

Załącznik
do Zarządzenia wewnętrznego dyrektora nr 8/2024
z dnia 23 lutego 2024 r.

**Regulamin konkursu ofert na wybór operatora usług gastronomicznych
w Wozowni Artyleryjskiej przy ul. Gradowej 8 w Gdańsku wraz
z Laboratorium Amunicyjnym 2 oraz noclegowych i innych na terenie zespołu
poszpitalnego Bożego Ciała budynki C i D posadowionym pod adresem
ul. 3 Maja 21 w Gdańsku.**

§1

Organizator konkursu

1. Organizatorem konkursu jest Hevelianum, ul. Gradowa 6, 80-802 Gdańsk (dalej jako Organizator), będące jednostką budżetową Gminy Miasta Gdańska.
2. Organizator zarządza nieruchomością stanowiącą własność Gminy Miasta Gdańska obejmującą część działki nr 6/14 obr. 80, na której posadowiony jest budynek Wozowni Artyleryjskiej, część działki nr 6/13 obr. 80, na której zlokalizowane jest Laboratorium Amunicyjne 2 oraz część działki nr 6/16 obr. 80, na której znajdują się budynki C i D zespołu poszpitalnego Bożego Ciała, objętych księgą wieczystą nr GD1G/00047834/9, a w której 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 Organizatora,
 - c. Siedzibie Organizatora konkursu;Ponadto informację o zamieszczeniu ogłoszenia o konkursie podaje się do publicznej wiadomości poprzez ogłoszenie w prasie lokalnej.
4. Planowany termin rozstrzygnięcia konkursu to II kwartał 2024 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. Przed złożeniem oferty Uczestnik konkursu obowiązany jest do odbycia wizji lokalnej przedmiotu konkursu.
6. **Organizator dopuszcza składanie ofert częściowych. Uczestnik konkursu może złożyć ofertę na:**
 - a. **Operatora usług gastronomicznych w budynku Wozowni Artyleryjskiej przy ul. Gradowej 8 wraz z Laboratorium Amunicyjnym 2 lub**
 - b. **Operatora usług noclegowych (budynek D) i innych (budynek C) na terenie zespołu poszpitalnego Bożego Ciała.**
7. Organizator powołał komisję konkursową składającą się z 6 osób.

8. Skład komisji konkursowej został ustalony zarządzeniem wewnętrznym dyrektora Organizatora.
9. Konkurs przeprowadzany jest w oparciu o przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1610, 1615, 1890, 1933). Do konkursu **nie stosuje się** przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1605, 1720).

§2

Przedmiot konkursu

1. Celem konkursu jest wyłonienie Operatora usług gastronomicznych w budynku Wozowni Artyleryjskiej przy ul. Gradowej 8 wraz z Laboratorium Amunicyjnym 2 oraz operatora usług noclegowych w budynku D oraz innych usług w budynku C na terenie zespołu poszpitalnego Bożego Ciała, posadowionym pod adresem ul. 3 Maja 21 w Gdańsku (dalej jako Operator lub Uczestnik konkursu).
2. Organizator wybierze Operatora, który w najwyższym stopniu będzie spełniał stawiane w przedmiotowym konkursie kryteria.
3. Przedmiotem konkursu jest najem:
 - a. przestrzeni przeznaczonej do świadczenia usług gastronomicznych w budynku Wozowni Artyleryjskiej wraz z Laboratorium Amunicyjnym 2 przy ul. Gradowej w Gdańsku, oraz
 - b. przestrzeni przeznaczonej do świadczenia usług noclegowych w budynku D i innych usług w budynku C¹ na terenie zespołu poszpitalnego Bożego Ciała posadowionym pod adresem ul. 3 Maja 21 w Gdańsku.
4. **Przestrzeń w Wozowni Artyleryjskiej wraz z Laboratorium Amunicyjnym 2 pozwala na prowadzenie usług gastronomicznych od dnia podpisania umowy najmu.**
5. **Dla budynków C i D realizowane są roboty budowlane w ramach inwestycji pod nazwą „Rewaloryzacja zespołu budynków przy ul. 3 Maja 21 C, D, E wraz ze zmianą sposobu użytkowania i zagospodarowaniem terenu”. Planowane zakończenie robót to I kwartał 2025 r.**
6. Przestrzeń będąca przedmiotem konkursu, o której stanowi ust. 3 lit. a) jest częściowo wyposażona zgodnie z załączonym wykazem²,
7. Przestrzeń będąca przedmiotem konkursu, o której stanowi ust. 3 lit. b) nie posiada wyposażenia.

¹ W budynku C zespołu poszpitalnego Bożego Ciała najprawdopodobniej będzie możliwym umieszczenie tzw. „wyspy kawiarnianej” jednakże w dacie ogłoszenia tego konkursu, Organizator konkursu nie może w sposób wiążący zadeklarować takiej możliwości.

² Wynajmujący zastrzega, że wykaz ma charakter nieostateczny i może ulec zmianie.

8. Przestrzenie, o których stanowi ust. 3 wskazane są w załączonych do Regulaminu, rysunkach (załącznik d) z zaznaczeniem przedmiotu konkursu i jej powierzchnia wynosi³:
- a. dla części przeznaczonych na działalność gastronomiczną – budynek Wozowni Artyleryjskiej + Laboratorium Amunicyjne 2: ok. 376 m² (Wozownia – 340 m² + Laboratorium Amunicyjne 2 - 36 m²),
 - b. dla części przeznaczonych na działalność noclegową w budynku D zespołu poszpitalnego Bożego Ciała: ok. 890 m²,
 - c. dla części ekspozycyjno-wystawienniczej w budynku C zespołu poszpitalnego Bożego Ciała: ok. 306 m².
9. Dane techniczne budynków:
- a. Wozowni Artyleryjskiej:
 - i. Ilość kondygnacji nadziemnych: 3
 - ii. Wysokość budynku: 13,18 m
 - iii. Długość budynku: 30,05 m
 - iv. Szerokość budynku: 14,32 m
 - v. Kubatura budynku: 5165 m³
 - vi. Budynek wpisany jest do Rejestru Zabytków Nieruchomych Województwa Pomorskiego pod numerem A-268.
 - b. Laboratorium Amunicyjne 2:
 - i. Kubatura budynku: 270 m³
 - ii. Budynek wpisany jest do Rejestru Zabytków Nieruchomych Województwa Pomorskiego pod numerem A-268.
 - c. Budynek C zespołu poszpitalnego Bożego Ciała :
 - i. Powierzchnia zabudowy istniejącej: 178,74 m²
 - ii. Ilość kondygnacji nadziemnych: 3
 - iii. Wysokość budynku: 11,29 m
 - iv. Długość budynku: 12,91 m
 - v. Szerokość budynku: 12,91 m
 - vi. Kubatura budynku: 2030,41 m³
 - vii. Budynek wpisany jest do Rejestru Zabytków Nieruchomych Województwa Pomorskiego pod numerem A-1061.
 - d. Budynek D zespołu poszpitalnego Bożego Ciała:
 - i. Powierzchnia zabudowy istniejącej: 82,89 m²
 - ii. Ilość kondygnacji nadziemnych: 3
 - iii. Wysokość budynku: 10,5 m
 - iv. Długość budynku: 46,10 m
 - v. Szerokość budynku: 10,62 m

³ Uczestnik konkursu składając ofertę akceptuje, iż przywołane w 2 ust. 4 powierzchnie mają charakter przybliżony i mogą się różnić od ostatecznych.

- vi. Kubatura budynku: 4876,26 m³
 - vii. Budynek wpisany jest do Rejestru Zabytków Nieruchomych Województwa Pomorskiego pod numerem A-1061.
10. Umowy najmu:
- a. w przypadku części gastronomicznej (w budynku Wozowni Artyleryjskiej przy ul. Gradowej 8 wraz z Laboratorium Amunicyjnym 2) zostanie zawarta na okres 3 (trzech) lat, z możliwością przedłużenia o kolejne 2 (dwa) lata. Wzór umowy najmu części gastronomicznej zawarty jest w załączniku nr 1 do Regulaminu;
 - b. w przypadku części noclegowej (na terenie zespołu poszpitalnego Bożego Ciała budynek D) i przeznaczonej na inną działalność (budynek C) zostanie zawarta na okres 10 (dziesięciu) lat, z możliwością przedłużenia o kolejnych 10 (dziesięć) lat. Wzór umowy najmu części noclegowej (na terenie zespołu poszpitalnego Bożego Ciała budynek D) i przeznaczonej na inną działalność (budynek C) zawarty jest w załączniku nr 2 do Regulaminu.
11. W celu uzyskania dodatkowych informacji należy kontaktować się z Dorotą Głodek nr tel. 514 789 953 lub Arkadiuszem Jowsa nr tel. 513 458 704, w dni robocze w godzinach od 08:00 do 15:00,
12. **Termin obowiązkowej wizji lokalnej przedmiotu konkursu Uczestnik konkursu ustali z Organizatorem.**

§3

Określenie właściwości przedmiotu najmu

Przedmiot najmu wskazany jest na załączonych do Regulaminu rysunkach (załącznik d).

§4

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

1. Uczestnikiem konkursu może być osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, a także podmioty te występujące wspólnie, o ile spełniają warunki określone w Regulaminie.
2. W przypadku Oferenta, który złożył ofertę wspólną odpowiedzialność Oferenta jest odpowiedzialnością solidarną.
3. Wymogi wobec Uczestników konkursu:
 - a. nieznajdowanie się w stanie upadłości, likwidacji lub restrukturyzacji, łącznie z wnioskami o ogłoszeniu upadłości oraz otwarciem postępowania restrukturyzacyjnego;

- b. posiadanie środków finansowych lub zdolności kredytowej nie mniejszej niż:
- i. kwota 250 000,00 zł (słownie: dwieście pięćdziesiąt tysięcy złotych 00/100) jeżeli Uczestnik konkursu składa ofertę na operatora części gastronomicznej w Wozowni;
 - ii. kwota 250 000,00 zł (słownie: dwieście pięćdziesiąt tysięcy złotych 00/100) jeżeli Uczestnik konkursu składa ofertę na operatora części noclegowej w budynku D i innej w budynku C zespołu poszpitalnego Bożego Ciała.
- Jeżeli Uczestnik konkursu składa oferty na obie części tj. na operatora części gastronomicznej w Wozowni wraz z Laboratorium Amunicyjnym 2 oraz operatora części noclegowej w budynku D i innej w budynku C zespołu poszpitalnego Bożego Ciała wymagane jest posiadanie łącznie środków finansowych lub zdolności kredytowej nie mniejszej niż kwota 500 000,00 zł (słownie: pięćset tysięcy złotych 00/100).
- Wymagana jest informacja banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzająca wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Uczestnika konkursu, w okresie nie wcześniejszym niż 1 miesiąc przed upływem terminu składania oferty, przy czym Organizator dopuszcza przedłożenie informacji z kilku banków lub spółdzielczych kas oszczędnościowo-kredytowych celem wykazania spełnienia tego warunku;
- c. niewystępowanie w Krajowym Rejestrze Zadłużonych prowadzonym w ramach Krajowego Rejestru Sądowego lub w rejestrach dłużników prowadzonych przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych;
- 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 najmu lub oświadczenie o rozdzielnosci majątkowej;
- f. posiadanie minimum 5 letniego doświadczenia w zakresie:
- i. świadczenia 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 10;
 2. zamówienia były serwowane do stolików przez obsługę kelnerską; jeżeli Uczestnik składa ofertę na najem części gastronomicznej;

ii. świadczenia usług noclegowych, w tym w obiekcie obejmującym co najmniej 10 pokoi dla gości lub miejsc dla co najmniej 30 osób, jeżeli Uczestnik składa ofertę na najem części noclegowej, lub dysponowania osobą lub nie więcej niż dwoma osobami, która (które) minimum 5 lat:

1. zarządzała lokalem lub lokalami, w których świadczone usługi gastronomiczne, w warunkach o jakich stanowi lit f) pkt i) 1-2 powyżej - jeżeli Uczestnik składa ofertę na najem części gastronomicznej oraz
2. zarządzała obiektem lub obiektami, w których świadczone usługi noclegowe, w obiekcie lub obiektach o jakich stanowi lit. f) pkt ii) powyżej - jeżeli Uczestnik składa ofertę na najem części noclegowej; przy czym osoba (osoby) taka będzie obowiązana do zarządzania usługami gastronomicznymi lub noclegowymi w przedmiocie najmu przez cały okres trwania umowy najmu. W przypadku, gdy Operator nie będzie na etapie realizacji umowy najmu spełniać warunku jak w zdaniu poprzednim to wyznaczy do zarządzania inną osobę (osoby) spełniającą warunki, o których mowa w lit. f) pkt ii) (co Operator udowodni za pomocą dokumentów). W przypadku niewyznaczenia innej osoby Organizator będzie uprawniony do wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym.

g. **Warunkiem udziału w konkursie jest złożenie następujących dokumentów:**

- a. oferty przygotowanej zgodnie z zapisami §5 Regulaminu;
- b. w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej notarialnie poświadczona za zgodność z oryginałem, kopii umowy spółki wraz ze wszystkimi zmianami;
- c. oświadczenia o braku zobowiązań wobec osób trzecich, egzekwowanych w drodze postępowania egzekucyjnego, oraz nieobjęciu Uczestnika konkursu postępowaniem upadłościowym lub restrukturyzacyjnym;
- d. w przypadku Uczestnika konkursu będącego osobą fizyczną pozostającą w związku małżeńskim oświadczenie małżonka o wyrażeniu zgody na zaciągnięcie zobowiązań wynikających z umowy najmu lub oświadczenie o rozdzielności majątkowej;
- e. oświadczenia, że Uczestnik konkursu nie figuruje w rejestrach dłużników prowadzonych przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych;
- f. zaświadczenia z właściwego dla Uczestnika konkursu, urzędu skarbowego, że nie zalega z podatkami, wystawionego nie wcześniej niż 1 miesiąc przed terminem składania oferty;

- g. zaświadczenia z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, że Uczestnik konkursu nie zalega z opłatą składek na ubezpieczenia społeczne, wystawionego nie wcześniej niż 1 miesiąc przed terminem składania oferty;
 - h. informacji z banku lub ze spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolności kredytowej przez Uczestnika konkursu, zgodnie z wymogami, o których mowa w ust. 3 lit. b), w okresie nie wcześniejszym niż 1 miesiąc przed upływem terminu składania oferty;
 - i. parafowane przez Uczestnika konkursu wzór umowy najmu i wszystkich załączników;
 - j. informacji z Krajowego Rejestru Zadłużonych prowadzonego w ramach Krajowego Rejestru Sądowego, który potwierdza brak wpisu Uczestnika konkursu do rejestru, nie starszym niż 1 miesiąc przed terminem składania oferty;
 - k. w przypadku uczestników konkursu występujących wspólnie - umowę regulującą zasady współpracy uczestników konkursu składających ofertę wspólną.
- h. Jeżeli Uczestnik składa ofertę na najem części gastronomicznej zobowiązany jest do udokumentowania posiadanego minimum 5 letniego doświadczenia w zakresie: świadczenia usług gastronomicznych, przy czym usługi te były świadczone w poniższych warunkach:
- a. w sali przeznaczonej do jednoczesnej obsługi nie mniejszej liczby klientów niż 30 i gdzie liczba stolików przeznaczonych dla klientów była nie mniejsza niż 10;
 - b. zamówienia były serwowane do stolików przez obsługę kelnerską.
- i. Jeżeli Uczestnik składa ofertę na najem części noclegowej zobowiązany jest do udokumentowania posiadanego minimum 5 letniego doświadczenia w zakresie świadczenia usług noclegowych w tym w obiekcie obejmującym co najmniej 10 pokoi dla gości lub miejsc dla co najmniej 30 osób; lub udokumentowania dysponowaniem osobą, o której stanowi ust. 3 lit. f) pkt iv) wraz z dowodami posiadania przez taką osobę wymaganego doświadczenia;
- j. 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.
- k. 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 wszystkie osoby upoważnione

do jego reprezentowania poprzez złożenie podpisu wraz z klauzulą „za zgodność” na zapisanej stronie kopii.

- l. 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.
- m. 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.
- n. Uczestnik konkursu ponosi wszelkie koszty związane z udziałem w konkursie.

§5

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, numer KRS jeśli dotyczy), a w przypadku osób fizycznych: imię, nazwisko, adres, NIP, REGON;
 - b. jeżeli Uczestnik konkursu składa ofertę na część gastronomiczną:
 - i. proponowana stała stawka czynszu najmu od części gastronomicznej **nie mniejszej niż: w miesiącach październik-kwiecień – 14,00 zł netto** (słownie: czternaście złotych 00/100) oraz **w miesiącach maj-wrzesień – 18,00 zł netto** (słownie: osiemnaście złotych 00/100) za 1 m² powierzchni przeznaczonej do prowadzenia działalności gastronomicznej za każdy rozpoczęty miesiąc kalendarzowy najmu;
 - ii. proponowana stawka % (**nie mniejsza niż w miesiącach październik-kwiecień 8% oraz maj-wrzesień 11%**) od uzyskanego miesięcznego przychodu z tytułu asortymentu oferowanych potraw, przekąsek i napojów bezalkoholowych;
 - iii. proponowana stawka % (**nie mniejsza niż w miesiącach październik-kwiecień 9,5% oraz maj-wrzesień 12,5%**) od uzyskanego miesięcznego przychodu z tytułu oferowanych napojów alkoholowych;

- iv. koncepcję świadczenia usług gastronomicznych wzmacniającej atrakcyjność najmowanego obiektu, zawierającej w szczególności
 - 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 zmierzających do ograniczenia wykorzystania tworzyw sztucznych w prowadzonej działalności;
 - 4. propozycje co do programu lojalnościowego w zakresie usług gastronomicznych dla wybranych grup klientów (w tym oraz uczestników zajęć organizowanych przez Organizatora i grup szkolnych (np. półkolonii), w szczególności w zakresie preferencji cenowych (rabatów), określonych procentowo jako poziom rabatu od cen regularnych;
 - 5. opis doświadczenia Uczestnika konkursu w prowadzeniu działalności gastronomicznej wraz z referencjami, o ile takowe Uczestnik konkursu posiada.
- c. jeżeli Uczestnik konkursu składa ofertę na część noclegową (budynek D zespołu poszpitalnego Bożego Ciała) i przeznaczoną na świadczenie innych usług (budynek C zespołu poszpitalnego Bożego Ciała):
 - i. proponowana stała stawka czynszu najmu **nie mniejsza niż 47,00 zł netto** (słownie czterdzieści siedem złotych) za 1 m² powierzchni przeznaczonej do prowadzenia działalności w budynku C zespołu poszpitalnego Bożego Ciała za każdy rozpoczęty miesiąc kalendarzowy najmu;
 - ii. 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):
 - 1. **do 250 000,00 zł –....%, ale nie mniej niż 12%,**
 - 2. **powyżej 250 000,00 zł do 450 000,00 zł – ...%, ale nie mniej niż 11%,**
 - 3. **powyżej 450 000,00 zł –%, ale nie mniej niż 10%.**
 - iii. koncepcję świadczenia usług noclegowych wzmacniających atrakcyjność najmowanego obiektu, zawierającej w szczególności:
 - 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 Organizatora;
 - 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) określonych procentowo jako poziom rabatu od cen regularnych.
 - iv. propozycję i koncepcję działalności, którą w budynku C zespołu poszpitalnego Bożego Ciała podejmie Operator, (np. działalność w zakresie miejsca pracy co-workingowej lub innej nieuciążliwej działalności o zbliżonym profilu, niepowodującej zakłócenia lub utrudnienia funkcjonowania zespołu poszpitalnego Bożego Ciała). Organizator zaznacza, że propozycja i koncepcja działalności muszą być zgodne z pozwoleniem na budowę przewidującym funkcją ekspozycyjną budynku C zespołu poszpitalnego Bożego Ciała.
3. Oferta winna być przygotowana w sposób umożliwiający dokonanie jej oceny zgodnie z kryteriami, o których stanowi § 8 Regulaminu.
 4. Podpisaną ofertę (wraz z dokumentami) należy przedstawić w formie pisemnej.
 5. Ofertę należy umieścić w zapieczętowanej kopercie, oznaczonej opisem: **„Oferta w konkursie na wybór operatora usług gastronomicznych w Wozowni Artyleryjskiej wraz z Laboratorium Amunicyjnym 2 przy ul. Gradowej w Gdańsku oraz noclegowych i innych na terenie zespołu poszpitalnego Bożego Ciała budynki C i D posadowionym pod adresem ul. 3 Maja 21 w Gdańsku”** oraz określeniem firmy Uczestnika konkursu i jego adresu.

§6

Miejsce i termin składania ofert

1. **Ofertę należy złożyć w siedzibie Organizatora ul. Gradowa 6, 80-802 Gdańsk, w sekretariacie do dnia 18 marca 2024 r. do godziny 14:00**, przy czym o złożeniu oferty w terminie decyduje data jej wpływu do Organizatora.
2. Oferty złożone:
 - a. w terminie, o którym stanowi ust. 1 – nie będą zwracane,
 - b. po terminie, o którym stanowi 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 15 marca 2024 r. do godziny 14:00.

§7

Opis przebiegu Konkursu

1. Komisja konkursowa dokona oceny ofert pod względem formalnym i dokona ich oceny zgodnie z przyjętymi kryteriami opisanymi w § 8. Komisja ma prawo wezwać Uczestnika konkursu do uzupełnienia dokumentów lub złożenia wyjaśnień.
2. Każdy Uczestnik konkursu może złożyć tylko jedną ofertę na daną część tj. część gastronomiczną lub część noclegową i inną.
3. Oferty niespełniające kryteriów opisanych w § 8 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: da@hevelianum.pl.
5. Pytania, które wpłyną wraz z odpowiedziami będą publikowane na stronie internetowej, na której umieszczono dokumenty konkursowe.

§8

Kryteria oceny ofert

1. Oferty spełniające warunki konkursu zostaną ocenione według następujących kryteriów:
 - a. **Oferty dla części gastronomicznej:**
 - i. Kryterium nr 1 - proponowana stała stawka czynszu najmu nie mniejsza niż w miesiącach październik-kwiecień 14,00 zł netto (słownie: czternaście złotych 00/100) oraz maj-wrzesień 18,00 zł netto (słownie: osiemnaście złotych 00/100) za 1 m² powierzchni użytkowej przeznaczonej do prowadzenia działalności gastronomicznej za każdy rozpoczęty miesiąc kalendarzowy najmu - najwyższa liczba punktów – 30.
W przypadku, gdy Uczestnik konkursu zaproponuje kwotę mniejszą niż w miesiącach październik-kwiecień 14,00 zł netto (słownie: czternaście złotych 00/100) oraz maj-wrzesień 18,00 zł netto (słownie: osiemnaście złotych 00/100) za 1 m² powierzchni użytkowej przeznaczonej do prowadzenia działalności gastronomicznej za każdy rozpoczęty miesiąc kalendarzowy najmu, w kryterium 1 otrzymuje 0 (słownie: zero) punktów, a jego oferta podlega odrzuceniu.
 - ii. Kryterium nr 2 - proponowana stawka % (nie mniejsza niż w miesiącach październik-kwiecień 8% oraz maj-wrzesień 11% od uzyskanego miesięcznego przychodu z tytułu asortymentu

oferowanych potraw, przekąsek i napojów bezalkoholowych: najwyższa liczba punktów – 30.

W przypadku, gdy Uczestnik konkursu zaproponuje stawkę % od uzyskanego miesięcznego przychodu z tytułu asortymentu oferowanych potraw, przekąsek i napojów bezalkoholowych (mniejszą niż w miesiącach styczeń-kwiecień i październik-grudzień 8% oraz maj-wrzesień 11%), w kryterium nr 2 otrzymuje 0 (słownie: zero) punktów, a jego oferta podlega odrzuceniu.

- iii. Kryterium nr 3 - proponowana stawka % (nie mniejsza niż w miesiącach październik-kwiecień 9,5% oraz maj-wrzesień 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 w miesiącach styczeń-kwiecień i październik-grudzień 9,5% oraz maj-wrzesień 12,5%), w kryterium nr 3 otrzymuje 0 (słownie: zero) punktów, a jego oferta podlega odrzuceniu.

- iv. Kryterium nr 4 - koncepcja świadczenia usług gastronomicznych: najwyższa liczba punktów – 30;

b. Oferty dla części noclegowej w bud. D oraz innej działalności w bud. C zespołu poszpitalnego Bożego Ciała:

- i. Kryterium nr 1 - proponowana stała stawka czynszu najmu nie mniejsza niż 47,00 zł netto (słownie czterdzieści siedem złotych) za 1 m² powierzchni przeznaczonej do prowadzenia działalności w budynku C zespołu poszpitalnego Bożego Ciała za każdy rozpoczęty miesiąc kalendarzowy najmu - najwyższa liczba punktów – 20.

W przypadku, gdy Uczestnik konkursu zaproponuje kwotę mniejszą niż 47,00 zł netto (słownie czterdzieści siedem złotych) za 1 m² powierzchni przeznaczonej do prowadzenia działalności w budynku C zespołu poszpitalnego Bożego Ciała za każdy rozpoczęty miesiąc kalendarzowy najmu, w kryterium 1 otrzymuje 0 (słownie: zero) punktów, a jego oferta podlega odrzuceniu.

- ii. Kryterium nr 2 – 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 – 30:

1. do 250 000,00 zł –...%, ale nie mniej niż 12%,

2. powyżej 250 000,00 zł do 450 000,00 zł – ...%, ale nie mniej niż 11%,

3. powyżej 450 000,00 zł – ...%, ale nie mniej niż 10%.

W przypadku, gdy Uczestnik konkursu zaproponuje stawki % od otrzymanego przychodu z części noclegowej z podziałem na progi czynszowe, mniejsze niż minimalne wskazane w pkt 1) do 3) w kryterium nr 2 otrzymuje 0 (słownie: zero) punktów, a jego oferta podlega odrzuceniu.

- iii. Kryterium nr 3 - koncepcja świadczenia usług noclegowych: najwyższa liczba punktów – 30;
- iv. Kryterium nr 4 – propozycję i koncepcję działalności, którą w budynku C zespołu szpitalnego Bożego Ciała, podejmie Operator, – 20.

2. Sposób oceny ofert dla:

a. **części gastronomicznej:**

- i. Kryterium nr 1 proponowana stała stawka czynszu najmu nie mniejsza niż w miesiącach październik-kwiecień 14,00 zł netto (słownie: czternaście złotych 00/100) oraz maj-wrzesień 18,00 zł netto (słownie: osiemnaście złotych 00/100) za 1 m² powierzchni przeznaczonej do prowadzenia działalności gastronomicznej za 1 m² powierzchni przeznaczonej do prowadzenia działalności gastronomicznej za każdy rozpoczęty miesiąc kalendarzowy najmu. W kryterium tym oferta z najwyższą średnią stałą stawką czynszu najmu (tj. obliczoną według formuły [stawka czynszu w miesiącach styczeń-kwiecień i październik-grudzień + stawka czynszu w miesiącach maj-wrzesień] : 2) za każdy za każdy rozpoczęty miesiąc kalendarzowy najmu, nie mniejsza niż w miesiącach styczeń-kwiecień i październik-grudzień 14,00 zł netto (słownie: czternaście złotych 00/100) oraz maj-wrzesień 18,00 zł netto (słownie: osiemnaście złotych 00/100) za 1 m² powierzchni przeznaczonej do prowadzenia działalności gastronomicznej, otrzymuje:

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

(średnia stawka Uczestnika konkursu : średnia stawka oferty najwyższej) x 30

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

W kryterium tym oferta z najwyższą średnią proponowaną stawką % (nie mniejsza niż 8% w miesiącach październik-kwiecień oraz 11% w miesiącach maj-wrzesień) od uzyskanego miesięcznego przychodu z tytułu asortymentu oferowanych potraw, przekąsek i napojów bezalkoholowych (obliczona według formuły [stawka % w miesiącach październik-kwiecień + stawka % w miesiącach maj wrzesień] : 2), otrzymuje 30 punktów. Pozostałe oferty uzyskują liczbę punktów obliczoną wg następującego wzoru:

$$(\% \text{ Uczestnika konkursu} : \% \text{ oferty najwyższej}) \times 30$$

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

W kryterium tym oferta z najwyższą średnią proponowaną stawką % (nie mniejszą niż w miesiącach październik-kwiecień 9,5% oraz maj-wrzesień 12,5%) od uzyskanego miesięcznego przychodu z tytułu oferowanych napojów alkoholowych (obliczona według formuły

[stawka % w miesiącach październik kwiecień + stawka % w miesiącach maj wrzesień] : 2) otrzymuje 10 punktów. Pozostałe oferty uzyskują liczbę punktów obliczoną wg następującego wzoru:

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

iv. Kryterium nr 4 – Koncepcja świadczenia usług gastronomicznych

Oferty oceniane będą na podstawie przedstawionej koncepcji działalności, w szczególności od spójności z koncepcją działań proekologicznych. Każda z osób wchodząca w skład Komisji konkursowej indywidualnie przydzieli punkty za koncepcję działalności gastronomicznej i noclegowej od 0 do 30 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 4 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 Organizatora), w szczególności w zakresie preferencji cenowych (rabatów) określonych procentowo jako poziom rabatu od cen regularnych.

b. Dla części noclegowej i innej:

- i. Kryterium nr 1 - Kryterium nr 1 - proponowana stała stawka czynszu najmu nie mniejsza niż 47,00 zł netto (słownie czterdzieści siedem złotych) za 1 m² powierzchni przeznaczonej do prowadzenia działalności w budynku C zespołu szpitalnego Bożego Ciała 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 47,00 zł netto (słownie czterdzieści siedem złotych) za 1 m² powierzchni przeznaczonej do prowadzenia działalności w budynku C zespołu szpitalnego Bożego Ciała, otrzymuje:

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

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

- ii. Kryterium nr 2 – proponowane stawki % od otrzymanego przychodu z części noclegowej z podziałem na progi czynszowe, liczone kwartalnie, ale nie mniejsze niż minimalne: (najwyższa liczba punktów – 30)
1. do 250 000,00 zł – ...%, ale nie mniej niż 12%,
 2. powyżej 250 000,00 zł do 450 000,00 zł – ...%, ale nie mniej niż 11%,
 3. powyżej 450 000,00 zł –%, ale nie mniej niż 10%.

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

1. 6 punktów za zwiększenie % przychodu w każdym z progów czynszowych o jeden punkt procentowy ponad minimum,
2. 12 punktów za zwiększenie % przychodu w każdym z progów czynszowych o dwa punkty procentowe ponad minimum,
3. 18 punktów za zwiększenie % przychodu w każdym z progów czynszowych o trzy punkty procentowe ponad minimum,
4. 24 punkty za zwiększenie % przychodu w każdym z progów czynszowych o cztery punkty procentowe ponad minimum,
5. 30 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 250 000,00 zł – 12 %,
- ii. powyżej 250 000,00 zł do 450 000,00 zł – 11%,
- iii. powyżej 450 000,00 zł – 10 %.

c. Kryterium nr 3 Koncepcja świadczenia usług dla części noclegowej.

Oferty oceniane będą na podstawie przedstawionej koncepcji działalności, w szczególności od spójności z koncepcją działań proekologicznych. Każda z osób wchodząca w skład Komisji konkursowej indywidualnie przydzieli punkty za koncepcję działalności noclegowej od 0 do 30 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 3 uzależniona jest w szczególności od:

- propozycje promowanie modelu zrównoważonej turystyki, dzięki której możliwe jest zminimalizowanie zużycia wody i energii elektrycznej, zmniejszenie wytwarzania odpadów;
- wystrój wewnątrz spójny z ekologicznymi trendami i działalnością edukacyjną Organizatora w ZBC;
- propozycje co do programu lojalnościowego w zakresie usług noclegowych dla wybranych grup klientów (w tym grup szkolnych), w szczególności w zakresie preferencji cenowych (rabatów) określonych procentowo jako poziom rabatu od cen regularnych.

d. **Kryterium nr 4 Propozycję i koncepcję działalności, którą w budynku C zespołu poszpitalnego Bożego Ciała, podejmie Operator**, (np. działalność w zakresie miejsca pracy co-workingowej lub innej nieuciążliwej działalności o zbliżonym profilu, niepowodującej zakłócenia lub utrudnienia funkcjonowania zespołu poszpitalnego Bożego Ciała). Organizator zaznacza, że propozycja i koncepcja działalności muszą być zgodne z pozwoleniem na budowę przewidującym funkcją ekspozycyjną budynku C zespołu poszpitalnego Bożego Ciała.

Oferty oceniane będą na podstawie przedstawionej koncepcji działań, w szczególności od spójności koncepcji usług noclegowych wzmacniających atrakcyjność zespołu poszpitalnego Bożego Ciała. Każda z osób wchodząca w skład Komisji konkursowej indywidualnie przydzieli punkty w kryterium nr 3 – Propozycja i koncepcja działalności, którą w budynku C zespołu poszpitalnego Bożego Ciała, podejmie Operator od 0 do 40 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 4 uzależniona jest w szczególności od proponowanych przez Operatora działań w przedmiocie najmu.

3. Otrzymane w poszczególnych kryteriach oceny ofert punkty, po zsumowaniu będą stanowiły ocenę oferty. Oferty będą oceniane odrębnie w danej części tj.: odrębnie dla części gastronomicznej (Wozownia Artyleryjska wraz z Laboratorium Amunicyjnym 2) i odrębnie dla części noclegowej i innej (budynki C i D w zespole poszpitalnego Bożego Ciała).
4. Oferta, która będzie odpowiadała wymaganiom określonym w niniejszym Regulaminie i uzyska najwyższą ilość punktów w kryterium oceny ofert zostanie uznana za najkorzystniejszą w ramach danej części. Uczestnik konkursu, który złożył najkorzystniejszą ofertę w danej części uprawniony będzie do zawarcia umowy najmu, z zastrzeżeniem, że Uczestnik konkursu związany jest 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 dla danej części.
7. Powiadomienie o wynikach konkursu zostanie zamieszczone w:
 - a. Biuletynie Informacji Publicznej Urzędu Miejskiego w Gdańsku,
 - b. Biuletynie Informacji Publicznej Organizatora.

8. W informacji Organizator Konkursu zawrze odrębnie dla danej części:
 - a. nazwę Uczestnika konkursu,
 - b. adres Uczestnika konkursu,
 - c. uzasadnienie dokonanego wyboru wraz z informacją o liczbie uzyskanych punktów przez poszczególnych Uczestników konkursu.

§9

Zawarcie umowy najmu

1. Zawarcie umowy najmu z wybranym Uczestnikiem konkursu nastąpi w terminie do 30 dni od dnia opublikowania ogłoszenia o wyniku Konkursu, a wydanie przedmiotu najmu w ramach danej części nastąpi nie później niż w terminie 30 dni od dnia łącznego spełnienia następujących warunków:
 - a. dla części noclegowej i innej:
 - i. przeprowadzeniu przez inwestora i generalnego wykonawcę wszelkich odbiorów technicznych w Budynkach C i D zespołu poszpitalnego Bożego Ciała;
 - ii. uzyskania pozwolenia na użytkowanie lub upływu terminu na zgłoszenie sprzeciwu od zgłoszenia zakończenia robót budowlanych dla budynków C i D zespołu poszpitalnego Bożego Ciała;
 - iii. odebraniu przez inwestora robót budowlanych od generalnego wykonawcy;
 - iv. wniesienie przez Operatora zabezpieczeń wymaganych Regulaminem lub umową najmu;
 - v. spełnieniu innych warunków wskazanych w projekcie umowie najmu.
 - b. Dla części gastronomicznej – wniesienie przez Operatora zabezpieczeń wymaganych Regulaminem lub umową najmu oraz spełnienie innych warunków wskazanych w 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. W przypadku:
 - a. niestawienia się Operatora w miejscu i terminie określonych w zawiadomieniu, celem podpisania umowy,
 - b. odmowy złożenia zabezpieczenia,
 - c. odmowy protokolarnego przejęcia przedmiotu najmu,
 - d. odmowy uzupełnienia zabezpieczenia do wymaganych kwot;

Organizator uprawniony jest do dochodzenia kary umownej w kwocie 50 000,00 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, gdy zabezpieczenie wniesione zostało w postaci pieniężnej Organizator jest uprawniony jedynie do wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym jeżeli umowa najmu została zawarta.

4. W przypadku zaistnienia sytuacji określonej w ust. 3 Umowa może być zawarta z kolejnym Uczestnikiem konkursu, który zdobył największą ilość punktów po Uczestniku konkursu wygrywającym konkurs.

§10 RODO

1. Organizator oświadcza, że dane osobowe uczestnika konkursu, będą przetwarzane przez Organizatora 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 Organizatora można się kontaktować pod adresem e-mail: iod@hevelianum.pl lub listownie na adres siedziby administratora.
4. Dane osobowe uczestników konkursu będą przetwarzane przez Organizatora 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 1 miesiąc.
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 Organizator;
 - b. dostawcy systemów informatycznych oraz usług IT;
 - c. podmioty świadczące na rzecz Organizatora 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).

§11

Postanowienia końcowe

- 1. Organizator konkursu zastrzega sobie możliwość odwołania niniejszego konkursu bez podania przyczyny jak również zmiany treści Regulaminu wraz z jego załącznikami.**
2. Wykaz załączników:
 - a. formularz oferty,
 - b. wykaz doświadczenia Uczestnika konkursu lub doświadczenia osoby, o której stanowi ust. 3 lit f) pkt ii) Regulaminu konkursu,
 - c. oświadczenie RODO,
 - d. rysunki przedstawiające przedmiot konkursu
 - e. projekty umów najmu:
 - i. Wozowni Artyleryjskiej wraz z Laboratorium Amunicyjnym 2 – część gastronomiczna;
 - ii. Budyneków C i D zespołu poszpitalnego Bożego Ciała – część noclegowa i inna.