

ZAPYTANIE OFERTOWE

na usługę kompleksowej organizacji II Forum Biznesu i Zrównoważonego Rozwoju – Łódzkie 2021

Nr OPPVII.433.2.2021

1. Sposób i termin składania ofert

Wykonawca może złożyć ofertę wyłącznie za pośrednictwem aplikacji webowej na stronie <https://bip.lodzkie.pl/ogloszenia/zamowienia-publiczne/zapytania-ofertowe>, gdzie dostępny jest także Regulamin aplikacji webowej Zapytania. Oferta złożona w innej formie nie będzie brana pod uwagę w zapytaniu ofertowym. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

Termin składania ofert upływa w dniu 10 września 2021 r. o godz. 12:00.

Oferty złożone po ww. terminie nie będą rozpatrywane.

2. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **usługi kompleksowej organizacji II Forum Biznesu i Zrównoważonego Rozwoju – Łódzkie 2021** (zwanego dalej „Forum” lub „wydarzeniem”). Forum Biznesu i Zrównoważonego Rozwoju odbędzie się w dniu **30 września 2021 r.**

Zamawiający wymaga, aby miejscem do zorganizowania Forum był hotel o standardzie minimum czterogwiazdkowym, położony na terenie miasta Łodzi, zapewniający minimum **11** miejsc noclegowych w pokojach jednoosobowych i/lub w pokojach dwuosobowych z zastrzeżeniem, iż musi być w nim zakwaterowana jedna osoba, usytuowanych w budynku, w którym odbywać się będzie Forum oraz bezpłatnych miejsc parkingowych w ilości zadeklarowanej przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym (cenowym) – minimum **30** miejsc parkingowych, maksymalnie **50** miejsc, dysponujący odpowiednią bazą konferencyjną oraz gastronomiczną, zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia oraz posiadający wszystkie niezbędne pozwolenia do prowadzenia działalności hotelarskiej, świadczenia usług konferencyjnych i gastronomicznych. Zamawiający nie dopuszcza możliwości, aby obiekt konferencyjny i obiekt hotelowy były usytuowane oddzielnie. Zamawiający zastrzega, że hotel nie może znajdować się w stanie upadłości.

Forum Biznesu i Zrównoważonego Rozwoju organizowane jest w ramach projektu pn. „Promocja gospodarcza Województwa Łódzkiego poprzez organizację i udział w Europejskim Forum Gospodarczym oraz w Forum Biznesu i Zrównoważonego Rozwoju” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020. Istotą projektu, jest zwiększenie poziomu handlu zagranicznego regionalnych przedsiębiorstw zaliczanych do grupy MŚP poprzez organizację przedsięwzięcia ukierunkowanego na zwiększenie rangi gospodarczej regionu. Celami projektu są: pozyskanie nowych rynków zbytu, nawiązanie kontaktów i współpracy z partnerami zagranicznymi oraz pozyskiwanie informacji nt. rynków zagranicznych, promocja atrakcyjności gospodarczej i inwestycyjnej województwa łódzkiego ze szczególnym uwzględnieniem specjalizacji regionalnych; rozwój współpracy na linii biznes-biznes oraz biznes-nauka, podniesienie konkurencyjności MŚP poprzez zapewnienie dostępu do informacji gospodarczych i nowych technologii.

Zakończenie wykonania usługi nastąpi po podpisaniu protokołu odbioru przez Wykonawcę i Zamawiającego.

Format wydarzenia:

Zamawiający planuje realizację II Forum Biznesu i Zrównoważonego Rozwoju – Łódzkie 2021 w formule hybrydowej¹.

W przypadku, gdy na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej będzie obowiązywał stan epidemii lub stan zagrożenia epidemicznego związany z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2, rozumiany jako siła wyższa, Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości zmiany formuły wydarzenia na online – w formie webinarium². W sytuacji zaistnienia takiej okoliczności Zamawiający niezwłocznie powiadomi o tym Wykonawcę (drogą poczty elektronicznej).

Termin realizacji: zadanie realizowane będzie w dniu **30 września 2021 r.**

3. Usługa hotelarska

Wykonawca zapewni zakwaterowanie w hotelu, w pokojach ze śniadaniem:

3.1. liczba i rodzaje pokoi:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Data zakwaterowania	Liczba (szt.)
1	Pokój dwuosobowy , na jedną dobę hotelową (doba przed Forum), w cenę noclegu wliczona cena śniadania.	od 29 do 30 września 2021 r.	1
2	Pokoje jednoosobowe , na jedną dobę hotelową (doba przed Forum), w cenę noclegu wliczona cena śniadania.	od 29 do 30 września 2021 r.	5
3	Pokoje jednoosobowe , na jedną dobę hotelową (doba po Forum), w cenę noclegu wliczona cena śniadania.	od 30 września do 1 października 2021 r.	5

3.2. Zamawiający wymaga, aby noclegi były zapewnione w miejscu, w którym odbywać się będzie Forum.

3.3. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby rezerwacji pokoi hotelowych w ramach wynagrodzenia umownego, według ceny jednostkowej zawartej w złożonym przez Wykonawcę Formularzu ofertowym (cenowym) – minimalnie do 3 pokoi jednoosobowych, na jedną dobę hotelową wraz ze śniadaniem. O ostatecznej liczbie rezerwacji pokoi hotelowych, nie przekraczającej maksymalnej liczby podanej w Formularzu ofertowym

¹ Formuła hybrydowa rozumiana, jako rodzaj wydarzenia realizowany w przestrzeni konferencyjnej z możliwością fizycznej obecności uczestników, w połączeniu z równoczesną transmisją online z wykorzystaniem wirtualnych narzędzi.

² Przez webinarium Zamawiający rozumie: rodzaj internetowego seminarium prowadzonego i realizowanego za pomocą technologii webcast, która umożliwia obustronną komunikację między prowadzącym spotkanie a uczestnikami, z wykorzystaniem wirtualnych narzędzi.

(cenowym), Wykonawca zostanie powiadomiony zgodnie z terminem zawartym w złożonej przez Wykonawcę ofercie – Formularzu ofertowym (cenowym).

4. Usługa konferencyjna

Wykonawca zapewni wynajęcie sal i pomieszczeń konferencyjnych:

4.1. liczba i rodzaje sal konferencyjnych:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Liczba (szt.)
	w dniu 30 września 2021 r. (oraz montaż w dniu 29 września 2021 r. od godz. 16 ⁰⁰)	
1	Sala konferencyjna na maksymalnie 300 osób , sala w ustawieniu teatralnym. <u>Wyposażenie:</u> ekran, rzutnik, wskaźnik optyczny, oświetlenie sterowane multimedialnie za pomocą mobilnego panelu elektronicznego, krzesła konferencyjne (co najmniej 300 sztuk).	1
2	Sala konferencyjna na maksymalnie 60 osób , sala w ustawieniu teatralnym. <u>Wyposażenie:</u> ekran, rzutnik, wskaźnik optyczny, oświetlenie sterowane multimedialnie za pomocą mobilnego panelu elektronicznego, krzesła konferencyjne (co najmniej 60 sztuk).	1
3	Udostępnienie na terenie hotelu powierzchni wystawienniczej na minimum 10 stoisk na jednym piętrze (przykładowe wymiary stoiska – około 120 cm × 100 cm), w miejscach uzgodnionych z Zamawiającym z dostępem do prądu oraz zlokalizowanych w bezpośrednim sąsiedztwie lub w obrębie miejsca, w którym będzie odbywało się Forum (umożliwienie montażu zabudowy wystawienniczej w dzień poprzedzający Forum od godz. 16 ⁰⁰); <u>Wyposażenie:</u> stoły (maksymalnie 30 sztuk), krzesła (maksymalnie 60 sztuk).	1
4	Sala/pomieszczenie dla przedstawicieli Zamawiającego na potrzeby zaplecza organizacyjnego w dzień poprzedzający Forum oraz w dniu Forum. <u>Wyposażenie:</u> stoły o wymiarach ok. 90 cm x 60 cm i wysokości ok. 70 cm (maksymalnie 5 sztuk), krzesła (maksymalnie 10 sztuk).	1
5	Miejsce na recepcję konferencyjną	1
6	Szatnia	1
7	Miejsce na organizację cateringu	1

8	Miejsce na organizację konferencji prasowych	1
9	Sala konferencyjna na spotkania biznesowe dla 15 osób <u>Wyposażenie:</u> stół okrągły, krzesła (co najmniej 15 sztuk).	1

4.2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wydłużenia wynajmu każdej z ww. sal i pomieszczeń konferencyjnych do 120 minut bez ponoszenia dodatkowych opłat.

4.3. Sale i pomieszczenia konferencyjne muszą znajdować się w jednym obiekcie.

4.4. Wykonawca zapewni szatnię dla gości wraz z obsługą w miejscu odbywania się Forum i w formie pozwalającej na sprawną przepływ gości w dniu wydarzenia.

4.5. Wykonawca odpowiada za aranżację przestrzeni konferencyjnych, w tym m.in.: ustawienie sceny i mebli konferencyjnych w sposób określony przez Zamawiającego.

4.6. Zamawiający wymaga by sale i pomieszczenia konferencyjne były udostępnione w dniu poprzedzającym wydarzenie od godz. 16⁰⁰ oraz w dniu Forum od godz. 6⁰⁰ w celu montażu sprzętu i sprawdzenia zgodności aranżacji przestrzeni z wymogami Zamawiającego.

4.7. Zamawiający zastrzega, że w godzinach zarezerwowanych na potrzeby Forum, w hotelu nie mogą odbywać się inne wydarzenia, które mogłyby wpłynąć w sposób negatywny na organizację i przebieg Forum. Zamawiający zastrzega, że powinien być na bieżąco informowany o innych wydarzeniach odbywających się w hotelu w czasie trwania Forum.

4.8. Wymagane standardy dla sal konferencyjnych:

- 4.8.1. przestrzenie konferencyjne muszą spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, akustyczne oraz oświetleniowe (całodobowe oświetlenie umożliwiające swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie i pisanie, a zarazem każda sala umożliwia przeprowadzenie prezentacji multimedialnej);
- 4.8.2. przestrzenie konferencyjne muszą posiadać nieograniczony dostęp do zaplecza sanitarnego;
- 4.8.3. przestrzenie konferencyjne muszą posiadać bezpłatny i bezprzewodowy dostęp do Internetu;
- 4.8.4. przestrzenie konferencyjne muszą być klimatyzowane;
- 4.8.5. przestrzenie konferencyjne muszą być przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych;
- 4.8.6. sale konferencyjne muszą być przystosowane do prowadzenia tłumaczeń symultanicznych;
- 4.8.7. Wykonawca musi zapewnić serwis sprząający w celu utrzymania czystości i porządku w czasie trwania Forum oraz środki czystości w sanitariatach;
- 4.8.8. Zamawiający ma prawo (w ramach wynagrodzenia umownego) do umieszczenia materiałów promocyjnych i informacyjnych w obiekcie.

4.9. Wykonawca zapewni dezynfekcję przestrzeni wspólnych (m.in. holl, toalety, przestrzenie wykorzystywane do serwowania posiłków) minimum 5 razy w ciągu trwania wydarzenia. Dezynfekcja powinna obejmować dezynfekcję m.in. stołów i krzeseł, klamek, stołów bufetowych.

- 4.10. Wykonawca zapewni środki do dezynfekcji rąk dostępne na terenie obiektu w widocznym miejscu m.in. w toaletach, przy wejściach i wyjściach z budynku, przy wejściach i wyjściach z sal konferencyjnych, w przestrzeniach wspólnych, w przestrzeniach wykorzystywanych do serwowania posiłków, w ilości dostosowanej do liczby osób korzystających z przestrzeni.
- 4.11. Wykonawca zapewni środki bezpieczeństwa dot. przestrzeni konferencyjnych oraz obiektów hotelowych zgodnie z wytycznymi sanitarnymi obowiązującymi w dniu wydarzenia.
- 4.12. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby wynajmowanych sal i pomieszczeń konferencyjnych w ramach wynagrodzenia umownego, według ceny jednostkowej zawartej w złożonym przez Wykonawcę Formularzu ofertowym (cenowym) – minimalnie 1 sala konferencyjna na maksymalnie 60 osób. O ostatecznej liczbie wynajmowanych sal i pomieszczeń konferencyjnych, nie przekraczającej maksymalnej liczby podanej w Formularzu ofertowym (cenowym), Wykonawca zostanie powiadomiony zgodnie z terminem zawartym w złożonej przez Wykonawcę ofercie – Formularzu ofertowym (cenowym).

5. Usługa gastronomiczna

Wykonawca zapewni wyżywienie na podstawie uzgodnionego z Zamawiającym menu, obejmujące:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Liczba (szt.)
1	Lunch bufetowy dostępny w dzień poprzedzający Forum (29 września 2021 r.), dla maksymalnie 20 osób, w tym: zupa (1 rodzaj), 2 rodzaje dania głównego (w tym jedno wegetariańskie), kawa, herbata, deser, woda mineralna.	20
2	Serwis kawowy dostępny w dniu Forum przez maksymalnie 10 godzin, w tym: kawa z ekspresu, mleko, wybór herbat (czarna, earl grey, zielona, mięta, owocowe), cukier, cytryna, ciasteczka (min. 2 rodzaje), woda mineralna.	120
3	Lunch bufetowy dostępny w dniu Forum, w tym: zupa (jeden rodzaj), danie jednogarnkowe (minimum 3 rodzaje dania, w tym jedno danie wegetariańskie), woda mineralna.	120

4	Kolacja bufetowa dostępna w dniu Forum, w tym: 3 rodzaje przystawek, 2 rodzaje sałatek, zupa (jeden rodzaj), 3 rodzaje dania głównego (w tym jedno danie wegetariańskie), 2 rodzaje deseru, kawa z ekspresu, mleko, wybór herbat (czarna, earl grey, zielona, mięta, owocowe), cukier, cytryna, soki (np. pomarańczowy oraz jabłkowy), woda mineralna.	50
5	Woda mineralna w szklanych butelkach 0,5 l. gazowana i niegazowana na stoły w salach konferencyjnych w dniu Forum.	70
6	Serwis kawowy na spotkanie biznesowe dostępny w dniu Forum przez maksymalnie 6 godzin w sali przeznaczonej na spotkania biznesowe; kawa z ekspresu, mleko, wybór herbat (czarna, earl grey, zielona, mięta, owocowe), cukier, cytryna, soki (pomarańczowy oraz jabłkowy), woda mineralna, ciasteczka (min. 3 rodzaje).	15

5.1. Wykonawca zapewnia:

- 5.1.1. obsługę kelnerską, liczba dostosowana do rodzaju wydarzenia i liczby uczestników;
- 5.1.2. obsługa musi wyglądać estetycznie, czysto i schludnie, ubrana w jednolite uniformy;
- 5.1.3. prawidłowy przebieg przerw kawowych, przerw na lunch, wymianę naczyń i wody w salach konferencyjnych;
- 5.1.4. stoły cateringowe w ilości odpowiedniej do ilości serwowanych potraw z eleganckimi obrusami materiałowymi;
- 5.1.5. stoły w ustawieniu koktajlowym do konsumpcji w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników, lunch bufetowy oraz kolacja bufetowa odbywają się na stojąco;
- 5.1.6. zastawę stołową: naczynia ceramiczne lub porcelanowe, sztucze metalowe, szklanki do napojów, serwetki papierowe.

5.2. Standardy dotyczące oferowanych usług:

- 5.2.1. ciastka kruche i ciasta serwowane na paterach lub talerzykach;
- 5.2.2. woda gorąca serwowana w warnikach;
- 5.2.3. kawa serwowana z ekspresu;
- 5.2.4. filiżanki ze spodkiem i łyżeczką, wyrób porcelanowy lub ceramiczny, kolor biały;
- 5.2.5. cukier do herbaty i kawy podawany w saszetkach jednorazowych, mleko do kawy podane w ceramicznych dzbanuszkach bądź opakowaniach jednorazowych;
- 5.2.6. woda mineralna i soki owocowe serwowane w szklanych dzbankach, szklanki przezroczyste do soków;
- 5.2.7. cytryna pokrojona w plasterki, ułożone na talerzu porcelanowym lub ceramicznym, z widelczykiem do nabierania;
- 5.2.8. zastawa w liczbie adekwatnej do ilości uczestników, rodzaju potraw oraz sposobu serwisu;
- 5.2.9. zastawa porcelanowa, ceramiczna, jednolity wzór od jednego producenta - kolor biały lub inny jednolity, jasny, nie może posiadać żadnych oznak zadrapań, szczyrbiń, zniszczeń;
- 5.2.10. metalowe sztucze od jednego producenta, jednolity wzór, gatunek i zdobienia;

- 5.2.11. papierowe serwetki (min. 2 szt./os/posiłek), w kolorze jednolitym;
- 5.2.12. sprzęt niezbędny do świadczenia usług w formie bufetowej:
 - a. stoły (koktajlowe) kryte obrusami wykonanymi z materiału;
 - b. obrusy muszą być czyste/wyprane, wyprasowane, estetyczne i wykonane z naturalnych włókien, np. bawełna, len, w kolorze białym, ecru, lub innych do uzgodnienia.
- 5.3. Zamawiający zastrzega, iż serwis kawowy w dniu Forum dostępny przez cały dzień w sali przeznaczonej na spotkania biznesowe dla 15 osób musi uwzględniać ciągłą obsługę kelnerską podczas trwania spotkań. Zamawiający dopuszcza zmianę miejsca spotkania biznesowego (np. restauracja hotelowa, lobby hotelowe), a tym samym zmianę miejsca świadczenia usługi związanej z serwisem kawowym. O zmianie miejsca serwowania napojów (zarówno ciepłych, jak i zimnych) Zamawiający powiadomi Wykonawcę nie później niż 15 minut przed rozpoczęciem planowanego spotkania.
- 5.4. Zamawiający zastrzega, iż usługi wskazane w pkt 3.1 tj. serwis kawowy, lunch, kolacja muszą odbywać się w hotelu na jednym poziomie.
- 5.5. Wykonawca po zakończeniu danego spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztucce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi).
- 5.6. Posiłki w formie dania na ciepło muszą być gorące, gotowe do spożycia, świeże, pierwszej jakości, być przygotowane ze świeżych produktów oraz mieć estetyczny wygląd. W przypadku stwierdzenia przy odbiorze posiłków braków jakościowych lub ilościowych świadczonych usług Zamawiającemu przysługiwać będzie praw obniżenia wynagrodzenia Wykonawcy lub odstąpienia/wypowiedzenia umowy.
- 5.7. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby usług gastronomicznych podczas Forum w ramach wynagrodzenia umownego, według ceny jednostkowej zawartej w złożonym przez Wykonawcę Formularzu ofertowym (cenowym) – minimalnie do 10% liczby podanych w Formularzu ofertowym (cenowym) w pkt. 6.3, tabela 4 i 5. O ostatecznej liczbie usług gastronomicznych, nie przekraczającej maksymalnej liczby podanej w Formularzu ofertowym (cenowym), Wykonawca zostanie powiadomiony zgodnie z terminem zawartym w złożonej przez Wykonawcę ofercie – Formularzu ofertowym (cenowym).
- 5.8. Szczegółowe menu zostanie ustalone z Zamawiającym na podstawie minimum 2 propozycji przedstawionych przez Wykonawcę, najpóźniej na 2 dni przed planowanym wydarzeniem.
- 6. Ostateczna wysokość wynagrodzenia za wykonanie umowy zostanie ustalona na podstawie faktycznej liczby noclegów, wynajmowanych sal i pomieszczeń konferencyjnych, usług gastronomicznych oraz cen jednostkowych określonych w Formularzu ofertowym (cenowym).
- 7. Dane Zamawiającego: **Urząd Marszałkowski Województwa Łódzkiego, al. Piłsudskiego 8, 90-051 Łódź.**

8. Warunki udziału w postępowaniu i kryteria wyboru oferty:

8.1. Zamawiający dokona oceny i porówna oferty na podstawie niżej opisanych kryteriów.
Zamawiający wyznaczył następujące kryteria oceny ofert oraz ustalił ich znaczenie:

Lp.	Kryterium	Znaczenie w %
1	Cena oferty brutto	60 %
2	Możliwość zmiany liczby rezerwacji pokoi hotelowych bez ponoszenia dodatkowych kosztów	10%
3	Możliwość zmiany liczby wynajmowanych sal i pomieszczeń konferencyjnych bez ponoszenia dodatkowych kosztów	10%
4	Możliwość zmiany liczby usług gastronomicznych bez ponoszenia dodatkowych kosztów	10%
5	Udostępnienie bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników Forum	10 %
RAZEM		100%

Liczba punktów przyznana każdej z ocenianych ofert obliczona zostanie według poniższego wzoru:

$$LP = K1 + K2 + K3 + K4 + K5$$

gdzie:

LP – łączna liczba punktów przyznanych ofercie

K1 – liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium – **Cena oferty brutto**

K2 – liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium – **Możliwość zmiany liczby rezerwacji pokoi hotelowych bez ponoszenia dodatkowych kosztów**

K3 – liczba punktów przyznanych w ofercie w oparciu o kryterium – **Możliwość zmiany liczby wynajmowanych sal i pomieszczeń konferencyjnych bez ponoszenia dodatkowych kosztów**

K4 – liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium – **Możliwość zmiany liczby usług gastronomicznych bez ponoszenia dodatkowych kosztów**

K5 – liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium – **Udostępnienie bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników Forum**

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Zamawiający oceni oferty przyznając punkty w ramach poszczególnych kryteriów oceny ofert, przyjmując zasadę, że 1% = 1 punkt. Oferta może uzyskać maksymalnie 100 pkt, z czego w kryterium: **K1** – max. 60 pkt, **K2** – max. 10 pkt, **K3** – max 10 pkt, **K4** – max 10 pkt i **K5** – max10 pkt.

Zasady przyznawania punktów są następujące:

8.2. Punkty za kryterium **Cena oferty brutto** zostaną obliczone wg następującego wzoru:

$$K1 = \frac{C_{\min}}{C_o} \times 60 \text{ pkt}$$

gdzie:

K1 – oznacza ilość punktów uzyskanych w kryterium „Cena oferty brutto ”
(z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku)

C_{min} – oznacza cenę brutto najtańszej z ofert

C_o – oznacza cenę brutto ocenianej oferty

8.3. Punkty za kryterium **możliwość zmiany liczby rezerwacji pokoi hotelowych bez ponoszenia dodatkowych kosztów** zostaną przyznane według poniższych zasad.

Anulowanie lub zmiana liczby rezerwacji pokoi hotelowych bez ponoszenia dodatkowych kosztów przed dniem Forum Biznesu i Zrównoważonego Rozwoju:

- od 4 do 5 dni przed Forum Biznesu i Zrównoważonego Rozwoju – **0 pkt**
- powyżej 24 godzin do 3 dni przed Forum Biznesu i Zrównoważonego Rozwoju –
5 pkt
- do 24 godzin przed Forum Biznesu i Zrównoważonego Rozwoju – **10 pkt**

Maksymalną liczbę punktów w niniejszym kryterium otrzyma oferta, w której Wykonawca wskaże najkrótszy możliwy czas na zmianę liczby rezerwacji pokoi hotelowych bez ponoszenia dodatkowych kosztów. Wskazanie terminu dłuższego niż 5 dni skutkuje odrzuceniem oferty.

8.4. Punkty za kryterium **możliwość zmiany liczby wynajmowanych sal i pomieszczeń konferencyjnych bez ponoszenia dodatkowych kosztów** zostaną przyznane według poniższych zasad.

Zmiana liczby wynajmowanych sal i pomieszczeń konferencyjnych bez ponoszenia dodatkowych kosztów przed dniem Forum Biznesu i Zrównoważonego Rozwoju:

- od 11 dni do 15 dni przed Forum Biznesu i Zrównoważonego Rozwoju – **0 pkt**
- od 6 dni do 10 dni przed Forum Biznesu i Zrównoważonego Rozwoju – **5 pkt**
- od 24 godzin do 5 dni przed Forum Biznesu i Zrównoważonego Rozwoju – **10 pkt**

Maksymalną liczbę punktów w niniejszym kryterium otrzyma oferta, w której Wykonawca wskaże najkrótszy możliwy czas na zmianę liczby wynajmowanych sal i pomieszczeń konferencyjnych bez ponoszenia dodatkowych kosztów. Wskazanie terminu dłuższego niż 15 dni skutkuje odrzuceniem oferty.

8.5. Punkty za kryterium **możliwość zmiany liczby usług gastronomicznych bez ponoszenia dodatkowych kosztów** zostaną przyznane według poniższych zasad.

Anulowanie lub zmiana liczby serwowanych posiłków bez ponoszenia dodatkowych kosztów przed dniem Forum Biznesu i Zrównoważonego Rozwoju:

- od 11 do 15 dni przed Forum Biznesu i Zrównoważonego Rozwoju – **0 pkt**
- od 6 dni do 10 dni przed Forum Biznesu i Zrównoważonego Rozwoju – **5 pkt**
- od 24 godzin do 5 dni przed Forum Biznesu i Zrównoważonego Rozwoju – **10 pkt**

Maksymalną liczbę punktów w niniejszym kryterium otrzyma oferta, w której Wykonawca wskaże najkrótszy możliwy czas na zmianę liczby serwowanych posiłków bez ponoszenia dodatkowych kosztów. Wskazanie terminu dłuższego niż 15 dni skutkuje odrzuceniem oferty.

8.6. Punkty za kryterium **udostępnienie bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników Forum** zostaną przyznane według następujących zasad:

- 10 miejsc parkingowych – **0 pkt**
- od 11 do 25 miejsc parkingowych – **5 pkt**
- od 26 do 50 miejsc parkingowych – **10 pkt**

Maksymalną liczbę punktów w niniejszym kryterium otrzyma oferta, w której Wykonawca wskaże największą liczbę bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników Forum. Wskazanie rezerwacji poniżej 10 bezpłatnych miejsc parkingowych skutkuje odrzuceniem oferty.

8.7. Jeżeli Wykonawca złoży ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

8.8. Jako najkorzystniejsza zostanie wybrana oferta, która będzie przedstawiała najkorzystniejszy bilans punktów przyznanych w oparciu o ww. kryteria, tzn. uzyska największą łączną liczbę punktów. Łączna możliwa do uzyskania liczba punktów to 100.

8.9. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną.

8.10. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają, na poziomie opisanym poniżej warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

a) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym

Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków w tym zakresie.

b) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków w tym zakresie.

c) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków w tym zakresie.

d) zdolności technicznej lub zawodowej:

opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

Zamawiający uzna, że Wykonawcy spełniają niniejszy warunek, jeśli wykażą, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie wykonali (zakończyli) 2 usługi polegające na organizacji wydarzenia takiego jak np.: konferencja / forum / sympozjum / kongres, w którym wzięło udział co najmniej 200 osób w ramach każdej z usług, o wartości co najmniej 50.000,00 PLN brutto każda, z których każda obejmowała swym zakresem łącznie co najmniej usługi: gastronomiczne, konferencyjne oraz hotelarskie.

9. Złożona oferta musi zawierać:

9.1. Formularz ofertowy (cenowy) – stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego;

9.2. Wykaz usług – stanowiący załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego;

10. Niniejsze zapytanie ofertowe nie jest prowadzone w oparciu o przepisy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.

11. W przypadku złożenia oferty, której treść nie odpowiada treści zapytania (zaoferowany przedmiot jest sprzeczny z Opisem przedmiotu zamówienia) Zamawiający zastrzega sobie prawo odrzucenia tej oferty bez dalszego jej rozpatrywania.

12. Wykonawcy składającemu oferty nie przysługują środki ochrony prawnej w postaci odwołania od czynności Zamawiającego.

13. Zamawiający może nie dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej i unieważnić zapytanie ofertowe bez podania przyczyny.
14. Wykonawca poprzez złożenie oferty oświadcza, że akceptuje w całości i bez uwag treść wymagań określonych w niniejszym zapytaniu.

