



ZAPYTANIE OFERTOWE

Wynajem powierzchni na potrzeby organizacji 15. Forum Rozwoju Mazowsza

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Nazwa robocza nadana zamówieniu przez Zamawiającego: Wynajem powierzchni na potrzeby organizacji 15. Forum Rozwoju Mazowsza (dalej: 15FRM).
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 2000 m², a maksymalnie 3000 m² oraz powierzchni dodatkowych, niezbędnych do realizacji eventu, przy czym:
 - pod pojęciem powierzchnia eventowa Zamawiający rozumie przestrzeń przeznaczoną do swobodnej zabudowy (np. budowa scen/y, 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 1500 m², pozostałe przestrzenie mogą znajdować się 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 900 do 2000 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, www.targeo.pl, 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: 2025* r., przy czym:

a) Obiekt zostanie wynajęty przez Zamawiającego na: 2 doby - 1 dobę montażową i dobę eventu lub 3 doby – 2 doby montażowe i doba eventu.

* Organizacja wydarzenia planowana jest w październiku 2025 r. Ostateczny termin realizacji zostanie podany w momencie ogłoszenia postępowania.

b) Doby liczone są od godz. 00:00 do godz. 23:59, a demontaż odbywa się w 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 zostać 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 eventu w czasie doby montażowej,

b. obecny na miejscu (lub zdalnie – pod telefonem) ma być przedstawiciel Wykonawcy, który przekaze przedstawicielowi Zamawiającego powierzchnię,

c. przez dobę/y montażowe 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. budowa scen/y wraz z miejscami siedzącymi dla widowni oraz wydzielenie lub budowa stref wystawienniczych – stoisk partnerów, przestrzeni networkingowych itd.

UWAGA 1: Jeśli w ramach kosztów wynajmu Zamawiający będzie mógł (bezpłatnie) skorzystać z dostępnego w obiekcie wyposażenia (np.: siedziska, stoły, krzesła, elementy modułowe typu lady, dekoracje roślinne itp.) Wykonawca otrzyma dodatkowe punkty w ramach oceny ofert w postępowaniu. Wykonawca nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów związanych z aranżacją i zabudową przestrzeni – zostaną one wykonane i sfinansowane przez Zamawiającego niezależnie od tego zamówienia.

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. sprzęt gaśniczy/gaśnice zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa; ogrzewanie i klimatyzację jako stałe elementy 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 oraz 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. 40-60 stoiskach wystawienniczych);
- dostęp do Internetu bezprzewodowego (na całej przestrzeni tj. minimalnie na powierzchni konferencyjno-wystawienniczej, w dodatkowych pomieszczeniach przeznaczonych dla Zamawiającego oraz w holach) – minimalne wymagania: odbiór danych minimum 50 Mb/s;
- dostęp do Internetu przewodowego (w minimum 2-3 miejscach: przy scenie/ach oraz w recepcji) – minimalne wymagania dla łącza: odbiór/przesył danych minimum 250 Mb/s.

UWAGA 2: Parametry łącza muszą umożliwiać sprawną obsługę prowadzenia jednocześnie maksymalnie dwóch streaming'ów ze scen/y, obsługę rejestracji oraz jednoczesne użytkowanie wi-fi przez przewidzianą liczbę uczestników.

2. Pomieszczenie/przestrzeń przeznaczona na potrzeby cateringu, które Zamawiający wykorzysta do wydawania posiłków dla minimum 300, a maksymalnie 400 osób, o następującej charakterystyce:

- a) powierzchnia minimalna 300 m² wraz dodatkową powierzchnią minimalną 50 m² stanowiącą zaplecze sanitarnomagazynowe 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;

- musi istnieć możliwość wydzielenia części cateringowej, tak żeby dostęp do tej części miały tylko uprawnione osoby.

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 3: 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 6 pomieszczeń przeznaczonych dla Zamawiającego (biuro, magazyny) o następującej charakterystyce:

- każde o powierzchni minimalnej 25 m²;
- 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. Pomieszczenie przeznaczone dla Zamawiającego o następującej charakterystyce:

- powierzchnia minimalna 100m²;
- pomieszczenie musi znajdować się w tym samym budynku co pozostała zapewniona przestrzeń (może znajdować się na innym piętrze niż przestrzeń wystawiennicza, ale przejście musi być możliwe bez konieczności wychodzenia z budynku);
- możliwość zorganizowania spotkania biznesowego, konferencji czy bankietu;
- zapewnienie wyposażenia typu, krzesła, fotele, kanapy stoły, stoły koktajlowe;
- pomieszczenie musi posiadać dostęp do światła dziennego/okna;
- podłoga wyłożona wykładziną dywanową lub terakotą lub podłoga drewniana;
- możliwość zamknięcia drzwi na klucz lub kartę dostępu lub pod stałym nadzorem ochrony.

5. Przestrzeń do zorganizowania rejestracji uczestników o następującej charakterystyce: miejsce w bezpośrednim sąsiedztwie wejścia do budynku, gdzie Zamawiający ustawi stoisko recepcyjne

umożliwiający dystrybucję pakietów konferencyjnych (lada/lady recepcyjne będą posiadały ok. 10 stanowisk do jednoczesnej obsługi, a ich łączna długość będzie wynosiła minimum 10 m).

- Przestrzeń na zorganizowanie szatni lub udostępniona przez Wykonawcę wyposażona szatnia, z liczbą „numerków” wystarczającą dla wszystkich uczestników wydarzenia.

UWAGA 4: 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.

- Toalety damskie i męskie w liczbie dostosowanej do planowanej liczby uczestników wydarzenia.
- Przestrzeń i infrastrukturę niezbędną do przemieszczania się i komunikacji pomiędzy poszczególnymi powierzchniami wykorzystywanymi na potrzeby organizacji wydarzenia (tj. hole, korytarze, schody, windy).

V. Usługi i informacje dodatkowe

W kosztach wynajmu Wykonawca musi uwzględnić wszelkie koszty związane z wynajmem obiektu w czasie trwania wydarzenia i montażu, w tym koszty związane z:

- 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;
- użytkowaniem mediów (woda, prąd, Internet);
- ogrzewaniem i klimatyzacją;
- obsługą strażaka (p.poż.);
- obsługą techniczną elektryka;
- wywozem śmieci (z wyłączeniem odpadów gastronomicznych);
- ochroną obiektową.

UWAGA 5: 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

- W ramach oferty Wykonawca zapewni minimum po 150 bezpłatnych miejsc parkingowych na każdą dobę najmu (docelowo w liczbie zgodnej z ofertą).
- Miejsca parkingowe powinny być zadaszone 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, przy czym Zamawiający preferuje wjazd na hasło ustalone pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą.

VII. Catering

1. Usługa cateringowa realizowana będzie niezależnie od tego zamówienia, a jej koszty (włącznie z zapewnieniem mebli) poniesie Zamawiający.
2. Zamawiający planuje organizację cateringu w formie ciągłej (bufetu szwedzki przez jeden dzień) oraz dodatkowo z serwowaniem porcji obiadowych.
3. Dostęp do części cateringowej na wynajętej przestrzeni będą miały osoby posiadające określone identyfikatory lub inne elementy np. talony/bony, bransoletki – w zależności od zastosowanej przez Zamawiającego metody identyfikacji, uprawniającej do korzystania.