**Szacowanie wartości zamówienia na organizację szkolenia**

Szanowni Państwo,

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

**„Pierwsza pomoc i ratownictwo – poziom zaawansowany” z elementami warsztatów teambuildingowych dla pracowników Mazowieckiej Jednostki Wdrażania Programów Unijnych**

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.

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie kompleksowej obsługi i przeprowadzenie   
2-dniowego szkolenia wyjazdowego, wraz z noclegiem i transportem dla kadry kierowniczej   
i zarządzającej Mazowieckiej Jednostki Wdrażania Programów Unijnych.

**Cele szkolenia:**

1. Utrwalenie i rozszerzenie wiedzy z zakresu pierwszej pomocy.
2. Nabycie umiejętności praktycznych w udzielaniu pomocy w sytuacjach nagłych.
3. Podniesienie świadomości i pewności siebie w działaniu podczas sytuacji kryzysowych.
4. Wzmocnienie umiejętności współpracy, komunikacji i zaufania w zespole oraz poprawa efektywności pracy zespołowej.

**Program szkolenia z pierwszej pomocy:**

**1. Wsparcie psychiczne i postępowanie w sytuacjach kryzysowych**

* Zasady udzielania wsparcia psychicznego poszkodowanym.
* Rozpoznanie osoby potencjalnie zagrożonej samobójstwem – jak rozmawiać, jak reagować.
* Postępowanie w przypadku zatrucia (objawy, pierwsza pomoc).
* Ćwiczenia praktyczne z udziałem pozoranta.

**2. Cukrzyca i napad drgawkowy**

* Objawy hipoglikemii i hiperglikemii – różnice i postępowanie.
* Pierwsza pomoc przy napadzie drgawkowym (np. padaczce).
* Praktyczne ćwiczenia na pozorancie.

**3. Masywny krwotok i urazy kończyn**

* Sposoby tamowania masywnych krwotoków.
* Technika zakładania opaski uciskowej – zasady stosowania.
* Pakowanie rany – omówienie metod.
* Postępowanie przy amputacji urazowej.
* Ćwiczenia z użyciem pozoranta i materiałów treningowych.

**4. Uraz motocyklisty – postępowanie na miejscu wypadku**

* Bezpieczeństwo ratownika i analiza sytuacji.
* Zapewnienie drożności dróg oddechowych poszkodowanemu.
* Prawidłowa technika zdejmowania kasku – ćwiczenia na pozorancie.

**5. Wstrząs anafilaktyczny i użycie adrenaliny**

* Objawy wstrząsu anafilaktycznego i czynniki wywołujące.
* Prawidłowe użycie ampułkostrzykawki z adrenaliną (EpiPen).
* Praktyczne ćwiczenia na fantomie.

**6. Stany nagłe: zawał i udar**

* Rozpoznanie objawów zawału serca i udaru mózgu.
* Postępowanie przed przyjazdem pogotowia ratunkowego.
* Pozycjonowanie poszkodowanego – praktyczne ćwiczenia.

**7. Podsumowanie i sesja pytań**

* Omówienie kluczowych wniosków.
* Odpowiedzi na pytania uczestników.

**Zakres warsztatów teambuildingowych:**

Zakres warsztatów teambuildingowych powinien obejmować 2 rodzaje gier symulacyjnych, w tym grę symulacyjną „Maszyna Goldberga”.

Maszyna Goldberga - zespołowa budowa mechanizmu reakcji łańcuchowej z wykorzystaniem różnorodnych elementów konstrukcyjnych. Każdy zespół odpowiada za zaprojektowanie   
i wykonanie fragmentu systemu, który musi współdziałać z innymi modułami w celu osiągnięcia końcowego efektu – uruchomienia maszyny.

Warsztaty teambuildingowe powinny służyć rozwojowi następujących kompetencji:

1. **Wzmacnianie współpracy i skutecznej komunikacji**

Kluczowym celem jest doskonalenie umiejętności pracy zespołowej poprzez efektywne przekazywanie informacji, aktywne słuchanie i współdziałanie w osiąganiu wspólnych celów.

1. **Rozwijanie kreatywności i myślenia strategicznego**

Uczestnicy uczą się wykorzystywać nieszablonowe podejście do rozwiązywania problemów, analizować sytuacje z różnych perspektyw i podejmować decyzje wspierające innowacyjność.

1. **Doskonalenie umiejętności przywódczych**

Szkolenie umożliwia rozwój kompetencji liderskich, takich jak skuteczne zarządzanie zespołem, delegowanie zadań, motywowanie pracowników i budowanie autorytetu.

1. **Zwiększanie odporności na stres i umiejętności adaptacyjnych**

Uczestnicy uczą się elastycznego reagowania na zmieniające się warunki, radzenia sobie z presją i skutecznego podejmowania decyzji w dynamicznym środowisku.

**Metody szkoleniowe:**

* Wykład interaktywny – omówienie teoretycznych podstaw pierwszej pomocy.
* Pokazy instruktażowe – prezentacja prawidłowych technik udzielania pomocy.
* Ćwiczenia praktyczne – uczestnicy wykonują działania ratownicze na fantomach i pozorantach.
* Scenariusze sytuacyjne – symulacje rzeczywistych wypadków z udziałem pozorantów.
* Dyskusja i analiza przypadków – omówienie realnych sytuacji i właściwych reakcji.
* Elementy grywalizacji – rywalizacja zespołowa w ćwiczeniach praktycznych.
* 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 68. Minimalna liczba uczestników zagwarantowana przez Zamawiającego wynosi 52 osoby.

**Termin i czas trwania szkolenia**

* 2-3 czerwca 2025 r.
* Szkolenie powinno trwać co najmniej 12 godzin szkoleniowych; godzina szkoleniowa = 45 minut

**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 68 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. 14.00 drugiego dnia szkolenia.
* 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 zadaszona przestrzeń outdoor np. wiata. Zadaszenie częściowo otwarte po bokach, co zapewnia naturalną wentylację   
  i dostęp do świeżego powietrza, jednocześnie chroniąc przed deszczem i słońcem.
* Wielkość zadaszonej przestrzeni szkoleniowej minimum 300 m2.
* 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.

**Wymagania dotyczące przestrzeni na kolację grillową z ogniskiem:**

* Kolacja grillowa z ogniskiem może odbyć się na świeżym powietrzu, ale Wykonawca musi zapewnić zadaszone miejsce, np. wiatę grillową, altanę lub inny odpowiednio zabezpieczony obiekt umożliwiający komfortowe spożywanie posiłków w przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych (np. deszcz)
* Wymagane jest zapewnienie palenisk pod zadaszeniem, które będą źródłem ciepła. Mogą to być np. paleniska gazowe, kominki plenerowe lub dekoracyjne kosze ogniowe.
* Miejsce na tradycyjne ognisko, powinno być odpowiednio przygotowane, z wygodnym dostępem dla uczestników i możliwością pieczenia np. kiełbasek.
* Powinno zostać zagwarantowane odpowiednie oświetlenie umożliwiające komfortowe korzystanie z przestrzeni po zmroku oraz wygodne miejsca siedzące i stoły dla wszystkich uczestników jednocześnie.
* W trakcie kolacji powinna być zapewniona muzyka w tle (np. muzyka na żywo lub odtwarzana z nagłośnienia).
* Dostęp do zaplecza sanitarnego w niewielkiej odległości.
* Całość realizacji powinna zapewniać wysoki standard adekwatny do charakteru szkolenia dla kadry kierowniczej i zarządzającej.

**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 8:15. Środek transportu zostanie podstawiony przez Wykonawcę na ul. Inflancka 4, Warszawa o godzinie 7:45.
* Autokar dostępny w drugim dniu szkolenia do dyspozycji Zamawiającego od godz.13:30.

Wyjazd z hotelu o godz. 14:00.

* Zapewniony przez Wykonawcę kierowca musi posiadać aktualne uprawnienia.

**Harmonogram wyjazdu**

**Dzień 1**

* **8:15:** wyjazd autokarem z siedziby MJWPU
* **9:30 - 10:00:** rejestracja uczestników w hotelu
* **10:30 - 11:45 :** szkolenie z pierwszej pomocy - część 1
* **11:45 - 12:00:** przerwa kawowa
* **12:00 - 13:45**: szkolenie z pierwszej pomocy - część 2
* **13:45 - 14:45**: lunch
* **14:45 - 17:15**: ćwiczenia teambuildingowe (maszyna Goldberga)
* **17:15 - 17:30**: przerwa kawowa
* **17:30 - 18:00**: podsumowanie pierwszego dnia, dyskusja grupowa, odpowiedzi na pytania
* **19:00** kolacja

**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- 13:15** ewaluacja i zamknięcie szkolenia
* **14:00** wyjazd autokarem do siedziby MJWPU

**Wyżywienie**

* Zapewnienie ciągłego serwisu kawowego pierwszego i drugiego dnia szkolenia:

Serwis kawowy powinien obejmować:

* przekąski np. kanapki, wrapy 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 warniku (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).
* woda gazowana i niegazowana w butelkach 0,5 l do zabrania przez uczestników na zajęcia (2 butelki na 1 os.)
* Zapewnienie dwudaniowego lunchu w formie bufetu pierwszego i drugiego dnia   
   szkolenia:
* zupa (1 os./min. 300 ml/g),
* danie główne na ciepło – minimum 3 rodzaje dań do wyboru: mięsne/rybne/ mączne np. pierogi lub warzywne (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 kolacji grillowej z ogniskiem (wieczorem pierwszego dnia szkolenia)
* dania grillowe - minimum 4 rodzaje mięs (np. karkówka, drób, wołowina, kaszanka), każdy rodzaj w ilości nie mniejszej niż 200 g na osobę,
* 1 rodzaj ryb, w ilości nie mniejszej niż 150 g na osobę,
* minimum 2 rodzaje dań wegetariańskich (np. grillowane sery, warzywa, pieczone ziemniaki), każdy rodzaj w ilości nie mniejszej niż 150 g na osobę,
* minimum 5 rodzajów przekąsek (np. deska serów, roladki, wrapy, śledzie, marynaty)
* minimum 4 rodzaje sałatek,
* różne rodzaje pieczywa (w tym opcje pełnoziarniste),
* minimum 4 rodzaje sosów i dipów (np. czosnkowy, BBQ, musztarda, ajwar).
* kiełbaski do pieczenia na ognisku (minimum 1 sztuka na osobę)
* napoje:

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 2 rodzaje do wyboru (1 os./min. 150 g),

Dania z grilla powinny być dostępne przez cały czas trwania kolacji, przygotowywane na bieżąco przez kucharzy i podawane w odpowiednich temperaturach.

* Wykonawca zabezpieczy zorganizowanie uroczystej kolacji zasiadanej (wieczorem pierwszego dnia szkolenia). Kolacja zasiadana stanowi alternatywę dla kolacji grillowej z ogniskiem i zostanie zorganizowana w przypadku niesprzyjających warunków pogodowych – np. burza, wichura itp.).
* Bufet ciepły (dania podane w bemarach) 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):
* płatki kukurydziane, owsiane, żytnie itp.,
* jogurty, mleko, mleko roślinne,
* parówki, frankfurterki,
* dania z jajek – np. jajecznica, omlet ( 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),
* świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, np. pomarańcza, winogrono, jabłka, 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,
* dodatki typu: dżem, miód, masło, smarowidła,
* 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

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:
   1. **Cena** przeprowadzenia szkolenia (wyliczona zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego, tj. stawka za 1 osobę x liczba osób)- waga 45% (max **45 pkt).**
   2. Doświadczenie trenera - **liczba przeprowadzonych szkoleń z zakresu pierwszej pomocy przez wskazanego trenera**  – waga 40% (max 40 pkt).
   3. Doświadczenie Wykonawcy w organizacji warsztatów teambuildingowych – waga 15% (max 15 pkt).
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).**

1. **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 świadczy/ł 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).

**Dodatkowe informacje**

* Proszę o przesłanie oferty szacunkowej mailem na adres: [wkrszkolenia@mazowia.eu](mailto:wkrszkolenia@mazowia.eu) do dnia 10 kwietnia 2025r. **z dopiskiem w tytule wiadomości: „Pierwsza pomoc”.**
* 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.