

Szacowanie wartości zamówienia

Wynajem powierzchni na potrzeby organizacji 8. Forum Rozwoju Mazowsza, którego realizacja planowana jest w Warszawie

I Opis przedmiotu zamówienia:

1. Nazwa robocza nadana zamówieniu przez Zamawiającego: Wynajem powierzchni na potrzeby organizacji 8. Forum Rozwoju Mazowsza.
2. Rodzaj zamówienia: usługi: Wspólny Słownik Zamówień (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 m², a maksymalnie 4000 m², na potrzeby organizacji dwudniowej imprezy dla minimum 2000, a maksymalnie 3500 osób, przy czym w jednym czasie w wydarzeniu będzie uczestniczyło maksymalnie 950 osób. Obiekt zostanie wynajęty przez Zamawiającego na 3 doby (dwa dni imprezy + 1 doba montażowa/demontażowa). 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, 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 Powierzchnia zapewniona przez Wykonawcę musi posiadać:

1. Pomieszczenie/ powierzchnię targową/ wystawienniczą o następującej charakterystyce:
 - o powierzchni minimalnej 2000 m², maksymalnej 2500 m² znajdującej się na jednej kondygnacji,
 - 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,
 - 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 łącz 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:
- o powierzchni minimalnej 200 m²,
 - 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,
 - działające oświetlenie,
 - estetyczna podłoga,
 - czyste, jednolite ściany,
 - preferowane pomieszczenie z dostępem do światła dziennego.
 - wraz z pomieszczeniem stanowiącym zaplecze sanitarno-magazynowe dla firmy cateringowej, gdzie będzie możliwość magazynowania jedzenia oraz jego podgrzewania za pomocą podgrzewaczy elektrycznych i werników elektrycznych (bez konieczności gotowania). Zaplecze to musi mieć powierzchnię minimalną 50 m² (dopuszcza się 2 mniejsze pomieszczenia lub jedną większą salę) oraz spełniać następujące warunki techniczne:
 - o dostęp do wody bieżącej,
 - o powierzchnia podłogi zmywalna lub z możliwością wyłożenia podłogi przez firmę cateringową folią zabezpieczającą,
 - o klimatyzacja,
 - o dostęp do energii elektrycznej- minimum 6 gniazd prądowych,
 - o zapewnienie pojemników na odpady gastronomiczne

Uwaga: wywóz oraz utylizacja odpadów gastronomicznych nie leży po stronie Wykonawcy i będzie realizowana niezależnie od tego zamówienia.

3. Trzy pomieszczenia przewidziane dla Zamawiającego: na biuro oraz na magazyny, o następującej charakterystyce:
- odpowiednio o powierzchni minimalnej: 40 m², 25 m², 20 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,
 - z możliwością 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. Przestrzeni 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.

III Zakres zamówienia będzie obejmował również udostępnienie:

- a) toalet damskich i męskich;
- b) 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 przeciw pożarowego tj. minimalnie sprzęt gaśniczy/ gaśnice zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, ogrzewanie jako stały element infrastruktury obiektu.

IV Termin realizacji i charakter wydarzenia:

Termin: 17-19.10.2017r. lub 24-26.10.2017r. lub 7-9.11.2017r.

Wynajem powierzchni na 3 dni (montaż- 1 dnia od godziny 24:00, impreza dwudniowa, demontaż drugiego dnia imprezy do godz. 23:59). Realizacja musi być zapewniona w dni robocze, w następujących dniach tygodnia: wtorek- montaż, środa i czwartek- realizacja wydarzenia, oraz w czwartek po zakończeniu wydarzenia- demontaż.

8. Forum Rozwoju Mazowsza to wydarzenie o charakterze konferencyjno-wystawienniczym z elementami networkingowymi).

W ramach części konferencyjnej zostaną zbudowane 2 sceny oraz miejsca siedzące dla widowni przy każdej scenie.

W ramach części wystawienniczej zostaną zbudowane/ wydzielone strefy wystawiennicze.

W ramach części networkingowej część przestrzeni będzie zagospodarowana na pracownie warsztatowe i dyskusyjne.

Uwaga: Wykonawca nie ponosi kosztów związanych z aranżacją i zabudową przestrzeni. Wszelka zabudowa

i aranżacja przestrzeni zostanie wykonana i sfinansowana przez Zamawiającego niezależnie od tej umowy.

V Usługi i informacje dodatkowe:

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

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

Parking

W ramach oferty Wykonawca zapewni minimum po 100 bezpłatnych miejsc parkingowych na każdy z 3 dni najmu, zadaszonych lub znajdujących się na parkingu podziemnym. 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 ustalone pomiędzy Zamawiającym i Wykonawców hasło.

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.