**Załącznik nr 4**

**Załącznik nr 1 do Umowy**

**Opis Przedmiotu Zamówienia**

# Przedmiot zamówienia

Kompleksowa organizacja i przeprowadzenie 5 (pięciu) dwudniowych wizyt studyjnych w Centrach Usług Społecznych (CUS)[[1]](#footnote-1) 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.

# Uczestnicy wizyt

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

# Zakres merytoryczny wizyt

3.1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania programów merytoryczno-organizacyjnych wizyt studyjnych wraz z podaniem konkretnych CUSów 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[[2]](#footnote-2) (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 CUSów lub terminów, Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia innych CUSów 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.

# Termin realizacji

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

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

# 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.

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.

# 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.

# 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.

# Usługi restauracyjne

Usługi restauracyjne obejmują zapewnienie wszystkim uczestnikom (grupy po15 osób).

Łącznie, w trakcie 2-dniowego pobytu na każdego uczestnika przypadają:

w dzień przyjazdu: obiad, kolacja, w dzień odjazdu, śniadanie, obiad.

* 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.
  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.
  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 ciecierzyca); 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.
  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 podał Wykonawca za realizację usług restauracyjnych - potrzeba i ilość dań dla każdej z opcji zostanie wskazana przez Zamawiającego przy przekazywaniu ostatecznej liczby uczestników wizyty.
  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.).
  6. Wykonawca zapewni, aby posiłki były serwowane na ceramicznej/szklanej zastawie stołowej, sztućce ze stali nierdzewnej, niedopuszczalne są jednorazowe elementy zastawy np. papierowe lub plastikowe;
  7. Wykonawca ma obowiązek świadczyć usługę restauracyjną, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
  8. Wykonawca zapewni obsługę na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi.
  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.
  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);

# 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.funduszeeuropejskie.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. Zamawiającyzastrzega sobie możliwość przeprowadzenia wizyt monitoringowych podczas wizyt studyjnych.
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.

1. 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> [↑](#footnote-ref-1)
2. 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> [↑](#footnote-ref-2)