

Regulamin konkursu ofert na wybór operatora usług gastronomicznych i noclegowych, w budynku Domu Zdrojowego w Gdańsku Brzeźnie, posadowionym pod adresem ul. Zdrojowa 2 w Gdańsku.

§1.

Organizator konkursu

1. Organizatorem konkursu jest Hevelianum, ul. Gradowa 6, 80-802 Gdańsk (dalej jako Hevelianum lub Organizator konkursu), będące jednostką budżetową Gminy Miasta Gdańska.
2. Hevelianum administruje i zarządza nieruchomością stanowiącą własność Gminy Miasta Gdańska obejmującą część działki nr 86/2 obręb 34, objętej księgą wieczystą nr GD1G/00045917/1, na której posadowiony jest budynek Domu Zdrojowego, a w którym znajduje się przestrzeń będąca przedmiotem konkursu.
3. Ogłoszenie o konkursie zostanie umieszczone na okres 21 dni w:
 - a. Biuletynie Informacji Publicznej Urzędu Miejskiego w Gdańsku,
 - b. Biuletynie Informacji Publicznej Hevelianum.
4. Planowany termin rozstrzygnięcia konkursu to styczeń 2021 roku.
5. Konkurs prowadzony jest w języku polskim; wszystkie dokumenty należy składać w języku polskim, a w przypadku dokumentów sporządzonych w języku obcym, w poświadczonym przez tłumacza przysięgłego przekładzie na język polski.
6. Organizator nie dopuszcza składania ofert częściowych.
7. Organizator konkursu powołuje komisję konkursową składającą się z 4 osób.
8. Skład komisji konkursowej zostanie ustalony zarządzeniem wewnętrznym dyrektora Hevelianum.

§2.

Przedmiot konkursu

1. Celem konkursu jest wyłonienie Operatora usług gastronomicznych i noclegowych w budynku Domu Zdrojowego w Gdańsku Brzeźnie, posadowionym pod adresem ul. Zdrojowa 2 w Gdańsku (dalej jako Operator lub Uczestnik konkursu).
2. Hevelianum wybierze Operatora, który w najwyższym stopniu będzie spełniał stawiane w przedmiotowym konkursie kryteria.
3. Przedmiotem konkursu jest najem przestrzeni przeznaczonej do świadczenia usług gastronomicznych i noclegowych, w budynku Domu Zdrojowego w Gdańsku Brzeźnie, posadowionym pod adresem ul. Zdrojowa 2 w Gdańsku

wraz z wyposażeniem pomieszczeń, którego proponowany zakres¹ określa załącznik h) do Regulaminu.

4. Przestrzeń, o której stanowi ust. 3 wskazana jest w załączonych do Regulaminu, rysunkach 1, 2 i 3 (załącznik d) z zaznaczeniem przedmiotu konkursu i jej powierzchnia wynosi²:
 - a. dla części przeznaczanej na działalność gastronomiczną: 254 m² oraz pomieszczenie biurowe o powierzchni 16 m²;
 - b. dla części przeznaczanej na działalność noclegową: 500 m² (do części noclegowej przynależy pomieszczenie na pralnię oraz pomieszczenie do przechowywania bagażu).
5. Dane techniczne całego budynku Domu Zdrojowego:
 - a. powierzchnia zabudowy istniejącej: 779,65 m²,
 - b. ilość kondygnacji nadziemnych: 3,
 - c. wysokość budynku: 11,55 m,
 - d. długość budynku: 49,79 m,
 - e. szerokość budynku: 16,67 m,
 - f. kubatura budynku: ok. 5 850 m³,
 - g. budynek wpisany jest do Rejestru Zabytków Nieruchomych Województwa Pomorskiego pod numerem 1383 (w dawnym rejestrze pod numerem 1090),
 - h. w części gastronomicznej przewiduje się miejsce łącznie dla ok. 80 osób, w tym:
 - i. dla 32 osób na parterze,
 - ii. dla 48 osób na I piętrze;
 - i. w części noclegowej przewiduje się:
 - i. na parterze:
 - 7 pokoi 2-osobowych z dostawką,
 - 1 pokój dla osoby niepełnosprawnej oraz osoby towarzyszącej z dostawką;
 - ii. na I piętrze:
 - 8 pokoi 1 - 3 osobowych;
 - iii. na II piętrze:
 - 5 pokoi - 2 osobowych - pokoje o podwyższonym standardzie,łącznie miejsce dla ok. 50 osób (dodatkowo 8 tzw. „dostawek”).
 - j. na działce posadowione są dwa parkingi (59 miejsc postojowych dla samochodów osobowych na parkingach otwartych, w tym 2 miejsca

¹ Organizator zastrzega, że wykaz zawarty w załączniku h) ma charakter nieostateczny i może ulec zmianie.

² Uczestnik konkursu składając ofertę akceptuje, iż przywołane w 2 ust. 4 powierzchnie mają charakter przybliżony i mogą się różnić od ostatecznych.

postojowe dla osób niepełnosprawnych oraz 1 miejsce dla autokaru, a także 1 miejsce krótkotrwałego postoju samochodu do obsługi części przeznaczonych na działalność gastronomiczną).

Parking będzie do dyspozycji użytkowników Domu Zdrojowego. Wjazd i wyjazd będzie odbywał się poprzez szlaban. Płatność odbywać się będzie za pomocą kas parkingowych. Ewentualny zakup abonamentu miejsc parkingowych przez Operatora będzie wymagał wcześniejszych ustaleń i zgody Hevelianum oraz organu nadzorującego.

- k. Standard wykończenia pomieszczeń, w której znajduje się przestrzeń stanowiąca przedmiot najmu, określa załącznik h) do Regulaminu.
6. Na parterze w holu głównym będzie znajdowała się recepcja na potrzeby Operatora, z dostępem do części edukacyjnej i do części noclegowej.
7. Działalność edukacyjna (działalność podstawowa) w Domu Zdrojowym będzie prowadzona przez Hevelianum - w budynku oraz w przyległym parku zaprojektowano funkcję ekologiczną. Użytkownikami będą grupy zorganizowane (młodzież szkolna, organizacje społeczne) oraz uczestnicy indywidualni, odpowiednio do prowadzonych przez Hevelianum rodzajów aktywności. Planowane jest prowadzenie wykładów, szkoleń, paneli dyskusyjnych, które prowadzone będą w salach dydaktycznych. Jak również organizowanie warsztatów ekologicznych w formie zakładania i pielęgnacji upraw roślinnych na terenie parku. Ponadto odbywać się też będą rozmaite zajęcia manualne z wykorzystaniem naturalnych materiałów i surowców. W budynku oraz w parku powstaną dobre warunki do nabywania i pogłębiania wiedzy o środowisku, czy ekologii, sprzyjające integracji uczestników podczas zajęć zorganizowanych, jak również podczas spotkań nieformalnych. W części edukacyjnej oraz sali ogólnej na II piętrze Domu Zdrojowego planowany jest również wynajem komercyjny pomieszczeń w celu organizacji wydarzeń.
8. Operator będzie uprawniony do korzystania z miejsca krótkotrwałego postoju samochodu do obsługi części przeznaczonych na działalność gastronomiczną (oznaczonego na załączonym rysunku nr 4 – załącznik d) jedynie na czas załadunku lub rozładunku niezbędnego sprzętu, urządzeń lub innych dostaw koniecznych do prowadzenia działalności gastronomicznej lub noclegowej. Operator nie jest uprawniony do korzystania z miejsca krótkotrwałego postoju samochodu do obsługi części przeznaczonych na działalność gastronomiczną, o którym stanowi zdanie pierwsze tego ustępu, dłużej niż jest to konieczne na czas załadunku lub rozładunku niezbędnego sprzętu, urządzeń lub innych dostaw koniecznych do prowadzenia działalności gastronomicznej lub noclegowej. Po wykonaniu załadunku lub rozładunku Operator obowiązany jest przeparkować pojazd na miejsce postojowe ogólnodostępne.

9. Wszelkie dostawy na potrzeby prowadzenia działalności Operatora będą wykonywane z wykorzystaniem wejścia dla gastronomii, jednakże w przypadku dostaw na potrzeby działalności noclegowej dopuszcza się wnoszenie niezbędnych sprzętów z wykorzystaniem wejścia głównego w godzinach uprzednio ustalonych z Hevelianum.
10. Umowa najmu (której wzór stanowi załącznik f) do Regulaminu) zostanie zawarta na okres 5 lat z możliwością przedłużenia o kolejnych 5 lat (maksymalny okres umowy najmu nie może przekroczyć 10 lat).
11. W celu uzyskania dodatkowych informacji należy kontaktować się z Dorotą Głodek w dni robocze w godzinach od 08:00 do 15:00, nr tel. 514 789 953.
12. Termin wizji lokalnej przedmiotu konkursu Uczestnik konkursu ustali z Hevelianum.
13. Z wybranym Operatorem zostanie zawarta umowa przedwstępna (której wzór stanowi załącznik nr e) do Regulaminu) na czas do dnia zawarcia umowy najmu. Umowa przedwstępna zostanie zawarta nie wcześniej niż po ustaleniu przez Prezydenta Miasta Gdańska, na wniosek Operatora³, stawki czynszu najmu lokalu stosownie do treści §3 ust. 16 Uchwały nr XXXIV/1045/05 Rady Miasta Gdańska z dnia 13 stycznia 2005 r. w sprawie zasad gospodarowania zasobem komunalnych lokali użytkowych, czynszów i ich płatności oraz podziału Miasta Gdańska na strefy czynszowe (tj. Pomor. z 2018 r. poz. 3355; zm.: Pomor. z 2019 r. poz. 2271 oraz z 2020 r. poz. 2579).

§3.

Warunki współpracy

1. Operator w zakresie usług gastronomicznych:
 - a. zapewni, że godziny pracy części gastronomicznej będą co najmniej tożsame z godzinami otwarcia Domu Zdrojowego dla publiczności, chyba że odmiennie ustalono z Hevelianum;
 - b. zapewni ofertę kulinarną przewidującą również dania dla wegetarian, wegan, bezglutenowe oraz będzie korzystał z produktów pochodzących ze zrównoważonych upraw;
 - c. prowadząc działalność w Domu Zdrojowym zredukuje wykorzystywanie tworzyw sztucznych do niezbędnego minimum;
 - d. będzie korzystał z naczyń lub sztućców wielorazowego użytku, a w przypadku korzystania z naczyń lub sztućców jednorazowych będą one wykonane z materiałów podlegających biodegradacji, łatwemu przetworzeniu lub recyklingowi;

³ Wzór wniosku zawarty jest w załączniku g) do Regulaminu.

- e. będzie korzystał z produktów i półproduktów dostosowanych do technologii kuchni;
 - f. nie będzie umieszczał w przestrzeni swojego sprzętu stwarzającego zagrożenie dla ludzi i mienia, w szczególności kuchenek gazowych z paliwem w butli;
 - g. zapewni utrzymanie czystości i porządku (również na terenie ogródka gastronomicznego, jeżeli będzie z niego korzystał);
 - h. zapewni ochronę osób i mienia w zakresie związanym z prowadzoną działalnością gastronomiczną, w tym również dla organizowanych przez Operatora imprez.
2. Operator w zakresie usług noclegowych zapewni:
- a. że część noclegowa będzie dostępna dla gości 24 godziny na dobę, przez siedem dni w tygodniu, przez cały rok;
 - b. utrzymanie czystości i porządku w części noclegowej oraz innych pomieszczeniach stanowiących przedmiot najmu;
 - c. ochronę osób i mienia w niezbędnym zakresie;
 - d. w recepcji sprzedaż pamiątek, książek lub innych materiałów wskazanych przez Hevelianum lub których emitentem, wydawcą itp. jest Hevelianum przy czym wyżej wymienione mają być umieszczone w miejscach dobrze eksponowanych wyznaczonych przez Hevelianum;
 - e. Hevelianum możliwość (bez odpłatności) korzystania z nie więcej niż 3 pokoi o najwyższym standardzie przez gości Hevelianum, przy czym Hevelianum nie będzie korzystać z tego uprawnienia częściej niż 5 razy w roku kalendarzowym i łącznie w liczbie dób hotelowych nie większej niż 21. O zamiarze skorzystania z tego uprawnienia Hevelianum poinformuje Operatora nie później niż na 7 dni przed datą skorzystania.
3. Hevelianum dopuszcza możliwość informowania o usługach świadczonych przez Operatora na swojej witrynie internetowej lub w mediach społecznościowych, jednakże nie rodzi to żadnego roszczenia po stronie Operatora.
4. Hevelianum dopuszcza możliwość wynajmowania pomieszczeń znajdujących się w części edukacyjnej oraz sali ogólnej na II piętrze budynku Domu Zdrojowego na potrzeby wydarzeń organizowanych przez Operatora, wg ustalonego cennika oraz Regulaminu organizacji wydarzeń, udostępniania lub wynajmu sal konferencyjnych zlokalizowanych w budynkach Hevelianum. Cennik wynajmu sal zostanie przedstawiony po otwarciu Domu Zdrojowego. Operator jest uprawniony do organizowania dodatkowych imprez jedynie po uzyskaniu uprzedniej pisemnej zgody Hevelianum. Hevelianum zastrzega sobie możliwość niewydania zgody na jakąkolwiek imprezę bez podania uzasadnienia. Hevelianum zastrzega sobie również określenie maksymalnej, dopuszczalnej liczby uczestników dodatkowej imprezy organizowanej przez Operatora.

5. Operator na zgłoszenie Hevelianum zapewni obsługę urządzeń multimedialnych, opiekę koordynatora oraz przygotowuje pomieszczenie podczas wydarzeń organizowanych zarówno przez Hevelianum lub Operatora, które to wydarzenia będą odbywały się w części edukacyjnej oraz w sali ogólnej na II piętrze budynku Domu Zdrojowego (warunki współpracy w tym zakresie strony ustalą odrębną umową).
6. Hevelianum ustali w porozumieniu z Operatorem program lojalnościowy w zakresie usług gastronomicznych i noclegowych adresowany do jednej lub kilku kategorii osób korzystających z usług Domu Zdrojowego (w szczególności dla pracowników Hevelianum oraz uczestników zajęć organizowanych przez Hevelianum np. półkolonii), który to program będzie obejmował m.in. preferencyjne ceny za określone produkty oferowane przez Operatora.
7. Hevelianum zapewnia:
 - a. ochronę osób i mienia w części edukacyjnej Domu Zdrojowego;
 - b. wymagane przeglądy instalacji i urządzeń przeciwpożarowych dla całego Domu Zdrojowego;
 - c. wyposażenie przedmiot najmu w sprzęt gaśniczy. Zabrania się Operatorowi przenoszenia i wywożenia gaśnic ze wskazanych miejsc w przedmiocie najmu oraz Operator odpowiada za uszkodzenia sprzętu gaśniczego. Przekazanie Operatorowi sprzętu gaśniczego zostanie stwierdzone protokołem.
8. Operator obowiązany jest również do:
 - a. przestrzegania obowiązujących przepisów, w szczególności zaś z zakresu ochrony przeciwpożarowej, przepisów BHP, przepisów sanitarnych oraz wszystkich regulaminów, które obowiązywać będą na terenie Domu Zdrojowego;
 - b. wykonywania drobnych napraw, wymiany zużytych lub zniszczonych elementów eksploatacyjnych i wyposażenia;
 - c. umożliwienia podmiotowi świadczącemu na zlecenie Hevelianum usługi w zakresie ochrony fizycznej osób i mienia w budynku Domu Zdrojowego realizacji w pomieszczeniach obejmujących przedmiot najmu niezbędnych czynności związanych z tą ochroną (w szczególności interwencji w związku z zagrożeniem bezpieczeństwa budynku lub mienia Hevelianum);
 - d. używania przedmiotu najmu z zachowaniem wymagań opracowanej przez wykonawcę robót budowlanych w budynku Domu Zdrojowego instrukcji użytkowania i eksploatacji obiektu oraz urządzeń znajdujących się w przedmiocie najmu;
 - e. do regularnego czyszczenia separatorów tłuszczu oraz instalacji do odprowadzania tłuszczu do separatora we własnym zakresie;

- f. przestrzegania postanowień Regulaminu obiektu, regulującego szczegółowe zasady współkorzystania z budynku Domu Zdrojowego oraz zasady utrzymania bezpieczeństwa i porządku na nieruchomości, który zostanie przekazany Operatorowi przy zawarciu umowy najmu;
 - g. informowanie Hevelianum, niezwłocznie po ujawnieniu o występujących wadach i awariach przedmiotu najmu w ramach gwarancji i rękojmi, oraz zabezpieczenia awarii przed dalszymi uszkodzeniami a także do dokumentowania ujawnionych wad i awarii oraz okoliczności związanych z ich powstaniem;
 - h. uzyskania zgody Hevelianum na proponowaną nazwę, pod jaką będzie prowadził działalność w Domu Zdrojowym, a którą to nazwę wskaże w swojej ofercie oraz uzgadniania wszelkiej identyfikacji graficznej i wizualnej związanej z prowadzoną działalnością zarówno, co do części gastronomicznej jak również noclegowej. Identyfikacja graficzna i wizualna powinny być spójne z koncepcją działalności realizowanej przez Hevelianum;
 - i. jakkolwiek zmiana przedmiotu najmu wykraczająca poza normalne używanie, nie może powodować ryzyka wyłączenia w jakiegokolwiek części odpowiedzialności wykonawcy robót budowlanych na podstawie gwarancji jakości i rękojmi za wady, o której mowa w §4 ust. 5 Regulaminu, oraz wymaga spełnienia przez Operatora następujących warunków:
 - i. uprzedniego poinformowania Hevelianum o zakresie planowanych zmian w przedmiocie najmu i uzyskania pisemnej zgody Hevelianum;
 - ii. uzyskania odpowiednich zgód, pozwoleń, uzgodnień itp. od właściwych organów administracji publicznej, służb lub innych podmiotów, w szczególności Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków;
 - iii. zapewnienia utrzymania rękojmi lub gwarancji przedmiot najmu albo zapewnienie rękojmi lub gwarancji w zakresie wprowadzanych zmian.
9. Operator wyraża nieodwołalną zgodę na ewentualną cesję praw i obowiązków Gminy Miasta Gdańska na instytucję kultury, której będzie organizatorem, która to instytucja kultury uzyska prawo do dysponowania Domem Zdrojowym.

§4.

Określenie właściwości przedmiotu najmu

1. Przedmiot najmu wskazany jest na załączonych do Regulaminu rysunkach 1, 2 i 3.

2. Operator na etapie prowadzonych prac budowlanych w Domu Zdrojowym uprawniony jest do dokonywania wizytacji placu robót przed wydaniem przedmiotu najmu, w terminach uprzednio ustalonych z Hevelianum i w asyście pracownika uprawnionego do wstępu na plac budowy lub innych osób wskazanych przez Hevelianum.
3. W trakcie wizytacji lub w terminie 7 dni od wizytacji, Operator może zgłaszać sugestie dotyczące robót wykończeniowych prowadzonych w przedmiocie umowy, które miałyby na celu zwiększenie funkcjonalności przedmiotu najmu, o ile nie będą one powodowały konieczności uzyskiwania dodatkowych zgód, pozwoleń itp. oraz nie spowodują zwiększenia wartości robót budowlanych.
4. Sugestie Operatora, o których stanowi ust. 3 nie są wiążące dla Hevelianum.
5. Roboty budowlane zrealizowane w ramach inwestycji obejmującej przebudowę i zmianę sposobu użytkowania Domu Zdrojowego w Gdańsku Brzeźnie na Centrum Edukacji Ekologicznej (w tym użyte materiały i zainstalowane urządzenia) będą objęte 60-miesięczną gwarancją jakości i rękojmią za wady wykonawcy robót budowlanych – Poleko Budownictwo Sp. z o.o. z siedzibą w Gdańsku. Wyposażenie objęte zakresem przedmiotu najmu będzie objęte gwarancją na podstawie umów pomiędzy Hevelianum a poszczególnymi Wykonawcami.

§5.

Warunki najmu

1. Operator zobowiązany będzie do:
 - a. przed rozpoczęciem świadczenia usług gastronomicznych i noclegowych w przedmiocie najmu uzyskać własnym kosztem i staraniem wszystkie niezbędne zgody, uzgodnienia lub pozwolenia wynikające z odpowiednich przepisów (zwłaszcza wymaganych ze względu na objęcie budynku ochroną wojewódzkiego konserwatora zabytków oraz przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) w szczególności takie, które umożliwiają prowadzenie działalności będącej przedmiotem konkursu. Kserokopie tych dokumentów (poświadczone za zgodność z oryginałem) oraz oryginały do wglądu Operator przedłoży Hevelianum najpóźniej na 10 dni przed dniem rozpoczęcia działalności w przedmiocie najmu wraz z oświadczeniem, że okazane dokumenty są kompletne i wystarczające do prowadzenia działalności będącej przedmiotem konkursu;
 - b. umożliwienie Hevelianum przeprowadzenia co najmniej dwa razy w roku kalendarzowym planowanych przeglądów przedmiotu najmu. W przypadkach, o których mowa w zdaniu poprzednim Operator i Wynajmujący sporządzą odpowiednio protokół przeglądu;

- c. umożliwienie Hevelianum przeglądów doraźnych i działań serwisowych, w każdym czasie, w uzgodnieniu z Operatorem;
 - d. zapewnienia Hevelianum możliwości przeprowadzenia przeglądów gwarancyjnych zgodnie z warunkami gwarancji jakości udzielonymi przez wykonawcę robót budowlanych w budynku Domu Zdrojowego oraz do uczestniczenia w nich w zakresie dotyczącym przedmiotu najmu;
 - e. wykorzystywania przedmiotu najmu wyłącznie w celu świadczenia usług gastronomicznych i noclegowych, o ile Regulamin lub umowa nie stanowią inaczej;
 - f. nieusuwania ruchomości będących w posiadaniu Hevelianum z Domu Zdrojowego, o ile nie wynika to z konieczności zastąpienia zużytych lub zniszczonych rzeczy, nowymi po uprzednim uzgodnieniu z Hevelianum;
 - g. ewentualne magazynowanie ruchomości należących do Hevelianum, w innym miejscu niż Dom Zdrojowy, wymaga uzgodnienia i pisemnej zgody Wynajmującego;
 - h. świadczenia usług gastronomicznych i noclegowych zgodnie z wymogami sanitarnymi, BHP, ppoż. oraz innymi wymaganymi przepisami prawa;
 - i. zapewnienia czystości, porządku i bezpieczeństwa w najmowanej przestrzeni oraz obszarach przyległych;
 - j. prowadzenia działalności w taki sposób, by jej funkcjonowanie nie zakłócało podstawowej działalności prowadzonej w Domu Zdrojowym, tj. działalności opisanej w §2 ust. 7;
 - k. zapewnienia, że w przedmiocie najmu przestrzegany będzie całkowity zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz tzw. e-papierosów;
 - l. dostosowania działalności prowadzonej w przedmiocie najmu do potrzeb osób niepełnosprawnych.
2. Oddanie części lub całości przedmiotu najmu do korzystania osobom trzecim, w szczególności podnajmu i podobnych form, wymaga od Operatora uzyskania uprzedniej, pisemnej zgody Hevelianum, z wyjątkiem świadczenia usług noclegowych na rzecz gości hotelowych.
3. Nie zezwala się Operatorowi na:
- a. wystawianie automatów do gier hazardowych lub zręcznościowych, a także automatów sprzedażowych;
 - b. umieszczania treści dyskryminujących jakąkolwiek grupę osób, w szczególności ze względu na płeć, wyznawaną religię, narodowość, orientację seksualną;
 - c. bez uzyskania uprzedniej zgody Organizatora konkursu i jeśli to konieczne, pisemnej zgody odpowiednich organów, umieszczać żadnych oznaczeń, nazw, logotypów, informacji identyfikacji podmiotów trzecich zarówno dostawców jak i klientów Operatora;

- d. bez uzyskania uprzedniej zgody Organizatora konkursu i jeśli to konieczne pisemnej zgody odpowiednich organów, umieszczanie jakichkolwiek reklam, szyldów oraz oznaczeń Operatora w przedmiocie najmu;
 - e. bez uzyskania uprzedniej pisemnej zgody Organizatora konkursu i jeśli to konieczne zgody odpowiednich organów, dokonywania naruszeń substancji budynku albo instalacji w przedmiocie najmu.
4. Operator nie może bez uzyskania uprzedniej zgody Hevelianum oraz uzyskania zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych prowadzić sprzedaży napojów alkoholowych.
 5. Hevelianum zapewni tzw. technologię kuchni, a zabudowę baru oraz umeblowanie w pokojach w proponowanym zakresie określonym w załączniku h) do Regulaminu. Ostateczny wykaz wydawanych Operatorowi urządzeń, umeblowania itp. będzie stanowił załącznik do umowy najmu i będzie obejmował stan na dzień wydania przedmiotu najmu.
 6. Zakup niezbędnego do prowadzenia działalności wyposażenia wykraczającego poza zakres wskazany w ust. 5 pozostaje w wyłącznej gestii oraz na koszt i ryzyko Operatora. Z zastrzeżeniem, że wyposażenie to musi spełniać wymogi prawa krajowego i prawa Unii Europejskiej dla danego rodzaju wyposażenia (w szczególności wymogów w zakresie ochrony przeciwpożarowej, w tym odporności na ogień oraz wymogów estetycznych, funkcjonalnych oraz technicznych, a także nie może zakłócać funkcjonowania innych instalacji, w szczególności instalacji i urządzeń ppoż.
 7. Projekt aranżacji wnętrza, dekoracje, kolor ścian i podobne elementy wystroju przestrzeni powinny być:
 - a. dostosowane do charakteru prowadzonej przez Hevelianum działalności, a koncepcja wystroju i aranżacji wnętrza będzie podlegała każdorazowemu zatwierdzeniu przez Organizatora Konkursu;
 - b. uzgodniona z rzeczoznawcą ds. ppoż. oraz dostosowana do wymagań ppoż. dla całego budynku.
 8. Hevelianum nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności wobec Operatora za wyposażenie, o którym mowa w ust. 6 oraz majątek Operatora znajdujący się w przedmiocie najmu. Zabezpieczenie tego wyposażenia i majątku przed kradzieżą i włamaniem oraz ubezpieczenie wyposażenia i majątku od wszelkich szkód spoczywa wyłącznie na Operatorze i jego obciążają koszty z tym związane.
 9. Rozliczenia za świadczenia będą dokonywane w następujący sposób:
 - a. opłata z tytułu czynszu liczona będzie jako suma:
 - i. stałej stawki czynszu za część gastronomiczną oraz pomieszczenie biurowe za każdy rozpoczęty miesiąc kalendarzowy najmu;

- ii. % od otrzymanego przychodu z części gastronomicznej tj.:
 - 1. % wskazanego w ofercie Operatora od uzyskanego miesięcznego przychodu z tytułu asortymentu oferowanych potraw, przekąsek i napojów bezalkoholowych;
 - 2. % wskazanego w ofercie Operatora od uzyskanego miesięcznego przychodu z tytułu oferowanych napojów alkoholowych;
- iii. % od otrzymanego przychodu z części noclegowej z podziałem na progi czynszowe, liczone kwartalnie, wg stawek wskazanych w ofercie Operatora, ale nie mniejszych niż minimalnych:
 - 1. do 210 000 zł –....%, ale nie mniej niż 7%,
 - 2. od 210 000 zł do 420 000 zł – ...%, ale nie mniej niż 6%,
 - 3. powyżej 420 000 zł –%, ale nie mniej niż 5%.

Na podstawie kopii z okresowych (miesięcznych) raportów fiskalnych ze sprzedaży lub innych wiarygodnych dokumentów księgowych pozwalających określić uzyskany przez Operatora przychód oddzielnie dla części gastronomicznej i noclegowej;

b. koszty i opłaty z tytułu:

- i. pobranej energii elektrycznej wg wskazań podliczników;
- ii. za wodę i ścieki wg wskazań wodomierzy;
- iii. za podgrzanie wody według wskazań ciepłomierza i wodomierzy;
- iv. za energię cieplną wg wskazań ciepłomierzy;
- v. za energię cieplną pobraną przez centrale wentylacyjne i kurtyny powietrzne proporcjonalnie do wynajmowanej powierzchni;

c. partycypacja w kosztach utrzymania ciągów komunikacyjnych, wind, innych przestrzeni przeznaczonych do wspólnego użytku w kwocie 1 500 zł miesięcznie (słownie: jeden tysiąc pięćset złotych 00/100).

10.Operator zobowiązany jest we własnym zakresie do zawarcia umowy z dostawcą gazu ziemnego.

11.Kwoty, o których stanowi ust. 9 lit a) pkt i) oraz ust. 9 lit c) podlegają corocznej waloryzacji o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany Komunikatem Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego na koniec I półrocza roku poprzedniego, nie mniej niż o 2,5%. Waloryzacja kwot, o których stanowi ust. 9 lit a) pkt i) oraz ust. 9 lit c) nie wymaga zmiany umowy w formie pisemnej.

12.Operator niezwłocznie po przekazaniu przedmiotu najmu, nie później jednak niż w terminie 7 dni od dnia przekazania:

- a. zawrze umowę na czyszczenie separatorów tłuszczu;
- b. zapewni odbiór wytworzonych w ramach prowadzonej działalności, odpadów, zgodnie z wymogami ustawy z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (tj. Dz. U. z 2020 r.

poz. 1439 z późn. zm.) oraz Uchwałą nr XVII/423/19 Rady Miasta Gdańska z dnia 28 listopada 2019 r. w sprawie Regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie miasta Gdańska oraz innymi aktami prawnym regulującymi zagospodarowanie odpadów.

13. Operator będzie gromadził wytworzone odpady jedynie w miejscu do tego przeznaczonym tj. wydzielonej części altany śmietnikowej. Miejsce to ustalone zostanie z Organizatorem konkursu. Dodatkowo, będzie ponosił koszt związany z ich odbiorem i zagospodarowaniem, a także zapewni utrzymanie czystości (w razie konieczności również dezynfekcję ścian i podłóg nie rzadziej niż raz na kwartał) oraz porządku w miejscu ich składowania. Ponadto, Operator będzie zapobiegał wysypywaniu lub wylewaniu odpadów z pojemników na odpady. W przypadku wysypania lub wylania odpadów, Operator niezwłocznie je uprzątnie oraz usunie skutki wysypania lub wylania odpadów.
14. Operator zapewni, w razie potrzeby częstsze odbiory wytworzonych w ramach prowadzonej działalności odpadów, jeżeli wynika to z konieczności ograniczenia powstawania nieprzyjemnych zapachów będących skutkiem rozkładu odpadów.
15. Operator usuwając odpady z przedmiotu najmu będzie korzystał jedynie:
 - a. z wyjścia dla gastronomii w przypadku usuwania odpadów z działalności gastronomicznej;
 - b. z wejścia głównego w celu usunięcia odpadów pochodzących z działalności noclegowej, o ile ze względu na właściwości tych odpadów nie jest możliwym usunięcie ich z wykorzystaniem wyjścia dla gastronomii, przy czym Operator ustali z Hevelianum godziny w jakich jest to możliwe.
16. Operator przedłoży dowody wykonania obowiązków, o których stanowi ust. 12, nie później niż w terminie 5 dni od dnia ich spełnienia.
17. Sprzątnięcie przedmiotu najmu, mycie okien przynależących do przedmiotu najmu, zapewnienie w nim czystości, usuwanie sopli, nawisów lodowych i śniegowych, odśnieżanie dróg dojścia do przedmiotu najmu pozostaje w wyłącznej gestii Operatora i na jego wyłączny koszt.
18. Operator obowiązany jest do ponoszenia ciężaru publicznoprawnego w postaci obowiązku zapłaty podatku od nieruchomości od przedmiotu najmu zgodnie z wymogami ustawy z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1170 z późn. zm.). Operator obowiązany jest w każdym roku trwania najmu do przedłożenia Hevelianum decyzji ustalającej kwotę podatku od nieruchomości dla najmowanej przestrzeni wraz z dowodem/dowodami uiszczenia płatności z tego tytułu. W sytuacji, w której w wyniku cesji praw z umowy najmu wynajmującym będzie instytucja kultury, dla której organizatorem będzie Gmina Miasta Gdańska i rzeczona instytucja kultury będzie podatnikiem podatku od nieruchomości od przedmiotu najmu. Operator zobowiązany jest w tym wypadku dokonać płatności

do instytucji kultury kwot równych kwotom podatku od nieruchomości od przedmiotu najmu powiększonych o kwotę podatku VAT, nie później niż w terminie 5 dni przed terminem płatności raty podatku od nieruchomości.

19. Hevelianum nie ponosi odpowiedzialności z tytułu niezawinionych przerw w dostawach energii elektrycznej, gazu, wody bieżącej lub odprowadzaniu ścieków.

§6.

Informacja o wymaganiach, jakie muszą spełniać uczestnicy konkursu oraz wymagane oświadczenia i dokumenty

1. Uczestnikiem konkursu może być osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, a także podmioty te występujące wspólnie, o ile spełniają warunki określone w Regulaminie.
2. Wymogi wobec Uczestników konkursu:
 - a. nieznajdowanie się w stanie upadłości lub likwidacji;
 - b. posiadanie środków finansowych lub zdolności kredytowej umożliwiających uruchomienie działalności zgodnie z wymogami Hevelianum, nie mniejszej niż kwota 200.000 zł (słownie: dwieście tysięcy złotych 00/100). Wymagane jest informacja banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Uczestnika konkursu, w okresie nie wcześniejszym niż 1 miesiąc przed upływem terminu składania ofert;
 - c. niewystępowanie w Rejestrze Dłużników Niewypłacalnych prowadzonym w ramach Krajowego Rejestru Sądowego;
 - d. w przypadku podatników podatku od towarów i usług, zarówno Uczestnik konkursu, jak i numer jego rachunku bankowego są wskazane w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy podatku od towarów i usług;
 - e. w przypadku Uczestnika konkursu będącego osobą fizyczną pozostającą w związku małżeńskim oświadczenie małżonka o wyrażeniu zgody na zaciągnięcie zobowiązań wynikających z umowy przedwstępnej oraz umowy najmu lub oświadczenie o rozdzieleniu majątkowej.
3. Warunkiem udziału w konkursie jest złożenie następujących dokumentów:
 - a. oferty przygotowanej zgodnie z zapisami §7 Regulaminu;
 - b. w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy spółki wraz ze wszystkimi zmianami;
 - c. oświadczenie o braku zobowiązań wobec osób trzecich, egzekwowanych w drodze postępowania egzekucyjnego, upadłościowego lub układowego oraz brak postanowienia o upadłości lub likwidacji Uczestnika konkursu;

- d. w przypadku Uczestnika konkursu będącego osobą fizyczną pozostającą w związku małżeńskim oświadczenie małżonka o wyrażeniu zgody na zaciągnięcie zobowiązań wynikających z umowy przedwstępnej umowy najmu oraz umowy najmu lub oświadczenie o rozdzielności majątkowej;
 - e. oświadczenie, że Uczestnik konkursu nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonych przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych;
 - f. zaświadczenie z właściwego dla Uczestnika konkursu, urzędu skarbowego, że nie zalega z podatkami, wystawione nie wcześniej niż 1 miesiąc przed terminem składania ofert;
 - g. zaświadczenie z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, że Uczestnik konkursu nie zalega z opłatą składek na ubezpieczenia społeczne, wystawione nie wcześniej niż 1 miesiąc przed terminem składania ofert;
 - h. udokumentowane posiadanie minimum 5 letnie doświadczenie w zakresie świadczenia usług gastronomicznych, przy czym usługi te były świadczone w poniższych warunkach:
 - i. w sali przeznaczonej do jednoczesnej obsługi nie mniejszej liczby klientów niż 30 i gdzie liczba stolików przeznaczonych dla klientów była nie mniejsza niż 6;
 - ii. zamówienia były serwowane do stolików przez obsługę kelnerską;
 - i. udokumentowane posiadanie minimum 5 letnie doświadczenie w świadczeniu usług noclegowych w tym w obiekcie obejmującym co najmniej 10 pokoi dla gości lub miejsc dla co najmniej 30 osób;
 - j. informacji z banku lub ze spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Uczestnika konkursu, zgodnie z wymogami, o których mowa w ust. 2 lit. b, w okresie nie wcześniejszym niż 1 miesiąc przed upływem terminu składania ofert;
 - k. parafowane przez Uczestnika konkursu wzór umowy przedwstępnej, wzór umowy najmu i wszystkich załączników;
 - l. informacja z Krajowego Rejestru Dłużników Niewypłacalnych prowadzonego w ramach Krajowego Rejestru Sądowego, potwierdzający brak wpisu Uczestnika konkursu do rejestru, nie starszy niż 1 miesiąc przed terminem składania ofert.
4. Dokumenty sporządzone przez uczestników konkursu muszą być podpisane przez osobę upoważnioną do reprezentowania danego Uczestnika konkursu, a w przypadku podmiotów występujących wspólnie przez ustanowionego pełnomocnika albo przez osoby uprawnione do reprezentacji każdego z podmiotów występujących wspólnie.

5. Dokumenty mogą być przedstawione w formie oryginałów albo poświadczonych za zgodność z oryginałem kopii. Zgodność z oryginałem kopii dokumentów musi być potwierdzona przez Uczestnika konkursu lub osobę upoważnioną do jego reprezentowania poprzez złożenie podpisu wraz z klauzulą „za zgodność” na zapisanej stronie kopii.
6. W przypadku podmiotów występujących wspólnie, które ustanawiają pełnomocnika, oferta musi zawierać pełnomocnictwo dla osoby reprezentującej podmioty występujące wspólnie, które zawierać będzie: nazwę konkursu, wskazanie podmiotów biorących wspólnie udział w konkursie, wskazanie ustanowionego w konkursie pełnomocnika oraz zakres umocowania, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania każdego z podmiotów biorących wspólnie udział w konkursie.
7. Termin związania ofertą wynosi 60 dni od dnia otwarcia ofert, z możliwością wydłużenia o dalszych 30 dni na pisemny wniosek Organizatora konkursu i jeżeli Uczestnik konkursu wyrazi na to zgodę. Brak zgody na wydłużenie terminu związania ofertą uznawane jest za rezygnację Uczestnika konkursu.
8. Uczestnik konkursu ponosi wszelkie koszty związane z udziałem w konkursie.

§7.

Opis sposobu przygotowania oferty

1. Ofertę należy przygotować zgodnie z wymogami Regulaminu.
2. Oferta musi być czytelna (zalecane jest sporządzenie w postaci druku maszynowego) i zawierać następujące informacje:
 - a. nazwę i dane Uczestnika konkursu (adres, telefon, adres e-mail, NIP, REGON), a w przypadku osób fizycznych: imię, nazwisko, adres i pozostałe dane;
 - b. proponowana stała stawka czynszu najmu od części gastronomicznej nie mniejszej niż 29,42 zł netto (słownie dwadzieścia dziewięć złotych i 42/100) za 1 m² powierzchni przeznaczonej do prowadzenia działalności gastronomicznej za każdy rozpoczęty miesiąc kalendarzowy najmu;
 - c. proponowana stawka % (nie mniejsza niż 10%) od uzyskanego miesięcznego przychodu z tytułu asortymentu oferowanych potraw, przekąsek i napojów bezalkoholowych;
 - d. proponowana stawka % (nie mniejsza niż 12,5%) od uzyskanego miesięcznego przychodu z tytułu oferowanych napojów alkoholowych;
 - e. proponowane stawki % od otrzymanego przychodu z części noclegowej z podziałem na progi czynszowe, liczone kwartalnie, ale nie mniejszych niż minimalnych (przy czym różnica między poszczególnymi stawkami nie może być wyższa niż 1 punkt procentowy):
 - i. do 210 000 zł –...%, ale nie mniej niż 7%,

- ii. od 210 000 zł do 420 000 zł – ...%, ale nie mniej niż 6%,
 - iii. powyżej 420 000 zł –%, ale nie mniej niż 5%.
- f. koncepcję świadczenia usług gastronomicznych i noclegowych wzmacniającej atrakcyjność Domu Zdrojowego, zawierającej w szczególności:
- i. w zakresie działalności gastronomicznej:
 - 1. ofertę kulinarną z propozycją potraw, napojów wraz z podaniem cen po jakich będą sprzedawane oraz sposobem ich podawania;
 - 2. czynności jakie zostaną podjęte przez Operatora w celu ograniczenia masy wytwarzanych odpadów komunalnych w ramach jego działalności;
 - 3. działań zmierzający do ograniczenia wykorzystania tworzyw sztucznych w prowadzonej działalności;
 - 4. propozycje co do programu lojalnościowego w zakresie usług gastronomicznych dla wybranych grup klientów (w tym pracowników Hevelianum oraz uczestników zajęć organizowanych przez Hevelianum (np. półkolonii), w szczególności w zakresie preferencji cenowych (rabatów);
 - 5. opis doświadczenia Uczestnika konkursu w prowadzeniu działalności gastronomicznej wraz z referencjami, o ile takowe Uczestnik konkursu posiada.
 - ii. w zakresie działalności noclegowej:
 - 1. propozycje promowania modelu zrównoważonej turystyki, dzięki której możliwe jest zminimalizowanie zużycia wody i prądu, zmniejszenie produkcji odpadów i wykorzystanie odnawialnych źródeł energii;
 - 2. wystrój wnętrz spójny z ekologicznymi trendami i działalnością edukacyjną Domu Zdrojowego;
 - 3. propozycje co do programu lojalnościowego w zakresie usług noclegowych dla wybranych grup klientów (w tym grup szkolnych), w szczególności w zakresie preferencji cenowych (rabatów).
- g. koncepcję działań proekologicznych, które w przedmiocie najmu podejmie Operator.
- 3. Oferta winna być przygotowana w sposób umożliwiający dokonanie jej oceny zgodnie z kryteriami, o których stanowi §10 Regulaminu.
 - 4. Podpisaną ofertę (wraz z dokumentami) należy przedstawić w formie papierowej.
 - 5. Ofertę należy umieścić w zapieczętowanej kopercie, oznaczonej opisem: „Oferta w konkursie na wybór operatora usług gastronomicznych i noclegowych,

w budynku Domu Zdrojowego w Gdańsku Brzeźnie, posadowionym pod adresem ul. Zdrojowa 2 w Gdańsku” oraz określeniem firmy Uczestnika konkursu i jego adresu.

§8.

Miejsce i termin składania ofert

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Hevelianum ul. Gradowa 6, 80-802 Gdańsk, w sekretariacie do dnia 21 grudnia 2020 r. do godziny 15:00, przy czym o złożeniu oferty w terminie decyduje data jej wpływu do Hevelianum.
2. Oferty złożone po terminie określonym w ust. 1 nie będą oceniane i nie będą zwracane.
3. Nie jest dopuszczalne dokonywanie zmian w ofertach już złożonych, jednakże Uczestnik konkursu może wycofać ofertę już złożoną i złożyć ofertę nową, jeżeli uczyni to nie później niż do dnia 21 grudnia 2020 r. do godziny 15:00.

§9.

Opis przebiegu Konkursu

1. Komisja konkursowa dokona oceny ofert pod względem formalnym i dokona ich oceny zgodnie z przyjętymi kryteriami opisanymi w §10. Komisja ma prawo wezwać Uczestnika konkursu do uzupełnienia dokumentów lub złożenia wyjaśnień.
2. Każdy Uczestnik konkursu może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Oferty niespełniające kryteriów opisanych w §10 nie będą odsyłane.
4. Uczestnicy konkursu mogą zwracać się o wyjaśnienia treści Regulaminu. Wszelkie pytania, wnioski muszą zostać przekazane pisemnie. Dopuszcza się możliwość przekazywania zapytań i wniosków na adres e-mail: dorota.glodek@hevelianum.pl.
5. Pytania, które wpłyną wraz z odpowiedziami będą publikowane na stronie internetowej, na której umieszczono dokumenty konkursowe.

§10.

Kryteria oceny ofert

1. Oferty spełniające warunki konkursu zostaną ocenione według następujących kryteriów:
 - a. Kryterium nr 1 - proponowana stała stawka czynszu najmu nie mniejsza niż 29,42 zł netto (słownie dwadzieścia dziewięć złotych i 42/100) za 1 m² powierzchni przeznaczonej do prowadzenia działalności gastronomicznej i pomieszczenie biurowe za każdy rozpoczęty miesiąc kalendarzowy najmu - najwyższa liczba punktów – 20.W przypadku, gdy Uczestnik konkursu zaproponuje kwotę mniejszą niż 29,42 zł netto (słownie dwadzieścia dziewięć złotych i 42/100) za 1 m²

powierzchni przeznaczonej do prowadzenia działalności gastronomicznej za każdy rozpoczęty miesiąc kalendarzowy najmu, w kryterium 1 otrzymuje 0 (słownie: zero) punktów, a jego oferta podlega odrzuceniu.

- b. Kryterium nr 2 - proponowana stawka % (nie mniejsza niż 10%) od uzyskanego miesięcznego przychodu z tytułu asortymentu oferowanych potraw, przekąsek i napojów bezalkoholowych: najwyższa liczba punktów – 10.

W przypadku, gdy Uczestnik konkursu zaproponuje stawkę % od uzyskanego miesięcznego przychodu z tytułu asortymentu oferowanych potraw, przekąsek i napojów bezalkoholowych mniejszą niż 10%, w kryterium nr 2 otrzymuje 0 (słownie: zero) punktów, a jego oferta podlega odrzuceniu.

- c. Kryterium nr 3 - proponowana stawka % (nie mniejsza niż 12,5%) od uzyskanego miesięcznego przychodu z tytułu oferowanych napojów alkoholowych: najwyższa liczba punktów – 10.

W przypadku, gdy Uczestnik konkursu zaproponuje stawkę % od uzyskanego miesięcznego przychodu z tytułu oferowanych napojów alkoholowych mniejszą niż 12,5%, w kryterium nr 3 otrzymuje 0 (słownie: zero) punktów, a jego oferta podlega odrzuceniu.

- d. Kryterium nr 4 – proponowane stawki % od otrzymanego przychodu z części noclegowej z podziałem na progi czynszowe, liczone kwartalnie, ale nie mniejsze niż minimalne (przy czym różnica między poszczególnymi stawkami nie może być wyższa niż 1 punkt procentowy): najwyższa liczba punktów – 10:

- i. do 210 000 zł – ...%, ale nie mniej niż 7%,
- ii. od 210 000 zł do 420 000 zł – ...%, ale nie mniej niż 6%,
- iii. powyżej 420 000 zł – ...%, ale nie mniej niż 5%.

W przypadku, gdy Uczestnik konkursu zaproponuje stawki % od otrzymanego przychodu z części noclegowej z podziałem na progi czynszowe, mniejsze niż minimalne wskazane w pkt i) do iii) w kryterium nr 4 otrzymuje 0 (słownie: zero) punktów, a jego oferta podlega odrzuceniu.

- e. Kryterium nr 5 - koncepcja świadczenia usług gastronomicznych i noclegowych: najwyższa liczba punktów – 20;
- f. Kryterium nr 6 – koncepcja działań proekologicznych, które w przedmiocie najmu podejmie Operator: najwyższa liczba punktów – 20;
- g. Kryterium nr 7 - doświadczenie Uczestnika konkursu: najwyższa liczba punktów – 10.

2. Sposób oceny ofert:

- a. Kryterium nr 1 proponowana stała stawka czynszu najmu nie mniejsza niż 29,42 zł netto (słownie: dwadzieścia dziewięć złotych i 42/100) za 1 m² powierzchni przeznaczonej do prowadzenia działalności gastronomicznej i pomieszczenia biurowego za każdy rozpoczęty miesiąc kalendarzowy najmu.

W kryterium tym oferta z najwyższą stałą stawką czynszu najmu za każdy rozpoczęty miesiąc kalendarzowy najmu, nie mniejsza niż 29,42 zł netto (słownie: dwadzieścia dziewięć złotych i 42/100) za 1 m² powierzchni przeznaczonej do prowadzenia działalności gastronomicznej, otrzymuje:

20 punktów. Pozostałe oferty uzyskają liczbę punktów obliczone wg następującego wzoru:

$(\text{stawka Uczestnika konkursu} : \text{stawka oferty najwyższej}) \times 20$

- b. Kryterium nr 2 – proponowana stawka % (nie mniejsza niż 10%) od uzyskanego miesięcznego przychodu z tytułu asortymentu oferowanych potraw, przekąsek i napojów bezalkoholowych.

W kryterium tym oferta z najwyższą proponowaną stawką % (nie mniejsza niż 10%) od uzyskanego miesięcznego przychodu z tytułu asortymentu oferowanych potraw, przekąsek i napojów bezalkoholowych, otrzymuje:

10 punktów. Pozostałe oferty uzyskują liczbę punktów obliczoną wg następującego wzoru:

$(\% \text{ Uczestnika konkursu} : \% \text{ oferty najwyższej}) \times 10$

- c. Kryterium nr 3 - proponowana stawka % (nie mniejsza niż 12,5 %) od uzyskanego miesięcznego przychodu z tytułu oferowanych napojów alkoholowych.

W kryterium tym oferta z najwyższą proponowaną stawką % (nie mniejszą niż 12,5 %) od uzyskanego miesięcznego przychodu z tytułu oferowanych napojów alkoholowych otrzymuje 10 punktów. Pozostałe oferty uzyskują liczbę punktów obliczoną wg następującego wzoru:

$(\% \text{ Uczestnika konkursu} : \% \text{ oferty najwyższej}) \times 10$

- d. Kryterium nr 4 – proponowane stawki % od otrzymanego przychodu z części noclegowej z podziałem na progi czynszowe, liczone kwartalnie, ale nie mniejsze niż minimalne: (najwyższa liczba punktów – 10)
- i. do 210 000 zł – ...%, ale nie mniej niż 7%,
 - ii. od 210 000 zł do 420 000 zł – ...%, ale nie mniej niż 6%,
 - iii. powyżej 420 000 zł – ...%, ale nie mniej niż 5%.

W kryterium tym punkty przyznawane są w ten sposób, że:

- i. 2 punkty za zwiększenie % przychodu w każdym z progów czynszowych o jeden punkt procentowy ponad minimum,
- ii. 4 punkty za zwiększenie % przychodu w każdym z progów czynszowych o dwa punkty procentowe ponad minimum,
- iii. 6 punktów za zwiększenie % przychodu w każdym z progów czynszowych o trzy punkty procentowe ponad minimum,
- iv. 8 punktów za zwiększenie % przychodu w każdym z progów czynszowych o cztery punkty procentowe ponad minimum,
- v. 10 punktów za zwiększenie % przychodu w każdym z progów czynszowych o pięć i więcej punktów procentowych ponad minimum.

Uczestnik konkursu nie może zwiększać % przychodu jedynie w jednym lub dwóch progach czynszowych. Zwiększenie % przychodu musi mieć charakter tożsamy dla każdego z progów czynszowych np. w przypadku zwiększenia o 1 punkt procentowy:

- i. do 210 000 zł – 8 %,
- ii. od 210 000 zł do 420 000 zł – 7%,
- iii. powyżej 420 000 zł – 6 %.

- e. Kryterium nr 5 – Koncepcja świadczenia usług gastronomicznych i noclegowych.

Oferty oceniane będą na podstawie przedstawionej koncepcji działalności. Każda z osób wchodząca w skład Komisji konkursowej indywidualnie przydzieli punkty za koncepcję działalności gastronomicznej i noclegowej od 0 do 20 punktów. Przyznane przez poszczególne osoby wchodzące w skład Komisji konkursowej punkty zostaną do siebie dodane a następnie podzielone przez ilość osób biorących udział w ocenie (otrzymana ocena ulega zaokrągleniu do liczby całkowitej w górę – dla oceny po przecinku 0,50 i więcej oraz do liczby całkowitej w dół dla 0,49 i mniej).

Ocena w kryterium nr 5 uzależniona jest w szczególności od:

- w zakresie działalności gastronomicznej:
 - oferty kulinarnej z propozycją potraw, napojów wraz z podaniem cen po jakich będą sprzedawane oraz sposobem ich podawania;
 - czynności jakie zostaną podjęte przez operatora w celu ograniczenia masy wytwarzanych odpadów komunalnych w ramach jego działalności;
 - działań zmierzający do ograniczenia wykorzystania tworzyw sztucznych w prowadzonej działalności;

- propozycje co do programu lojalnościowego w zakresie usług gastronomicznych dla wybranych grup klientów (w tym pracowników Hevelianum), w szczególności w zakresie preferencji cenowych (rabatów);
 - w zakresie działalności noclegowej:
 - propozycje promowanie modelu zrównoważonej turystyki, dzięki której możliwe jest zminimalizowanie zużycia wody i energii elektrycznej, zmniejszenie wytwarzania odpadów;
 - wystrój wnętrz spójny z ekologicznymi trendami i działalnością edukacyjną Domu Zdrojowego;
 - propozycje co do programu lojalnościowego w zakresie usług noclegowych dla wybranych grup klientów (w tym grup szkolnych), w szczególności w zakresie preferencji cenowych (rabatów).
- f. Kryterium nr 6– Koncepcja działań proekologicznych, które w przedmiocie najmu podejmie Operator.
- Każda z osób wchodząca w skład Komisji konkursowej indywidualnie przydzieli punkty w kryterium nr 6 – Koncepcja działań proekologicznych, którą w przedmiocie najmu podejmie Operator od 0 do 20 punktów. Przyznane przez poszczególne osoby wchodzące w skład Komisji konkursowej punkty zostaną do siebie dodane a następnie podzielone przez ilość osób biorących udział w ocenie (otrzymana ocena ulega zaokrągleniu do liczby całkowitej w górę – dla oceny po przecinku 0,50 i więcej oraz do liczby całkowitej w dół dla 0,49 i mniej).
- Ocena w kryterium nr 6 uzależniona jest w szczególności od proponowanych przez Operatora działań w przedmiocie najmu mających na celu:
- i. stosowanie proekologicznych działań poprzez włączanie, do wyposażenia lokalu, akcesoriów przyjaznych środowisku;
 - ii. stosowanie naczyń i akcesoriów biodegradowalnych przyjaznych środowisku;
 - iii. funkcjonowanie zgodnie z filozofią zero waste;
 - iv. stosowanie ekologicznych naczyń typu finger food;
 - v. używanie oświetlenia energooszczędnego;
 - vi. umieszczenie w widocznym miejscach informacji o wyłączeniu świateł, gdy nie są używane i przypominających o konieczności oszczędzania wody;
 - vii. utrzymywanie strefy składowania w czystości i stosowanie zrównoważonej żywności oraz korzystanie z ekologicznych produktów;

- viii. oferowanie w menu gotowych dań ekologicznych;
 - ix. prowadzenie własnego zielnika lub ogrodu warzywnego w skrzynkach z tablicami edukacyjnymi;
 - x. propozycje innych działań proekologicznych.
- g. Kryterium nr 7 – Doświadczenie Uczestnika konkursu.

Każda z osób wchodząca w skład Komisji konkursowej indywidualnie przydzieli punkty w kryterium nr 7 – Doświadczenie Uczestnika konkursu od 0 do 10 punktów. Przyznane przez poszczególne osoby wchodzące w skład Komisji konkursowej punkty zostaną do siebie dodane a następnie podzielone przez ilość osób biorących udział w ocenie (otrzymana ocena ulega zaokrągleniu do liczby całkowitej w górę – dla oceny po przecinku 0,50 i więcej oraz do liczby całkowitej w dół dla 0,49 i mniej).

Ocena w kryterium nr 7 uzależniona jest w szczególności od:

- i. posiadania udokumentowanego doświadczenia w świadczeniu usług gastronomicznych, przy czym usługi te były świadczone w poniższych warunkach:
 - 1. w sali przeznaczonej do jednoczesnej obsługi nie mniejszej liczby klientów niż 30 i gdzie liczba stolików przeznaczonych dla klientów była nie mniejsza niż 6;
 - 2. zamówienia były serwowane do stolików przez obsługę kelnerską;
 - ii. posiadania udokumentowanego doświadczenia w świadczeniu usług noclegowych, w tym w obiekcie obejmującym co najmniej 10 pokoi dla gości lub miejsc dla co najmniej 30 osób.
3. Otrzymane w poszczególnych kryteriach oceny ofert punkty, po zsumowaniu będą stanowiły ocenę oferty.
4. Oferta, która będzie odpowiadała wymaganiom określonym w niniejszym Regulaminie i uzyska najwyższą ilość punktów w kryterium oceny ofert zostanie uznana za najkorzystniejszą. Uczestnik konkursu, który złożył najkorzystniejszą ofertę uprawniony będzie do zawarcia umowy przedwstępnej, a następnie umowy najmu, z zastrzeżeniem, że Uczestnik konkursu związany jest z treścią złożonej oferty przez okres wskazany w niniejszym regulaminie.
5. W przypadku uzyskania takiej samej liczby punktów przez dwie lub więcej ofert, o wyborze oferty najkorzystniejszej rozstrzyga przewodniczący komisji konkursowej.
6. Konkurs może się odbyć nawet wówczas, gdy wpłynie tylko jedna oferta spełniająca wymogi i warunki konkursowe.
7. Powiadomienie o wynikach konkursu zostanie zamieszczone w:
- a. Biuletynie Informacji Publicznej Urzędu Miejskiego w Gdańsku,

- b. Biuletynie Informacji Publicznej Hevelianum.
8. W informacji Organizator Konkursu zawrze:
- a. nazwę Uczestnika konkursu,
 - b. adres Uczestnika konkursu,
 - c. uzasadnienie dokonanego wyboru wraz z informacją o liczbie uzyskanych punktów przez poszczególnych Uczestników konkursu.

§11.

Zawarcie umowy najmu

1. Zawarcie umowy najmu z wybranym Uczestnikiem konkursu i wydanie przedmiotu najmu nastąpi nie później niż w terminie 21 dni od dnia łącznego spełnienia następujących warunków:
 - a. zawarcia umowy przedwstępnej;
 - b. przeprowadzeniu przez inwestora i generalnego wykonawcę wszelkich odbiorów technicznych w Domu Zdrojowym;
 - c. uzyskania pozwolenia na użytkowanie lub upływu terminu na zgłoszenie sprzeciwu od zgłoszenia zakończenia robót budowlanych dla Domu Zdrojowego;
 - d. odebraniu przez inwestora robót budowlanych od generalnego wykonawcy;
 - e. uzyskania zgody Prezydenta Miasta Gdańska na zawarcie umowy najmu;
 - f. uzyskanie zgody Prezydenta Miasta Gdańska na stawkę czynszu;
 - g. spełnieniu innych warunków wskazanych w projekcie umowie najmu.
2. Organizator konkursu zawiadomi Uczestnika konkursu listem e-mail na adresy podany w ofercie, nie później niż na 7 dni przed planowanym terminem zawarcia umowy.
3. Wymagane jest od Operatora złożenie zabezpieczeń zgodnie z §9 umowy najmu i §4 przedwstępnej umowy najmu.
4. W przypadku:
 - a. niestawienie się Operatora w miejscu i terminie określonych w zawiadomieniu, celem podpisania umowy,
 - b. odmowa złożenia zabezpieczenia,
 - c. odmowy protokolarnego przejęcia przedmiotu najmu,
 - d. odmowy uzupełnienia zabezpieczenia do wymaganych kwot;

Hevelianum uprawnione jest do dochodzenia kary umownej w kwocie 50 000 zł (słownie: pięćdziesiąt tysięcy złotych 00/100) za wystąpienie, którejkolwiek z przesłanek wyżej wskazanych oraz wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym jeżeli umowa najmu została zawarta. W sytuacji, gdyż zabezpieczenie wniesione zostało w postaci pieniężnej Hevelianum jest

uprawnione jedynie do wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym jeżeli umowa najmu została zawarta.

5. W przypadku zaistnienia sytuacji określonej w ust. 4 lit a-c umowa może być zawarta z kolejnym Uczestnikiem konkursu, który zdobył największą ilość punktów po Uczestniku konkursu wygrywającym konkurs.

§12. RODO

1. Hevelianum oświadcza, że dane osobowe uczestnika konkursu, będą przetwarzane przez Hevelianum jako administratora danych osobowych. Zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 o ochronie danych osobowych (tj. Dz.U.2019.1781 z późn. zm.), Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE z dnia 27 kwietnia 2016 w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej „RODO”) oraz innymi powszechnie obowiązującymi przepisami prawa w celu przygotowania i prowadzenia Konkursu a w konsekwencji doprowadzenia do podpisania umowy przedwstępnej oraz umowy najmu, a następnie realizacji umowy najmu w odniesieniu do danych Operatora.
2. Z administratorem można się kontaktować poprzez adres: sekretariat@hevelianum.pl lub pisemnie na adres siedziby administratora (Gdańsk, ul. Gradowa 6, kod pocztowy: 80-802).
3. Z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych Hevelianum można się kontaktować pod adresem e-mail: iod@hevelianum.pl lub listownie na adres siedziby administratora.
4. Dane osobowe uczestników konkursu będą przetwarzane przez Hevelianum przez okres trwania Konkursu, natomiast dane związane z realizacją umowy najmu będą przetwarzane przez czas obowiązywania umowy oraz wymagany po tym czasie przepisami prawa okres (w tym przez prawo podatkowe), a następnie – w przypadkach, w których wymagają tego przepisy ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (Dz.U. 2018 r. poz. 217 ze zm.) – przez czas określony w tych przepisach. Dane z monitoringu wizyjnego przetwarzane są przez okres maksymalnie 3 miesiące.
5. Dane osobowe uczestnika konkursu oraz Operatora przetwarzane są na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c) RODO (przetwarzanie w związku z podjęciem działań zmierzających do zawarcia umowy, przetwarzanie na podstawie umowy oraz na podstawie przepisów prawa).
6. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale niezbędne do przeprowadzenia Konkursu, zawarcia i wykonania umów.

7. Uczestnikowi konkursu i Operator, a także innym osobą których dane osobowe są przetwarzane w związku z konkursem i realizacją umowy najmu, przysługuje prawo dostępu do treści danych osobowych oraz ich poprawiania, sprostowania danych, żądania ograniczenia przetwarzania, wniesienia sprzeciwu wobec ich przetwarzania, a także prawo do wniesienia skargi do Prezesa UODO (na adres Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00 - 193 Warszawa).
8. Odbiorcami danych osobowych Uczestnika konkursu oraz Operatora mogą być:
 - a. Urząd Miasta Gdańska i Gdańskie Centrum Usług Wspólnych;
 - b. dostawcy systemów informatycznych oraz usług IT;
 - c. podmioty świadczące na rzecz Hevelianum usługi badania jakości obsługi, dochodzenia należności, usługi prawne, analityczne;
 - d. operatorzy pocztowi i kurierzy;
 - e. operatorzy systemów płatności elektronicznych oraz banki w zakresie realizacji płatności;
 - f. organy uprawnione do otrzymania danych osobowych Uczestnika konkursu na podstawie przepisów prawa;
 - g. wszyscy zainteresowani w zakresie w jakim przysługuje im prawo dostępu do informacji publicznej.
9. Uczestnik konkursu jest zobowiązany załączyć do oferty podpisane oświadczenie (w oryginale) wymagane od Uczestnika konkursu w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych wynikających z rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. U. UE L119 z 04.05.2016, str. 1, zwane dalej „RODO”), z wykorzystaniem wzoru załącznika c) do Regulaminu. W przypadku, gdy Uczestnik konkursu nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO, treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

§13.

Postanowienia końcowe

1. Organizator konkursu zastrzega sobie możliwość odwołania niniejszego konkursu bez podania przyczyny jak również zmiany treści ogłoszenia lub regulaminu.
2. Wykaz załączników:
 - a. formularz oferty,
 - b. wykaz doświadczenia Uczestnika konkursu,
 - c. oświadczenie RODO,
 - d. rysunek przedstawiający przedmiot konkursu,

- e. projekt umowy przedwstępnej,
- f. projekt umowy najmu,
- g. wniosek Uczestnika konkursu o wyrażenie przez Prezydenta Miasta Gdańska zgody na zawarcie umowy najmu oraz określenie stawki czynszu najmu,
- h. wykaz rzeczy ruchomych, które zostaną udostępnione Operatorowi i opis standardu wykończenia pomieszczeń.