

REGULAMIN KONKURSU NA WYBÓR OPERATORA GASTRONOMII NA TERENIE EUROPEJSKIEGO CENTRUM SOLIDARNOŚCI

Europejskie Centrum Solidarności w Gdańsku zwane dalej także „ECS” zaprasza
do wzięcia udziału w konkursie na Operatora gastronomii na terenie
Europejskiego Centrum Solidarności Plac Solidarności 1

§ 1 Organizator Konkursu

Europejskie Centrum Solidarności Plac Solidarności 1 80-863 Gdańsk, zarządzający budynkiem
Europejskiego Centrum Solidarności.

§ 2 Forma Konkursu

Konkurs nie podlega przepisom ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

§ 3 Przedmiot Konkursu

1. Celem Konkursu jest wybór Operatora gastronomii, który będzie prowadził działalność gastronomiczną w wymienionych w ust. 2 Lokalach.
2. Działalność gastronomiczna prowadzona będzie w oparciu o wynajmowane przez Operatora Lokale o łącznej powierzchni: 356,64 m², w tym:
 - 1) Zaplecze kuchenne na poziomie 0: 115,71 m²,
 - 2) Kawiarnia wraz z zapleczem na poziomie 0: 74,02 m²
 - 3) Bar wraz z zapleczem na poziomie 1: 166,91 m²

Dodatkowo istnieć będzie możliwość wykorzystywania części holu o powierzchni ok. 24,6 m², znajdującego się w bezpośrednim sąsiedztwie Kawiarni, na poziomie 0 budynku Europejskiego Centrum Solidarności przy Placu Solidarności 1. Rzuty Lokali stanowią Załącznik nr 1 do Regulaminu (rzuty mają charakter jedynie poglądowy i nie przedstawiają aktualnego wyposażenia Lokali, ani ich aranżacji).

Uczestnik konkursu jako Operator, będzie zobowiązany na własny koszt zaaranżować Lokale, w tym w szczególności miejsca spożywania posiłków w Kawiarni oraz w Barze. Aranżacja w zakresie przestrzeni Kawiarni oraz Baru musi być zgodna ze stanowiącą przedmiot oceny Komisji Konkursowej, przedstawioną w ofercie, koncepcją prowadzenia działalności gastronomicznej w Lokalach.

Dokonana aranżacja, w ślad za przedstawioną w ofercie koncepcją, musi korespondować z charakterem przestrzeni ECS i wzmacniać w ten sposób atrakcyjność Organizatora Konkursu.

3. Okres najmu: **5 lat (pięć lat).**
4. Przekazanie poszczególnych Lokali wybranemu Operatorowi nastąpi w poniższych terminach:
 - 1) Zaplecze kuchenne – **nie później niż do dnia 1 lutego 2024 r.;**
 - 2) Kawiarnia wraz zapleczem – **nie później niż do dnia 1 lutego 2024 r.;**
 - 3) Bar wraz z zapleczem – **nie później niż w terminie 7 dni od zawarcia umowy;**Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do zmiany terminów przekazania Zaplecza kuchennego, Kawiarni wraz z zapleczem w przypadku, gdy do wskazanego wyżej terminu Lokale te nie będą gotowe do przekazania Operatorowi w związku z procedurą ich przejęcia od poprzedniego operatora. W takim jednak przypadku odpowiedniemu przedłużeniu ulegną terminy rozpoczęcia wykonywania działalności w tych Lokalach.
5. Operator zobowiązany jest do rozpoczęcia wykonywania działalności w wynajmowanych Lokalach począwszy od:
 - 1) Kawiarnia wraz zapleczem – nie później niż od dnia 1 marca 2024 r.;
 - 2) Bar wraz z zapleczem – nie później niż od dnia 2 stycznia 2024 r.
6. W celu uzyskania dodatkowych informacji lub umówienia się na wizję lokali należy kontaktować się z p. Aleksandrą Lewandowską, e-mail: a.lewandowska@ecs.gda.pl.

§ 4 Podstawowe informacje

Budynek ECS jest budynkiem użyteczności publicznej o następujących parametrach:

- 1) kubatura obiektu: 198 778 m²
- 2) powierzchnia budynku: 25 349,75 m²
- 3) liczba kondygnacji: 8
- 4) liczba miejsc postojowych w garażu podziemnym: 286

W skład budynku Europejskiego Centrum Solidarności wchodzi:

- stała ekspozycja poświęcona „Solidarności”
- biblioteka oraz czytelnia, która mieści 32 osoby
- mediateka, która mieści 50 osób

- sala wielofunkcyjna na 430 słuchaczy, służąca organizacji seminariów, konferencji, odczytów, wydarzeń kulturalnych towarzyszących działalności ECS wraz z niezbędnym zapleczem technicznym
- sala wielofunkcyjna na 200 słuchaczy, służąca organizacji seminariów, konferencji, odczytów, wydarzeń kulturalnych towarzyszących działalności ECS wraz z niezbędnym zapleczem technicznym
- magazyn zbiorów bibliotecznych
- archiwum i czytelnia zbiorów specjalnych, która mieści 15 osób
- ośrodek badawczo-naukowy
- ośrodek edukacyjno-szkoleniowy
- warsztaty pracy twórczej – pracownie o profilu filmowym, fotograficznym, muzycznym
- ogród zimowy
- pracownie konserwacji papieru i digitalizacji zbiorów
- biura pracowników ECS i organizacji pozarządowych

W budynku w ciągu dnia stale przebywa ok. 120 osób (pracownicy ECS i podmiotów funkcjonujących w budynku ECS). Liczba osób odwiedzających dziennie budynek: ok. 1000/dzień.

Godziny otwarcia:

Europejskie Centrum Solidarności będzie otwarte dla zwiedzających przez cały rok 7 dni w tygodniu, w okresie od maja do września: pon.–pt. od 10.00 do 19.00, sob.–ndz. od 10.00 do 20.00, a w okresie od października do kwietnia: pon.–pt. od 10.00 do 17.00, sob.–ndz. od 10.00 do 18.00 z wyłączeniem: 1 i 6 stycznia, 1 i 2 dnia Wielkanocy, święto Bożego Ciała, 1 listopada oraz 24, 25 i 26 grudnia.

§ 5 Szczegółowe dane lokali stanowiących przedmiotu najmu

1. Zaplecze kuchenne

1) Zaplecze kuchenne składa się z następujących pomieszczeń:

Numer pom.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia m ²
0.43.1	obieralnia brudna	5,49
0.43.2	komunikacja	14,35
0.43.3	kuchnia	42,68
0.43.4	zmywalnia	8,26
0.43.5	rozdzielnia kelnerska	7,14
0.43.6	pom. wózków	2,33
0.43.7	łazienka	2,65
0.43.8	pom. socjalne	9,33
0.43.9	magazyn napojów	6,50
0.43.10	magazyn	5,62
0.43.11	magazyn kuchni	7,70
0.43.12	chłodnia	3,66

Wykaz wyposażenia znajdującego się w pomieszczeniach Zaplecza kuchennego:

lp.	Nazwa wyposażenia	Jedn.	ilość
1.	basen do mycia naczyń z baterią	szt.	1
2.	blat neutralny na podstawie z półkami	szt.	2
3.	blat neutralny na podstawie z szufladami	szt.	1
4.	blat roboczy	szt.	2
5.	blat roboczy na nogach	szt.	1
6.	blat roboczy na podstawie z półką	szt.	1
7.	blat roboczy na podstawie z półką ze stali nierdzewnej	szt.	1
8.	blat roboczy na szafce	szt.	1
9.	blat roboczy na szafce/stal nierdzewna	szt.	1
10.	blat roboczy z umywalką na szafce	szt.	1
11.	blat roboczy/stal nierdzewna	szt.	2
12.	chłodziarka podblatowa	szt.	1
13.	chłodziarka podblatowa	szt.	1

14.	chłodziarka podblatowa na jajka	szt.	1
15.	chłodziarka podblatowa na próbki	szt.	1
16.	dozownik do mydła	szt.	1
17.	frytkownica podwójna na szafce	szt.	1
18.	greting	szt.	1
19.	krajalnica	szt.	1
20.	kuchenka elektryczna z dwiema płytami grzewczymi, na podstawie z szufladami	szt.	1
21.	lustro	szt.	1
22.	nadstawka grzewcza nablutowa/stal nierdzewna	szt.	1
23.	nadstawka nablutowa/stal nierdzewna	szt.	1
24.	naświetlacz uv do jajek	szt.	1
25.	piec konwekcyjno-parowy	szt.	1
26.	płyta grillowa elektryczna na szafce	szt.	1
27.	pojemnik na odpadki	szt.	1
28.	pojemnik na ręczniki jednorazowe	szt.	1
29.	półka wisząca	szt.	1
30.	półki na środki czystości	zestaw	1
31.	regał magazynowy pięć półek	szt.	10
32.	regał ociekowy	szt.	1
33.	schładzarka szokowa na podstawie/stal nierdzewna	szt.	1
34.	stół roboczy z umywalką i baterią/stal nierdzewna	szt.	1
35.	stół roboczy ze zlewem dwukomorowym i półką ze stali nierdzewnej	szt.	1
36.	stół z otworem na odpadki i zlewem dwukomorowym	szt.	1
37.	stół zmywarka gastronomiczna z koszem	szt.	1
38.	stół/stal nierdzewna	szt.	1
39.	szafa chłodnicza	szt.	2
40.	szafa chłodnicza dwukomorowa	szt.	1
41.	szafa chłodniczo-mroźnicza dwukomorowa	szt.	1
42.	szafa magazynowa pięć półek	szt.	2
43.	szafa odzieżowa dwudzielna	szt.	8
44.	szafa porządkowa	szt.	1
45.	szafka kelnerska	szt.	1
46.	szafka przelotowa	szt.	2
47.	śmietnik	szt.	2
48.	umywalka nablutowa na szafce	szt.	2
49.	waga	szt.	2
50.	wieszak na papier toaletowy	szt.	1
51.	wózek kelnerski	szt.	2

52.	zlew jednokomorowy	szt.	1
53.	zlew jednokomorowy z ociekaczem i baterią	szt.	1
54.	zlew porządkowy	szt.	1
55.	zlewozmywak jednokomorowy z baterią	szt.	1
56.	zmywarka kapturowa	szt.	1

2) Czas pracy

Zaplecze kuchenne będzie działać w godzinach pracy ECS w takim czasie, aby zapewnić właściwe funkcjonowanie Kawiarni oraz Baru. Jednocześnie ECS zastrzega sobie możliwość przedłużenia godzin pracy zaplecza kuchennego w przypadku organizacji wydarzeń odbywających się po godzinach zamknięcia instytucji.

3) Program Asortymentowy

Zaplecze kuchenne będzie stanowić – poza bazą do przygotowywania posiłków serwowanych w Kawiarni oraz Barze – podstawę do świadczenia przez Operatora usług cateringowych w budynku ECS, ale także poza budynkiem Europejskiego Centrum Solidarności.

W zakresie usług cateringowych świadczonych w budynku ECS, Operator winien zapewnić ofertę uwzględniającą – choćby częściowo – menu dostępne w Kawiarni oraz Barze.

Oferta kulinarna dostępna w ramach usług cateringowych świadczonych w budynku ECS winna korespondować z charakterem przestrzeni ECS, wzmacniając w ten sposób atrakcyjność instytucji, będąc jednocześnie zróżnicowaną cenowo.

Wymagane jest uwzględnienie w menu także posiłków bezglutenowych, wegetariańskich oraz wegańskich.

W zakresie oferty kulinarnej przeznaczonej do świadczonej poza budynkiem ECS, Operator posiadać będzie dowolność w ustalaniu menu.

2. Kawiarnia wraz z zapleczem.

1) Kawiarnia składa się z pomieszczeń kawiarni właściwej oraz zaplecza tj.:

Numer pom.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia m ²
0.37.1	WC	2,28
0.37.2	pom. socjalne	4,45
0.37.3	komunikacja	6,99
0.37.4	zmywalnia	3,81
0.37.5	sala konsumpcyjna	56,49

Wykaz wyposażenia znajdującego się w pomieszczeniach Kawiarni:

lp.	nazwa mebla/elementu	Jedn.	ilość
1.	automat do ubijania bitej śmietany	szt.	1
2.	blat roboczy na nogach ze stali nierdzewnej	szt.	1
3.	chłodziarka na napoje	szt.	2
4.	chłodziarka podblatowa	szt.	1
5.	czajnik elektryczny Zelmer	szt.	1
6.	dozownik na mydło	szt.	1
7.	drzwiczki barowe	szt.	1
8.	dwugrupowy ekspres do kawy	szt.	1
9.	kostkarka do lodu	szt.	1
11.	lada cukiernicza chłodzona juka	szt.	1
12.	lustro	szt.	1
13.	pojemnik na kótkach na odpadki	szt.	1
14.	pojemnik na ręczniki jednorazowe	szt.	1
15.	regał na prasę	szt.	1
16.	stolik/stal nierdzewna	szt.	1
17.	stół roboczy	szt.	1
18.	szafa chłodnicza Liebherr	szt.	1
19.	szafa magazynowa	szt.	1
20.	szafa metalowa	szt.	1
21.	szafa metalowa	szt.	1
22.	szafa przelotowa ze stali nierdzewnej	szt.	1
23.	szafa zamykana	szt.	1
24.	szafka wisząca	szt.	1
26.	wieszak na papier toaletowy	szt.	1
27.	zestaw półek na środki czystości	szt.	1
28.	zlew jednokomorowy z ociekaczem i baterią	szt.	1

29.	zlew porządkowy	szt.	1
30.	zlewozmywak jednokomorowy z baterią	szt.	1
31.	zmywarka gastronomiczna	szt.	1

2) Program Asortymentowy:

- kanapki;
- drobne artykuły spożywcze w formie gotowej do spożycia;
- sałatki;
- wyroby cukiernicze;
- kawa, herbata, inne napoje ciepłe;
- napoje zimne;
- napoje alkoholowe

Oferta kulinarna winna korespondować z charakterem przestrzeni ECS, wzmacniając w ten sposób atrakcyjność instytucji, będąc jednocześnie zróżnicowaną cenowo.

Wymagane jest uwzględnienie w menu także posiłków bezglutenowych, wegetariańskich oraz wegańskich.

3) Obsługa konsumentów.

Dopuszcza się samoobsługę. Wydawanie zamówień do spożycia w Lokalu w naczyniach wielorazowego użycia.

4) Liczba miejsc konsumpcyjnych wewnątrz Kawiarni winna wynosić co najmniej 20.

Na potrzeby zorganizowania miejsca do spożywania posiłków Operatorowi zostanie udostępniona (w ramach najmu Kawiarni wraz z zapleczem) część holu głównego na poziomie 0 – przy Kawiarni. Uczestnik konkursu jako Operator, na własny koszt zaaranżuje miejsce spożywania posiłków w holu. Organizacja tego miejsca powinna charakteryzować się nowoczesnym wyglądem korespondującym z całokształtem wykończenia budynku (a także korespondować z charakterem przestrzeni ECS i wzmacniać w ten sposób atrakcyjność Organizatora Konkursu) oraz musi mieć możliwość łatwego złożenia i czasowego usunięcia w celu wykorzystania powierzchni holu do innych wydarzeń organizowanych w ECS. Meble muszą spełniać wymogi przeciwpożarowe, być

klasy SRO i muszą być trudnozapalne. Koncepcja aranżacji tego miejsca będzie podlegała zatwierdzeniu przez ECS przed dokonaniem aranżacji, po zawarciu umowy – nie wymaga się jej przedstawiania w ofercie.

5) Czas pracy

Przewiduje się, że Kawiarnia będzie działać w godzinach pracy ECS. Jednocześnie ECS zastrzega sobie możliwość przedłużenia godzin pracy Kawiarni w przypadku organizacji wydarzeń odbywających się po godzinach zamknięcia instytucji.

3. Bar wraz z zapleczem.

1) Bar wraz z zapleczem składa się z baru właściwego i zaplecza.tj.:

Numer pom.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia m ²
1.24.1	sala główna baru	120,51
1.24.2	kuchnia	21,30
1.24.3	wc	1,68
1.24.4	pom. socjalne	4,21
1.24.5	komunikacja	8,93
1.24.6	magazyn	5,46
1.24.7	zmywalnia	4,82

Wykaz wyposażenia znajdującego się w pomieszczeniach Baru:

lp.	nazwa wyposażenia	jedn.	ilość
1.	basen do mycia naczyń z baterią	szt.	1
2.	blat neutralny ze stali nierdzewnej na podstawie z półkami	szt.	1
3.	blat roboczy	szt.	1
4.	blat roboczy ze stali nierdzewnej na nogach	szt.	1
5.	chłodziarka podblatowa	szt.	2
6.	czajnik elektryczny Zelmer	szt.	1
7.	dozownik na mydło	szt.	3
8.	drzwi do pomieszczenia porządkowego+ kluczyk x 3szt	szt.	1
9.	ekspres do kawy Rm Gastro dwugrupowy	szt.	1
10.	frytkownica elektryczna Rm Gastro	szt.	1
11.	grill kontaktowy Rm Gastro	szt.	1

12.	kuchenka elektryczna Rm Gastro	szt.	1
13.	kuchnia elektryczna Rm Gastro	szt.	1
14.	łóżko białe Komat	szt.	1
15.	łóżko chłodnicze z nadstawką ze stali nierdzewnej z oświetleniem komat	szt.	1
16.	łóżko ze stali nierdzewnej narożne	szt.	1
17.	lustro	szt.	1
18.	nałóżnik Rm Gastro	szt.	1
19.	okap (w kuchni 1.24.2 i w barze 1.24)	szt.	2
20.	piec konwekcyjnoparowy Retigo	szt.	1
21.	podgrzewacz do talerzy Komat	szt.	1
22.	pojemnik na ręczniki jednorazowe [Merida]	szt.	3
23.	pojemnik kelnerski z pojemnikami na sztućce i miejscem na tace	szt.	1
24.	połka na tace	szt.	1
25.	połka stal nierdzewna Komat	szt.	1
26.	połka, stal nierdzewna	szt.	1
27.	przegroda - przepierzenie (ścianka)	szt.	1
28.	regał jezdny na brudne tace ze stali nierdzewnej	szt.	1
29.	regał jezdny na brudne tace ze stali nierdzewnej	szt.	1
30.	regał magazynowy 5 półek	szt.	1
31.	regał magazynowy 5 półek	szt.	1
32.	regał ociekowy [Komat]	szt.	1
33.	stół roboczy ze stali nierdzewnej z półką	szt.	1
34.	stół z dwiema półkami/nierdz.	szt.	1
35.	stół ze stali	szt.	1
36.	stół ze stali nierdzewnej	szt.	1
37.	stół ze stali nierdzewnej z półką	szt.	1
38.	stół ze zlewem jednokomorowym i umywalką	szt.	1
39.	szafa chłodnicza Edesa	szt.	1
40.	szafa chłodnicza Edesa	szt.	1
41.	szafa chłodnicza Edesa	szt.	1
42.	szafa odzieżowa dwudzielna	szt.	3
43.	szafa przelotowa ze stali nierdzewnej	szt.	1
44.	szafka - stanowisko neutralne szafkowe otwarte	szt.	1
45.	szafka - stanowisko neutralne szafkowe otwarte z nadstawką	szt.	1
46.	szafka stalowa wieszana	szt.	1
47.	śmietnik na kółkach/nierdz.	szt.	1
48.	śmietnik/nierdz.	szt.	3

49.	wanna chłodnicza z nadstawką komat	szt.	1
50.	wieszak na papier toaletowy	szt.	1
51.	zabudowa dekoracyjna	szt.	3
52.	zamrażarka skrzyniowa Liebherr	szt.	1
53.	zamrażarka skrzyniowa Liebherr	szt.	1
54.	zamrażarka skrzyniowa Liebherr	szt.	1
55.	zestaw półek na środki czystości	szt.	1
56.	zlew jednokomorowy z ociekaczem i baterią na szafce z blatem	szt.	1
57.	zlew porządkowy	szt.	1
58.	zlewozmywak dwukomorowy z baterią/nierdz.	szt.	1
59.	zmywarka kapturowa rm gastro	szt.	1

2) Program Asortymentowy:

- dania śniadaniowe;
- zupy;
- sałatki;
- dania obiadowe;
- surówki;
- desery;
- kawa, herbata, inne napoje ciepłe;
- napoje zimne.

Oferta kulinarna winna korespondować z charakterem przestrzeni ECS, wzmacniając w ten sposób atrakcyjność instytucji, będąc jednocześnie zróżnicowaną cenowo.

Wymagane jest uwzględnienie w menu także posiłków bezglutenowych, wegetariańskich oraz wegańskich.

3) Obsługa konsumentów

Dopuszcza się samoobsługę. Wydawanie zamówień do spożycia w Lokalu w naczyniach wielorazowego użycia.

Dania i napoje powinny być podawane sprawnie, umożliwiając szybką rotację konsumentów.

4) Czas pracy

Przewiduje się, że Bar będzie działać co najmniej 8 godzin w godzinach pracy ECS. Jednocześnie ECS zastrzega sobie możliwość przedłużenia godzin pracy Baru w przypadku organizacji wydarzeń odbywających się po godzinach zamknięcia instytucji.

5) Liczba miejsc konsumpcyjnych w Barze powinna wynosić co najmniej 82.

§ 6 Warunki najmu

1. Operator zobowiązany będzie do:

- 1) wpłacenia kaucji w wysokości 4-miesięcznego czynszu (w przypadku zmian wysokości czynszu, a także w razie skorzystania z uprzednio wpłaconej kaucji na pokrycie zaległości Operatora, Operator zobowiązany będzie na wezwanie Wynajmującego w terminie nie dłuższym niż 30 dni do uzupełnienia kaucji do wysokości odpowiadającej 4-miesięcznego czynszu, aktualnego na dzień wezwania);
- 2) zakupu niezbędnego do prowadzenia działalności wyposażenia na własną rzecz i koszt;
- 3) aranżacji miejsc spożywania posiłku na własną rzecz i koszt (zgodnie z ofertą, wymaga akceptacji ECS) – dotyczy wszystkich przestrzeni;
- 4) wprowadzenia, najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem wykonywania działalności gastronomicznej w lokalach, systemu HACCP;
- 5) pozyskania przed rozpoczęciem działalności w lokalach wszystkich niezbędnych pozwoleń i badań oraz przedłożenia ich do wglądu Wynajmującemu co najmniej na dzień przed planowanym rozpoczęciem działalności w danym lokalu;
- 6) czyszczenia separatorów tłuszczu we własnym zakresie oraz udostępniania ECS raportów z każdego przeprowadzonego czyszczenia;
- 7) wykorzystywania lokali wyłącznie w celu prowadzenia działalności gastronomicznej opisanej w §5;
- 8) zapewnienia zróżnicowanej cenowo oferty kulinarnej korespondującej z charakterem przestrzeni ECS, a jednocześnie wzmacniającej atrakcyjność instytucji; wymagane jest uwzględnienie w menu także posiłków bezglutenowych, wegetariańskich oraz wegańskich;
- 9) zatrudniania niezbędnej liczby pracowników gwarantującej wysoką jakość obsługi;
- 10) prowadzenia działalności gastronomicznej zgodnie z wymogami sanitarnymi, BHP i ppoż.;
- 11) prowadzenia działalności w taki sposób, by jej funkcjonowanie nie zakłócało statutowej działalności ECS;

- 12) opłacania czynszu w wysokości i terminie określonym w umowie najmu (z zastrzeżeniem, że w okresie 2 m-cy od przekazania pomieszczeń Operatorowi czynsz najmu zostaje obniżony o 50%); w czynsz najmu Kawiarni jest wliczona opłata za korzystanie z fragmentu holu;
 - 13) zapewnienia porządku i bezpieczeństwa w Lokalach i wykorzystywanych powierzchniach poza Lokalami (istnieje możliwość zamontowania własnego monitoringu wizyjnego);
 - 14) zapewnienia wywozu nieczystości wyprodukowanych w ramach działalności prowadzonej w Lokalach we własnym zakresie łącznie z zapewnieniem pojemników na nieczystości;
 - 15) prowadzenia, niezbędnych w okresie najmu, prac remontowych, konserwacji użytkowanych urządzeń, będących własnością Wynajmującego, bez prawa do zwrotu poniesionych nakładów.
2. Rozliczenia za świadczenia dodatkowe będą dokonywane w następujący sposób:
- 1) zużycie energii elektrycznej - rozliczenie następować będzie na podstawie wskazań liczników ze wszystkimi składnikami dla danej taryfy zgodnie z aktualnie obowiązującym cennikiem sprzedawcy energii,
 - 2) zużycie wody i odprowadzanie ścieków - rozliczenie następować będzie na podstawie wskazań wodomierzy zamontowanych w pomieszczeniach przeznaczonych do prowadzenia gastronomii zgodnie z aktualnie obowiązującą taryfą przedsiębiorstwa wodno-kanalizacyjnego,
 - 3) podgrzanie wody – rozliczenie następować będzie na podstawie wskazań liczników ze wszystkimi składnikami dla danej taryfy zgodnie z aktualnie obowiązującym cennikiem sprzedawcy energii,
 - 4) ogrzewanie – rozliczenie następować będzie na podstawie całkowitego zużycia i cennika dostawcy, przy czym Najemca ponosić będzie koszty ogrzewania proporcjonalne do zajmowanej powierzchni,
 - 5) podatek od nieruchomości – rozliczenie następować będzie wg stawki i wymiaru dla prowadzonej przez Operatora działalności gastronomicznej, z uwzględnieniem zajmowanej przez Operatora powierzchni,
 - 6) opłaty za wywóz nieczystości ponoszone będą samodzielnie przez Operatora, który zobowiązany jest do wywozu nieczystości wyprodukowanych w ramach działalności prowadzonej w lokalach we własnym zakresie, ECS udostępni przestrzeń w celu postawienia pojemników na nieczystości;
 - 7) minimalna pojemność pojemników na odpady oraz częstotliwość wywozu odpadów określona przez ECS jest następująca:
 - a) bioodpady – 1 pojemnik o pojemności 660 litrów: 3 razy w tygodniu;

- b) metale i tworzywa sztuczne – 1 pojemnik o pojemności 1100 litrów: 1 raz w tygodniu;
 - c) papier – 1 pojemnik o pojemności 1100 litrów: 1 raz w tygodniu;
 - d) szkło – 1 pojemnik o pojemności 1100 litrów: 1 raz na dwa tygodnie;
 - e) odpady resztkowe – 1 pojemnik o pojemności 660 litrów: 2 razy w tygodniu.
3. Operator zobowiązany będzie do zawarcia i utrzymywania przez cały okres obowiązywania Umowy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej w Lokalach działalności, którego warunki będą zapewniały odpowiednie pokrycie dla szkód mogących wystąpić w majątku Wynajmującego lub szkód osobowych, na sumę gwarancyjną nie niższą, niż 500.000,00 zł (pięćset tysięcy złotych).

Operator zobowiązany będzie do okazania Wynajmującemu oryginału polisy ubezpieczeniowej wraz z dowodem uiszczenia składki nie później, niż w terminie zawarcia umowy.

Operator zobowiązany będzie do kontynuowania umów ubezpieczenia na warunkach nie gorszych, niż wskazane w niniejszym Regulaminie, a także do przedkładania Wynajmującemu kompletu dokumentów ubezpieczeniowych i potwierdzających uiszczenie składek ubezpieczeniowych bez osobnego wezwania, nie później niż 3 dni przed upływem terminu obowiązywania dotychczasowej umowy ubezpieczeniowej. Powyższe nie wyłącza prawa Wynajmującego do żądania od Operatora przedstawienia w dowolnym miejscu i czasie dokumentów ubezpieczeniowych, o których mowa w zdaniu poprzedzającym, w terminie 3 dni od dnia zgłoszenia takiego żądania.

§ 7 Informacja o wymaganiach jakie muszą spełniać Uczestnicy konkursu oraz o wymaganych oświadczeniach i dokumentach

1. Uczestnikiem konkursu może być osoba fizyczna, osoba prawna albo jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej prowadząca działalność gospodarczą, a także wymienione podmioty występujące wspólnie, o ile spełniają warunki określone w Regulaminie.
2. Warunkiem udziału w Konkursie jest złożenie:
 - 1) oferty przygotowanej zgodnie z postanowieniami § 8 Regulaminu wraz z oświadczeniem o związaniu ofertą przez okres 60 dni.
 - 2) aktualnego (z ostatnich 3 miesięcy) odpisu z Krajowego Rejestru Sądowego lub informacji z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub odpisu z innego właściwego rejestru lub ewidencji, do którego wpisany jest Uczestnik konkursu

(Uczestnik nie będzie zobowiązany do złożenia dokumentów, o których mowa w niniejszym punkcie, jeżeli Organizator konkursu może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Uczestnik wskaże dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów – w postaci numeru NIP, KRS lub innego właściwego dla danego rejestru identyfikatora, przy czym w przypadku innego, niż KRS albo CEiDG, właściwego rejestru koniecznym jest podanie w ofercie o jaki rejestr chodzi oraz podanie jego adresu internetowego).

3. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Odpis lub informacja, o których mowa w ust. 2 pkt 2 powyżej, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
4. Dokumenty sporządzone przez Uczestników konkursu (wykazy, oświadczenia itp.) muszą być podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Uczestnika konkursu, a w przypadku podmiotów występujących wspólnie, przez ustanowionego w Konkursie pełnomocnika takich podmiotów.
5. Ofertę składa się w oryginale. Inne dokumenty mogą być przedstawiane w postaci oryginałów albo poświadczonych za zgodność z oryginałem kopii. Zgodność z oryginałem kopii dokumentów musi być potwierdzona przez osobę uprawnioną do reprezentowania Uczestnika konkursu, poprzez złożenie odrębnego podpisu wraz z klauzulą „za zgodność” na każdej zapisanej stronie kopii. Ewentualne pełnomocnictwo składa się w postaci oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność przez mocodawcę albo notariusza.
6. W przypadku podmiotów występujących wspólnie, oferta musi zawierać pełnomocnictwo dla pełnomocnika reprezentującego te podmioty w Konkursie. Dokument pełnomocnictwa musi zawierać nazwę Konkursu, wskazanie podmiotów biorących wspólnie udział w Konkursie, wskazanie ustanowionego w tym celu pełnomocnika oraz zakres jego umocowania. Pełnomocnictwo składa się w postaci oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność przez wszystkich mocodawców albo notariusza.

§ 8 Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta musi być sporządzona zgodnie z niniejszym Regulaminem.
2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Oferta musi zawierać:
 - 1) firmę (nazwę) Uczestnika konkursu, jego adres, numer telefonu, adres poczty telefonicznej, a także jego Numer Identyfikacji Podatkowej (NIP), a w przypadku osób fizycznych: imię, nazwisko, adres i pozostałe dane;

- 2) proponowaną wartość stawki części stałej czynszu najmu w PLN/miesiąc/m² (Uczestnik konkursu nie może zaoferować wartości składnika stałego czynszu najmu mniejszej niż 26,73 PLN/miesiąc/m²);
- 3) proponowaną wartość procentową miesięcznego przychodu netto z tytułu prowadzonej w Lokalach działalności, służącą do obliczania części zmiennej czynszu najmu (Uczestnik konkursu nie może zaoferować wartości procentowej większej niż 5,0%) – przy czym Uczestnik Konkursu winien zaoferować wartość z dokładnością do 1‰, czyli dziesiątej części procenta – w przypadku podania wartości z większą dokładnością, np. setnych części procenta, Organizator Konkursu dokona zaokrąglenia podanej wartości do dziesiątej części procenta);
- 4) koncepcję prowadzenia działalności gastronomicznej korespondującą z charakterem przestrzeni ECS, wzmacniającą w ten sposób atrakcyjność Organizatora Konkursu zawierającą co najmniej:
 - ofertę kulinarną z propozycją potraw oraz napojów wraz z podaniem cen, po jakich będą sprzedawane, z podziałem na Kawiarnię i Bar;
 - opis sposobu wydawania i podawania potraw oraz napojów z podziałem na Kawiarnię i Bar;
 - plan przyznawania rabatów dla grup zorganizowanych oraz pracowników ECS;
 - opis doświadczenia Uczestnika konkursu w prowadzeniu działalności gastronomicznej uwiarygadniającą przedstawianą przez niego koncepcję,
 - opis doświadczenia kluczowego personelu, którym będzie dysponował Uczestnik konkursu, uwiarygadniającą przedstawianą przez niego koncepcję,
 - koncepcję aranżacji przestrzeni Kawiarni i Baru obejmującą co najmniej 3 kolorowe rysunki przedstawiające proponowaną aranżację zgodną z przepisami BHP i ppoż.
- 5) oświadczenie o związaniu ofertą przez okres 60 dni.
4. Oferta może zawierać inne informacje poza wymienionymi powyżej.
5. Oferta winna zawierać informacje, które umożliwią dokonanie jej oceny zgodnie z kryteriami § 11 Regulaminu.
6. Organizator Konkursu odrzuci i nie będzie oceniał ofert:
 - 1) zawierających treść niezgodną z Regulaminem;
 - 2) złożonych przez Uczestników konkursu, w stosunku do których otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, których aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarli układ z wierzycielami, których działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajdują się

oni w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.

7. Ofertę należy umieścić zapieczętowanej lub w inny trwały sposób zabezpieczonej kopercie, oznaczonej opisem: „Oferta - Konkurs na operatora gastronomii w Europejskim Centrum Solidarności”. Kopertę należy dodatkowo oznaczyć danymi identyfikującymi Uczestnika konkursu.
8. Nie przewiduje się zwrotu kosztów przygotowania ofert.

§ 9 Miejsce i termin składania ofert

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Europejskiego Centrum Solidarności Plac Solidarności 1, 80-863 Gdańsk, w Sekretariacie na IV piętrze budynku, do dnia 19.10.2023 roku do godziny 12:00.
2. Oferty złożone po upływie określonego wyżej terminu nie zostaną otwarte i nie będą oceniane.
3. Uczestnik konkursu może wprowadzić dokonać zmiany złożonej uprzednio oferty, jednak nie później niż przed upływem terminu składania ofert. Powiadomienie o zmianie musi nastąpić wg zasad składania ofert, z zastrzeżeniem, że zmianę oferty należy złożyć w opakowaniu odpowiednio oznakowanym napisem „ZMIANA”. Koperty oznaczone jako zmiana oferty zostaną otwarte wraz z otwarciem ofert, a ich zawartość zostanie dołączona do oferty.
4. Uczestnik konkursu może przed upływem terminu składania ofert wycofać się z Konkursu. Wycofanie złożonej oferty może nastąpić jedynie w wyniku złożenia sporządzonego w formie pisemnej oświadczenia podpisanego przez osoby uprawnione do reprezentacji Uczestnika konkursu, przy czym wszystkie dokumenty potwierdzające umocowanie tych osób sporządzone wg zasad określonych w Regulaminie muszą zostać złożone wraz z oświadczeniem o wycofaniu oferty. Powiadomienie o wycofaniu z Konkursu musi nastąpić wg zasad składania ofert, z zastrzeżeniem, że wycofanie oferty należy złożyć w opakowaniu odpowiednio oznakowanym napisem „WYCOFANIE”. Koperty oznaczone jako wycofanie oferty danego Uczestnika konkursu zostaną otwarte w pierwszej kolejności. W przypadku skutecznego wycofania złożonych przez nich ofert, koperty oznaczone jako oferty nie zostaną otwarte i nie będą oceniane.
5. Jeżeli nie zostanie złożona żadna oferta, Komisja Konkursowa unieważni Konkurs.

§ 10 Opis przebiegu Konkursu

1. Komisja Konkursowa dokona oceny ofert pod względem formalnym i dokona ich oceny zgodnie z przyjętymi kryteriami opisanymi w § 11 w ciągu 10 dni roboczych od momentu otwarcia ofert. Komisja ma prawo wezwać Uczestników konkursu do złożenia wyjaśnień dotyczących złożonych przez nich ofert.
2. Organizator Konkursu dopuszcza możliwość zmiany terminu oceny ofert. Powiadomienie o dokonanej zmianie zostanie przekazane Uczestnikom konkursu w pierwotnie planowanym terminie zakończenia oceny ofert.
3. Podmioty zainteresowane udziałem w Konkursie mogą zwracać się o wyjaśnienia treści Regulaminu. Wszelkie wnioski w tej sprawie muszą zostać przekazane pocztą elektroniczną na adres: a.lewandowska@ecs.gda.pl. Dopuszcza się możliwość składania wniosków w formie pisemnej, w Sekretariacie ECS.
4. Wyjaśnienia treści Regulaminu wraz z wnioskami o jego wyjaśnienie, bez ujawniania danych podmiotu, który złożył wniosek, będą publikowane na stronie internetowej, na której udostępniono Regulamin, tj. <https://bip.ecs.gda.pl/artykuly/konkursy-1>.

§ 11 Kryteria oceny ofert

1. Podlegające ocenie oferty zostaną ocenione według następujących kryteriów:
 - 1) proponowana wartość składnika stałego czynszu najmu w PLN/miesiąc/m²: najwyższa wartość – waga 40% - maksymalnie 40 punktów,
 - 2) proponowana wartość procentowa miesięcznego przychodu netto z tytułu prowadzonej w Lokalach działalności, służąca do obliczania części zmiennej czynszu najmu w %: najwyższa wartość – waga 40% - maksymalnie 40 punktów,
 - 3) koncepcja prowadzenia działalności gastronomicznej korespondująca z charakterem przestrzeni ECS wzmacniająca atrakcyjność Organizatora Konkursu: najlepsza ocena koncepcji – waga 20% - maksymalnie 20 punktów.
2. Sposób oceny ofert:
 - 1) kryterium nr 1 - proponowana wartość składnika stałego czynszu najmu (Uczestnik konkursu nie może zaoferować wartości składnika stałego czynszu najmu mniejszej niż 26,73 PLN/miesiąc/m²):

w kryterium tym oferta z najwyższą wartością otrzymuje 40 punktów, każda następna oferta będzie przeliczana proporcjonalnie w stosunku do oferty z najwyższą wartością wg wzoru:

$$P_s = (S_o : S_n) \times 40$$

gdzie:

P_s - ilość punktów za wartość składnika stałego (max. 40)

S_o - wartość składnika stałego danej oferty ocenianej

S_n - wartość składnika stałego najwyższa wśród ocenianych ofert

- 2) kryterium nr 2 - proponowana wartość procentowa miesięcznego przychodu netto z tytułu prowadzonej w Lokalach działalności, służąca do obliczania części zmiennej czynszu najmu (Uczestnik konkursu nie może zaoferować wartości procentowej większej niż 5,0%):

w kryterium tym oferta z najwyższą możliwą do zaoferowania wartością procentową (5,0%) otrzymuje 40 punktów, każda następna oferta będzie przeliczana proporcjonalnie w stosunku do oferty z najwyższą wartością wg wzoru:

$$P_z = (Z_o : Z_n) \times 40$$

gdzie:

P_z - ilość punktów za wartość procentową służącą do obliczania części zmiennej czynszu najmu (max. 40)

Z_o - wartość procentowa służąca do obliczania części zmiennej czynszu najmu danej oferty ocenianej

Z_n - wartość procentowa służąca do obliczania części zmiennej czynszu najmu najwyższa wśród ocenianych ofert

- 3) kryterium nr 3 - koncepcja prowadzenia działalności gastronomicznej wzmacniająca atrakcyjność Organizatora Konkursu:

Organizator Konkursu oczekuje, że wyłoniony w Konkursie Operator będzie prowadził działalność w Lokalach w sposób, który będzie korespondował z charakterem przestrzeni ECS, wzmacniając w ten sposób atrakcyjność instytucji. Ocenie podlegać będą:

- oferta kulinarna oraz ceny potraw i napojów;

- sposób wydawania i podawania potraw i napojów;
- rabaty dla grup zorganizowanych oraz pracowników ECS;
- doświadczenie Uczestnika konkursu w prowadzeniu działalności gastronomicznej,
- doświadczenie kluczowego personelu, którym będzie dysponował Uczestnik konkursu,
- koncepcja aranżacji przestrzeni Kawiarni i Baru.

Oferty oceniane będą w tym kryterium na podstawie przedstawionej koncepcji przez każdego z członków Komisji Konkursowej, który indywidualnie przydzieli punkty każdej ofercie podlegającej ocenie (maksymalnie 20 punktów). Ilość punktów przyznanych w tym kryterium stanowić będzie średnią arytmetyczną ilości punktów przyznanych przez wszystkich członków Komisji Konkursowej – przyznane przez poszczególnych członków punkty zostaną zsumowane, a następnie otrzymana w ten sposób suma zostanie podzielona przez ilość członków Komisji Konkursowej biorących udział w ocenie.

3. Otrzymane w poszczególnych kryteriach oceny ofert punkty, po zsumowaniu będą stanowiły łączną ocenę oferty.
4. Oferta, której treść będzie zgodna z Regulaminem i uzyska najwyższą ilość punktów w ramach oceny w oparciu o przewidziane w Regulaminie kryteria oceny ofert, zostanie uznana za najkorzystniejszą. Uczestnik konkursu, który złoży najkorzystniejszą umowę uprawniony będzie do zwarcia umowy najmu, z zastrzeżeniem, że Uczestnik konkursu związany jest złożoną ofertą przez okres wskazany w Regulaminie.
5. W przypadku uzyskania takiej samej liczby punktów przez dwie lub więcej ofert, za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyskała najwyższą ocenę indywidualną Przewodniczącego Komisji Konkursowej w kryterium wzmacniającej atrakcyjność Organizatora Konkursu koncepcji prowadzenia działalności gastronomicznej (kryterium nr 3).
6. Powiadomienie o wynikach Konkursu nastąpi na stronie internetowej ECS, na której udostępniono Regulamin, pod adresem: <https://bip.ecs.gda.pl/artykuly/konkursy-1>. Powiadomienie zostanie jednocześnie przekazane wszystkim Uczestnikom konkursu, których oferty były oceniane.
7. W informacji o wynikach Konkursu Organizator konkursu poda firmę (nazwę) oraz adres Uczestnika konkursu, którego ofertę uznano za najkorzystniejszą, dane pozostałych Uczestników konkursu, których oferty były oceniane oraz ilość punktów uzyskanych przez oceniane oferty w poszczególnych kryteriach oraz łączną ilość punktów przyznanych każdej ofercie.

8. W przypadku nie uzyskania przez żadną ofertę co najmniej 10 punktów w kryterium wzmacniającej atrakcyjność Organizatora Konkursu koncepcji prowadzenia działalności gastronomicznej (kryterium nr 3) Konkurs zostanie unieważniony.

§ 12 Zawarcie umowy

1. Zawarcie umowy z Uczestnikiem konkursu, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, nastąpi nie później niż w terminie 10 dni od dnia, przekazania powiadomienia o wynikach Konkursu Uczestnikom, których oferty były oceniane.
2. Warunkiem zawarcia umowy jest wpłata kaucji zabezpieczającej w wysokości 4-krotności miesięcznego Czynszu Najmu w części wyliczonej w oparciu o zaoferowany składnik stały Czynszu Najmu. Kaucja podlega zwrotowi na zasadach określonych w umowie.
3. Niestawienie się strony w miejscu i terminie określonym w zawiadomieniu przekazanym Uczestnikowi konkursu przez Organizatora konkursu, w celu podpisania umowy, niewpłacenie kaucji lub odmowa protokolarnego przejęcia Lokali będą uznane za uchylanie się od zawarcia umowy. W przypadku zaistnienia takiej sytuacji, umowa może być zawarta z kolejnym Uczestnikiem konkursu, którego oferta otrzymała kolejną najwyższą ocenę.

§ 13 Postanowienia końcowe

1. ECS zastrzega sobie możliwości odwołania niniejszego konkursu bez podania przyczyny.
2. Wykaz załączników:
 - 1) rzuty Lokali,
 - 2) wzór oferty,
 - 3) projekt umowy.