

Wydatek współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

### Wynajem powierzchni na potrzeby organizacji 11. Forum Rozwoju Mazowsza

#### I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Nazwa robocza nadana zamówieniu przez Zamawiającego: Wynajem powierzchni na potrzeby organizacji 11. Forum Rozwoju Mazowsza.
2. Rodzaj zamówienia:  
CPV: 70220000-9 Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne.
3. Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wynajem przestrzeni konferencyjno-wystawienniczej o łącznej powierzchni minimalnie 2500 m<sup>2</sup>, a maksymalnie 4000 m<sup>2</sup>, na potrzeby organizacji dwudniowej imprezy dla minimum 2000 osób, a maksymalnie 3500 osób, przy czym w jednym czasie w wydarzeniu będzie uczestniczyło maksymalnie 950 osób.

Obiekt zostanie wynajęty przez Zamawiającego na 3 doby (1 doba montażowa/demontażowa + 2 dni eventowe).

Wynajęta powierzchnia/obiekt zapewniony przez Wykonawcę musi znajdować się na terenie Warszawy, ale nie dalej niż 15 kilometrów od Dworca Centralnego w Warszawie - licząc od Al. Jerozolimskie 54 Warszawa za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości (tj. [www.targeo.pl](http://www.targeo.pl), [www.maps.google.pl](http://www.maps.google.pl) lub podobnych, odległość mierzona w sposób odzwierciedlający faktyczną drogę jaką należy pokonać z Dworca Centralnego do zaproponowanego obiektu, a nie odległość mierzoną w linii prostej).

Przestrzeń zapewniona przez Wykonawcę musi mieć charakter wystawienniczy, biznesowy, targowy o neutralnym wykończeniu wnętrza.

#### II. Termin realizacji i charakter wydarzenia

1. Termin: 6-8.10.2020 r.

Wynajem powierzchni na 3 doby (montaż – pierwszego dnia od godziny 24:00, wydarzenie dwudniowe, demontaż drugiego dnia eventu do godz. 23:59).

Realizacja musi być zapewniona w dni robocze, w następujących dniach tygodnia: wtorek – montaż, środa i czwartek – realizacja wydarzenia, oraz czwartek po zakończeniu wydarzenia – demontaż.

11. Forum Rozwoju Mazowsza to wydarzenie o charakterze konferencyjno-wystawienniczym z elementami networkingowymi. W ramach części konferencyjnej zostaną zbudowane sceny wraz z miejscami siedzącymi dla widowni. W ramach części wystawienniczej zostaną zbudowane/ wydzielone strefy wystawiennicze. W ramach części networkingowej przestrzeń będzie zagospodarowana na pracownie warsztatowe i dyskusyjne.

Uwaga: Wykonawca nie ponosi kosztów związanych z aranżacją i zabudową przestrzeni. Zabudowa i aranżacja przestrzeni zostanie wykonana i sfinansowana przez Zamawiającego niezależnie od tej umowy.

#### III. Powierzchnia zapewniona przez Wykonawcę musi posiadać:

1. Pomieszczenie/ powierzchnię targową/ wystawienniczą o następującej charakterystyce:
  - o powierzchni minimalnej 2000 m<sup>2</sup>, maksymalnej 2500 m<sup>2</sup> znajdującej się na maksymalnie na dwóch kondygnacjach;

- gładkie, jednolite ściany, umożliwiające wyświetlanie na nich tzw. mapingu/ interaktywnej ściany;
  - podłogę wyłożoną terakotą/gresem lub drewnem/klepką/panelami bez ubytków, które mogłyby utrudniać użytkowanie powierzchni;
  - okna/ dostęp do światła dziennego;
  - dostęp do prądu (w tym również trzecia faza, tzw. „siła”)
  - działające oświetlenie;
  - szczelny dach;
  - możliwość rozładunku elementów zabudowy w sposób zapewniający sprawne działanie, tj. możliwość wjazdu do budynku dla pojazdów typu bus lub możliwość podjazdu pod rampę lub bramę towarową, z której jest bezpośredni dostęp umożliwiający dalsze transportowanie załadunku wózkami paletowymi;
  - dostęp do Internetu bezprzewodowego, w całej przestrzeni tj. minimalnie w salach konferencyjnych, na przestrzeni networkingowej, w holach w przestrzeni wystawienniczej. Minimalne wymagania dla łącza: odbieranie 30 Mb/s, wysyłanie 8 Mb/s).  
Uwaga: parametry łącza muszą umożliwiać sprawną obsługę prowadzonych jednocześnie dwóch streaming'ów oraz jednoczesne użytkowanie Wi-Fi przez przewidzianą liczbę uczestników.  
Uwaga: Wszystkie elementy wyposażenia technicznego (Internetu) muszą być ze sobą w pełni kompatybilne, a parametry techniczne muszą być dostosowane do warunków obiektu i sal konferencyjnych, wielkości wydarzenia, ilości uczestników przy założeniu jednoczesnego użytkowania łączy internetowych przez wszystkich uczestników jednocześnie oraz biorąc pod uwagę konieczność realizacji streamingu (z dwóch scen jednocześnie) itp.
  - ogrzewanie jako stały element infrastruktury obiektu zapewniające ogrzanie obiektu/ przestrzeni i utrzymanie stałej temperatury minimalnej 21 stopni Celsjusza na całej wynajętej przestrzeni.
2. Pomieszczenie/ przestrzeń przeznaczona na potrzeby cateringu, które Zamawiający wykorzysta do wydawania posiłków dla minimum 300, a maksymalnie 400 osób (przy czym jednocześnie nie będzie to więcej jak 200 osób) o następującej charakterystyce:
- powierzchnia minimalna 200 m<sup>2</sup> wraz dodatkową powierzchnią minimalną 50 m<sup>2</sup> stanowiącą zaplecze sanitarno-magazynowe dla firmy cateringowej, gdzie będzie możliwość magazynowania jedzenia oraz jego podgrzewania za pomocą podgrzewaczy elektrycznych i werników elektrycznych (bez konieczności gotowania). Dopuszcza się 2 mniejsze pomieszczenia lub jedną większą salę.  
Warunki techniczne zaplecza:
    - powierzchnia podłogi zmywalna lub z możliwością wyłożenia podłogi przez firmę cateringową folią zabezpieczającą;
    - klimatyzacja;
    - dostęp do energii elektrycznej- minimum 6 gniazd prądowych;
    - zapewnienie pojemników na odpady gastronomiczne.Uwaga: wywóz oraz utylizacja odpadów gastronomicznych nie leży po stronie Wykonawcy i będzie realizowana niezależnie od tego zamówienia.
    - musi znajdować się w tym samym budynku co przestrzeń wystawiennicza, może znajdować się na innej kondygnacji. Przejście z przestrzeni wystawienniczej do tego pomieszczenia musi być możliwe bez konieczności wychodzenia z budynku.
    - działające oświetlenie, preferowane pomieszczenie z dostępem do światła dziennego;
    - estetyczna podłoga;
    - czyste, jednolite ściany.
3. Min. 3 pomieszczenia przeznaczone dla Zamawiającego (biuro, magazyny) o następującej charakterystyce:
- odpowiednio o powierzchni minimalnej: 40 m<sup>2</sup>, 25 m<sup>2</sup>, 20 m<sup>2</sup>;
  - pomieszczenia te muszą znajdować się w tym samym budynku co pozostała zapewniona przestrzeń (mogą znajdować się na innym piętrze niż przestrzeń wystawiennicza, ale przejście musi być możliwe bez konieczności wychodzenia z budynku);
  - podłoga wyłożona wykładziną dywanową lub terakotą lub podłoga drewniana;
  - gładkie, jednolite ściany;
  - możliwość zamknięcia drzwi na klucz lub kartę dostępu lub pod stałym nadzorem ochrony.
4. Przestrzeń do zorganizowania rejestracji uczestników: miejsce w bezpośrednim sąsiedztwie wejścia do budynku, gdzie Zamawiający ustawi ladę/ lady recepcyjne umożliwiające dystrybucję pakietów konferencyjnych. Lada/lady recepcyjne będą posiadały ok. 10 stanowisk do jednoczesnej obsługi, a ich długość będzie wynosiła minimum 10 m.

5. Przestrzeń na zorganizowanie szatni lub wyposażonej szatni z numerkami dla wszystkich uczestników.

Uwaga: Ze względu na różną specyfikę obiektów, Zamawiający przyjmie układ dowolny do rozmieszczenia poszczególnych elementów adaptacji, tzn. strefy muszą znajdować się w jednym pomieszczeniu lub na jednej kondygnacji, natomiast pozostałe przestrzenie (przeznaczone na catering, szatnie, rejestrację, pomieszczenia/zaplecze dla Zamawiającego) mogą zostać rozlokowane w innych przestrzeniach, natomiast muszą być w tym budynku co sale/przestrzeń konferencyjna/ strefy, w bezpośrednim jej sąsiedztwie. Wszystkie przestrzenie zapewnione przez Wykonawcę muszą znajdować się w jednym budynku i zapewniać swobodną komunikację pomiędzy poszczególnymi elementami i strefami aranżacji.

#### **IV. Zakres zamówienia będzie obejmował również udostępnienie:**

1. toalet damskich i męskich;
2. przestrzeni i infrastruktury niezbędnej do przemieszczania się i komunikacji pomiędzy poszczególnymi powierzchniami wykorzystywanymi na potrzeby organizacji wydarzenia (tj. hole, korytarze, schody, windy).

Uwaga: Zapewniony obiekt/ powierzchnia musi gwarantować możliwość realizacji wydarzenia w formie imprezy zamkniętej.

Uwaga: Obiekt zaproponowany przez Wykonawcę musi posiadać odpowiednią ilość sanitariatów (damskich i męskich), bieżącą wodę ciepłą i zimną (w sanitariatach), systemy bezpieczeństwa przeciwpożarowego tj. minimalnie sprzęt gaśniczy/ gaśnice zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, ogrzewanie jako stały element infrastruktury obiektu.

Uwaga: Obiekt zaproponowany przez Wykonawcę musi być w pełni przystosowany dla osób niepełnosprawnych.

#### **V. Usługi i informacje dodatkowe:**

W kosztach wynajmu Wykonawca musi uwzględnić na wszystkie 3 doby wydarzenia wszelkie koszty w tym koszty związane z:

1. obsługą sprząającą (w tym zapewnienie w szczególności: papieru toaletowego, mydła w płynie, ręczników papierowych, worków na śmieci, środków czystości oraz sprzętu i obsługę osobową do sprzątania);
2. użytkowaniem mediów (woda i prąd);
3. ogrzewaniem;
4. obsługą strażaka (p.poż.);
5. obsługą techniczną elektryka;
6. wywozem śmieci (z wyłączeniem odpadów gastronomicznych);
7. ochroną.

#### **VI. Parking**

W ramach oferty Wykonawca zapewni minimum po 150 bezpłatnych miejsc parkingowych na każdy z 3 doby najmu. Miejsca parkingowe muszą znajdować się na terenie obiektu lub na terenie do niego przylegającym i muszą być wcześniej zarezerwowane przez Wykonawcę i wskazane Zamawiającemu jako miejsca dedykowane dla przedstawicieli Zamawiającego. Informacja o formie korzystania z ww. miejsc parkingowych (tj. identyfikowanie osób upoważnionych do korzystania z nich) musi zostać przekazana Zamawiającemu przez Wykonawcę niezwłocznie po podpisaniu umowy. Zamawiający preferuje wjazd na hasło, które zostanie ustalone pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą.

#### **VII. Catering**

Zamawiający planuje organizację cateringu (poczęstunek ciągły, bufet szwedzki przez dwa dni) w wydzielonym pomieszczeniu/ przestrzeni dla minimum 300, a maksymalnie 400 osób (przy czym jednocześnie nie będzie to więcej jak 200 osób) wskazanych przez Zamawiającego (posiadające identyfikatory lub inne elementy np. talony/bony, bransoletki – w zależności od zastosowanej przez Zamawiającego metody identyfikacji, uprawniające do korzystania) podczas trwania dwóch dni wydarzenia.

Uwaga: Usługa cateringowa realizowana będzie niezależnie od tego zamówienia, a jej koszty poniesie Zamawiający.