

REGULAMIN KONKURSU NA OPERATORA GASTRONOMICZNEGO W ERGO ARENIE W LATACH 2020-2030

Spis treści

1. Definicje.
2. Postanowienia ogólne.
3. Ogólne postanowienia dotyczące przebiegu postępowania.
4. Przedmiot konkursu.
5. Etapy postępowania konkursowego.
6. Wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu konkursowym.
7. Oferta wstępna.
8. Negocjacje.
9. Oferta ostateczna.
10. Wybór najkorzystniejszej oferty.
11. Zawarcie umowy, informacje zawarte w umowie.
12. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.
13. Postanowienia końcowe.
14. Załączniki.

1. Definicje.

- 1.1.**Organizator**- Hala Gdańsk-Sopot Sp. z. o.o., 80-344 Gdańsk, Plac Dwóch Miast 1, wpisana do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy Gdańsk- Północ w Gdańsku, VII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000216102, posiadającą NIP 5832870317 oraz Regon 193078050, o kapitale zakładowym w wysokości 27.956.000,00 złotych.
- 1.2.**Oferent**- osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, jak również podmioty występujące wspólnie, które ubiegają się o zawarcie Umowy, złożyły wniosek o udział w Postępowaniu.
- 1.3.**Postępowanie** – niniejsze postępowanie konkursowe przedmiotem, którego jest najem powierzchni w Obiekcie celem świadczenia usług gastronomicznych.
- 1.4.**Regulamin**- niniejszy Regulamin konkursu.
- 1.5.**Obiekt** - hala widowiskowo- sportowa ERGOAR ENA znajdująca się na granicy Gdańska i Sopotu.
- 1.6.**Umowa**- umowa, która zostanie zawarta z Oferentem w wyniku rozstrzygnięcia Postępowania.
- 1.7.**Teren zewnętrzny** – teren zewnętrzny znajdujący się wokół Obiektu, zaznaczony kolorem zielonym w załączniku nr 1 do Regulaminu.

2. Postanowienia ogólne.

- 2.1. Organizatorem Postępowania jest Organizator, czyli Hala Gdańsk- Sopot Sp. z.o.o. 80-344 Gdańsk, Plac Dwóch Miast 1, wpisana do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy Gdańsk- Północ w Gdańsku, VII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000216102, NIP 5832870317, Regon 193078050, o kapitale zakładowym w wysokości 27.956.000,00 złotych.

- 2.2. Postępowanie konkursowe prowadzi Komisja powołana przez Prezesa Zarządu.
- 2.3. Osobami upoważnionymi do kontaktu z Oferentami w ramach niniejszego postępowania są: Henryk Wielechowski, e-mail henryk.wielechowski@ergoarena.pl oraz Krzysztof Kopec e-mail: Krzysztof.Kopec@ergoarena.pl.
- 2.4. Informacje w sprawach związanych z niniejszym postępowaniem udzielane są od poniedziałku do piątku w godzinach 10:00 do 15:00, telefonicznie pod numerem (+48 76 72 101).
- 2.5. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Organizator oraz Oferenci przekazują za pomocą poczty elektronicznej (poczta e-mail) lub pisemnie. Każda ze stron postępowania na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania korespondencji drogą elektroniczną. Forma pisemna zastrzeżona jest dla złożenia wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, złożenia/ zmiany/ cofnięcia oferty wstępnej, złożenia/zmiany/ cofnięcia oferty ostatecznej.
- 2.6. Postępowanie konkursowe prowadzone jest w języku polskim.
- 2.7. Walutą, która należy posługiwać się w trakcie postępowania jest złoty polski.
- 2.8. Konkurs organizowany jest na podstawie Regulaminu.
- 2.9. Do postępowania zastosowanie mają powszechnie obowiązujące przepisy prawa polskiego, w szczególności przepisy Kodeksu cywilnego. Postępowanie nie podlega przepisom ustawy Prawo zamówień publicznych.

3. Ogólne postanowienia dotyczące przebiegu Postępowania.

- 3.1. Oferenci mogą zwrócić się do Organizatora o wyjaśnienie treści Regulaminu w terminie do dnia 19 marca 2019 r. Pytania należy przysyłać do biuro@ergoarena.pl.
- 3.2. Organizator udzieli wyjaśnień na pytania, o których mowa w punkcie 3.1., w terminie do dnia 25 marca 2019 roku.
- 3.3. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie wpłynie po upływie terminie, o którym mowa w punkcie 3.2, Organizator może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
- 3.4. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Organizator zamieści na stronie internetowej, pod adresem <http://halagdanskopot.pl/zamowienia/>.
- 3.5. Organizator może przed terminem składania ofert wstępnych zmienić treść Regulaminu. Zmiana zostanie zamieszczona na stronie internetowej pod adresem <http://halagdanskopot.pl/zamowienia/>.
- 3.6. Do konkursu mogą przystąpić Oferenci, którzy spełniają warunki udziału w Postępowaniu określone w Rozdziale 6 Regulaminu.
- 3.7. Oferenci wspólnie biorący udział w postępowaniu, w przypadku zawarcia z nimi Umowy, będą ponosili odpowiedzialność solidarną za realizację postanowień Umowy. Oferenci wspólnie biorący udział w postępowaniu, będą musieli również wspólnie zawrzeć Umowę.
- 3.8. Strony obowiązane są informować siebie nawzajem o każdej zmianie adresów. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje wysłane na ostatnio podany adres uznawane będą za skutecznie złożone.
- 3.9. Oferenci ponoszą wszelkie koszty związanej z udziałem w Postępowaniu. Organizator nie przewiduje zwrotu jakichkolwiek kosztów związanych z udziałem Oferentów w Postępowaniu. Organizator w żadnym przypadku nie odpowiada za koszty poniesione przez Oferentów w związku z udziałem w konkursie.
- 3.10. Jeżeli Oferent nie złożył oświadczeń lub dokumentów wymaganych zgodnie z Regulaminem lub dokumenty lub oświadczenia są niekompletne, zawierają błędy lub

budzą wątpliwości, Organizator może wezwać do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, nie krótszym niż 3 dni.

- 3.11. Jeżeli Oferent nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, Organizator wzywa do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, nie krótszym niż 3 dni.
- 3.12. W trakcie Postępowania, jak i po zakończeniu lub unieważnieniu Postępowania, protokoły oraz wszelkie oświadczenia, zaświadczenia, dokumenty, wnioski, oferty składane przez Oferentów, są niejawne. Wszelkie czynności podejmowane w trakcie postępowania mają charakter poufny, w tym działania Komisji, z zastrzeżeniem punktu 3.13.
- 3.13. Wyniki dotyczące uzyskanej punktacji w zakresie złożonych ofert wstępnych i ofert ostatecznych, jak również lista podmiotów dopuszczonych do udziału w postępowaniu zostaną przekazane wszystkim Oferentom biorącym udział w postępowaniu oraz zamieszczone na stronie internetowej Organizatora <http://halagdanskspot.pl/zamowienia/>.
- 3.14. Organizator może na każdym etapie postępowania wezwać Oferentów do złożenia wszystkich lub niektórych dokumentów potwierdzających, że spełniają warunki udziału w Postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, lub budzą wątpliwości Organizatora, Organizator może wezwać do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów, jak również do złożenia innych dokumentów potwierdzających złożone uprzednio oświadczenia i dokumenty. Organizator ma prawo dokonać weryfikacji złożonych przez Oferentów oświadczeń i dokumentów na każdym etapie postępowania, w tym ma prawo zwrócić się do wystawcy dokumentu lub oświadczenia o potwierdzenie informacji w nim zawartych.
- 3.15. Na każdym etapie Postępowania, w szczególności w trakcie prowadzonych negocjacji, do momentu zawarcia Umowy, Organizatorowi przysługuje prawo dokonywania modyfikacji zakresu przedmiotu najmu w celu uzyskania najkorzystniejszego dla Organizatora rozwiązania.

4. Przedmiot konkursu.

4.1. Przedmiotem konkursu jest najem powierzchni w Obiekcie celem świadczenia usług gastronomicznych.

4.2. Najem będzie obejmował następujące powierzchnie:

Poziom 1:

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| ➤ zaplecze komercji, 1A31-1A34, | pow. 11,27m ² |
| ➤ toaleta, 1A40-1A43, | pow. 12,5m ² |
| ➤ toaleta, 1A13, | pow. 3,5m ² |
| ➤ powierzchnia komercji, | pow. 40m ² |
| ➤ zaplecze pub-u, 1A46, | pow. 123,9m ² |
| ➤ food court, 1A09, | pow. 175,5m ² |
| ➤ pub 1A44, | pow. 175,5 m ² |
| ➤ pomieszczenie gospodarcze, 1A48, | pow. 16,6m ² |
| ➤ zaplecze food court, 1A11, | pow. 100,00m ² |

- magazyn odpadków, 2A05, pow. 45,95m²

Poziom 2:

- antresola pubu, 2A02, pow.68,87m²
- antresola pubu, 2A07, pow. 68,87m²

Poziom 3:

- zaplecze gastronomiczne 3B07, pow.125m²
- bar, 3B06, pow.19m²
- stanowiska komercji 3D23, pow. 43m²
- zaplecze komercji, 3D21, 3D22, pow.14,2m²
- punkt info, 3D19, pow.18m²
- zaplecze komercji, 3D13, 3D16 pow.14,1m²

Poziom 4:

- zaplecze komercji, 4A08, 4A07, pow. 19,38m²
- zaplecze gospodarcze i toaleta, 4A17, 4A18, 4A18A, pow. 16,3m²
- bar VIP, 4A03, 4A22, pow.32,8m²
- zaplecza barów, 4A04, 4A21, pow.41m²

Poziom 5:

- powierzchnia tymczasowa, 5B27, pow.38,7m²
- bary, 5C03,5C05, 5C06, 5C08, pow. 46,64 m²
- zaplecza, 5C04, 5C07, pow. 40 m²
- powierzchnia tymczasowa, 5D19, pow. 38,8m²
- bary, 5A03, 5A05,5A06, 5A08, pow. 46,57 m²
- zaplecza, 5A04, 5A07, pow. 40 m²

4.3.Szczegółowe określenie lokalizacji powierzchni wymienionych w punkcie 4.2.i 4.6., zawiera załącznik nr 2 do Regulaminu.

4.4.Organizator wskazuje, iż powierzchnie najmu mogą podlegać negocjacjom.

4.5.Przedmiot najmu będzie przekazany w stanie deweloperskim. Do pomieszczeń gastronomicznych doprowadzone są instalacje wentylacji i klimatyzacji, przyłącza elektroenergetyczne oraz instalacja wodno-kanalizacyjna wraz z separatorem tłuszczu w niektórych pomieszczeniach. Rozprowadzenie instalacji będzie leżało po stronie Oferenta.

4.6.Organizator wskazuje, iż istnieje możliwość, po zawarciu Umowy, rozszerzenia powierzchni objętych przedmiotem najmu o powierzchnie znajdujące się na poziomie 6, czyli zaplecza gastronomii 6A04, 6A06 o powierzchni 176,6m² i powierzchni gastronomii 6A02,6A03 o powierzchni 317,5m². Warunkiem uzyskania wyżej wymienionych dodatkowych powierzchni jest przedstawienie przez Oferenta koncepcji zagospodarowania tej powierzchni pod działalność gastronomiczną i uzyskania akceptacji Organizatora na taką formę zagospodarowania tej powierzchni. Koncepcja musi być przedstawiona w terminie 6 miesięcy od zawarcia umowy. Organizator podkreśla, iż powierzchnia na poziomie 6, o której mowa powyżej, nie może być zagospodarowana pod magazyny lub biura. Przedstawiona koncepcja zagospodarowania powierzchni na poziomie 6 musi uwzględnić rozpoczęcie prowadzenia działalności gospodarczej na poziomie 6 najpóźniej

w terminie 12 miesięcy od zawarcia umowy. Rozszerzenie przedmiotu najmu wymaga przeprowadzenia negocjacji, ustalenia dodatkowych warunków związanych z nową powierzchnią oraz zawarcia aneksu do Umowy.

- 4.7. Organizator informuje, iż w trakcie obowiązywania Umowy, Oferent z którym Organizator zawrze Umowę, będzie mógł czasowo korzystać również z innych powierzchni, niż wymienione w punkcie 4.2. lub 4.6. Warunki korzystania z dodatkowych powierzchni będą każdorazowo uzgadniane między Oferentem i Organizatorem.
- 4.8. Oferent, z którym Organizator zawrze Umowę, będzie miał możliwość umieszczenia na terenie Obiektu punktów mobilnych, dodatkowych tymczasowych miejsc, w których Organizator będzie świadczył usługi gastronomiczne. Punkty i miejsca, o których mowa powyżej będą każdorazowo wspólnie uzgadniane przez Organizatora i Oferenta. Ilość punktów mobilnych lub miejsc tymczasowych musi być dostosowana do rodzaju imprezy i ilości uczestników imprezy.
- 4.9. Data rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych na terenie Obiektu – od 01 października 2020 roku w ograniczonym zakresie to jest nie mniejszym niż obsługa klienta masowego w trakcie imprez oraz obsługa najemców łóż, a od 01 stycznia 2021 roku w pełnym zakresie.
- 4.10. Okres najmu 10 lat.
- 4.11. Organizator wskazuje, iż Oferent będzie miał zapewnioną wyłączność na obsługę pub-u i punktów mobilnych oraz punktów stałych na potrzeby obsługi klientów indywidualnych masowych podczas imprez otwartych odbywających się w Obiekcie.
- 4.12. Oferent będzie miał również możliwość korzystania z Terenów zewnętrznych. Korzystanie z Terenów zewnętrznych będzie możliwe po uprzednim uzyskaniu pisemnej zgody Organizatora i ustaleniu szczegółów związanych ze sposobem korzystania z Terenu zewnętrznego.
- 4.13. W zakresie dotyczącym świadczenia usług gastronomicznych: w łóżach, dla najemców łóż w pozostałych strefach, dla gwiazd i ekip technicznych podczas przygotowań do imprez (tzw. backstage), Oferent będzie zobowiązany do przedstawienia swojej oferty gastronomicznej na obsługę tego typu wydarzeń w terminie wskazanym przez Organizatora, w przypadku gdy wyżej wymienione osoby, na rzecz których miałyby być świadczone usługi gastronomiczne, nie zaakceptują oferty złożonej przez Oferenta, oferty na świadczenie tych usług będą mogły złożyć inne podmioty zewnętrzne.

5. Etapy postępowania konkursowego.

- 5.1. Postępowanie będzie przeprowadzone w trzech etapach.
- 5.2. W pierwszym etapie Oferent, który będzie chciał wziąć udział w Postępowaniu, zobowiązany będzie do złożenia wniosku o dopuszczenie do udziału w Postępowaniu. Wniosek może być złożony przy wykorzystaniu wzoru wniosku stanowiącego załącznik nr 3 do Regulaminu.
- 5.3. W pierwszym etapie Organizator na podstawie złożonych wniosków i dokumentów sprawdzi, czy Oferent spełni warunki udziału w Postępowaniu, o których mowa w Rozdziale 6. Ocena będzie dokonana na zasadzie spełnia/ nie spełnia.
- 5.4. Oferent, który będzie spełniał warunki udziału w postępowaniu zostanie zaproszony do drugiego etapu, czyli do negocjacji, a po zakończeniu negocjacji do złożenia oferty wstępnej.

- 5.5. Oferenci, którzy spełnili warunki udziału w Postępowaniu, przed złożeniem ofert wstępnych, jak również przed rozpoczęciem negocjacji, będą mogli wziąć udział w wizji lokalnej. Udział w wizji lokalnej nie jest obowiązkowy.
- 5.6. Wizja będzie przeprowadzona w terminie określonym przez Zamawiającego. Zamawiający powiadomi Wykonawców z co najmniej 7- dniowym wyprzedzeniem o dwóch propozycjach terminów wizji. Każdy Oferent będzie mógł wybrać jeden z dwóch terminów. W wizji może wziąć udział nie więcej niż 3 osoby ze strony każdego Oferenta. Termin wizji może ulec zmianie, o czym Organizator powiadomi Oferenta, z co najmniej 5- dniowym wyprzedzeniem, poprzez przesłanie informacji na adres e-mail wskazany we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu.
- 5.7. Oferent przed przystąpieniem do negocjacji zobowiązany będzie do zawarcia umowy, której wzór stanowi załącznik nr 4 do Regulaminu. Po podpisaniu umowy, Organizator przekaze Oferentom dane liczbowe, w których posiadaniu jest Organizator, które dotyczą uzyskiwanych przez Organizatora przychodów związanych z usługami gastronomicznymi.
- 5.8. Po przeprowadzeniu wizji lokalnej, podpisaniu umowy, o której mowa w punkcie 5.7, udostępnieniu projektu Umowy, Organizator zaprosi wszystkie podmioty, które spełniają warunki udziału w postępowaniu, do negocjacji.
- 5.9. Po przeprowadzeniu negocjacji ze wszystkimi podmiotami, Organizator ustali ostateczną wersję Umowy i przedłoży ją wszystkim podmiotom biorącym udział w negocjacjach. Na tej podstawie Oferenci będą uprawnieni do złożenia oferty wstępnej.
- 5.10. Oferty wstępne będą oceniane według kryteriów określonych w punkcie 7.3 Regulaminu.
- 5.11. Po dokonanej ocenie wybrane zostaną dwie najkorzystniejsze oferty, o ile będą złożone co najmniej dwie oferty wstępne. Podmioty, które złożyły dwie najkorzystniejsze oferty, zostaną zaproszone do ostatniego trzeciego etapu konkursu.
- 5.12. Trzeci etap konkursu będzie polegał na przeprowadzeniu negocjacji z wybranymi Oferentami. Po zakończeniu negocjacji Organizator przedstawi ostateczne warunki Umowy i zaprosi Oferentów do złożenia ostatecznych ofert.
- 5.13. Kryteria oceny ofert ostatecznych określa punkt 9.3. Regulaminu.
- 5.14. Organizator dokona oceny ofert ostatecznych i wybierze Oferenta, z którym zostanie zawarta Umowa.

6. Zgłoszenie udziału w Postępowaniu.

- 6.1. Oferent chcący wziąć udział w Postępowaniu składa wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu.
- 6.2. Wniosek musi zawierać wszystkie informacje zawarte we wzorze wniosku stanowiącym załącznik nr 3 do Regulaminu.
- 6.3. Wniosek musi być złożony w formie pisemnej i podpisany przez osobę uprawnioną do reprezentacji Oferenta. W przypadku, gdy Oferenta reprezentuje pełnomocnik do wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy załączyć oryginał pełnomocnictwa lub jego kopię poświadczoną notarialnie za zgodność z oryginałem.
- 6.4. Jeżeli Oferenci wspólnie ubiegają się o zawarcie Umowy, zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w Postępowaniu albo reprezentowania w Postępowaniu i zawarcia Umowy. Zobowiązani są również wraz z

pełnomocnictwem załączyć umowę regulującą współpracę między Oferentami wspólnie ubiegającymi się o zawarcie Umowy. Umowa regulująca współpracę musi zawierać co najmniej następujące elementy:

- a) określenie przedmiotu i celu umowy,
- b) czas trwania umowy, który musi być tożsamy z okresem obowiązywania Umowy,
- c) oświadczenie, że wszyscy Oferenci przyjmują na siebie odpowiedzialność solidarną za należyłą realizację Umowy,
- d) określać zasady współpracy Oferentów, podział zadań między Oferentów.

6.5. Jeżeli Oferentem jest spółka cywilna, to Oferent zobowiązany jest do załączenia do Wniosku umowę spółki. W przypadku zmiany umowy spółki w trakcie trwania Postępowania, Oferent zobowiązany jest do niezwłocznego informowania o tym fakcie Organizatora.

6.6. Wniosek musi być złożony w siedzibie Organizatora, w biurze zarządu, w pokoju 1C.14, w terminie do dnia 2 kwietnia 2019 roku. Wniosek musi być złożony w dokładnie zamkniętej, nieprzejrzywej kopercie, która będzie zaadresowana Hala Gdańsk – Sopot sp. z o.o., konkurs na najem powierzchni w Obiekcie celem świadczenia usług gastronomicznych,

6.7. O udział w Postępowaniu mogą się ubiegać Oferenci, którzy:

- a) prowadzą nieprzerwanie od co najmniej 3 lat działalność gospodarczą w zakresie świadczenia usług gastronomicznych lub cateringowych,
- b) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w Postępowaniu świadczyli usługi gastronomiczne:

- 1) polegające na zorganizowaniu co najmniej 10 imprez, przy czym w każdej imprezie uczestniczyło co najmniej 1500 osób, z tym zastrzeżeniem, iż Oferent musiał zrealizować te usługi w sposób bezpośredni. Nie dopuszcza się wykazania doświadczenia w przypadku realizacji usług w charakterze podwykonawcy. Pod pojęciem imprezy należy rozumieć koncert, imprezę sportową, bankiet, kongres, sympozjum, itp. odbywające się w obiektach zamkniętych rozumianych jako hale widowiskowo – sportowe, stadiony, obiekty wystawienniczo– targowe, teatry lub kina, centra handlowe, hotele, obiekty wielofunkcyjne. Pod pojęciem liczby uczestników należy rozumieć deklarowaną ilość osób, dla jakiej Oferent miał zapewnić realizację usługi gastronomicznej opisanej powyżej,

lub

- 2) w co najmniej jednym Stałym punkcie, o potencjale obsługi gastronomicznej co najmniej 300 osób dziennie przy czym punkt taki musi funkcjonować przez wcześniejszy okres co najmniej 12 miesięcy,
- c) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w Postępowaniu, osiągnął przychód netto ze sprzedaży usług gastronomicznych w wysokości nie mniejszej niż 2 000 000 (słownie: dwa miliony) złotych w każdym roku obrotowym,
- d) posiada środki finansowe lub zdolność kredytową na kwotę co najmniej 1.000.000,00 zł (słownie: jeden milion złotych 00/100).

6.8. W postępowaniu **nie mogą** brać udziału Oferenci:

- a) w stosunku do których otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. - Prawo restrukturyzacyjne lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Oferenta, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. - Prawo upadłościowe,
- b) którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.

6.9. W przypadku wspólnego brania udziału w niniejszym konkursie przez Oferentów, warunki określone w punkcie 6.7 powyżej Oferenci ubiegających się o zawarcie Umowy muszą spełniać łącznie, a warunki określone w punkcie 6.8 każdy z Oferentów musi spełniać samodzielnie.

6.10. W celu wykazania, iż Oferent spełnienia warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w punkcie 6.7 i 6.8 powyżej, do wniosku Oferent musi załączyć:

- a) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w Postępowaniu,
- b) oświadczenie o zapoznaniu się z Regulaminem i akceptacji jego postanowień,
- c) oświadczenie o okresie prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie świadczenia usług gastronomicznych lub cateringowych,
- d) wykazu usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w Postępowaniu, wraz z podaniem ich wartości, liczby uczestników imprezy, rodzaju imprezy, dat realizacji i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane;

lub

wykaz stałych punktów (lub jednego stałego punktu) wraz z podaniem ich dokładnego adresu oraz daty powstania, każdy z tych punktów musi posiadać potencjał obsługi gastronomicznej co najmniej 300 osób dziennie,

- e) aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego, potwierdzające, że Oferent nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosku,
- f) aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że Oferent nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych

- płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosku,
- g) odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków,
 - h) oświadczenie Oferenta dotyczące osiąganego przychodu netto ze sprzedaży usług gastronomicznych;
 - i) informacji banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Oferenta, w okresie nie wcześniejszym niż 1 miesiąc przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu.
- 6.11. Wszystkie dokumenty załączane do wniosku winny być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Oferenta, z zastrzeżeniem, że pełnomocnictwa oraz dokumenty mające charakter oświadczeń, deklaracji winny być przedstawione w formie oryginału lub notarialnie potwierdzonej kopii.
- 6.12. Wszystkie dokumenty sporządzone w języku obcym, winny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski
- 6.13. Przy ocenie dokumentów składanych w celu oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu, w których wystąpi inna waluta niż PLN (złoty polski), Organizator do przeliczenia tej waluty na złote polskie zastosuje średni kurs tej waluty ogłoszony przez Narodowy Bank Polski w dniu 2 kwietnia 2019 roku. W przypadku braku publikacji kursu tej waluty przez Narodowy Bank Polski w dniu, o którym mowa powyżej, Organizator zastosuje średni kurs tej waluty ostatnio ogłoszony przez Narodowy Bank Polski przed wyżej wymienionym dniem.

7. Oferty wstępne.

7.1. Kryteria oceny ofert wstępnych zostały opisane w punkcie 7.3. i 7.4.

7.2. Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać Oferent wynosi 100.

7.3. Wagi poszczególnych kryteriów:

Kategoria I - 20% oceny całkowitej, 20 punktów

Ocena przedstawionej koncepcji- od 1 do 20 punktów

Kategoria II - 70% oceny całkowitej, 70 punktów

- a) deklarowany procent prowizji ze sprzedaży piwa – maksymalnie 42 punkty,
- b) deklarowany procent prowizji ze sprzedaży pozostałych produktów lub usług- maksymalnie 14 punktów,
- c) deklarowany procent prowizji ze sprzedaży usług gastronomicznych na potrzeby wyżywienia gwiazd i ekip technicznych – maksymalnie 3,5 punktu
- d) deklarowany procent prowizji ze sprzedaży usług na rzecz najemców lub gości łóż podczas imprez, jak również usługi świadczone w łóżach poza dniami imprezowymi, podczas bankietów, konferencji i innych imprez zamkniętych- maksymalnie 3,5 punktu,

- e) miesięczna stawka ryczałtowa najmu powierzchni określonych w punkcie 4.2. Regulaminu – maksymalnie 3,5 punktu,
- f) miesięczna wielkość opłaty zryczałtowanej z tytułu produkcji gastronomicznej dostarczanej na zewnątrz – maksymalnie 3,5 punktu.

Punkty będą liczone w poszczególnych podkategoriach (lit. a) do f)) oddzielnie, według następującego wzoru:

$O/N \times \text{max ilość punktów w danej podkategorii}$

O- wartość oferty danego Oferenta w danej podkategorii

N- wartość najlepszej oferty w danej podkategorii

Następnie punkty będą zsumowane. Maksymalna ilość punktów 70.

Kategoria III - 10% oceny całkowitej, 10 punktów

a) minimalna roczna wielkość budżetu promocyjnego na potrzeby promowania działalności gastronomicznej w Obiekcie- maksymalnie 6 punktów

b) minimalna ilość akcji marketingowych na potrzeby promowania działalności gastronomicznej w Obiekcie – maksymalnie 4 punkty

Punkty będą liczone w poszczególnych podkategoriach (lit. a) do b)) oddzielnie, według następującego wzoru:

$O/N \times \text{max ilość punktów w danej podkategorii}$

O- wartość oferty danego Oferenta w danej podkategorii

N- wartość najlepszej oferty w danej podkategorii

Następnie punkty będą zsumowane. Maksymalna ilość punktów 10.

Ilość punktów otrzymana we wszystkich Kategoriach będzie zsumowana i zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku według zasad matematycznych.

7.4. Opis poszczególnych kategorii kryteriów oceny ofert:

Kategoria I - Ocena koncepcji funkcjonowania gastronomii w Obiekcie. Koncepcja powinna zawierać następujące elementy:

- a) ogólne założenia funkcjonowania Oferenta w Obiekcie w zakresie codziennej działalności gastronomicznej, jaka prowadzona będzie w części Obiektu dedykowanej na pub, zlokalizowany na poziomie 1 i 2 (antresola). Powyższe obejmować powinno sugerowane godziny funkcjonowania pubu, propozycja spójnego projektu wystroju powierzchni będących przedmiotem najmu; ilość i zasady obsługi kelnerskiej i

barmańskiej; proponowane menu (stałego i imprezowego) uwzględniające rodzaj podawanych potraw, akcji marketingowych wraz z cenami oraz z uwzględnieniem: sezonowości, rozróżnienia oferty dla klientów indywidualnych, grupowych, oraz porę dnia. Określenie ilości i rodzaj sprzętu w jaki zostanie wyposażony pub,

- b) ogólne założenia dotyczące obsługi masowej indywidualnych klientów podczas imprez otwartych, w tym propozycja stałego menu oraz ilości i rodzaj sprzętu w jaki wybrany Oferent zamierza wyposażyć oddawaną mu powierzchnię w zakresie dotyczącym obsługi masowej, propozycję miejsc obsługi masowej, wizualizacja stanowisk obsługi masowej, z podziałem na poszczególne poziomy: 1, 3, 4 i 5, bar VIP na 4 A4 i D4,
- c) ogólne założenia dotyczące obsługi gości, w tym symulację oferty usługi gastronomicznej i cateringowej:
 - a. w przestrzeni bankietowej, bankiet stojący dla 250 osób z maksymalną ceną w przeliczeniu na osobę – 80 zł netto, obsługa standardowa,
 - b. na płycie głównej Obiektu, bankiet siedzący w godzinach wieczornych i nocnych dla 1000 osób: maksymalna cena w przeliczeniu na osobę – 130 zł netto + 6 godzinny open bar w cenie 50 zł netto w przeliczeniu na osobę: menu i obsługa VIP – ekskluzywna, oferta dań wegetariańskich, bezglutenowych oraz dla osób z nietolerancją laktozy,
 - c. indywidualna oferta dla najemców łóż podczas imprez, przykładowe menu, dla 21 osób, w dwóch wariantach 80 zł i 120 zł na osobę,

Informacje dodatkowe w zakresie b i c: koncepcja powinna zawierać informacje w przedmiocie: menu; przewidywaną ilość wykorzystywanej zastawy, sprzętu (wraz ze zdjęciami), proponowaną liczbę obsługujących kelnerów, barmanów, kucharzy; liczbę osób nadzorujących i koordynujących obsługę – menadżerów; ilość bufetów, stanowisk wydawczych i barów, opis dekoracji; opis komunikacji z zapleczem kuchennym i porządkowym.

- d) informacje na temat deklarowanej wielkości nakładów inwestycyjnych, przy czym muszą to być inwestycje trwałe w Obiekt wraz z określeniem zakresu, przedmiotu inwestycji, rodzaju inwestycji, obszaru objętego inwestycją, terminu realizacji.
- e) ogólne założenia prowadzenia okresowej działalności gastronomicznej na Terenie zewnętrznym, w szczególności informacje o liczbie, rodzaju i lokalizacji punktów gastronomicznych, przykładowe menu.

Kategoria II: Ocena zaoferowanej prowizji oraz opłat stałych, które należne będą Organizatorowi.

- a) deklarowany procent prowizji ze sprzedaży piwa,
- b) deklarowany procent prowizji ze sprzedaży pozostałych produktów lub usług,
- c) deklarowany procent prowizji ze sprzedaży usług gastronomicznych na potrzeby żywienia gwiazd i ekip technicznych,
- d) deklarowany procent prowizji ze sprzedaży usług na rzecz najemców lub gości łóż podczas imprez, jak również usługi świadczone w łóżach poza dniami imprezowymi, podczas bankietów, konferencji i innych imprez zamkniętych,

- e) miesięczna stawka ryczałtowa najmu powierzchni określonych w punkcie 4.2. Regulaminu,
- f) miesięczna wielkość opłaty ryczałtowanej z tytułu produkcji gastronomicznej dostarczanej na zewnątrz.

W zakresie liter a), b), c) i d) należy podać określony procent, natomiast w zakresie e) i f) określoną kwotę w złotych polskich. Miesięczny czynsz najmu Organizatora będzie składał się z elementów wymienionych w literach a) do f) powyżej i będzie obliczany od przychodów netto Oferenta, które osiągać będzie w ramach działalności gospodarczej prowadzonej w Obiekcie lub na Terenie zewnętrznym, lub poza Obiektem (litera f).

Kategoria III: Ocena zdolności promocyjnej Oferenta

- a) deklarowana minimalna roczna wielkość budżetu promocyjnego na potrzeby prowadzenia działalności w Obiekcie,
 - b) deklarowana minimalna ilość akcji marketingowych na potrzeby prowadzenia działalności w Obiekcie.
- 7.5. Oferent składa ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w Regulaminie.
- 7.6. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę wstępną.
- 7.7. Informacje zawarte w ofercie wstępnej Oferenta, z którym Organizator zawrze Umowę, odnoszące się do Kategorii I i III, będą warunkami Umowy.
- 7.8. Wszelkie konsekwencje złożenia oferty w sposób nieprawidłowy lub jej niewłaściwego oznakowania ponosi Oferent.
- 7.9. Oferta pod rygorem nieważności powinna być sporządzona w formie pisemnej, w języku polskim. Wszystkie dokumenty sporządzone w języku obcym muszą zostać złożone wraz z tłumaczeniami na język polski.
- 7.10. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Oferenta. Upoważnienie (pełnomocnictwo) do podpisania oferty musi być dołączone do oferty, o ile nie wynika z innych dokumentów załączonych przez Oferenta.
- 7.11. Ofertę można złożyć przy pomocy formularza stanowiącego załącznik nr 5 do Regulaminu.
- 7.12. Wykonawca winien zamieścić ofertę w dokładnie zamkniętej, nieprzejrystej kopercie, która będzie zaadresowana Hala Gdańsk – Sopot sp. z o.o., konkurs na najem powierzchni w Obiekcie celem świadczenia usług gastronomicznych.
- 7.13. Otwarcie ofert nastąpi w terminie określonym przez Zamawiającego. Otwarcie ofert nie będzie jawne, ani Oferenci, ani inne podmioty trzecie, nie będą mogli uczestniczyć w otwarciu ofert.
- 7.14. Konkurs jest ważny chociażby wpłynęła tylko jedna oferta spełniająca warunki określone w Regulaminie.
- 7.15. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane. Termin złożenia ofert określi Zamawiający, jednakże nie będzie on krótszy niż 30 dni od zakończenia negocjacji ze wszystkimi Oferentami.
- 7.16. Oferent może wycofać ofertę przed terminem otwarcia ofert. wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają formy pisemnej. Na kopercie należy umieścić zastrzeżenie „ZMIANA OFERTY” lub „WYCOFANIE OFERTY”.

- 7.17. Termin związania ofertą wynosi 90 dni.
- 7.18. Oferta winna być sporządzona na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą, czytelną techniką. Ewentualne poprawki w tekście oferty winny być naniesione w czytelny sposób i parafowane/podpisane przez osobę/osoby uprawnioną/uprawnione do występowania w imieniu Oferenta.
- 7.19. Zaleca się, aby wszystkie kartki oferty były ponumerowane i trwale spięte.
- 7.20. Wszystkie wymagane dokumenty można przedstawić w formie oryginału, kopii poświadczonej przez notariusza albo kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Oferenta tj. osobę/osoby uprawnioną/uprawnione do reprezentowania Oferenta, z zastrzeżeniem, że pełnomocnictwa oraz dokumenty mające charakter oświadczeń, deklaracji winny być przedstawione w formie oryginału lub notarialnie potwierdzonej kopii.
- 7.21. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa Oferenta powinny zostać przekazane w taki sposób, by Organizator mógł z łatwością określić zakres informacji objętych tajemnicą. Dokumenty zawierające informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa Oferenta należy załączyć do oferty w odrębnym opakowaniu, co umożliwi ich łatwe odłączenie od oferty.
- 7.22. Organizator dokona weryfikacji i sprawdzenia ofert wstępnych.
- 7.23. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Organizator może zażądać udzielenia przez Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert i załączników lub uzupełnienia dokumentów, z tym zastrzeżeniem że do uzupełnienia konkretnego dokumentu ofert może zostać wezwany tylko jeden raz.
- 7.24. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, która otrzyma największą ilość punktów.
- 7.23 O wynikach oceny ofert Organizator powiadomi Oferenta, jak również zamieści informację na stronie internetowej.

8. Negocjacje

- 8.1. Niniejszy punkt dotyczy zarówno negocjacji prowadzonych przed złożeniem oferty wstępnej, jak i przed złożeniem oferty ostatecznej.
- 8.2. Negocjacje prowadzone z Oferentami dotyczyć będą warunków i zasad współpracy oraz wysokości i zasad zapłaty czynszu najmu na rzecz Organizatora.
- 8.3. Negocjacje będą prowadzone odrębnie z każdym Oferentem.
- 8.4. Negocjacje mają charakter poufny.
- 8.5. Organizator prześle zaproszenie do Oferentów do udziału w negocjacjach. Zaproszenie zostanie przesłane na adres e-mail wskazany przez Oferenta.
- 8.6. W zaproszeniu Organizator określi:
 - a) termin negocjacji, zaproszenie zostanie przesłane z co najmniej 7- dniowym wyprzedzeniem w stosunku do wyznaczonego terminu negocjacji,
 - b) miejsce negocjacji,
 - c) przewidywany plan negocjacji,
 - d) wzór Umowy.
- 8.7. Na trzy dni przed terminem negocjacji Oferent zobowiązany jest potwierdzić udział w negocjacjach, poprzez przesłanie informacji na adres biuro@ergoarena.pl. Oferent zobowiązany jest do wskazania imion i nazwisk osób, które będą uczestniczyły w negocjacjach. Każda z osób musi przedłożyć na negocjacje pełnomocnictwo, chyba

że uprawnienie do reprezentowania Oferenta wynika ze złożonych już przez Oferenta dokumentów. Osoby, które nie przedłożą pełnomocnictwa, nie zostaną dopuszczone do udziału w negocjacjach.

- 8.8. Ze strony Oferenta w negocjacjach może uczestniczyć nie więcej niż 5 osób.
- 8.9. Z prowadzonych negocjacji sporządzone zostaną protokoły, protokoły nie będą udostępniane innym uczestnikom postępowania. Protokoły będą miały charakter poufny.

9. Oferty ostateczne.

- 9.1. Nie więcej niż dwóch oferentów, którzy uzyskali największą ilość punktów w związku ze złożeniem ofert wstępnych, zostanie zaproszona do negocjacji. Po przeprowadzonych negocjacjach Organizator przedstawi ostateczną wersję umowy i zaprosi do składania ofert ostatecznych.
- 9.2. Postanowienia punktów 7.5., 7.6., 7.8., 7.9., 7.10., 7.12., 7.14-7.23 mają odpowiednie zastosowanie do ofert ostatecznych.
- 9.3. Kryteria oceny ofert ostatecznych:
 - a) deklarowany procent prowizji ze sprzedaży piwa,
 - b) deklarowany procent prowizji ze sprzedaży pozostałych produktów lub usług,
 - c) deklarowany procent prowizji ze sprzedaży usług gastronomicznych na potrzeby wyżywienia gwiazd i ekip technicznych,
 - d) deklarowany procent prowizji ze sprzedaży usług na rzecz najemców lub gości łóż podczas imprez, jak również usługi świadczone w łóżach poza dniami imprezowymi, podczas bankietów, konferencji i innych imprez zamkniętych,
 - e) miesięczna stawka ryczałtowa najmu powierzchni określonych w punkcie 4.2. Regulaminu,
 - f) miesięczna wielkość opłaty ryczałtowanej z tytułu produkcji gastronomicznej dostarczanej na zewnątrz.
- 9.4. Termin i miejsce składania ofert ostatecznych określi Organizator, jednakże nie będzie on krótszy niż 7 dni .dni od przesłania Oferentom ostatecznej wersji umowy wraz z zaproszeniem do złożenia ofert ostatecznych.
Wyniki dotyczące uzyskanej punktacji w zakresie ofert ostatecznych zostaną przekazane Oferentom, którzy złożyli oferty ostateczne oraz zostaną zamieszczone na stronie internetowej Organizatora w zakładce <http://halagdanskopot.pl/zamowienia/>

10. Wybór oferty ostatecznej.

- 10.1. Po wyborze oferty ostatecznej, Oferent, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, zobowiązany będzie do zawarcia Umowy o treści tożsamej z umową przedłożoną przez Organizatora Oferentowi przed sporządzeniem oferty ostatecznej, z zastrzeżeniem punktu 11.1.
- 10.2. W przypadku rezygnacji wybranego Oferenta lub nie zawarcia umowy z Oferentem z winy Oferenta, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, Organizator może zamknąć konkurs bez wyboru oferty albo ma możliwość wyboru kolejnej oferty spośród złożonych.

- 10.3. Oferent ma również możliwości powtórzenia etapu drugiego lub trzeciego Postępowania. W powtórzonych etapach wezmą udział Oferenci, którzy wyrażą na to zgodę.

11. Zawarcie umowy, informacje zawarte w umowie.

- 11.1. Umowa najmu, która zostanie zawarta z Oferentem w wyniku rozstrzygnięcia Postępowania wejdzie w życie po uzyskaniu zgody na jej zawarcie wyrażonej przez Gminę Miasta Gdańska i Gminę Miasta Sopotu.
- 11.2. Oferent zobowiązany jest do podpisania umowy w terminie 5 dni od otrzymania informacji od Organizatora o uzyskaniu zgody na jej zawarcie przez Gminę Miasta Gdańska i Gminę Miasta Sopotu.
- 11.3. Informacje zawarte w ofercie wstępnej Oferenta, z którym Organizator zawrze Umowę, w zakresie kryteriów oceny ofert dotyczących Kategorii I i II, staną się warunkami umowy. Informacje zawarte w ofercie ostatecznej dotyczące kryterium oceny ofert staną się warunkami Umowy.

12. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.

- 12.1. Przed zawarciem umowy Oferent zobowiązany będzie do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 100.000,00 zł (słownie: sto tysięcy złotych).
- 12.2. Zabezpieczenie może być wnoszone według wyboru Oferenta w jednej lub w kilku następujących formach:
- 12.2.1.1.1. pieniądzu;
 - 12.2.1.1.2. poręczeniach bankowych;
 - 12.2.1.1.3. gwarancjach bankowych;
 - 12.2.1.1.4. gwarancjach ubezpieczeniowych;
- 12.3. W przypadku wnoszenia zabezpieczenia w formie gwarancji, w treści gwarancji muszą się znaleźć zapisy, z których będzie wynikać, iż przedmiotowa gwarancja jest nieodwołalna, bezwarunkowa i płatna na pierwsze żądanie Organizatora.
- 12.4. Organizator zwraca zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia zakończenia obowiązywania Umowy.
- 12.5. Zabezpieczenie zwracane jest w wysokości pomniejszonej o ewentualne potrącenia, dokonane przez Organizatora.

13. Postanowienia końcowe.

- 13.1. Regulamin dostępny jest na stronie internetowej Organizatora <http://halagdanskopot.pl/zamowienia/> oraz w jego siedzibie.
- 13.2. Ogłoszenie o postępowaniu konkursowym zostało zamieszczone na stronie internetowej Organizatora <http://halagdanskopot.pl/zamowienia/>.
- 13.3. Organizator zastrzega sobie możliwość zakończenia postępowania konkursowego bez wyboru ofert lub unieważnienia postępowania na każdym etapie, bez podania

przyczyny. W takiej sytuacji oferentom nie przysługuje w stosunku do Organizatora żadne roszczenie.

- 13.4. Od rozstrzygnięcia konkursu nie przysługują żadne środki odwoławcze.
- 13.5. W zakresie nieuregulowanych Regulaminem zastosowanie mają przepisy prawa polskiego, w szczególności ustawy Kodeks cywilny.
- 13.6. Wszystkie załączniki stanowią integralną część Regulaminu
- 13.7. Niniejszy Regulamin wchodzi w życie z dniem 11 marca 2019 r..

14. Załączniki.

- 14.1. Załącznik nr 1 Mapa Obiektu z zaznaczonym Terenem Zewnętrznym.
- 14.2. Załącznik nr 2 Powierzchnie przedmiotu najmu.
- 14.3. Załącznik nr 3 Wzór wniosku o dopuszczenie do udziału w Postępowaniu.
- 14.4. Załącznik nr 4 Wzór umowy dotyczącej Postępowania.
- 14.5. Załącznik nr 5 Wzór oferty wstępnej.

Załącznik nr 3

Wzór

Wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

Dotyczy: postępowania konkursowego na najem powierzchni w hali sportowo- widowiskowej ERGO ARENA celem świadczenia w nich usług gastronomicznych.

Dane oferenta:

Pełna nazwa:

adres (kod, miejscowość, ulica, nr lokalu):

.....

tel.:, e-mail:

W odpowiedzi na ogłoszenie _____, wnosimy o dopuszczenie do udziału w postępowaniu konkursowym.

Oświadczamy, że:

1. spełniamy wszystkie warunki udziału w Postępowaniu,
2. zapoznaliśmy się z Regulaminem i akceptujemy jego postanowienia, nie wnosimy w stosunku do nich żadnych uwag,
3. prowadzimy nieprzerwanie od ... lat działalność gospodarczą w zakresie świadczenia usług gastronomicznych lub cateringowych,
4. w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w Postępowaniu, osiągnęliśmy przychód netto ze sprzedaży usług gastronomicznych w wysokości:
- w roku , w roku , w roku ...
5. informacje zawarte w załączonej do niniejszego wniosku kopercie oznaczonej _____ stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione.

Upoważniamy Organizatora do weryfikacji złożonych przez nas oświadczeń i dokumentów, w szczególności do zwrócenia się do wystawcy dokumentów lub oświadczeń, które przedłożyliśmy w toku Postępowania, w celu potwierdzenia informacji w nich zawartych.

W załączeniu przedkładamy następujące dokumenty, potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu:

- 1) _____,
- 2) _____,
- 3) _____

Do wniosku załączam / nie załączam¹ pełnomocnictwo. Do wniosku załączam umowę spółki/ umowę o współpracy / nie załączam umowy².

.....
miejscowość i data

.....
podpis Oferenta lub upoważnionego przedstawiciela Oferenta

¹ Niepotrzebne skreślić.

² Niepotrzebne skreślić.

Załącznik nr 4

Wzór umowy dotyczącej Postępowania

zawarta w Gdańsku w dniu _____ 2019 roku pomiędzy:

Halą Gdańsk-Sopot, Sp. z o. o. 80-344 Gdańsk, Plac Dwóch Miast 1, wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy Gdańsk-Północ w Gdańsku, VII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000216102, posiadającą NIP 5832870317 oraz Regon 193078050, o kapitale zakładowym w wysokości 27.956.000,00 PLN

reprezentowaną przez:

Magdalenę Sekuła - Prezesa Zarządu

zwaną dalej „Organizatorem”

a

zwaną dalej części „Oferentem”

zwanymi dalej odpowiednio „Stroną” lub „Stronami”.

§ 1

1. Organizator oświadcza, iż w dniu _____ ogłosiła postępowanie, którego przedmiotem jest świadczenie usług gastronomicznych na terenie hali sportowo-widowiskowej ERGO ARENA.
2. Oferent oświadcza, iż jest zainteresowany udziałem w postępowaniu, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu.
3. Strony potwierdzają, iż w trakcie postępowania, może dojść do ujawnienia informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa jednej ze Stron.
4. Strony zobowiązują się do zachowania w ścisłej tajemnicy wszelkich danych i informacji uzyskanych w trakcie postępowania i zobowiązują się do zachowania ich w tajemnicy z dołożeniem takiej samej staranności, jak w odniesieniu do własnych informacji poufnych, a przynajmniej z dołożeniem staranności w rozsądnym rozmiarze.
5. Strony zgodnie potwierdzają, iż zgodnie z Regulaminem, do publicznej wiadomości zostaną podane jedynie dane Stron oraz informacje o uzyskanej punktacji na każdym etapie postępowania.
6. Strony zgodnie potwierdzają, iż negocjacje prowadzone w trakcie postępowania mają charakter poufny i zobowiązują się do zachowania w ścisłej tajemnicy wszelkich informacji dotyczących negocjacji lub uzyskanych w toku negocjacji.

§ 2

Obowiązek zachowania poufności nie będzie miał zastosowania, gdy:

- 1) informacje w chwili ujawnienia były już publicznie dostępne, albo później stały się dostępne publicznie, niemniej nie poprzez naruszenie niniejszej Umowy;
- 2) informacje zostały zgodnie z prawem uzyskane przez Stronę otrzymującą od osoby trzeciej bez obowiązku zachowania poufności, o ile ta osoba trzecia według wiedzy Strony otrzymującej nie naruszyła obowiązku zachowania poufności w stosunku do takich informacji;
- 3) w przypadku, gdy Strona otrzymująca informacje zobowiązana będzie do ich ujawnienia na podstawie bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa.

§ 3

1. Oferent oświadcza, iż zgodnie z postanowieniami Regulaminu do oferty wstępnej załączy koncepcję.
2. Oferent wyraża zgodę na wykorzystanie przez Organizatora i osoby, przy pomocy których Organizator prowadzi postępowanie, przekazanej koncepcji na potrzeby związane z prowadzonym postępowaniem.
3. Oferent wyraża zgodę na: kopiowanie, utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzenia do pamięci komputera- koncepcji załączonej przez Oferenta do oferty wstępnej na potrzeby związane z prowadzonym postępowaniem.

§ 4

1. Umowa wchodzi w życie z dniem jej zawarcia i zawarta jest na czas nieokreślony.
1. Wszystkie spory wynikające lub powstałe w związku z niniejszą Umową, o ile nie zostaną polubownie rozstrzygnięte, będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla Organizatora.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie znajdą powszechnie obowiązujące przepisy prawa polskiego.
3. Wszelkie oświadczenia i zawiadomienia składane którejkolwiek ze Stron na podstawie niniejszej Umowy przesyłane będą przesyłką poleconą, kurierską lub doręczane osobiście, na adresy wskazane w komparycji niniejszej umowy.
4. Jakikolwiek zmiany Umowy wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
5. Niniejsza umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Organizator

Oferent

Załącznik nr 5

Wzór Oferta wstępna

Dotyczy: postępowania konkursowego na najem powierzchni w hali sportowo- widowiskowej ERGO ARENA celem świadczenia w nich usług gastronomicznych.

Dane oferenta:

Pełna nazwa:

adres (kod, miejscowość, ulica, nr lokalu):

.....

tel.:, e-mail:

W odpowiedzi na zaproszenie do złożenia oferty wstępnej z dnia _____, oświadczamy, że akceptujemy w całości wzór umowy przedłożony przez Organizatora. Wyceniając niniejszą ofertę wzięliśmy pod uwagę wszystkie okoliczności związane z realizacją postanowień umowy. Oświadczamy, iż jesteśmy świadomi faktu, iż w przypadku zawarcia umowy z Organizatorem w wyniku rozstrzygnięcia niniejszego Postępowania, informacje zawarte w niniejszej ofercie w zakresie dotyczącym kryteriów oceny ofert w Kategorii I i III będą stanowiły warunki umowy.

W zakresie dotyczącym kryteriów oceny ofert w postępowaniu:

- 1) W zakresie Kategorii I – przedkładamy w załączeniu koncepcję,
- 2) W zakresie Kategorii II, deklarujemy:
 - a) procent prowizji ze sprzedaży piwa _____%,
 - b) procent prowizji ze sprzedaży pozostałych produktów lub usług- _____%,
 - c) procent prowizji ze sprzedaży usług gastronomicznych na potrzeby wyżywienia gwiazd i ekip technicznych – _____%
 - d) procent prowizji ze sprzedaży usług na rzecz najemców lub gości łóż podczas imprez, jak również usługi świadczone w łóżach poza dniami imprezowymi, podczas bankietów, konferencji i innych imprez zamkniętych- _____%,
 - e) miesięczną stawką ryczałtowa najmu powierzchni określonych w punkcie 4.2. Regulaminu – _____ złotych,
 - f) miesięczną wielkość opłaty ryczałtowanej z tytułu produkcji gastronomicznej dostarczanej na zewnątrz – złotych
- 3) W zakresie Kategorii III, deklarujemy:
 - a) minimalną roczną wielkość budżetu promocyjnego na potrzeby prowadzenia działalności w Obiekcie: _____-złotych,
 - b) minimalna ilość akcji marketingowych na potrzeby prowadzenia działalności w Obiekcie: _____.

Ponadto do oferty wstępnej załączamy:

- 1) _____
- 2) _____

Informacje zawarte w załączonej do niniejszej oferty kopercie oznaczonej _____ stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione.

Upoważniamy Organizatora do weryfikacji złożonych przez nas oświadczeń i dokumentów, w szczególności do zwrócenia się do wystawcy dokumentów lub oświadczeń, które przedłożyliśmy w toku Postępowania, w celu potwierdzenia informacji w nich zawartych.

.....
miejsowość i data

.....
podpis Oferenta lub upoważnionego przedstawiciela Oferenta