



Fundusze Europejskie  
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



## Załącznik nr 1

### Opis Przedmiotu Zamówienia

#### 1. Przedmiot zamówienia

Kompleksowa organizacja i przeprowadzenie 5 (pięciu) dwudniowych wizyt studyjnych w Centrach Usług Społecznych (CUS)<sup>1</sup> na terenie kraju, w celu popularyzacji wiedzy uczestników nt. integracji, rozwoju i poszerzenia dostępności usług społecznych oraz zapoznania się z funkcjonowaniem CUS w praktyce.

Podczas każdej wizyty studyjnej weźmie udział po 15 osób.

Zamówienie obejmuje:

- Przygotowanie szczegółowych programów merytoryczno-organizacyjnych wizyt wraz z przeprowadzeniem wizyt.
- Zapewnienie transportu uczestników,
- Zapewnienie wyżywienia w postaci: 2 obiadów, 1 kolacji, 1 śniadania.
- Zapewnienie noclegu dla wszystkich uczestników w pokojach 1 lub 2 - osobowych,
- Zapewnienie ubezpieczenia dla wszystkich uczestników wizyt na cały okres realizacji wizyt.

Zamówienie realizowane w ramach realizacji projektu pn. „Koordynacja działań w zakresie polityki społecznej dla województwa łódzkiego” w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Priorytet IV Spójność społeczna i zdrowie, Działanie 4.13 Wysokiej jakości system włączenia społecznego.

#### 2. Uczestnicy wizyt

- przedstawiciele samorządu terytorialnego (w tym instytucje zarządzające regionalnymi programami) i ich jednostki organizacyjne, jako podmioty

---

<sup>1</sup> Centrum Usług Społecznych zgodnie z definicją MRiPS to jednostki organizacyjne gmin i instytucje lokalnej polityki społecznej. Są to miejsca, w których są dostępne usługi społeczne z różnych systemów: pomocy społecznej, polityki rodzinnej, promocji i ochrony zdrowia, kultury, edukacji publicznej, polityki prorodzinnej, wspierania osób niepełnosprawnych. Mapa CUS dostępna na stronie: <https://efs.mrips.gov.pl/dowiedz-sie-wiecej/centra-uslug-spolecznych#Mapa%20CUS-%C3%B3w%20w%20Polsce>



odpowiedzialne za organizację i dostarczanie usług aktywizacyjnych i usług społecznych na poziomie lokalnym oraz podmioty organizujące wspieranie rodziny, pieczę zastępczą i adopcję oraz otoczenie systemu wspierania rodziny, pieczy zastępczej i adopcji;

- inne podmioty, realizujące działania z zakresu polityki społecznej na poziomie lokalnym i regionalnym, w tym szczególnie: PES i podmioty prywatne, które realizują zadania w obszarze polityki społecznej na rzecz społeczności lokalnych;
- organizacje pozarządowe;
- przedsiębiorcy;
- podmioty sektora publicznego, prywatnego i społecznego realizujące szeroko rozumiane zadania w obszarze polityki społecznej, np.: służby zatrudnienia, jednostki systemu edukacji, kultury, zdrowia, szkoły wyższe, jednostki wymiaru sprawiedliwości itd.

### **3. Zakres merytoryczny wizyt**

3.1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania programów merytoryczno-organizacyjnych wizyt studyjnych wraz z podaniem konkretnych CUS-ów w których odbędą się wizyty i terminów wizyt oraz przedstawienie ich Zamawiającemu w terminie do 10 dni roboczych od dnia podpisania umowy.

3.2. Zamawiający zobowiązuje się w terminie 1 dnia roboczego od otrzymania programów do ich akceptacji lub zgłoszenia ewentualnych uwag. W przypadku niezaakceptowania programów merytoryczno-organizacyjnych wizyt studyjnych przez Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia poprawionej wersji programów, uwzględniając uwagi Zamawiającego, w terminie 1 dnia roboczego od dnia przekazania przez Zamawiającego uwag. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawiania zmodyfikowanych programów, nanoszenia poprawek każdorazowo w terminie 1 dnia roboczego od przekazania przez Zamawiającego uwag, aż do momentu ostatecznego zaakceptowania programu przez Zamawiającego.

3.3. Zakres programów merytoryczno-organizacyjnych wizyt:



- zapoznanie z doświadczeniami w tworzeniu i funkcjonowaniu Centrów Usług Społecznych w gminie miejskiej, miejsko-wiejski i wiejskiej (m.in. omówienie kwestii formalno-organizacyjnych funkcjonowania CUS; sposoby pozyskiwania środków finansowych na działalność CUS; przykłady dobrych praktyk z obszaru rozwoju usług społecznych),
- program dwudniowej wizyty studyjnej musi obejmować: min. 3 wizyty w Centrach Usług Społecznych<sup>2</sup> (w tym co najmniej w jednej gminie miejskiej, jednej miejsko-wiejskiej i jednej wiejskiej) wraz z prezentacją ich działalności.
- realizacja programu musi wynosić min. 9 godzin lekcyjnych i max. 12 godzin lekcyjnych (po minimum 3h zegarowe w każdym CUS).

3.4. Jeżeli Zamawiający nie zaakceptuje przedstawionych CUS-ów lub terminów, Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia innych CUS-ów lub terminów z uwzględnieniem potrzeb Zamawiającego na zasadach określonych w pkt 3.2.

3.5. W trakcie wizyt Wykonawca w ramach wynagrodzenia zapewni uczestnikom opiekuna grupy, a także prelegentów – pracownika wizytowanego CUS, który wprowadzi Uczestników w temat wizyty.

#### **4. Termin realizacji**

Zamówienie musi być zrealizowane w okresie do 4 miesięcy od dnia podpisania umowy.

Przebieg każdej wizyty łącznie z dniem wyjazdu, jak i powrotu musi odbyć się w dni robocze między poniedziałkiem a piątkiem.

#### **5. Transport**

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia transportu autokarem/busem klimatyzowanym oraz ogrzewanym dla wszystkich uczestników grupy z miejsca odjazdu spod RCPS w Łodzi do miejsca docelowego (lokalizacja obiektu noclegowego) oraz transport w trakcie wizyt studyjnych do miejsc, w których będą realizowane wizyty oraz powrót na miejsce odjazdu tj. RCPS w Łodzi, zgodnie z zaakceptowanymi przez Zamawiającego programami wizyt studyjnych.

---

<sup>2</sup> Mapa CUS-ów w Polsce dostępna na stronie: <https://efs.mrips.gov.pl/dowiedz-sie-wiecej/centra-uslug-spolecznych#Mapa%20CUS-%C3%B3w%20w%20Polsce>



5.1 Wykonawca zapewni transport uczestników autokarem/busem wyposażonym w luk bagażowy, z miejscem na bagaże wszystkich pasażerów. Pojazd musi posiadać aktualne badania techniczne oraz polisę ubezpieczeniową, a także spełniać standardy wymagane na trasie podróży w zakresie norm wydzielania spalin.

5.2 Wyjazd musi nastąpić w godzinach porannych (zbiórka uczestników nie później niż o godz. 9:00), przy czym przyjazd do miejsca docelowego powinien nastąpić tego samego dnia maksymalnie do godz. 13:00. Powrót (przystanek końcowy) powinien nastąpić najpóźniej do godz. 20:00. Koszty zakwaterowania i wyżywienia kierowcy/kierowców pokrywa Wykonawca.

5.3 Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia odpowiedniej liczby kierowców, tak aby przejazd odbył się bez dłuższego postoju. Wszystkie przejazdy związane z realizacją programu wizyt będą odbywać się autokarem/busem. Wykonawca odpowiada za zapewnienie miejsc postojowych w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu, w którym odbywa się zakwaterowanie lub spożywane będą posiłki.

5.4 Autokar/bus musi spełniać wymagania określone w przepisach prawa zawartych w ustawie z dnia 20 czerwca 1997 roku Prawo o ruchu drogowym oraz odpowiadać warunkom technicznym określonym w rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 31 grudnia 2002 roku w sprawie warunków technicznych pojazdów oraz zakresu ich niezbędnego wyposażenia.

5.5 W przypadku wystąpienia awarii autokaru/busa uniemożliwiającej jego dalszą jazdę oraz szybką i niezwłoczną naprawę wykonawca zobowiązuje się do podstawienia na koszt własny innego autokaru/busa w czasie nieprzekraczającym 2 godzin od wystąpienia awarii, który zagwarantuje dojazd do miejsca docelowego. W przypadku awarii obsługa jest zobowiązana do natychmiastowego powiadomienia o awarii przedstawiciela Zamawiającego. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wynikających z awarii autokaru/busa.

## **6. Ubezpieczenie**

Wykonawca wykupi ubezpieczenie NNW dla wszystkich uczestników wizyt na kwotę min. 5 000,00 zł na każdego z uczestników, obejmujące okres na czas przejazdu i pobytu. Kopia opłaconej polisy potwierdzona za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną winna być dostarczona Zamawiającemu najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.



## 7. Usługa hotelarska

Nocleg w miejscu noclegowym o standardzie hotelu minimum trzy gwiazdki (3\*) zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. z 2017 r., poz. 2166). Zamawiający wymaga zapewnienia pokoi 1-2-osobowych z łazienkami (każdy pokój musi być wyposażony w: pojedyncze łóżko/łóżka, pełen węzeł sanitarny, ręczniki kąpielowe, TV). Miejsce noclegu (hotel) ma posiadać zaplecze gastronomiczne. Hotel musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnością.

## 8. Usługi restauracyjne

Usługi restauracyjne obejmują zapewnienie wszystkim uczestnikom (grupy po 15 osób).

Łącznie, w trakcie 2-dniowego pobytu na każdego uczestnika przypadają:  
w dzień przyjazdu: obiad, kolacja, w dzień odjazdu, śniadanie, obiad.

8.1 śniadanie (1) - w przeliczeniu na jedną osobę, każde ze śniadań: różne rodzaje pieczywa, w tym pełnoziarniste - 150 g; parówki - minimum 70% mięsa - 30 g; jajecznica z 2 jaj; wędliny różne - 80 g; sery różne - 50 g; masło - 30 g; dżemy- 40 g; płatki śniadaniowe typu musli - 50 g; jogurt naturalny - 100 g; świeże warzywa (różne rodzaje) - 100 g; owoce (różne rodzaje) - 100 g; napoje: kawa z ekspresu i/lub kawa rozpuszczalna i sypana, wybór herbat smakowych, wrzątek w termosach, cukier, słodzik, cytryna; 2 rodzaje soków owocowych (np.: pomarańczowy, jabłkowy), woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach (500 ml) bez ograniczeń.

8.2 obiady (2) – zestaw dwudaniowy składający się z zupy wegetariańskiej np. krem (1 porcja – co najmniej 200 ml/osobę); dania głównego mięsnego (1 rodzaj mięsa do wyboru: w tym mięso wieprzowe/drobiowe, (1 porcja - co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu); dania głównego wegetariańskiego (np. lasagne wegetariańska, makaron ze szpinakiem, pierogi, papryka/cukinia faszerowana kaszą/ryżem i warzywami z zapieczonym serem. (1 porcja – co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu); 2 rodzajów dodatków typu: ziemniaki gotowane/ziemniaki blanszowane/ryż/kasza/kluski śląskie/kopytka (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę); bukietu świeżych surówek (z marchewki, buraczków, z białej kapusty) – (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę); warzyw gotowanych na



parze (kalafior, marchewka, fasolka, groszek) – (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę); napoje: kawa z ekspresu lub kawa rozpuszczalna i mielona wybór herbat smakowych, wrzątek w termosach, cukier, słodzik, cytryna; 2 rodzaje soków owocowych (np.: pomarańczowy, jabłkowy), woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach (500 ml) bez ograniczeń.

8.3 Kolacja (1) – w tym co najmniej w przeliczeniu na jedną osobę: przystawki różne, co najmniej 3 rodzaje - po 150 g (np. sałatka grecka, tartinki, półmisek wędlin i serów); danie mięsne w formie gorącego posiłku - 250 g (np. strogonow); danie wegetariańskie - 250 g (np. cukinia/papryka faszerowana kaszą i ciecierzycą); różne rodzaje pieczywa, w tym pełnoziarniste - 150 g; masło 20 g; świeże warzywa - 100 g; napoje: kawa z ekspresu lub kawa rozpuszczalna i mielona, wybór herbat smakowych, wrzątek w termosach, cukier, słodzik, cytryna; 2 rodzaje soków owocowych (np.: pomarańczowy, jabłkowy), woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach (500 ml) - bez ograniczeń.

8.4 Wykonawca zapewni w ramach każdego posiłku opcję mięsną, wegetariańską, wegańską, bezglutenową, ewentualnie inną opcję jeżeli taka zostanie zgłoszona przez uczestnika spotkania i będzie ona możliwa do realizacji w cenie jaką podała Wykonawca za realizację usług restauracyjnych - potrzeba i ilość dań dla każdej z opcji zostanie wskazana przez Zamawiającego przy przekazywaniu ostatecznej liczby uczestników wizyty.

8.5 Wykonawca zapewni odpowiednie przygotowane miejsce, w którym będzie świadczona usługa restauracyjna, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji (np. czyste i wyprasowane obrusy, czyste pomieszczenie do spożywania posiłków itp.).

8.6 Wykonawca zapewni, aby posiłki były serwowane na ceramicznej/szklanej zastawie stołowej, sztucze ze stali nierdzewnej, niedopuszczalne są jednorazowe elementy zastawy np. papierowe lub plastikowe;

8.7 Wykonawca ma obowiązek świadczyć usługę restauracyjną, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.

8.8 Wykonawca zapewni obsługę na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi.

8.9 Realizacja przedmiotu zamówienia powinna przebiegać zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, a zwłaszcza dotyczącymi





wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscom przygotowania i podawania posiłków.

- 8.10 Przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia);

## 9. Inne informacje

1. Rekrutację uczestników wizyt przeprowadzi Zamawiający i przekaże Wykonawcy listę uczestników.
2. Zamawiający przekaże Wykonawcy listę uczestników, najpóźniej na 4 dni robocze przed planowanym terminem każdej wizyty, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia terminu za obustronna zgodą.
3. Wykonawca przekaże Zamawiającemu kopię polisy ubezpieczenie NNW potwierdzoną za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną najpóźniej 2 dni robocze przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.
4. Wykonawca sporządzi listę obecności uczestników wizyt (za każdy dzień) i przekaże je Zamawiającemu w oryginale po zakończonej każdej wizycie;
5. Wykonawca realizując zamówienie będzie przestrzegał zasad określonych w Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 w zakresie informacji i promocji.  
<https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/fundusze-na-lata-2021-2027/prawo-i-dokumenty/wytyczne/wytyczne-dotyczace-informacji-i-promocji-funduszy-europejskich-na-lata-2021-2027/>
6. Na każdym etapie przebiegu każdej wizyty studyjnej uczestnicy muszą być traktowani, jako grupa nierozłączna (transport, nocleg, itp.).
7. Usługi będą realizowane z zachowaniem spełniania wymogów wskazanych w Ustawie z dn. 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami oraz rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia wizyt monitoringowych podczas wizyt studyjnych.



Fundusze Europejskie  
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



9. Od Wykonawcy ponadto oczekuje się: zapewnienia stałego kontaktu Zamawiającego z Wykonawcą oraz z opiekunem grupy (na czas trwania usługi); informowania Zamawiającego o pojawiających się problemach i innych zagadnieniach istotnych dla realizacji usługi.