



Opis Przedmiotu Zamówienia

Wynajem powierzchni na potrzeby organizacji

16. Forum Rozwoju Mazowsza - Forum Funduszy Europejskich

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Nazwa robocza nadana zamówieniu przez Zamawiającego: Wynajem powierzchni na potrzeby organizacji 16. Forum Rozwoju Mazowsza - Forum Funduszy Europejskich (dalej: 16.FRM).
2. Rodzaj zamówienia: CPV: 70220000-9 Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne.

II. Szczegóły zamówienia – wynajem powierzchni na potrzeby organizacji 16. FRM:

1. 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 sceny, 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.

2. 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.

3. 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 500 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.

III. Termin realizacji i charakter wydarzenia

1. Planowany termin wynajmu: 4-6 października 2026 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 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 2 doby montażowe oraz w dniu Wydarzenia 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. 16.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.

IV. 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 (toalet 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.

V. 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 ładunku 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 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 sceny, obsługę rejestracji oraz jednoczesne użytkowanie wi-fi przez przewidzianą liczbę uczestników.

1. 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.

2. Minimum 16 pomieszczeń przeznaczonych dla Zamawiającego (biuro, magazyny), dostępnych w godzinach od 6:00 do 23:30 w dniach 4-6 października 2026 r., 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;
- możliwość zamknięcia drzwi na klucz lub kartę dostępu lub pod stałym nadzorem ochrony.

3. Trzy pomieszczenia przeznaczone dla Zamawiającego o następującej charakterystyce:

- powierzchnia minimalna 90m²;
- 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, stoły;
- zapewnienie obsługi osobowej/technicznej (np. do nagłośnienia itp. przez cały czas trwania spotkania biznesowego lub konferencji);
- 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 (łada/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. Przestrzeń i infrastrukturę niezbędną do przemieszczania się i komunikacji pomiędzy poszczególnymi powierzchniami wykorzystywanymi na potrzeby organizacji wydarzenia (tj. hole, korytarze, schody, windy).

VI. Usługi, obsługa osobowa i informacje dodatkowe

W kosztach wynajmu Wykonawca musi uwzględnić wszelkie koszty związane z wynajmem obiektu w czasie montażu, trwania wydarzenia i demontażu, 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 wynajmu obiektu tj. od 4 do 6 października 2026 r.;
- b) użytkowaniem mediów (woda, prąd, Internet);
- c) ogrzewaniem i klimatyzacją;
- d) obsługą ratowników medycznych – min. 2 osoby podczas Wydarzenia oraz min. 1 osoba podczas 2 dni montażowych i demontażu (od planowego rozpoczęcia 26.10.2026 r. montażu – dokładna godzina zostanie ustalona z Wykonawcą na organizację Wydarzenia; do zakończenia montażu – dokładna godzina zostanie ustalona z Wykonawcą na organizację Wydarzenia);
- e) obsługą strażaka (p.poż.) – min. 1 osoba podczas 2 dni montażowych, demontażu oraz w trakcie Wydarzenia;
- f) obsługą techniczną elektryka – min. 1 osoba podczas 2 dni montażowych, demontażu oraz w trakcie Wydarzenia;
- g) ochroną obiektową – min. 5 osób podczas Wydarzenia, w tym min. 1 osoba podczas spotkania biznesowego lub konferencji po Wydarzeniu; min. 1 osoba podczas 2 dni montażowych i demontażu;
- h) stewardami do obsługi parkingu – min. 3 osoby, w tym min. 1 osoba podczas 2 dni montażowych i demontażu.

VII. 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 zadaszone lub znajdować się w parkingu podziemnym, muszą znajdować się na terenie obiektu lub na terenie do niego przylegającym oraz muszą być wcześniej zarezerwowane, (wyodrębnione dla VIP-ów oddzielne miejsca parkingowe w sposób uniemożliwiający zaparkowanie innych pojazdów) przez Wykonawcę i wskazane Zamawiającemu jako miejsca przeznaczone dla Zamawiającego, realizatorów, partnerów i uczestników Forum.
3. Informacja o sposobie wjazdu oraz korzystania z ww. miejsc parkingowych (tj. identyfikowanie osób/pojazdów upoważnionych do wjazdu oraz korzystania z parkingu) musi zostać przekazana Zamawiającemu przez Wykonawcę niezwłocznie po podpisaniu umowy, przy czym Zamawiający preferuje wjazd na hasło ustalone pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą.

VIII. Catering

1. Usługa cateringowa realizowana będzie niezależnie od tego zamówienia, a jej koszty (włącznie z zapewnieniem mebli) poniesie Zamawiający.

UWAGA 5: Wykonawca dopuszcza realizację usługi cateringowej przez podmioty zewnętrzne bez wyłączeń produktowych.

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.