**Szacowanie wartości zamówienia na organizację szkolenia**

Szanowni Państwo,

W związku z zamiarem udzielenia zamówienia dotyczącego organizacji szkolenia z następującego zakresu tematycznego:

**„Praca zdalna, rozwiązywanie problemów i efektywne zarządzanie zespołem w dobie pandemii”**

Mazowiecka Jednostka Wdrażania Programów Unijnych zaprasza Państwa do oszacowania ceny zorganizowania w/w usługi. Zapytanie ma na celu określenie wartości szacunkowej niezbędnej do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych. Niniejsza oferta nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.

Co nas interesuje w ramach szkolenia:

1. Przygotowania programu szkolenia (proszę o przesłanie proponowanego programu szkolenia na etapie składania oferty). Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia modyfikacji do zaproponowanego programu w porozumieniu z Wykonawcą.
2. Przygotowania i przeprowadzenia szkolenia  przez eksperta (praktyka) spełniającego poniższe warunki:
* wykształcenie wyższe
* minimum 2 -  letnie, udokumentowane doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z zakresu pracy zdalnej, tj. prowadzenie osobiście jako trener w ciągu ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert, co najmniej 15 szkoleń z zakresu zdalnego zarządzania zespołem, w tym co najmniej 5 szkoleń dla pracowników administracji publicznej.

Zamawiający zastrzega możliwość spotkania on-line z trenerem przed szkoleniem, w celu omówienia programu szkolenia

1. Opracowania i przygotowania materiału dydaktycznego dla wszystkich uczestników szkolenia w formie papierowej + 1 egzemplarz archiwalny dla Zamawiającego
2. Przygotowania i wręczenia uczestnikom ankiet oceniających szkolenie, przekazania oryginałów ankiet Zamawiającemu
3. Przygotowania i wręczenia uczestnikom dyplomów ukończenia szkolenia (certyfikatów) w formie papierowej oraz przesłanie kopii Zamawiającemu
4. Przygotowania raportu ewaluacyjnego ze szkolenia dla Zamawiającego
5. Przeprowadzenie szkolenia w sali szkoleniowej  dostosowanej do prowadzenia szkolenia dla zaplanowanej grupy osób (sala szkoleniowa dostępna 8h pierwszego i 8h drugiego dnia szkolenia);

Zamawiający wymaga, żeby sala szkoleniowa:

- była przestronna, tj. przystosowana do liczby osób przewidzianych do szkolenia, tj. 58 osób;

- była wyposażona w oświetlenie naturalne (okna) i sztuczne;

- była wyposażona w klimatyzację i ogrzewanie, nie dopuszcza się klimatyzatorów przenośnych;

- była wyposażona w miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia (miękkie krzesła) w układzie przy stołach, z miejscem umożliwiającym wykonywanie notatek przez uczestnika szkolenia;

- gwarantowała naukę w warunkach wymaganych w przepisach BHP;

oraz była wyposażona w każdym dniu szkolenia w:

- nagłośnienie, jeden mikrofon bezprzewodowy;

- rzutnik multimedialny;

- laptop umożliwiający odtwarzanie prezentacji, plików tekstowych oraz arkuszy kalkulacyjnych;

- ekran;

- tablicę typu flipchart wraz z markerami oraz papierem;

- dostęp do internetu;

- sprawne zaplecze sanitarne w pobliżu sali szkoleniowej;

Ponadto wymagana jest możliwość:

- korzystania z obsługi technicznej sali w przypadku jakichkolwiek problemów lub usterek technicznych.

1. Zapewnienie ciągłego serwisu kawowego pierwszego i drugiego dnia szkolenia;

Serwis kawowy powinien obejmować:

- kanapki jednorazowo na wejście tylko pierwszego dnia, przed rozpoczęciem szkolenia,

- herbatę w torebkach, minimum trzy rodzaje, cukier, mleczko do kawy, cytryna

- gorącą wodę do herbaty w warniku (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników szkolenia);

- kawę z ekspresu ciśnieniowego;

- kruche ciasteczka, co najmniej 4 rodzaje;

- owoce, co najmniej 3 rodzaje

- wodę mineralną

1. Zapewnienie wyżywienia dla wszystkich uczestników w wydzielonej sali restauracyjnej, które
powinno obejmować:

 - Zapewnienie dwudaniowego lunchu w formie bufetu pierwszego i drugiego dnia każdego
 szkolenia: zupa + 2 dania mięsne lub 1 mięsne i 1 rybne, surówki

- deser, kawa, herbata, woda, soki.

 - Zorganizowanie uroczystej kolacji zasiadanej (wieczorem pierwszego dnia szkolenia),

 - Zapewnienie śniadania w formie bufetu  (drugiego dnia szkolenia)

1. Zapewnienie noclegu i przebiegu szkolenia w obiekcie spełniającym wymogi hotelu o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym (kategoryzacja obiektów hotelarskich zgodnie zmaganiami Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie Dz.U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169).
2. Zapewnienie noclegu w tym samym obiekcie co sale szkoleniowe na terenie województwa mazowieckiego poza granicami m.st. Warszawy, nie dalej niż 100 km od Dworca Centralnego, licząc od ul. Aleje Jerozolimskie 54, 00-024 Warszawa  za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości, tj., [www.targeo.pl](http://www.targeo.pl), [www.zumi.pl](http://www.zumi.pl) (Zamawiający nie dopuszcza pomiaru w linii prostej oraz „w promieniu”, jak również pomiarów z wykorzystaniem tras pieszych, rowerowych, a także dróg prywatnych oraz o ograniczonym dostępie)

- nocleg w pokojach 1, 2 i 3-osobowych;

1. Osobę do koordynacji szkolenia, która będzie obecna wraz z grupą podczas realizacji całego przedsięwzięcia oraz mającą stały kontakt z przedstawicielem Zamawiającego. W jej gestii będzie także:

-  skoordynowanie transportu i zakwaterowania w obiekcie,

-  dokonanie rejestracji uczestników,

- zapewnienie uczestnikom przed rozpoczęciem szkolenia niezbędnych informacji organizacyjnych, w szczególności o planie szkolenia, a także bieżącej informacji o miejscu organizacji szkolenia,

-  współpraca z obsługą obiektu i przedstawicielami Zamawiającego w kwestiach dotyczących
 infrastruktury szkoleniowej, organizacji szkolenia.

1. Zapewnienie transportu w obie strony dla wszystkich uczestników szkoleń. Wyjazd z siedziby
Zamawiającego pierwszego dnia szkolenia i powrót do siedziby Zamawiającego drugiego dnia szkolenia.
2. przygotowania protokołu odbioru w formie papierowej zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.

**Przy ocenie ofert Zamawiający będzie brał pod uwagę kryteria takie jak:**

1. **cena** **przeprowadzenia szkolenia** (wyliczona zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego, tj. stawka za 1 osobę x liczba osób)-**waga 55% (max** **55 pkt);**
2. **Doświadczenie trenera -** liczba przeprowadzonych szkoleń przez wskazanego trenera(zgodnie z wymaganiami określonymi w załączonej tabeli, za każde szkolenie wykazane w tabeli powyżej wymaganego minimum trener otrzyma 1 punkt. Za realizację równo 30 szkoleń trenerowi nie zostaną przyznane punkty) – **waga 45% (max 45 pkt)**
3. **Warunkiem koniecznym** jest wykonanie przez firmę szkoleniową minimum pięciu usług kompleksowej realizacji szkoleń (5 szkoleń o wartości nie mniejszej niż 20 000 zł za szkolenie, potwierdzonych referencjami) w okresie 3 lat przed terminem składania ofert. Przez kompleksową obsługę szkoleń zamawiający rozumie zorganizowanie szkolenia poprzez zapewnienie wykładowców, materiałów szkoleniowych, obsługi organizacyjnej ze strony firmy realizującej szkolenia, obiektu hotelowego wraz z noclegami, pełnym wyżywieniem wraz z serwisami kawowymi, sal szkoleniowych z niezbędnym wyposażeniem oraz transportu dla wszystkich uczestników szkolenia.

**Planowana liczba osób:  ok 58 osób**

**Czas trwania szkolenia: 2 dni (Program szkolenia powinien obejmować co najmniej 16 godzin szkoleniowych – po 8 godzin szkoleniowych pierwszego i drugiego dnia; godzina szkoleniowa = 45 minut)**

**Termin szkolenia:** **9-10 wrzesień 2021r.**

Proszę o przesłanie oferty mailem na adresy: s.baczek@mazowia.eu  oraz i.plodzik@mazowia.eu do dnia **11 sierpnia 2021r.**

**Proszę o określenie w ofercie jednostkowego kosztu udziału w szkoleniu** (na 1 uczestnika) oraz **łącznego kosztu szkolenia**. Ostateczna kwota wynagrodzenia Wykonawcy będzie zależeć od rzeczywistej liczby uczestników szkolenia, przez co należy rozumieć liczbę uczestników przesłanych mailem w formie listy na 3 dni robocze przed planowanym terminem szkolenia. **Minimalna liczba uczestników  zagwarantowana przez Zamawiającego wynosi 48 osób.**

Cena powinna obejmować wykonanie wszystkich czynności związanych z realizacją przedmiotu umowy, a w szczególności: wynagrodzenia, koszty użytkowania własnego sprzętu oraz inne opłaty nie wymienione, a które mogą wystąpić przy realizacji przedmiotu umowy, zysk, narzuty, ewentualne upusty, podatki oraz pozostałe składniki cenotwórcze.

Uwaga: z tytułu udzielenia odpowiedzi na zadane w niniejszym dokumencie pytania, Wykonawcy nie przysługuje żadne wynagrodzenie. Przesłanie oferty (wraz z załącznikami) nie jest jednoznaczne z otrzymaniem zamówienia na przeprowadzenie szkolenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę, do negocjacji warunków oferty, a także rezygnacji z zamówienia bez podania przyczyny.

**Szkolenie jest finansowane w całości ze środków publicznych, stanowi element kształcenia zawodowego.**