowadzonych zajęć (zajęcia dydaktyczne, wykłady) oraz wskazał maksymalną liczbę ostatecznych odbiorców biorących udział w danych zajęciach, co ma bezpośredni wpływ na harmonogram realizacji operacji, którego sporządzenie należy do Wykonawcy. W związku z powyższym Wykonawca jest zobowiązany do samodzielnego zaplanowania liczby zjazdów.

Pytanie nr 9

W ogłoszeniu o zamówieniu Dz.U./S S102, na stronie 14 , Rozdział II. 2.6) Zamawiający podał Szacunkową wartość bez VAT tj. 1 046 242.79 EUR. Prosimy o zweryfikowanie poprawności wprowadzonych danych.

Odpowiedź:

Zamawiający poprawił oczywistą omyłkę pisarską w Ogłoszeniu o zamówieniu.

Prawidłowa szacunkowa wartość zamówienia dla **części nr 8 wynosi 1 046 242,79 PLN.**

Pytanie nr 10

Dotyczy Części nr 9 zamówienia: W Opisie przedmiotu zamówienia na stronie 35 Zamawiający wskazuje, iż zajęcia powinny odbywać się maksymalnie w grupach 30 - osobowych podczas wykładów, przy czym w tej części zamówienia zaplanowano 35 uczestników studiów. Zwracamy się z prośbą o dopuszczenie w ramach wskazanej części grupy 35- osobowej podczas wykładów.

Odpowiedź:

Zmawiający nie dopuszcza zmian w założeniach co do wielkości grup osobowych podczas wykładów i ćwiczeń wskazanych w OPZ dla poszczególnych części zamówienia. Zamawiający nie zmienia zapisów SWZ w tym zakresie.

Pytanie nr 11

Dotyczy Części nr 10 zamówienia: W Opisie przedmiotu zamówienia na stronie 40 Zamawiający wskazuje, iż zajęcia powinny odbywać się maksymalnie w grupach 30 - osobowych podczas wykładów, przy czym w tej części zamówienia zaplanowano 56 uczestników studiów. Zwracamy się z prośbą o dopuszczenie w ramach wskazanej części grupy 56- osobowej podczas wykładów.

Odpowiedź:

Patrz odpowiedź na pytanie nr 10.

Pytanie nr 12

W Opisie przedmiotu zamówienia, określono maksymalną liczbę osób w grupie podczas ćwiczeń, co w przypadku Części zamówienia nr 8 będzie powodować podział uczestników na 5 grup, w przypadku Części zamówienia nr 9 będzie powodować podział uczestników na 3 grupy, w przypadku Części zamówienia nr 10 i 11 będzie powodować podział uczestników na 4 grupy. Duża ilość grup ćwiczeniowych powoduje konieczność zapewnienia większej liczby wykładowców oraz sal ćwiczeniowych, co ma bezpośredni wpływ na wycenę oferty. Czy Zamawiający dopuszcza zwiększenie liczby osób w grupach podczas ćwiczeń do max. 20 osób?

Odpowiedź:

Patrz odpowiedź na pytanie nr 10.

Pytanie nr 13

W Opisie przedmiotu zamówienia, w IV. Ogólnych obowiązkach i zasadach współpracy, pkt 8, strona 4 jest mowa o obronie pracy dyplomowej. Natomiast w Podsumowaniu studiów podyplomowych strona 13, punkt 39 Zamawiający podał różne formy zakończenia studiów. Z uwagi na dużą rozbieżność kosztów niezbędnych do przeprowadzenia egzaminów lub zaliczeń egzaminów lub zaliczeń oraz kosztów związanych z obroną pracy dyplomowej z wykładów bądź ćwiczeń, które będą miały bezpośredni wpływ na wycenę oferty, prosimy o doprecyzowanie formy zakończenia studiów.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że formy zakończenia studiów podyplomowych są różne dla poszczególnych części zamówienia, zgodnie z wymaganiami określonymi w Ramowych programach studiów podyplomowych. Zamawiający wyjaśnia, że w pkt 39 OPZ wskazano wszystkie formy zakończenia studiów podyplomowych ujęte w ramowych programach studiów podyplomowych dla poszczególnych części zamówienia, natomiast Wykonawcę obowiązuje forma zakończenia studiów podyplomowych wskazana w Ramowym programie studiów podyplomowych dla danej części zamówienia.

Pytanie nr 14

W związku z tym, że według rozporządzenia zajęcia z BHP mogą prowadzić tylko osoby, które mają odpowiednie wykształcenie w tym zakresie, to czy Zamawiający w przypadku Części zamówienia nr 8, 9,10,11, dopuszcza w roli wykładowców pracowników PIORiN?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że Wykonawca odpowiada za organizację studiów podyplomowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności ustawy z 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce oraz ustawy z dnia 20 lutego 2015 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 oraz wymaganiami określonymi w Rozdziale III.2 pkt 1.2.1 lit. b) SWZ oraz pkt 19 OPZ. Oznacza to, iż obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie wykładowców spełniających powyższe wymagania i skierowanie ich do realizacji poszczególnych części zamówienia.

Pytanie nr 15

Czy w przypadku Części zamówienia nr 8-11, dla tematu 14. Technika wykonywania zabiegów w ochronie roślin, Zamawiający dopuszcza przeprowadzenie zajęć praktycznych w terenie z wykorzystaniem ciągnika?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza wszystkie techniki wykonywania zabiegów w ochronie roślin dla tematu 14 w zakresie części 8-11 zamówienia, które są zgodne z zasadami obowiązującymi dla Integrowanej produkcji roślinnej określonych w szczegółowych metodykach zatwierdzonych przez Głównego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa dla poszczególnych gatunków oraz szczegółowymi, dedykowanymi dla IP Programami stosowania środków ochrony roślin.

Pytanie nr 16

W Opisie przedmiotu zamówienia, dla Części zamówienia nr 8-11, w Zakwaterowaniu i wyżywieniu podczas zajęć prowadzonych w formie niestacjonarnej określono na I dzień

studiów obiad w formie tzw. stołu szwedzkiego, a w przypadku II dnia zapisano obiad dwudaniowy z deserem i napojami. Która z form podania obiadu jest prawidłowa? Jaka wersja wyżywienia będzie obowiązywała w przypadku zjazdów III-dniowych?

Odpowiedź:

W pkt 27 OPZ Zamawiający wskazał, że Wykonawca powinien zapewnić uczestnikom studiów podyplomowych i wykładowcom: każdego dnia bufet kawowy (kawa, herbata, woda mineralna, ciasteczka, owoce); w każdym dniu zajęć: obiad – zupa, drugie danie mięsne lub ryba lub danie wegetariańskie (jeśli wśród uczestników są osoby stosujące taką dietę), deser, sok lub woda mineralna, a w przypadku korzystania z noclegu również śniadanie i kolację.

Dodatkowo, Zamawiający na podstawie art. 137 ust. 1 ustawy wprowadza następujące zmiany w treści Specyfikacji Warunków Zamówienia:

Zmiana nr 1

Opis przedmiotu zamówienia pkt 29 otrzymuje brzmienie:

29) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia każdemu uczestnikowi studiów podyplomowych oraz wykładowcom, zgodnie z pkt. 27:

Podczas każdego dnia zajęć:

a) wody mineralnej butelkowanej (gazowanej i niegazowanej) w sali wykładowej dla uczestników szkolenia – 0,5 l na osobę na każdy dzień zajęć,

b) serwisu kawowego, zgodnie z poniższymi wymaganiami:

- czas trwania serwisu kawowego: serwis dostępny cały czas trwania zajęć,
- kawa naturalna - mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym - 5g na 150 ml wody – 250 ml/gramatura na osobę,
- kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
- mleko - bez ograniczeń,
- wrząca woda w warniku - bez ograniczeń,
- herbaty czarne, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- plasterki cytryny – bez ograniczeń,
- cukier/słodzik
- woda podana w dzbanku z kostkami lodu i plasterkami cytryny - bez ograniczeń,
- soki owocowe butelkowane - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w dzbanku – bez ograniczeń,
- ciastka kruche – min. 3 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę.

c) obiadu dwudaniowego z deserem i napojami, w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników studiów, umożliwiającym podanie obiadu w formie tzw. szwedzkiego stołu, w tym:

- 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 (minimum 120 g na osobę).

Podczas pierwszego dnia zajęć oraz podczas drugiego dnia zajęć na zjazdach 3-dniowych

d) kolacji z ciepłym posiłkiem i napojami podanej w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, zgodnie z poniższymi wymaganiami:

- danie ciepłe – min. 70% mięsa (gulasz, pierogi, risotto) - 300 g/gramatura na osobę,
- wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie – 80g/gramatura na osobę,
- mięso pieczone (karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub paszтет drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100g pasztetu - 80 g/gramatura na osobę,
- przystawki zimnie min. 3 rodzaje, np.: sałatka warzywna, sałatka rybna, śledź w oleju 100 g/gramatura na osobę,
- świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka, sałata) – 50 g/gramatura na osobę,
- chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki - 150 g /gramatura na osobę,
- masło - 30 g/gramatura na osobę,
- herbaty czarne, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- cukier - bez ograniczeń.

Podczas drugiego dnia zajęć oraz podczas trzeciego dnia zajęć na zjazdach 3-dniowych

e) śniadania z ciepłym posiłkiem oraz kawą i herbatą, w tym mleko do kawy, cytryna, cukier, podane w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, zgodnie z poniższymi wymaganiami:

- płatki śniadaniowe 3 rodzaje (kukurydziane zwykłe, płatki w czekoladzie, w miodzie) – 20 g/gramatura na osobę,
- jogurty owocowe i naturalne -150 g/gramatura na osobę,
- miód naturalny i dżemy owocowe – min. 40% owoców w dżemie (truskawkowe, wiśniowe, morelowe, brzoskwiniowe) co najmniej 2 rodzaje (Zamawiający nie dopuszcza podania marmolady) - 50 g/gramatura na osobę,
- chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki - 150 g/gramatura na osobę,
- masło (min. 80 % tłuszczu w produkcie) - 20 g/gramatura na osobę,
- owoce w całości (krajowe sezonowe oraz egzotyczne) – 2 rodzaje – 100 g/gramatura na osobę,
- wędliny (min 4 rodzaje) - 80 g/gramatura na osobę:
- wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie,
- mięso pieczone własnej produkcji (karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub paszтет drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100 g pasztetu,
- sery typu gouda, salami, ementaler – min. 45% tłuszczu w serze lub camembert, brie – min. 55% tłuszczu w serze - 60 g/gramatura na osobę,
- twarogi 2 rodzaje (twaróg słony półtłusty, grani) - 50 g/gramatura na osobę,

- świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka krojone rano w dniu serwowania śniadania) - 50 g/gramatura na osobę,
- min. 2 różne dania mięsne na ciepło: kielbaski typu śląska – min 85% mięsa, kielbaski białe cienkie – min 85% mięsa, parówki cienkie – min 50 % mięsa 100 g/gramatura na osobę,
- min. jedno danie z jaj na ciepło: jajecznica, naleśniki z twarogiem lub dżemem, omlet z dodatkami (papryka, szczypior, pomidory, cebula, bekon, szynka, ser żółty) -100 g/gramatura na osobę,
- jajko gotowane na twardo podawane w sosie majonezowym - 1 szt./gramatura na osobę,
- dania sezonowe (np. sałatka jarzynowa, ziemniaczana, śledziowa) – 50 g/gramatura na osobę,
- kawa naturalna kawa mielona, parzona w ekspresie przelewowym - 5g na 150 ml wody (100% arabica) - 250 ml/gramatura na osobę,
- kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
- mleko - bez ograniczeń,
- wrząca woda w warniku - bez ograniczeń
- soki owocowe – 100% soku, min. 2 smaki (np. pomarańcz, jabłko), podawane w dzbanku - 200 ml/gramatura na osobę,
- herbaty czarne, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- cukier - bez ograniczeń.

Pytanie nr 17

Czy uczestnikami studiów podyplomowych mają być doradcy rolniczy z listy prowadzonej przez dyrektora CDR?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że część II OPZ **Grupa docelowa** zawiera opis osób do których powinny być kierowane studia podyplomowe. Ponadto, co do zasady, zgodnie z Rozdziałem 7 ustawy z dnia 20 lutego 2015 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020, ukończenie studiów podyplomowych będących przedmiotem zamówienia ma umożliwić doradcom wpis na listy doradców prowadzone przez CDR oraz świadczenie usług doradczych dla rolników.

Pytanie nr 18

W Specyfikacji Warunków zamówienia, pkt. 2.2, strona 23, gdzie omawiane jest kryterium „Doświadczenie Wykładowcy” dla Części 8, 9, 10, 11 zamówienia - Integrowana produkcja roślinna podano, że ocenie będzie podlegała liczba lat stażu pracy w charakterze nauczyciela akademickiego w obszarze przetwórstwa rolno- spożywczego lub pracy naukowej na stanowisku naukowym lub badawczo-technicznym, obejmującej działalność badawczą lub prac rozwojowe związane z przetwórstwem rolno-spożywczym. Prosimy o zweryfikowanie poprawności wprowadzonego zapisu.

Odpowiedź:

Zamawiający na podstawie art. 137 ust. 1 ustawy wprowadza następujące zmiany w treści Specyfikacji Warunków Zamówienia:

Zmiana nr 2 (zmiany zaznaczono kolorem czerwonym)

Rozdział XI. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert otrzymuje brzmienie w zakresie:

Część 4, 5, 6 i 7 zamówienia – Rolnictwo

1. Przy wyborze oferty najkorzystniejszej w części 4, 5, 6 i 7 zamówienia Zamawiający będzie się kierował poniższymi kryteriami:

1.1. kryterium **cena (P_C)** – waga **40% (40,00 pkt)**, wg poniższego wzoru:

$$P_C = \frac{C_{min.}}{C_b} \times 40,00 \text{ pkt.},$$

gdzie:

P_C – ilość punktów oferty badanej w kryterium cena

$C_{min.}$ – cena najniższa spośród ważnych ofert

C_b – cena oferty badanej.

1.2. kryterium **„Doświadczenie Wykładowcy” (D_w)** – waga **60% (60,00 pkt.)**, wg poniższych zasad:

Ocenie w ramach kryterium „Doświadczenie Wykładowcy” będzie podlegała liczba lat stażu pracy w charakterze nauczyciela akademickiego w obszarze **nauk rolniczych** lub pracy naukowej na stanowisku naukowym lub badawczo-technicznym, obejmującej działalność badawczą lub prace rozwojowe związane z **rolnictwem**, ponad wymagania minimalne określone w Rozdziale III.2 pkt. 1.2.1 lit. b).2. Zamawiający za każdą z 15 osób wskazanych do realizacji zamówienia i podlegającą ocenie przyzna punkty w liczbie odpowiadającej jej doświadczeniu zgodnie z poniższym:

- a) powyżej 3 lat do 5 lat – 1 pkt/osoba
- b) powyżej 5 lat do 10 lat – 2 pkt/osoba
- c) powyżej 10 lat do 15 lat – 3 pkt/osoba
- d) powyżej 15 lat – 4 pkt/osoba.

Część 8, 9, 10 i 11 zamówienia – Integrowana produkcja roślinna

1. Przy wyborze oferty najkorzystniejszej w części 8, 9, 10 i 11 zamówienia Zamawiający będzie się kierował poniższymi kryteriami:

1.1. kryterium **cena (P_C)** – waga **40% (40,00 pkt)**, wg poniższego wzoru:

$$P_C = \frac{C_{min.}}{C_b} \times 40,00 \text{ pkt.},$$

gdzie:

P_C – ilość punktów oferty badanej w kryterium cena

$C_{min.}$ – cena najniższa spośród ważnych ofert

C_b – cena oferty badanej.

1.2. kryterium **„Doświadczenie Wykładowcy” (D_w)** – waga **60% (60,00 pkt.)**, wg poniższych zasad:

Ocenie w ramach kryterium „Doświadczenie Wykładowcy” będzie podlegała liczba lat stażu pracy w charakterze nauczyciela akademickiego w obszarze **nauk rolniczych** lub pracy naukowej na stanowisku naukowym lub badawczo-technicznym, obejmującej działalność badawczą lub prace rozwojowe związane z **rolnictwem**, ponad wymagania minimalne określone w Rozdziale III.2 pkt. 1.2.1 lit. b).3. Zamawiający za każdą z 20 osób wskazanych do realizacji zamówienia i podlegającą ocenie przyzna punkty w liczbie odpowiadającej jej doświadczeniu zgodnie z poniższym:

- a) powyżej 3 lat do 5 lat – 1 pkt/osoba
- b) powyżej 5 lat do 10 lat – 1,5pkt/osoba
- c) powyżej 10 lat do 15 lat – 2 pkt/osoba

d) powyżej 15 lat – 3 pkt/osoba.

Pytanie nr 19

Podany w Opisie przedmiotu zamówienia program studiów podyplomowych dla Części 8, 9, 10, 11 w zakresie Integrowanej produkcji roślinnej w całości pokrywa się z programem szkolenia dla osób prowadzących szkolenia w zakresie integrowanej produkcji roślin [załącznik 1 do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 maja 2013 r. w sprawie szkoleń w zakresie środków ochrony roślin (Dz. U. z 2013 r., poz. 554)]. Czy uczestnicy studiów po ukończeniu studiów podyplomowych dla Części 8, 9, 10, 11 nabędą uprawnienia do prowadzenia szkoleń „Integrowana produkcja roślinna”?

Odpowiedź:

Patrz odpowiedź na pytanie nr 17.

Pytanie nr 20

W Opisie przedmiotu zamówienia, w programie studiów, pozycja 4, podano jako jedną z metodę ochrony roślin wykorzystywaną w technologii integrowanej produkcji roślin „strategię zapobiegania uodparniania się agrogazów”. Prosimy o zweryfikowanie poprawności wprowadzonego zapisu.

Odpowiedź:

Zamawiający na podstawie art. 137 ust. 1 ustawy wprowadza następujące zmiany w treści Specyfikacji Warunków Zamówienia:

Zmiana nr 3

Zapis „strategia zapobiegania uodparniania się agrogazów” w Opisie przedmiotu zamówienia w:

- pkt 10 OPZ – część nr 8 zamówienia, L.p. 4 tabeli, tiret 7,
- pkt 11 OPZ – część nr 9 zamówienia, L.p. 4 tabeli, tiret 7,
- pkt 12 OPZ – część nr 10 zamówienia, L.p. 4 tabeli tiret 7,

otrzymuje brzmienie: „strategia zapobiegania uodparniania się agrofagów”.

Pytanie nr 21

W Opisie przedmiotu zamówienia, w programie studiów, pozycja 11, w ramach tematu „Zbiór, zasady przechowywania i przygotowanie produktów do obrotu” wyodrębniono „omówienie zasad funkcjonowania kurpieskich i światowych systemów jakości żywności”. Prosimy o zweryfikowanie poprawności wprowadzonego zapisu.

Odpowiedź:

Zamawiający na podstawie art. 137 ust. 1 ustawy wprowadza następujące zmiany w treści Specyfikacji Warunków Zamówienia:

Zmiana nr 4

Zapis „omówienie zasad funkcjonowania kurpieskich i światowych systemów jakości żywności” w Opisie przedmiotu zamówienia w:

- pkt 10 OPZ – część nr 8 zamówienia, L.p. 11 tabeli, tiret 4,

- pkt 11 OPZ – część nr 9 zamówienia, L.p. 11 tabeli, tiret 4,
- pkt 12 OPZ – część nr 10 zamówienia, L.p. 11 tabeli tiret 4,
- pkt 13 OPZ – część nr 11 zamówienia, L.p. 11 tabeli tiret 4,

otrzymuje brzmienie: „omówienie zasad funkcjonowania krajowych i światowych systemów jakości żywności”.

Ponadto, Zamawiający na podstawie art. 137 ust. 1 ustawy wprowadza następujące zmiany w treści Specyfikacji Warunków Zamówienia:

Zmiana nr 5

Rozdział VII SWZ otrzymuje brzmienie:

*„Wykonawcy pozostają związani złożoną ofertą do dnia **9 października 2023 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.”*

Zmiana nr 6

Rozdział IX SWZ Sposób oraz termin składania i otwarcia ofert, warunki zmiany albo wycofania oferty otrzymuje brzmienie:

IX.1. Sposób oraz termin składania ofert i otwarcia ofert

- 1. Ofertę pod rygorem nieważności należy złożyć w formie elektronicznej. Ofertę musi zostać podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osoby upoważnione do tych czynności. Ofertę należy złożyć na Platformie Zakupowej udostępnionej przez Zamawiającego na stronie internetowej: <https://platformazakupowa.pl/pn/arimr>.*
- 2. Termin składania ofert upływa w dniu **12 lipca 2023 r. o godzinie 11:00.***
- 3. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu **12 lipca 2023 r. o godzinie 11:30.***
- 4. Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za nieprawidłowe złożenie oferty wynikające z niezastosowania się przez Wykonawcę do wymagań niniejszej SWZ.*

Zamawiający informuje, że dokonane zmiany SWZ są wiążące dla Wykonawców.