

Szanowni Państwo,

Mazowiecka Jednostka Wdrażania Programów Unijnych, zwraca się z uprzejmą prośbą o przygotowanie oferty zorganizowania kompleksowej obsługi i przeprowadzenia 2-dniowego szkolenia wyjazdowego, wraz z noclegiem i transportem dla kadry kierowniczej i zarządzającej Mazowieckiej Jednostki Wdrażania Programów Unijnych z zakresu:

**„Pierwsza pomoc i ratownictwo” z elementami warsztatów teambuildingowych dla Pracowników Mazowieckiej Jednostki Wdrażania Programów Unijnych**

**Cele szkolenia:**

1. Zdobycie praktycznych umiejętności udzielania pierwszej pomocy.
2. Rozwój umiejętności oceny sytuacji i podejmowania decyzji.
3. Zwiększenie pewności siebie w sytuacjach kryzysowych.
4. Wzmocnienie umiejętności współpracy, komunikacji i zaufania w zespole oraz poprawa efektywności pracy zespołowej.

**Program szkolenia z pierwszej pomocy:**

1. Podstawy pierwszej pomocy
  - Teoretyczne wprowadzenie do pierwszej pomocy.
  - Znaczenie i podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy.
  - Łańcuch przeżycia.
2. Postępowanie w sytuacji zagrożenia życia
  - Ocena sytuacji i bezpieczeństwa.
  - Ocena stanu poszkodowanego.
  - Wezwanie pomocy (numery alarmowe i informacje, jakie należy przekazać).
3. Resuscytacja krążeniowo-oddechowa (RKO)
  - Omówienie procedur RKO dla dorosłych, dzieci i niemowląt.
  - Demonstracja technik RKO na manekinach.
  - Pierwsza pomoc w nagłych przypadkach

4. Postępowanie w przypadku zadławienia
  - Techniki Heimlicha.
  - Postępowanie w przypadku zadławienia u dorosłych, dzieci i niemowląt.
5. Postępowanie w przypadku utraty przytomności.
  - Pozycja bezpieczna.
6. Postępowanie w przypadku urazów i nagłych zachorowań
  - Urazy: złamania, zwichnięcia, krwotoki, oparzenia.
  - Jak rozpoznać i udzielić pomocy.
  - Tamowanie krwotoków, opatrywanie ran.
  - Nagłe zachorowania: zawał serca, udar mózgu, napady padaczki.
  - Jak rozpoznać objawy.
  - Postępowanie i pierwsza pomoc.
7. Przeprowadzenie symulacji sytuacyjnych w terenie w celu praktycznego zastosowania zdobytej wiedzy
  - Scenariusze sytuacyjne w małych grupach.
  - Praktyczne zastosowanie zdobytej wiedzy i umiejętności w realistycznych scenariuszach.
  - Rotacja ról: ratownik, poszkodowany, obserwator.
  - Omówienie i analiza wykonanych zadań.
  - Refleksja nad skutecznością działań.
  - Udzielanie konstruktywnej informacji zwrotnej.
  -

**Zakres warsztatów teambuildingowych (3 rodzaje gier symulacyjnych, w tym budowanie samochodów z kartonu):**

1. Wzmocnienie współpracy: poprawa umiejętności współpracy w zespole poprzez interaktywne ćwiczenia.
2. Poprawa Komunikacji: rozwój efektywnej komunikacji między członkami zespołu.
3. Budowanie Zaufania: zwiększenie zaufania między członkami zespołu poprzez ćwiczenia praktyczne.
4. Rozwiązywanie Konfliktów: nauka zarządzania konfliktami i znajdowania konstruktywnych rozwiązań.
5. Kreatywne Myślenie: rozwój umiejętności kreatywnego myślenia i rozwiązywania problemów.

## **Harmonogram wyjazdu**

### **Dzień 1**

- **8:30:** Wyjazd autokarem z siedziby MJWPU
- **10:00 - 10:30:** Rejestracja uczestników w hotelu i powitanie
- **10:30 - 11:30 :** Szkolenie z pierwszej pomocy - część 1
- **11:30 - 11:45:** Przerwa kawowa
- **11:45 - 13:00:** Szkolenie z pierwszej pomocy - część 2
- **13:00 - 14:00:** Lunch
- **14:00 - 16:30:** Ćwiczenia teambuildingowe (budowanie samochodów z kartonów)
- **16:30 - 16:45:** Przerwa kawowa
- **16:45 - 18:00:** Podsumowanie dnia, dyskusja grupowa
- **19:00:** Uroczysta kolacja zasiadana

### **Dzień 2**

- **07:00 – 09:00:** śniadanie
- **09:00 - 10:30:** Szkolenie z pierwszej pomocy - część 3
- **10:30 - 10:45:** Przerwa kawowa
- **10:45 - 12:00:** Ćwiczenia teambuildingowe – gry symulacyjne
- **12:00 - 13:00:** Lunch
- **13:00 - 15:30:** Ćwiczenia teambuildingowe -gry symulacyjne
- **15:30 - 15:45:** Przerwa kawowa
- **15:45 - 16:30:** Ewaluacja i zamknięcie szkolenia
- **17:00** Wyjazd autokarem do siedziby MJWPU

### **Metody szkoleniowe:**

- Ćwiczenia praktyczne na manekinach.
- Demonstracje technik pierwszej pomocy.
- Gry symulacyjne i scenariusze sytuacyjne.
- Interaktywne warsztaty teambuildingowe z wykorzystaniem różnorodnych akcesoriów.
- Dyskusje i refleksje grupowe.

### **Grupa Docelowa:**

- Szkolenie jest przeznaczone dla kadry kierowniczej i zarządzającej Mazowieckiej Jednostki Wdrażania Programów Unijnych.
- Planowana liczba osób: ok 65. Minimalna liczba uczestników zagwarantowana przez Zamawiającego wynosi 55 osób.

#### **Miejsce realizacji:**

- Hotel posiadający kategorię 4 gwiazdek zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów w których są świadczone usługi hotelarskie (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166 z późn. zm.) z bezpłatnymi miejscami parkingowymi, znajdujący się na terenie województwa mazowieckiego, poza granicami administracyjnymi m. st. Warszawa, w odległości (nie mniej niż 25 km i nie więcej niż 70 km) od Dworca Centralnego, licząc od Alei Jerozolimskich 54, 00-024 Warszawa za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości, tj. [www.google.pl](http://www.google.pl), [www.targeo.pl](http://www.targeo.pl) lub podobnych). 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.
- Z uwagi na charakter szkolenia wymaga się, aby obiekt oddalony był co najmniej 1 km od dróg krajowych, ekspresowych, szybkiego ruchu, czynnych linii kolejowych oraz źródeł emitujących hałas.
- Wykonawca zapewni jeden nocleg dla uczestników szkolenia w pokojach dwuosobowych lub jednoosobowych z łazienkami. Miejsca noclegowe muszą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie przestrzeni szkoleniowej. Nocleg dla maksymalnie 65 osób. Zamawiający, dopuszcza zmianę liczby noclegów – ostateczną liczbę noclegów Zamawiający określi nie później niż na 5 dni roboczych przed szkoleniem i przekaże Wykonawcy drogą elektroniczną (e-mail).
- Czas trwania doby hotelowej od przyjazdu na miejsce szkolenia (najpóźniej od godz. 10:00) pierwszego dnia szkolenia do godz. 13.30 drugiego dnia szkolenia. W drugim dniu szkolenia doba hotelowa trwa do godziny 13.30, zakończenie obiadu planowane jest o godzinie 13.00, dlatego też Wykonawca powinien zapewnić pomieszczenie, w którym uczestnicy szkolenia będą mogli zostawić bagaże po wymeldowaniu z pokoi.
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość weryfikacji warunków noclegowych.
- Zapewnienie wyżywienia dla wszystkich uczestników jednocześnie w wydzielonej, klimatyzowanej sali restauracyjnej.
- Zapewnienie oprawy muzycznej do kolacji pierwszego dnia szkolenia.

#### **Wymagania dotyczące przestrzeni szkoleniowej:**

- Szkolenie w formule outdoor, na świeżym powietrzu. Teren starannie zaplanowany, aby zapewnić uczestnikom komfortowe i bezpieczne warunki do pracy.
- W bezpośrednim sąsiedztwie zaplecze sanitarno-higieniczne tj. minimum 4 toalety męskie i 4 toalety damskie oraz punkty z wodą do mycia rąk.

- W przypadku niekorzystnych warunków pogodowych zadana przestrzeń outdoor np. wiata. Zadanie częściowo otwarte po bokach, co zapewnia naturalną wentylację i dostęp do świeżego powietrza, jednocześnie chroniąc przed deszczem i słońcem.
- Wielkość zadanej przestrzeni szkoleniowej minimum 300 m<sup>2</sup>.
- Przestrzeń szkoleniowa w bezpośrednim sąsiedztwie hotelu, w którym zapewniono noclegi oraz wyżywienie dla uczestników szkolenia.
- Minimum 10 bezpłatnych miejsc parkingowych. Miejsca muszą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie hotelu.

### **Koordynatorzy szkolenia**

- Zapewnienie min. 4 osób odpowiedzialnych za koordynację szkolenia i warsztatów teambuildingowych oraz koordynatora głównego, który będzie obecny wraz z grupą podczas realizacji całego przedsięwzięcia oraz mający stały kontakt z przedstawicielem Zamawiającego. W gestii osób wskazanych przez Wykonawcę będzie także: dokonanie rejestracji uczestników, rozdanie materiałów szkoleniowych, rozdanie i zebranie na koniec szkolenia arkuszy indywidualnej oceny szkolenia oraz dyplomów, zapewnienie uczestnikom 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.

### **Transport uczestników**

- Wykonawca zapewni transport dla wszystkich uczestników szkolenia wraz z bagażami z siedziby Zamawiającego ( ul. Inflancka 4, Warszawa) do miejsca szkolenia i z powrotem po zakończeniu szkolenia (ul. Inflancka 4, Warszawa).
- Autokar nie może być starszy niż 5 lat. Musi być wyposażony w klimatyzację, pasy bezpieczeństwa oraz musi być sprawny pod względem technicznym.
- Wyjazd w pierwszy dzień szkolenia nastąpi o godzinie 8:30. Środek transportu zostanie podstawiony przez Wykonawcę na ul. Inflancka 4, Warszawa o godzinie 8:00.
- Autokar dostępny w drugim dniu szkolenia do dyspozycji Zamawiającego od godz.16:30. Wyjazd z hotelu o godz.17:00.
- Zapewniony przez Wykonawcę kierowca musi posiadać aktualne uprawnienia.

### **Wyżywienie**

- Zapewnienie ciągłego serwisu kawowego pierwszego i drugiego dnia szkolenia:

Serwis kawowy powinien obejmować:

- ✓ przekąski np. kanapki pierwszego dnia, przed rozpoczęciem szkolenia,
- ✓ kawa (z ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino, z dodatkami – mleko, śmietanka, mleko roślinne , kawa 100% arabica dostępna bez ograniczeń),
- ✓ herbata dostępna bez ograniczeń – 4 rodzaje (w tym czarna, owocowa, zielona, miętowa),

- ✓ gorąca woda w warku (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników szkolenia),
  - ✓ cukier, cukier brązowy, słodzik, cytryna w plasterkach
  
  - ✓ soki owocowe 100% – 3 rodzaje (1 os./ min. 200 ml),
  - ✓ mix. różnych ciast (minimum 3 rodzaje, 1 os./min. 150 g) i wybór ciastek (minimum 3 rodzaje, np. ciastka owsiane, pełnoziarniste z suszonymi owocami, bakaliami, orzechami), w tym jeden rodzaj ciasta/ciastek bezglutenowy, bezmleczny, bezcukrowy,
  - ✓ owoce, co najmniej 3 rodzaje,
  - ✓ woda mineralna (gazowana i niegazowana).
- Zapewnienie dwudaniowego lunchu w formie bufetu pierwszego i drugiego dnia szkolenia:
    - ✓ zupa (1 os./min. 300 ml/g),
    - ✓ dania głównego na ciepło – minimum 3 rodzaje dań do wyboru: mięsne/rybne/danie mączne np. pierogi (1 os./min. 150-200 g),
    - ✓ surówki – minimum 2 rodzaje do wyboru (1 os./min. 150 g),
    - ✓ minimum 2 rodzaje dodatków do wyboru typu: np. kasza, ziemniaki (1 os./min. 150 g),
    - ✓ deser minimum 2 rodzaje do wyboru (1 os./min. 150 g),
    - ✓ kawa (z ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino, z dodatkami – mleko, śmietanka, mleko roślinne, kawa 100% arabica dostępna bez ograniczeń),
    - ✓ herbata (dostępna bez ograniczeń),
    - ✓ cukier, cukier brązowy, słodzik, cytryna w plasterkach,
    - ✓ soki owocowe 100 %, min. 3 rodzaje,
    - ✓ woda gazowana i niegazowana
  
  - Zorganizowanie uroczystej kolacji zasiadanej (wieczorem pierwszego dnia szkolenia)
    - ✓ Bufet ciepły (dania podane w białych) min. 6 rodzajów do wyboru (w tym co najmniej dwa wegetariańskie),
    - ✓ minimum 3 rodzaje dodatków do wyboru typu: np. kasza, ziemniaki, ryż (1 os./min. 150 g),
    - ✓ surówki – minimum 3 rodzaje do wyboru (1 os./min. 150 g),
    - ✓ zimna płyta min. 10 rodzajów przekąsek do wyboru, typu: dania rybne, sałatki, mięsa pieczone, wędliny, deska serów, (1 os./min. 150-200g),
    - ✓ napoje dostępne podczas kolacji:
      - kawa (z ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino, z dodatkami – mleko, śmietanka, mleko roślinne, kawa 100% arabica dostępna bez ograniczeń),
      - herbata (dostępna bez ograniczeń),
      - soki owocowe 100% w 3 rodzajach smakowych(1 os./ min. 200 ml),
      - napoje smakowe gazowane w butelkach w ilości 1 l na osobę,
      - woda gazowana i niegazowana w ilości 0,5 l na osobę,
    - ✓ cukier, cukier brązowy, słodzik, cytryna w plasterkach
    - ✓ deser minimum 3 rodzaje do wyboru (1 os./min. 150 g),
  
  - Zapewnienie śniadania w formie bufetu (drugiego dnia szkolenia):

- ✓ kawa (z ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino, z dodatkami – mleko, śmietanka, mleko roślinne, kawa 100% arabica dostępna bez ograniczeń),
- ✓ herbaty dostępne bez ograniczeń – 4 rodzaje (w tym czarna, owocowa, zielona, miętowa),
- ✓ cukier, cukier brązowy, słodzik, cytryna w plasterkach
- ✓ soki owocowe 100 % – 3 rodzaje (1 os./ min. 200 ml)
- ✓ woda gazowana i niegazowana
  
- ✓ świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, np. pomarańcza, winogrono, jabłko, gruszki (1 os./ min. 100 g),
- ✓ sałatki – warzywne minimum 2 rodzaje do wyboru (1 os./min. 150 g),
- ✓ pieczywo ciemne i jasne – łącznie minimum 150 g na osobę,
- ✓ płatki kukurydziane, owsiane, żytnie itp.,
- ✓ jogurty, mleko, mleko roślinne,
- ✓ parówki, frankfurterki,
- ✓ dania z jajek – np. jajecznica, omelet ( 1 os./min. 150 g.),
- ✓ przystawki zimne składające się m.in. z: talerza wędlin (minimum 3 rodzaje, łącznie minimum 150 g wędlin na osobę), wybór serów żółtych, białych, składających się z co najmniej z 4 gatunków -minimum 200 g dla każdej osoby,
- ✓ świeże warzywa, np. ogórki, pomidory, rzodkiewka, sałata (1 os./min. 100g).
- ✓ dodatki typu: dżem, miód, masło, smarowidła

Wszystkie posiłki muszą być przygotowane ze świeżych produktów. Preferowane produkty regionalne. Menu oraz godziny posiłków będą ustalone 2 dni przed terminem szkolenia.

#### **Materiały szkoleniowe, certyfikaty i ocena szkolenia.**

- Opracowanie i przygotowanie materiału dydaktycznego z zakresu pierwszej pomocy dla wszystkich uczestników szkolenia w formie papierowej + 1 egzemplarz archiwalny dla Zamawiającego.
- Przygotowanie ankiet oceniających szkolenie i przeprowadzenie ewaluacji szkolenia, przekazanie oryginałów ankiet Zamawiającemu.
- Przygotowanie i wręczenie uczestnikom dyplomów ukończenia szkolenia (certyfikatów) w formie papierowej oraz przesłanie kopii dyplomów Zamawiającemu.
- Przygotowanie raportu ewaluacyjnego ze szkolenia dla Zamawiającego.
- Przygotowanie protokołu odbioru w formie papierowej zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.

#### **Opis kryteriów oceny ofert**

1. Ocenie będą podlegały oferty ważne tj. oferty niepodlegające odrzuceniu ze względu na niespełnienie wymagań.

2. Oferta która wpłynie po terminie nie będzie rozpatrywana.
3. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z właściwymi Wykonawcami, w celu uzupełnienia lub doprecyzowania ofert.
4. Przy ocenie ofert Zamawiający będzie brał pod uwagę kryteria takie jak:

**4.1 Cena przeprowadzenia szkolenia** (wyliczona zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego, tj. stawka za 1 osobę x liczba osób)- **waga 45% (max 45 pkt).**

W kryterium cena maksymalna liczba punktów może wynosić 45, a liczba punktów przyznana danej ofercie zostanie obliczona według podanego poniżej wzoru i zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.

$$C=(C_{min}/C_x) \times 45$$

gdzie :

- C- liczba punktów przyznana badanej ofercie
- C<sub>min</sub> - najniższa cena spośród ważnych ofert
- C<sub>x</sub> – cena badanej oferty wyliczona zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego, tj. stawka za 1 osobę x liczba osób

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 5 dni roboczych przed planowanym terminem szkolenia.

**4.2 Doświadczenie trenera - liczba przeprowadzonych szkoleń z zakresu pierwszej pomocy przez wskazanego trenera – waga 40% (max 40 pkt).**

W kryterium doświadczenie trenera maksymalna liczba punktów może wynosić 40, a liczba punktów przyznana danej ofercie zostanie obliczona według podanego poniżej wzoru i zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku:

$$D = (D_x/D_{max}) \times 40$$

gdzie:

- D – liczba punktów przyznana badanej ofercie
- D<sub>max</sub> – najwyższa liczba punktów przyznana trenerowi spośród ważnych ofert
- D<sub>x</sub> - liczba punktów przyznana trenerowi wykazanemu w badanej ofercie. 50 przeprowadzonych szkoleń z zakresu pierwszej pomocy to minimum definiujące, że oferta spełnia warunki. Przy obliczaniu punktacji będzie brane pod uwagę każde kolejne szkolenie powyżej 50

**4.3 Doświadczenie Wykonawcy w organizacji warsztatów teambuildingowych – waga 15% (max 15 pkt).**

W kryterium **doświadczenie Wykonawcy w organizacji warsztatów teambuildingowych** maksymalna liczba punktów może wynosić 15, a liczba punktów przyznana danej ofercie zostanie obliczona według poniższych zapisów:

- **0-30** warsztatów teambuildingowych o wartości nie mniejszej niż 6 000 zł za warsztat, zorganizowanych w ciągu ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert – **0 punktów**



- **31-50** warsztatów teambuildingowych o wartości nie mniejszej niż 6 000 zł za warsztat, zorganizowanych w ciągu ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert – **5 punktów**
  - **51-70** warsztatów teambuildingowych o wartości nie mniejszej niż 6 000 zł za warsztat, zorganizowanych w ciągu ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert – **10 punktów**
  - **71 i więcej** warsztatów teambuildingowych o wartości nie mniejszej niż 6 000 zł za warsztat, zorganizowanych w ciągu ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert – **15 punktów**
5. Wykonawca może otrzymać maksymalnie 100 punktów liczonych jako suma punktów przyznanych w kryterium 4.1. cena; 4.2 doświadczenie trenera oraz 4.3 doświadczenie Wykonawcy w organizacji warsztatów teambuildingowych

Za najwyżej ocenioną zostanie uznana oferta, która uzyskała najwyższą liczbę punktów – sumę punktów przyznanych w kryterium 4.1., 4.2. i 4.3 w oparciu o podane w niniejszym zapytaniu ofertowym kryteria oceny ofert.

Jeżeli dwie lub więcej ofert uzyska taką samą liczbę punktów Zamawiający za najwyżej ocenioną uzna ofertę, która zawiera najniższą cenę (która uzyskała najwięcej punktów w kryterium 4.1. cena).

6. Proszę o złożenie oferty na formularzu ofertowym.

#### **Warunki udziału w postępowaniu:**

1. Min. 3-letnie doświadczenie Wykonawcy w zakresie realizacji szkoleń lub eventów szkoleniowo-warsztatowych/teambuildingowych. Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert świadczył co najmniej 3 usługi kompleksowej realizacji szkoleń bądź eventów szkoleniowo-warsztatowych/teambuildingowych, o wartości nie mniejszej niż 45 000 zł za szkolenie/event. Przez kompleksową obsługę szkoleń/eventów szkoleniowo-warsztatowych/teambuildingowych Zamawiający rozumie zapewnienie trenerów/instruktorów, obsługi organizacyjnej, obiektu hotelowego wraz z noclegami, pełnym wyżywieniem wraz z serwisami kawowymi, sal szkoleniowych/konferencyjnych/przestrzeni outdoor z niezbędnym wyposażeniem oraz transportu dla wszystkich uczestników, wraz z załączeniem dokumentów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, wystawionych przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonane.
2. Min 3-letnie doświadczenie Wykonawcy w organizacji warsztatów teambuildingowych tj. zorganizowanie w ciągu ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert, co najmniej 30 warsztatów teambuildingowych o wartości nie mniejszej niż 6 000 zł za warsztat.
3. Zapewnienie eksperta praktyka posiadającego minimum 3 - letnie, udokumentowane doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z zakresu pierwszej pomocy tj. prowadzenie osobiście jako trener w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, co najmniej 50 szkoleń z zakresu pierwszej pomocy.

## **Dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu:**

1. Wykaz usług kompleksowej realizacji szkoleń bądź eventów szkoleniowo-warsztatowych/teambuildingowych, o wartości nie mniejszej niż 45 000 zł za szkolenie/event., w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, wraz z podaniem ich wartości, terminów wykonania, oraz podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane. Do wypełnionej tabeli należy załączyć dowody, określające, czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonane. (załącznik nr 1).
2. Wykaz usług przeprowadzenia warsztatów teambuildingowych, o wartości nie mniejszej niż 6 000 zł za warsztat, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, wraz z podaniem ich wartości, terminów wykonania, oraz podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane (załącznik nr 2)
3. Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia: 1 osoba ekspert praktyk posiadający minimum 3 - letnie, udokumentowane doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z zakresu pierwszej pomocy tj. prowadzenie osobiście jako trener w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, co najmniej 50 szkoleń z zakresu pierwszej pomocy (załącznik nr 3).

Proszę o wypełnienie załączonych tabel - załączniki nr 1-3

## **Termin i czas trwania**

- 23-24.09.2024r.
- Szkolenie powinno trwać co najmniej 16 godzin szkoleniowych – po 8 godzin szkoleniowych pierwszego i drugiego dnia; godzina szkoleniowa = 45 minut

Proszę o przesłanie oferty mailem na adresy: [wkrzskolenia@mazowia.eu](mailto:wkrzskolenia@mazowia.eu) do dnia 29 sierpnia 2024r. z dopiskiem w tytule wiadomości: „**Pierwsza pomoc**”.

## **Dodatkowe informacje**

- Szkolenie jest finansowane w całości ze środków publicznych, stanowi element kształcenia zawodowego.
- Cena powinna obejmować wykonanie wszystkich czynności związanych z realizacją przedmiotu umowy, a w szczególności: wynagrodzenia oraz inne opłaty nie wymienione, a które mogą wystąpić przy realizacji przedmiotu umowy, zysk, narzuty, ewentualne upusty, podatki oraz pozostałe składniki cenotwórcze.
- 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.

