

OGŁOSZENIE PRZETARGU NR ZAP/2024/04/00070**1. Wprowadzenie**

Polski Związek Piłki Nożnej zaprasza do udziału w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu na podstawie przepisów ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz.U.2023.1610 t.j. z dnia 2023.08.14, z późn. zm.) na realizację zamówienia pod nazwą: „Szkolenie dla trenerów pracujących w ramach Programu Certyfikacji”.

2. Informacje o zamawiającym

Zamawiający	Polski Związek Piłki Nożnej (dalej „PZPN”) ul. Bitwy Warszawskiej 1920 r. nr 7 nr KRS: 0000091546 NIP: 526-17-27-123 REGON: 000866550
--------------------	---

3. Przedmiot zamówienia

Przedmiot zamówienia	Lp	Przedmiot zamówienia	Opis	Liczba
	1	W ramach Programu Certyfikacji Polski Związek Piłki Nożnej planuje w terminie 12-15.06.2024 r. zorganizować szkolenie dla trenerów pracujących w ramach Programu.	W ramach oferty Wykonawca zapewni: – - hotel min. 3 gwiazdki w obrębie 35 km od miasta Skierniewice; – 28 pokoi 2-osobowe (28 pokoi w terminie od 12.06 od godziny 17:00 do 15.06 do godziny 11:00); – 10 pokoi 1-osobowe (10 pokoi w terminie od 12.06 od godziny 17:00 do 15.06 do godziny 11:00); – 1 pokój/pomieszczenie na przechowanie materiałów organizatora (12-13.06.2024); – sala konferencyjna z projektorem na 65 osób (dostępna od 13.06 od godziny 07:00 do 14.06 do godziny 18:00); – Dodatkowa sala konferencyjna z projektorem na 30 osób (dostępna od 14.06 od godziny 08:00 do godziny 18:00); – parking – do 40 miejsc parkingowych; – wyżywienie każdego dnia: 12.06: kolacje w formie bufetu dla 68 osób; 13.06: śniadanie, obiad i kolację. Śniadanie standardowo, obiady serwowane, kolacje w formie bufetu dla 68 osób; 14.06: śniadanie, obiad i kolację. Śniadanie standardowo, obiady serwowane, kolacje w formie grilla w	[nie dotyczy]

			formie integracji uczestników dla 68 osób; – przerwy kawowe (kawa, herbata, soki, owoce, ciasto, przekąski) dla 62 osób w konkretnych dniach i godzinach: 13.06: 09:00 - 17:00; 14.06: 9:00 - 18:00
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Zgodnie z wymogami określonymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia (dalej „SIWZ”) stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia, opublikowanym na stronie internetowej PZPN: [https://www.pzpn.pl]		
Termin realizacji zamówienia	2024-06-12		

4. Składanie ofert

Termin składania ofert	07.05.2024 r., godzina: 16:30
Miejsce składania ofert	na adres poczty elektronicznej: anna.patera@pzpn.pl
Sposób i zasady składania ofert	Zgodnie z SIWZ
Osoba kontaktowa po stronie PZPN	Wszelkie pytania na temat niniejszego ogłoszenia należy kierować do: Anna Patera anna.patera@pzpn.pl tel. 512 517 310
Zastrzeżenia	<p>PZPN zastrzega sobie prawo do unieważnienia przetargu w przypadku braku co najmniej 3 ofert.</p> <p>PZPN zastrzega sobie również prawo do prowadzenia dodatkowych negocjacji handlowych, do swobodnego wyboru wykonawcy oraz do unieważnienia przetargu bez podania przyczyny.</p> <p>PZPN po wyłonieniu Wykonawcy uprawniony jest do dokonania zmian w liczbie osób, pokoi, posiłków nie później niż na 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Wykonawca po otrzymaniu tych informacji przygotowuje zaktualizowaną wycenę usługi, na którą została złożona Oferta według finalnej liczby uczestników.</p>

5. Załączniki

Załączniki do ogłoszenia przetargu	1. SIWZ
---	---------

SIWZ – SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

1. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia	W ramach Programu Certyfikacji Polski Związek Piłki Nożnej planuje w terminie 12-15.06.2024 r. zorganizować szkolenie dla trenerów pracujących w ramach Programu.
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	<p>W ramach oferty Wykonawca zapewni:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Wykonawca zapewni hotel min. 3 gwiazdki w obrębie 35 km od miasta Skierniewice<input type="checkbox"/> 28 pokoi 2-osobowe (28 pokoi w terminie od 12.06 od godziny 17:00 do 15.06 do godziny 11:00)<input type="checkbox"/> 10 pokoi 1-osobowe (10 pokoi w terminie od 12.06 od godziny 17:00 do 15.06 do godziny 11:00),<input type="checkbox"/> 1 pokój/pomieszczenie na przechowanie materiałów organizatora (12-13.06.2024),<input type="checkbox"/> sala konferencyjna z projektorem na 65 osób (dostępna od 13.06 od godziny 07:00 do 14.06 do godziny 18:00),<input type="checkbox"/> Dodatkowa sala konferencyjna z projektorem na 30 osób (dostępna od 14.06 od godziny 08:00 do godziny 18:00),<input type="checkbox"/> parking – do 40 miejsc parkingowych..<input type="checkbox"/> wyżywienie każdego dnia:: 12.06: kolacje w formie bufetu dla 68 osób 13.06: śniadanie, obiad i kolację. Śniadanie standardowo, obiady serwowane, kolacje w formie bufetu dla 68 osób. 14.06: śniadanie, obiad i kolację. Śniadanie standardowo, obiady serwowane, kolacje w formie grilla w formie integracji uczestników dla 68 osób.<input type="checkbox"/> przerwy kawowe (kawa, herbata, soki, owoce, ciasto, przekąski) dla 62 osób w konkretnych dniach i godzinach: 13.06: 09:00 - 17:00; 14.06: 9:00 - 18:00

2. Warunki udziału w postępowaniu

Warunkiem udziału w postępowaniu jest:

- posiadanie niezbędnej wiedzy i doświadczenia do wykonywania przedmiotu zamówienia
- posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia
- rowadzenie działalności gospodarczej w zakresie usług hotelarskich

3. Warunki wykonania zamówienia

Zgodnie z treścią ogłoszenie o przetargu oraz niniejszymi SIWZ

4. Termin realizacji przedmiotu zamówienia

Termin realizacji zamówienia	12.06.2024 r.
-------------------------------------	---------------

5. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia

Miejsce realizacji zamówienia	Skierniewice
--------------------------------------	--------------

6. Składanie ofert

Termin składania ofert	07.05.2024 r., godzina: 16:30		
Miejsce składania ofert	na adres poczty elektronicznej: anna.patera@pzpn.pl		
Sposób składania ofert	Oferta powinna być sporządzona w jednym egzemplarzu w wersji elektronicznej (plik PDF) podpisanym elektronicznie przez osobę upoważnioną po stronie oferenta i przesłana na adres poczty elektronicznej podany wyżej.		
Zasady sporządzania oferty	1	Złożona oferta powinna zawierać co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> a. dane identyfikujące oferenta (dane rejestrowe, w tym pełna nazwa podmiotu, adres) b. wskazania danych kontaktowych po stronie oferenta (wraz z podaniem adresu e-mail) c. opis podejścia do realizacji zamówienia nawiązujący do opisu przedmiotu zamówienia d. termin ważności oferty e. termin realizacji f. cenę netto i brutto, z uwzględnieniem ewentualnego podatku od towarów i usług, g. doświadczenie i kompetencje oferenta, 	
	2	Do oferty należy dołączyć: <ul style="list-style-type: none"> a. aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu o rejestrze lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert b. polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, 	
	3	Jeden oferent ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.	
	4	Oferta musi być sporządzona w języku polskim.	
	5	Cena podana w ofercie musi obejmować cały zakres zamówienia, określony w niniejszej specyfikacji. W cenie tej należy uwzględnić także inne koszty o ile oferent je przewiduje (np. koszty dojazdu, opłaty, ubezpieczenia itp.).	
	6	PZPN udzieli wyjaśnień do treści specyfikacji oferentom, jeśli zapytanie pisemne wpłynie do PZPN na adres e-mail podany wyżej nie później niż na 2 dni robocze przed terminem składania ofert.	
	7	PZPN zastrzega, że w trakcie wyboru ofert może zażądać dostarczenia dodatkowych dokumentów, a oferent obowiązany jest dostarczyć je w trybie pilnym.	
Wadium	PZPN nie stosuje wymogu wniesienia wadium w niniejszym postępowaniu przetargowym.		
Kryteria oceny ważności oferty	1	Złożenie oferty w miejscu i terminie wyznaczonym przez PZPN.	
	2	Oferta ważna musi spełniać wszystkie wymagania wskazane w SIWZ.	
Kryteria oceny ofert	[Oferta będzie oceniana według	Nazwa kryterium	Waga kryterium

	następujących kryteriów:]Lp.		
	1.	Cena oferty - max waga 70 %, co odpowiada 70 pkt. Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone według wzoru: Cena oferty najtańszej ----- x 70 = liczba punktów Cena oferty badanej	70%
	2.	Lokalizacja - Hotel najbliższej lokalizacji szkółki Widok Skierniewice otrzyma maksymalną liczbę punktów. Każdy kolejny hotel bardziej oddalony od podanej lokalizacji będzie otrzymywał o 5 pkt mniej.	30%
		RAZEM:	100%

7. Postępowanie o przyznanie zamówienia

Postępowanie o przyznanie zamówienia	1	Analiza ofert zostanie przeprowadzona przez osoby upoważnione po stronie PZPN.
	2	PZPN może żądać od oferentów udzielenia wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz dokonać samodzielnie poprawek oczywistych omyłek w treści oferty niezwłocznie zawiadamiając o tym oferenta.
	3	PZPN powiadomi o wyniku postępowania za pośrednictwem poczty elektronicznej (e-mail).
	4	W postępowaniu o przyznanie zamówienia stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.
	5	Wykonawcy będą związani ofertą przez okres [np. 60 dni]. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

8. Formalności dotyczące zawarcia umowy

Formalności dotyczące zawarcia umowy	1	Wykonawca, którego oferta została wybrana zobowiązany jest zawrzeć umowę z PZPN po uprzednim zaakceptowaniu zapisów przez obie strony, w terminie 14 dni od daty otrzymania powiadomienia o wyniku przetargu.
	2	Brak podpisania umowy w wymaganym terminie skutkuje zawarciem umowy z następnym wykonawcą ocenionym pozytywnie w ramach analizy ofert przez PZPN.

9. Zastrzeżenia

Zastrzeżenia	1	PZPN zastrzega sobie prawo do unieważnienia przetargu w przypadku braku co najmniej 3 ofert spełniających wymagania SIWZ.
	2	PZPN zastrzega sobie prawo swobodnego wyboru wykonawcy.
	3	PZPN zastrzega sobie prawo do unieważnienia przetargu bez podania przyczyny.
	4	PZPN zastrzega sobie prawo do prowadzenia dodatkowych negocjacji handlowych.
	5	PZPN po wyłonieniu Wykonawcy uprawniony jest do dokonania zmian w liczbie osób, pokoi, posiłków nie później niż na 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Wykonawca po

	otrzymaniu tych informacji przygotowuje zaktualizowaną wycenę usługi, na którą została złożona Oferta według finalnej liczby uczestników.
--	---