

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## Wynajem powierzchni na potrzeby organizacji

### 13. Forum Rozwoju Mazowsza

#### I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Nazwa robocza nadana zamówieniu przez Zamawiającego: Wynajem powierzchni na potrzeby organizacji 13. Forum Rozwoju Mazowsza (dalej: 13FRM).
2. Rodzaj zamówienia: CPV: 70220000-9 Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne.
3. Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:
  - a) Przedmiotem zamówienia jest wynajem znajdującej się w tym samym budynku przestrzeni konferencyjno-wystawienniczej o łącznej powierzchni eventowej minimum 2 500 m<sup>2</sup>, a maksymalnie 3 500 m<sup>2</sup> oraz powierzchni dodatkowych, niezbędnych do realizacji eventu, przy czym:
    - pod pojęciem powierzchnia eventowa Zamawiający rozumie przestrzeń przeznaczoną do swobodnej zabudowy (np. budowa scen, stoisk wystawienniczych, aranżacja przestrzeni cateringowej, recepcji), natomiast dodatkowe powierzchnie to np. pomieszczenia przeznaczone dla Zamawiającego, pomieszczenia służące do przygotowania cateringu, ciągi komunikacyjne, schody, windy, toalety itp.,
    - na jednej kondygnacji musi znajdować się jedna wspólna przestrzeń o powierzchni minimum 2 000 m<sup>2</sup>, pozostałe przestrzenie mogą znajdować się w na innych kondygnacjach,
    - przestrzeń zapewniona przez Wykonawcę musi mieć charakter wystawienniczy, biznesowy, targowy o neutralnym wykończeniu wnętrza.
  - b) Zamawiający zakłada, że łącznie w wydarzeniu weźmie udział od 1500 – 2500 uczestników, przy czym w jednym czasie w wydarzeniu będzie uczestniczyło maksymalnie około 800-900 osób.
4. Wynajęta powierzchnia/obiekt zapewniony przez Wykonawcę musi znajdować się na terenie Warszawy, ale:
  - a) nie dalej niż 15 kilometrów od Dworca Centralnego w Warszawie, licząc od adresu 00-024 Warszawa, Al. Jerozolimskie 54 , współrzędne: 52.22882 21.00287,
  - b) nie dalej niż 700 m w odległości od najbliższego przystanku komunikacji miejskiej, przy czym odległości te mają być mierzone za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości, tj. [www.docelu.pl](http://www.docelu.pl), [www.targeo.pl](http://www.targeo.pl), [www.google.pl/maps/](http://www.google.pl/maps/) lub podobnych, a odległość ma być mierzona w sposób odzwierciedlający faktyczną drogę, jaką należy pokonać do zaproponowanego obiektu od Dworca Centralnego lub do zaproponowanego obiektu od najbliższego przystanku komunikacji miejskiej, a nie odległość mierzoną w linii prostej.

## **II. Termin realizacji i charakter wydarzenia**

1. Termin wynajmu: 13-15 listopada 2023 r., przy czym:

- a) Obiekt zostanie wynajęty przez Zamawiającego na: 3 doby, w tym: 1 doba montażowa i 2 doby eventu.
- b) Doby liczone są od godz. 00:00 do godz. 23:59, a demontaż odbywa się w ostatnim dniu eventu do godz. 23:59.
- c) W przypadku doby montażowej:
  - a. z przestrzeni wydawanej Zamawiającemu na początku pierwszej doby najmu (o godz. 00:00) mają być usunięte wszystkie elementy pozostałe po odbywającym się wcześniej wydarzeniu, a podłoga ma być umyta i sucha, tak aby nic nie zakłócało i nie opóźniało dostawy i montażu elementów niezbędnych do organizacji w czasie doby montażowej,
  - b. obecny na miejscu (lub zdalnie – pod telefonem) ma być przedstawiciel Wykonawcy, który przekaze przedstawicielowi Zamawiającego powierzchnię,
  - c. przez całą dobę montażową Wykonawca zapewni wsparcie techniczne osób takich, jak minimum elektryk i pracownik techniczny, którzy będą znali obiekt i znajdujące się na miejscu instalacje i systemy, oraz serwis sprzątający.

2. Forum Rozwoju Mazowsza to wydarzenie o charakterze konferencyjno-wystawienniczo-networkingowym.

Na wynajętej przestrzeni planowana jest m.in. bodowa scen wraz z miejscami siedzącymi dla widowni oraz wydzielone lub budowa stref wystawienniczych, networkingowych czy warsztatowych.

**UWAGA 1:** Wykonawca nie ponosi kosztów związanych z aranżacją i zabudową przestrzeni. Zabudowa i aranżacja przestrzeni zostanie wykonana i sfinansowana przez Zamawiającego niezależnie od tej umowy. Jeśli jednak w ramach najmu Zamawiający będzie mógł bezpłatnie skorzystać z dostępnego w obiekcie wyposażenie (np. siedziska, elementy modułowe typu lady, dekoracje roślinne) Wykonawca otrzyma dodatkowe punkty w ramach oceny ofert.

## **III. Podstawowe wymagania dotyczące powierzchni zapewnionej przez Wykonawcę**

1. Zapewniony obiekt musi dawać możliwość organizacji wydarzenia w formie imprezy zamkniętej, tj. bez możliwości wstępu na przestrzeń eventową niezarejestrowanych osób „z zewnątrz”.
2. Obiekt zaproponowany przez Wykonawcę musi posiadać odpowiednią w stosunku do planowanej liczby uczestników liczbę 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.
3. Obiekt zaproponowany przez Wykonawcę musi być w pełni przystosowany dla osób niepełnosprawnych.

## **IV. Powierzchnia zapewniona przez Wykonawcę musi posiadać:**

1. Pomieszczenie/ powierzchnię targową/ wystawienniczą o następującej charakterystyce:

- gładkie, jednolite ściany, umożliwiające wyświetlanie na nich tzw. mappingu/ interaktywnej ściany,
- podłogę wyłożoną terakotą/gresem lub drewnem/klepką/panelami bez ubytków, które mogłyby utrudniać użytkowanie powierzchni;
- okna/dostęp do światła dziennego;
- możliwość rozładunku elementów zabudowy w sposób zapewniający sprawne działanie, tj. możliwość podjazdu pod budynek pojazdami typu tir i/lub bus dostawczy o ładowności pow. 1,5 t lub możliwość podjazdu pod rampę lub bramę towarową, z której jest bezpośredni dostęp umożliwiający dalsze transportowanie załadunku wózkami paletowymi;
- minimum 1 windę towarową, gdyby którakolwiek z części przestrzeni eventowej znajdowała się na piętrze,

- działające oświetlenie i klimatyzacja, szczelny dach i okna;
- ogrzewanie jako stały element infrastruktury obiektu zapewniające ogrzanie obiektu/ przestrzeni i utrzymanie stałej temperatury minimum 21 stopni Celsjusza na całej wynajętej przestrzeni;
- dostęp do prądu (w tym również trzecia faza, tzw. „siła”) na całej przestrzeni eventowej (z uwzględnieniem konieczności zapewnienia dostępu do prądu na ok. 40-50 stoiskach wystawienniczych);
- dostęp do Internetu bezprzewodowego, na całej przestrzeni tj. minimalnie na powierzchniach konferencyjno-wystawienniczych, w przestrzeni networkingowej, w holach – minimalne wymagania dla łącza: odbieranie 30 Mb/s, wysyłanie 8 Mb/s).

**UWAGA 2:** Parametry łącza muszą umożliwiać sprawną obsługę prowadzonych jednocześnie dwóch streaming’ów oraz jednoczesne użytkowanie Wi-Fi przez przewidzianą liczbę uczestników.

**UWAGA 3:** 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 łącza internetowych przez wszystkich uczestników jednocześnie oraz biorąc pod uwagę konieczność realizacji streamingu (z dwóch scen jednocześnie) itp.

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:

a) 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), przy czym:

- dopuszcza się dwa mniejsze pomieszczenia lub jedną większą salę;
- przestrzeń musi znajdować się w tym samym budynku co przestrzeń wystawiennicza, może znajdować się na innej kondygnacji, ale przejście z przestrzeni wystawienniczej do tego pomieszczenia musi być możliwe bez konieczności wychodzenia z budynku.

b) 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;
- działające oświetlenie, preferowane pomieszczenie z dostępem do światła dziennego;
- estetyczna podłoga;
- czyste, jednolite ściany.

**UWAGA 4:** W ramach tej przestrzeni Wykonawca musi zapewnić pojemniki na odpady gastronomiczne, ale wywóz oraz utylizacja odpadów gastronomicznych nie leży po stronie Wykonawcy i będzie realizowana przez firmę zapewniającą catering, a więc niezależnie od tego zamówienia.

3. Minimum 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 o następującej charakterystyce: miejsce w bezpośrednim sąsiedztwie wejścia do budynku, gdzie Zamawiający ustawi stoisko recepcyjne umożliwiające dystrybucję pakietów konferencyjnych (lady/lady recepcyjne będą posiadały ok. 10 stanowisk do jednoczesnej obsługi, a ich łączna długość będzie wynosiła minimum 10 m).
  5. Przestrzeń na zorganizowanie szatni lub udostępniona przez Wykonawcę wyposażonej szatnia, z liczbą „numerków” wystarczającą dla wszystkich uczestników wydarzenia.
- UWAGA 5:** 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.
6. Toalety damskie i męskie w liczbie dostosowanej do planowanej liczby uczestników wydarzenia.
  7. Przestrzeni i infrastruktury niezbędnej do przemieszczania się i komunikacji pomiędzy poszczególnymi powierzchniami wykorzystywanymi na potrzeby organizacji wydarzenia (tj. hole, korytarze, schody, windy).

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

1. W kosztach wynajmu Wykonawca musi uwzględnić wszelkie koszty związane z wynajmem obiektu w czasie montażu i wydarzenia w tym koszty związane z:
  - a) 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), która zapewni ciągły nadzór nad porządkiem i czystością oraz będzie odpowiedzialna za sprzątanie całości powierzchni, w tym bieżące opróżnianie koszy na śmieci podczas Wydarzenia;
  - b) użytkowaniem mediów (woda, prąd, internet);
  - c) ogrzewaniem;
  - d) obsługą strażaka (p.poż.);
  - e) obsługą techniczną elektryka;
  - f) wywozem śmieci (z wyłączeniem odpadów gastronomicznych);
  - g) ochroną.
2. W przypadku gdy Wykonawca zaproponuje obiekt, w którym będą obowiązywały wyłączności na usługi (np. usługi cateringowe) oraz więcej niż dwie wyłączności produktowe, oferta zostanie odrzucona.

## **VI. Parking**

1. W ramach oferty Wykonawca zapewni minimum po 150 bezpłatnych miejsc parkingowych na każdą dobę najmu.
2. Miejsca parkingowe powinny być zadane lub znajdować się w parkingu podziemnym, muszą znajdować się na terenie obiektu lub na terenie do niego przylegającym oraz muszą być wcześniej zarezerwowane przez Wykonawcę i wskazane Zamawiającemu jako miejsca przeznaczone dla Zamawiającego, realizatorów, partnerów i uczestników Forum.
3. 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.
4. 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 wydarzenia.

**UWAGA 6:** Usługa cateringowa realizowana będzie niezależnie od tego zamówienia, a jej koszty poniesie Zamawiający.