



## Opis Przedmiotu Zamówienia

### Wynajem powierzchni na potrzeby organizacji 15. Forum Rozwoju Mazowsza - Forum Funduszy Europejskich

#### I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Nazwa robocza nadana zamówieniu przez Zamawiającego: Wynajem powierzchni na potrzeby organizacji 15. Forum Rozwoju Mazowsza - Forum Funduszy Europejskich (dalej: 15.FRM).
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 m<sup>2</sup>, a maksymalnie 3000 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/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 m<sup>2</sup>, 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](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: 6-8.10.2025 r., przy czym:

- a) Obiekt zostanie wynajęty przez Zamawiającego na 3 doby – 2 doby montażowe i doba 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 zostać 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 2 doby montażowe Wykonawca zapewni wsparcie techniczne osób takich, jak minimum elektryk i pracownik techniczny, którzy będą znali obiekt i znajdujące się na miejscu instalacje, systemy oraz zapewni serwis sprzątający.

2. 15.FRM to wydarzenie o charakterze konferencyjno-wystawienniczo-networkingowym. Na wynajętej przestrzeni planowana jest m.in. budowa sceny 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. mapingu/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 umożliwić sprawną obsługę prowadzenia jednocześnie maksymalnie dwóch streaming’ów ze sceny, 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 m<sup>2</sup> wraz dodatkową powierzchnią minimalną 50 m<sup>2</sup> 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.

2. Minimum 6 pomieszczeń przeznaczonych dla Zamawiającego (biuro, magazyny) o następującej charakterystyce:

- każde o powierzchni minimalnej 25 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.

3. Pomieszczenie przeznaczone dla Zamawiającego o następującej charakterystyce:

- powierzchnia minimalna 100m<sup>2</sup>;
- 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 lub konferencji;
- zapewnienie spójnego wyposażenia typu, krzesła, fotele, kanapy stoły, stoły koktajlowe;
- pomieszczenie musi posiadać dostęp do światła dziennego/okna;
- działające oświetlenie i klimatyzacja;
- podłoga wyłożona wykładziną dywanową lub terakotą lub podłoga drewniana;
- 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 (lada/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 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.

6. Toalety damskie i męskie w liczbie dostosowanej do planowanej liczby uczestników wydarzenia.

7. 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:

- 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 i klimatyzacją;
- d) obsługą strażaka (p.poż.);
- e) obsługą techniczną elektryka;
- f) wywozem śmieci (z wyłączeniem odpadów gastronomicznych);
- g) 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**

1. W ramach oferty Wykonawca zapewni minimum po 150 bezpłatnych miejsc parkingowych na każdą dobę najmu (docelowo w liczbie zgodnej z ofertą).
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, 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 dwa dni) 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, uprawniające do korzystania.