**Regulamin konkursu**

**na wybór operatora RESTAURACJI położonej**

**w Muzeum Bursztynu**

**znajdującym się w zabytkowym budynku Wielkiego Młyna w Gdańsku**

**przy ulicy Wielkie Młyny 16.**

**§1**

**Organizator konkursu**

Muzeum Gdańska ul. Długa 46/47, 80-831 Gdańsk - właściciel budynku Wielkiego Młyna.

**§2**

**Przedmiot konkursu**

1. Celem konkursu jest wyłonienie najlepszego (zgodnie z przyjętymi kryteriami) Operatora gastronomii, który w proponowanym lokalu użytkowym poprowadzi działalność gastronomiczną.

2. Przedmiotem konkursu jest wynajem powierzchni Restauracji, w skład wchodzi: Sala restauracyjna o powierzchni 72,4 m2 oraz zaplecze restauracji o powierzchni 83,2 m2 – Załącznik nr 1 do Regulaminu konkursu. Lokal posiada niezależne wejście gospodarcze oraz własny węzeł sanitarny. Bezpośrednie wejście dla gości jest możliwe od strony północnej.

3. Opis techniczny: Przestrzeń, która podlega konkursowi jest do wyposażenia w meble oraz zaplecze kuchenne do adaptacji i wyposażenia. Lokal jest opomiarowany ( energia elektryczna, woda, wentylacja itp).

**§3**

**Warunki współpracy**

1. Operatorowi wyłonionemu w drodze niniejszego konkursu zostanie przyznana wyłączność na prowadzenie działalności gastronomicznej i cateringowej na terenie wynajmowanej powierzchni.
2. Muzeum Bursztynu zakłada wspólną promocję usług świadczonych przez Operatora
na stronach internetowych oraz mediach społecznościowych.
3. Najem zostanie zawarty na czas oznaczony na okres 36 miesięcy, z możliwością przedłużenia na kolejne okresy 36 miesięczne.
4. Stronom przysługiwać będzie prawo rozwiązania umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia w przypadkach określonych w umowie.
5. Najemca zapłaci na rzecz Wynajmującego :
* miesięczny czynsz najmu – w wysokości nie mniejszej niż 6 000 zł (sześć tysięcy złotych) netto płatne co miesiąc z góry na podstawie wystawionej przez Muzeum faktury VAT w terminie do 10 dnia miesiąca,
* miesięczny czynsz obrotowy – stanowiący nie mniej niż 5% od uzyskanych z tytułu prowadzonej w Restauracji działalności gastronomicznej – określony na podstawie przedłożonych kopii raportów fiskalnych sprzedaży, płatne co miesiąc z dołu na podstawie wystawionej przez Muzeum faktury VAT.
* Koszty zużycia mediów według wskazań liczników i podliczników, oraz energię cieplną wg zużycia proporcjonalnie do wynajmowanej powierzchni wewnątrz budynku.
* Najemca zobowiązany będzie do podpisania umowy z odbiorcą nieczystości na wywóz odpadów.
1. Wysokość stawki czynszu będzie ulegała zmianie w okresach rocznych w oparciu o wskaźnik wzrostu cen i usług lub wzrostu najniższego miesięcznego wynagrodzenia w zależności od tego, który z tych wzrostów jest wyższy.
2. Najemca nie może oddać w całości lub części przedmiotu najmu osobom trzecim do odpłatnego ani nieodpłatnego używania bez pisemnej zgody Muzeum.

**§4**

**Warunki najmu**

1. Operator zobowiązany będzie do:

1. przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej w Lokalu uzyskać własnym kosztem
i staraniem wszystkie niezbędne zgody i pozwolenia wynikające z odpowiednich przepisów, umożliwiające prowadzenie działalności będącej przedmiotem konkursu. Dokumenty
te Operator przedłoży Muzeum Gdańska najpóźniej na 5 dni przed dniem rozpoczęcia działalności w Lokalu;
2. Operatorowi nie wolno bez zgody Organizatora konkursu wykonywać żadnych czynności
w zakresie napraw, serwisów, konserwacji użytkowanych urządzeń, będących własnością Muzeum Gdańska. Operator ponosi wszelkie koszty naprawy, serwisów urządzeń
i sprzętu;
3. prowadzenia gastronomii zgodnie z wymogami sanitarnymi, BHP i ppoż.,
4. zapewnienia porządku i bezpieczeństwa w wynajmowanym Lokalu oraz obszarach przyległych,
5. zakupu niezbędnego do prowadzenia działalności wyposażenia na własną rzecz i koszt. Wystrój, aranżacja Lokalu powinna być dostosowana do charakteru prowadzonej przez Muzeum Bursztynu działalności. Koncepcja będzie podlegała zatwierdzeniu przez Organizatora Konkursu;
6. prowadzenia działalności w taki sposób, by jej funkcjonowanie nie zakłócało statutowej działalności Muzeum Bursztynu;
7. zapewnienia oferty kulinarnej korespondującej z charakterem Muzeum Bursztynu;
* lokal będzie działać na bazie gotowych półproduktów,
* wynajmowana powierzchnia wewnątrz budynku będzie czynna w godzinach otwarcia Muzeum oraz według życzenia Operatora poza godzinami otwarcia Muzeum Bursztynu,
* Lokal posiada niezależne wejście gospodarcze oraz własny węzeł sanitarny. Wejście dla gości jest możliwe od strony północnej i od powierzchni ekspozycyjnej w Muzeum Bursztynu.

2. Nie dopuszcza się prowadzenia innej niż gastronomiczna działalności.

3. Operator nie może w dzierżawionym Lokalu wstawiać automaty do gier hazardowych
i zręcznościowych.

4. Operatorowi nie wolno, bez pisemnej zgody Organizatora konkursu, w dzierżawionych Lokalach oraz przynależnych do nich ogródkach, umieszczać żadnych oznaczeń, nazw, logotypów, informacji identyfikacji podmiotów trzecich zarówno dostawców jak i klientów Operatora.

5. Muzeum Gdańska nie ponosi jakiejkolwiek odpowiedzialności wobec Operatora
za majątek Operatora znajdujący się w Lokalu. Zabezpieczenie tego majątku przed kradzieżą i włamaniem oraz ubezpieczenie majątku od wszelkich szkód spoczywa wyłącznie
na Operatorze i jego obciążają koszty z tym związane.

6. Umieszczenie jakichkolwiek reklam, szyldów oraz oznaczeń Operatora na zewnątrz Lokali wymaga uzyskania pisemnej zgody Muzeum Gdańska.

7. Operator jest zobowiązany w trybie natychmiastowym powiadomić Muzeum Gdańska
o nagłych awariach zagrażających bezpieczeństwu ludzi i budynku.

8. Sprzątanie Lokalu i terenu wokół budynku jest po stronie Operatora.

**§5**

**Informacja o wymaganiach jakie muszą spełniać uczestnicy konkursu
oraz o wymaganych oświadczeniach i dokumentach**

1. Uczestnikiem konkursu może być osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą, osoba prawna lub spółka osobowa, a także podmioty te występujące wspólnie, o ile spełniają warunki określone w Regulaminie.

2. Wymogi wobec Oferentów:

1. nie znajdowanie się w stanie upadłości lub likwidacji,
2. posiadanie środków finansowych lub zdolności kredytowej umożliwiających uruchomienie działalności zgodnie z wymogami Muzeum Gdańska,
3. posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością lub posiadanym mieniem, zobowiązujące ubezpieczonego do naprawienia szkody osobowej bądź szkody rzeczowej wyrządzonej osobie trzeciej, na sumę gwarancyjną wynoszącą co najmniej 200 000 zł na wszystkie zdarzenia i co najmniej 100 000 zł na jedno zdarzenie w zakresie ubezpieczenia.

3. Warunkiem udziału w konkursie jest złożenie następujących dokumentów:

3.1. Oferty przygotowane zgodnie z zapisami §6 .

3.2. Aktualnego (z ostatnich 3 miesięcy) Wypisu z Krajowego Rejestru Sądowego lub wpisu
do ewidencji działalności gospodarczej Uczestnika konkursu w zależności od formy prawnej Uczestnika konkursu.

3.3. W przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej poświadczoną
za zgodność z oryginałem kopię umowy spółki.

3.4 Oświadczenie o braku zobowiązań wobec osób trzecich, egzekwowanych w drodze postępowania egzekucyjnego, upadłościowego lub układowego oraz brak postanowienia
o upadłości lub likwidacji Oferenta.

3.5. Oświadczenie, że Oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonych przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych.

3.6. Zaświadczenie z właściwego przez Oferenta urzędu skarbowego, że nie zalega
z podatkami, wystawione nie wcześniej niż 1 miesiąc przed terminem składania ofert.

3.7. Zaświadczenie z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, że Oferent nie zalega z opłatą składek na ubezpieczenia społeczne, wystawione nie wcześniej niż 1 miesiąc przed terminem składania ofert.

3.8. Udokumentowane posiadanie minimum 3- letnie doświadczenie w realizacji obsługi żywieniowej w zakresie prowadzenia usług gastronomicznych.

3.9. Kopię polisy lub inny dokument potwierdzający posiadane ubezpieczenie
od odpowiedzialności cywilnej.

3.10. Parafowany przez Oferenta wzór umowy dzierżawy i wszystkie załączniki.

4. Wszystkie dokumenty, o których mowa powyżej muszą być sporządzone w języku polskim.

5. Dokumenty sporządzone przez Uczestników konkursu muszą być podpisane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta, a w przypadku podmiotów występujących wspólnie, przez ustanowionego pełnomocnika.

6. 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.

7. W przypadku podmiotów występujących wspólnie, wniosek 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.

8. Oferent jest związany ofertą w ciągu 30 dni od dnia otwarcia ofert.

9. Oferent ponosi wszelkie koszty związanie z udziałem w konkursie.

**§6**

**Opis sposobu przygotowania oferty**

1. Oferta musi być opracowana zgodnie z niniejszym Regulaminem.

2. Oferta musi zawierać:

a) nazwę i dane Oferenta (adres, telefon, e-mail, NIP, Regon), a w przypadku osób fizycznych: imię, nazwisko, adres i pozostałe dane,

b) proponowaną stawkę czynszu oraz proponowaną stawkę % od miesięcznego przychodu,

c) koncepcję działalność gastronomicznej wzmacniającej atrakcyjność Muzeum Bursztynu, zawierającej w szczególności:

- ofertę kulinarną z propozycją potraw, napojów jakie będą sprzedawane,

d) opis doświadczenia uczestnika konkursu w prowadzeniu działalności gastronomicznej,

e) mile widziane referencje.

3. Oferta może zawierać wszelkie dodatkowe informacje poza wymienione w ust. 2 mające wpływ na zwiększenie atrakcyjności Muzeum Bursztynu.

4. Oferta winna być przygotowana w sposób umożliwiający dokonanie jej oceny zgodnie
z kryteriami §9 Regulaminu.

5. Podpisaną ofertę (wraz z dokumentami) należy przedstawić w formie papierowej.

6. Ofertę należy umieścić w zapieczętowanej kopercie, oznaczonej opisem: „Oferta – Konkurs na Operatora Kawiarni w Muzeum Bursztynu”.

**§7**

**Miejsce i termin składania ofert**

1. Osobą upoważnioną do kontaktu z Najemcami jest: Iwona Duzowska tel. 509 226 360; i.duzowska@muzeumgdansk.pl
2. Oferty winny zostać złożone w siedzibie Muzeum Gdańska ul. Długa 46/47, 80-831 Gdańsk, w kancelarii do dnia **08 sierpnia 2022 r**. do godziny **10.00.**
3. Oferty złożone po terminie określonym w ust. 1 nie będą oceniane.
4. Nie dopuszczalne jest dokonywanie zmian w ofertach już złożonych.

**§8**

**Opis przebiegu Konkursu**

1. Komisja konkursowa dokona oceny ofert pod względem formalnym i dokona ich oceny zgodnie z przyjętymi kryteriami opisanymi w §9 w ciągu 5 dni roboczych od momentu otwarcia ofert. Komisja ma prawo wezwać Oferentów do uzupełnienia dokumentów
lub złożenia wyjaśnień.

2. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.

3. Organizator konkursu dopuszcza możliwość zmiany terminu oceny ofert.

4. Oferty niespełniające kryteriów opisanych w §9 nie będą odsyłane.

5. Podmioty zainteresowane konkursem 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: kancelaria@muzeumgdansk.pl.

6. Pytania, które wpłyną wraz z odpowiedziami będą publikowane na stronie internetowej,
na której umieszczono dokumenty konkursowe – [www.](http://www.hewelianum.pl)bip.muzeumgdansk.pl

**§9**

**Kryteria oceny ofert**

1. Oferty spełniające warunki konkursu zostaną ocenione według następujących kryteriów:

1.1 Proponowana stawka czynszu – 50%

1.2 Proponowana stawka % od uzyskanego miesięcznego przychodu – 20%

1.3 Koncepcja działalności gastronomicznej wraz z koncepcją aranżacji wnętrza lokalu – 15%

1.4 Doświadczenie Oferenta – 15%

2. Sposób oceny ofert:

2.1 Kryterium nr 1 – Najwyższy zaoferowany czynsz x 50

2.1. Kryterium nr 2 – Proponowany % od przychodów.

W kryterium tym oferta z najwyższym proponowanym % od przychodów otrzymuje
50 punktów. Pozostałe oferty uzyskają liczbę punktów obliczone wg następującego wzoru:
(% Oferenta: % : % oferty najwyższej) x 50.

2.2. Kryterium nr 3 – Koncepcja działalności gastronomicznej.

Oferty oceniane będą na podstawie przedstawionej koncepcji działalności. Każda z osób wchodząca w skład Komisji konkursowej indywidulanie przydzieli punkty za koncepcję działalności gastronomicznej od 0 do 30 punktów. Przyznane przez poszczególne osoby
w wchodzące w skład Komisji konkursowej punkty zostaną do siebie dodane a następnie podzielone przez ilość osób biorących udział w ocenie.

Punkty Komisji zależeć będą m.in. od:

2.3. Kryterium nr 4 – Doświadczenie Oferenta.

Punkty przyznawane będą w następujący sposób:

* 3 lata doświadczenia – 0 pkt.
* 4 lata doświadczenia – 5 pkt.
* 5 lat doświadczenia – 10 pkt.
* 6 lat doświadczenia – 15 pkt.

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. Oferent, który złożył najkorzystniejszą ofertę uprawniony będzie
do zawarcia umowy najmu, z zastrzeżeniem, że Oferent 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, decyduje głos przewodniczącego Komisji konkursowej.

6. Organizator konkursu w trakcie oceny ofert może zadawać pytania i prosić o wyjaśnienia treści złożonych ofert.

7. Konkurs może się odbyć nawet wówczas, gdy wpłynie tylko jedna oferta spełniająca wymogi i warunki konkursowe.

8. Powiadomienie o wynikach konkursu zostanie zamieszczone na tablicy ogłoszeń w siedzibie Muzeum Gdańska przy ul. Długiej 46/47 w Gdańsku oraz na stronie internetowej muzeumgdansk.pl.

9. W informacji Organizator Konkursu poda imię i nazwisko albo nazwę firmy wraz z adresem i miejscem siedziby zwycięzcy.

10. W przypadku nie uzyskania przez żadną ofertę ilości 30 punktów w kategorii Koncepcja działalności gastronomicznej Komisja konkursowa unieważni konkurs.

**§10**

**Zawarcie umowy**

1. Zawarcie umowy z wybranym Oferentem i wydanie Lokalu nastąpi nie później niż 14 dni
od dnia rozstrzygnięcia konkursu. Zmiana terminu zawarcia umowy może nastąpić jedynie za zgodą obu stron.

2. Warunkiem zawarcia umowy z Oferentem, który wygra konkurs jest wpłata kaucji zabezpieczającej w wysokości 10 000 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych 00/100). Kaucja podlega zwrotowi na zasadach określonych w umowie.

3. Niestawienie się stron w miejscu i terminie określonych w zawiadomieniu, celem podpisania umowy, odmowa wpłacenia kaucji lub odmowa protokolarnego przejęcia Lokali będzie uznane za odstąpienie od Umowy. W przypadku zaistnienia sytuacji określonej w ust. 3 umowa może być zawarta z kolejnym Oferentem, który zdobył największą ilość punktów po Oferencie wygrywającym konkurs.

**§11**

**Postanowienia końcowe**

1. Organizator konkursu zastrzega sobie możliwość odwołania niniejszego konkursu bez podania przyczyny.

2. Wykaz załączników:

a) rzut kondygnacji 1 ,

b) projekt umowy,

c) formularz oferty.