



OGŁOSZENIE O KONKURSIE OFERT NA NAJEM LOKALU NA TERENIE MUZEUM ZAMKOWEGO
W MALBORKU PRZEZNACZONEGO NA PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI GASTRONOMICZNEJ
W FORMIE RESTAURACJI.

nr DAG.224.5.2024.ip

I. Organizator konkursu ofert

Muzeum Zamkowe w Malborku
ul. Starościńska 1
82-200 Malbork

NIP: 579-10-02-043
REGON: 000276073
RIK: 13/92

Numer telefonu: 55 647 08 02
Adres e-mail: sekretariat@zamek.malbork.pl

II. Postanowienia ogólne

1. Ilekroć w niniejszym ogłoszeniu o:

- 1) KC – należy przez to rozumieć ustawę z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny (tj. Dz.U. z 2022 r. poz. 1360 ze zm.);
- 2) MZM – należy przez to rozumieć Muzeum Zamkowe w Malborku z siedzibą przy ul. Starościńskiej, 82-200 Malbork;
- 3) Najem – należy przez to rozumieć Najem w rozumieniu KC;

- 4) Najemca - należy przez to rozumieć osobę fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą, albo osobę prawną, która najmuje lokal w zamian za czynsz, który jest odprowadzany na rzecz Organizatora konkursu (Wynajmującego);
 - 5) Organizator konkursu - należy przez to rozumieć MZM reprezentowane przez Dyrektora Muzeum Zamkowego w Malborku lub osobę działającą na podstawie upoważnienia Dyrektora Muzeum Zamkowego w Malborku;
 - 6) Uczestnik konkursu - należy przez to rozumieć osobę fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą, albo osobę prawną, która złożyła w niniejszym konkursie ofertę konkursową lub pytania do treści ogłoszenia, uczestniczy w wizji lokalnej, na najem lokalu na terenie MZM przeznaczonego na prowadzenie działalności gastronomicznej w formie restauracji, zwany w treści umowy najmu Najemcą;
 - 7) WSO – Wewnętrzna Służba Ochrony MZM;
 - 8) Wynajmujący – należy przez to rozumieć MZM będące Wynajmującym w rozumieniu KC.
2. Konkurs ofert prowadzony jest w oparciu o przepisy KC oraz akty prawa wewnętrznie obowiązujące w MZM w szczególności, Statut MZM, Regulamin MZM.
 3. Do konkursu nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.).
 4. Konkurs ofert ma charakter otwarty i jednoetapowy.
 5. Konkurs ofert prowadzony jest w języku polskim.

III. Przedmiot konkursu ofert (opis przedmiotu najmu)

1. Informacje ogólne:

- 1) celem konkursu ofert jest dokonanie wyboru najkorzystniejszej oferty konkursowej na najem lokalu w celu prowadzenia przez Najemcę we własnym zakresie i na własny rachunek całorocznej działalności gastronomicznej w postaci restauracji w Muzeum Zamkowym w Malborku przy ul. Starościńskiej 1, 82-200 Malbork;

- 2) lokal znajduje się w budynku zabytkowym z XIV w. po remontach i adaptacji na cele restauracyjne;
- 3) Miasto Malbork to miasto powiatowe liczące ok. 38 000 mieszkańców, położone ok. 60 k. na południowy wschód od Gdańska;
- 4) średnia liczba osób odwiedzających MZM w ostatnich 3 latach działalności to ok. 700 000 – 750 000 osób rocznie;
- 5) ze względu na wyjątkową wartość i znaczenie zamku krzyżackiego w Malborku wpisanego na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO i rejestru zabytków wymaga się od Najemcy wysokich kwalifikacji, doświadczenia w prowadzeniu restauracji lub tożsamej działalności gastronomicznej, zaangażowania, kreatywności, wrażliwości i znajomości uwarunkowań wynikających z ustawy z dnia 23 lipca 2003 r. o ochronie zabytków i opiece nad zabytkami. Prowadzona przez Najemcę działalność musi być podporządkowana zabytkowemu charakterowi obiektu i z poszanowaniem substancji zabytkowej;
- 6) MZM jest otwarte dla zwiedzających przez cały rok. Godziny pracy MZM są różne w zależności od sezonu. W okresie zimowym od października do kwietnia MZM zazwyczaj otwarte jest dla zwiedzających w godz. od 10:00 do 16:00. Natomiast w sezonie letnim tj. w okresie od maja do września otwarte jest od 9:00 do 20:00. Ponadto MZM bierze udział w corocznym wydarzeniu „Noc Muzeów”, które organizowane jest w godzinach 20:00 do 1:30. Na terenie MZM w lipcu jest organizowane wydarzenie pn. „Oblężenie Malborka”, w ramach którego odbywa się wieczorne zwiedzanie (ostatnie wejście o godz. 21:30). Wynajmujący nie wyklucza możliwości rozszerzania lub zmniejszenia kalendarza wydarzeń cyklicznych i okazjonalnych oraz zastrzega sobie możliwość zmiany godzin i dni otwarcia MZM;
- 7) lokal musi być czynny w dniach i godzinach funkcjonowania MZM 7 dni w tygodniu w tym również w dniach i godzinach wskazanych w pkt. 6) powyżej. Organizator konkursu dopuszcza przerwę w działalności restauracji w dniach kiedy MZM jest zamknięte dla zwiedzających. Dodatkowo dopuszcza się prowadzenie działalności gastronomicznej poza dniami i godzinami otwarcia

MZM po uprzednim uzgodnieniu tej kwestii z Wynajmującym i otrzymaniem pisemnej zgody;

- 8) lokal jest dwupoziomowy i znajduje się w dolnej kondygnacji na poziomie 0 i -1 w narożu północno-zachodnim Zamku Średniego o łącznej powierzchni 259 m²;
- 9) lokal składa się z (wykaz pomieszczeń):
 - a) pomieszczenia nr 1 - kuchni o pow. 22 m²,
 - b) pomieszczenia nr 2 – sala konsumpcyjna o pow. 63 m²,
 - c) pomieszczenia nr 3 – sala konsumpcyjna o pow. 62 m²,
 - d) pomieszczenia nr 4 – zaplecze magazynowo – biurowe o pow. 8 m²,
 - e) pomieszczenia nr 5 i 6 – powierzchnia komunikacyjna o pow. 15 m²,
 - f) pomieszczenia nr 7 – sala konsumpcyjna o pow. 40 m²,
 - g) pomieszczenia nr 8 – magazyn, zaplecze o pow. 24 m²,
 - h) pomieszczenia nr 9a i 9b – toalety o pow. 15 m²,
 - i) pomieszczenia nr 10 – zaplecze techniczne (tzw. zmywak) o pow. 10m²,
– o łącznej powierzchni 259 m². Rzut pomieszczeń i zdjęcia poglądowe sal konsumpcyjnych stanowi załącznik nr 1 (1.1, 1.2) do niniejszego ogłoszenia,
 - j) ogródka letniego o pow. około 200 m² (strona zachodnia Zamku Średniego – bezpośrednie wyjście z lokalu do ogródka letniego) – zdjęcie poglądowe ogródka letniego stanowi załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia.
- 10) wejście do lokalu znajduje się od strony dziedzińca Zamku Średniego oraz od zewnętrznej strony zachodniej Zamku;
- 11) lokal nie posiada pomieszczenia na tzw. brudną obróbkę wstępną warzyw okopowych oraz rozbiór mięsa i ryb;
- 12) lokal może być częściowo dostosowany dla osób niepełnosprawnych w dolnej kondygnacji lokalu oraz w ogródku letnim;
- 13) każda planowana ingerencja w strukturę zabytkową - lica, posadzki, stropy, ościeża, szklenie okienne, stolarkę drzwiową itd.; istniejące instalacje, kanały wentylacyjne, komin, kominek, itp. wymagają pisemnego zgłoszenia Najemcy z

przedstawieniem zakresu prac i ich celowości. Wszystkie planowane realizacje wymagają konsultacji z Wynajmującym. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do odmowy wynikającej z dbałości o zabytkowy charakter przestrzeni;

- 14) Wynajmujący zastrzega sobie prawo do prowadzenia okresowej kontroli wynajmowanej przestrzeni przez Wynajmującego, po uprzednim poinformowaniu Najemcę drogą pisemną lub elektroniczną;
- 15) lokal podlega przeglądom regulowanym odpowiednimi przepisami, które wykonuje Wynajmujący;
- 16) zdjęcia wyglądu lokalu (sal konsumpcyjnych) zawarte są w załączniku nr 1 do niniejszego ogłoszenia i przedstawiają aktualny sposób aranżacji restauracji przez obecnego Najemcę. Zdjęcia te mają charakter poglądowy. Organizator konkursu zastrzega, że przed wynajęciem, lokal zostanie opróżniony z wyposażenia wniesionego przez obecnego Najemcę lub też po uzgodnieniu pozostanie w lokalu;
- 17) lokal jest uposażony w kominiek spalinowy, który czasowo został wyłączony z eksploatacji z uwagi na zły stan techniczny przewodów kominowych;
- 18) lokal wyposażony jest w instalację elektryczną, teletechniczną, wodnokanalizacyjną zimnej wody, sygnalizacji pożaru. Lokal nie posiada instalacji gazowych i nie dopuszcza się stosowania piecyków gazowych lub butli gazowych;
- 19) miesięczna stawka czynszu nie może być niższa niż:
 - 9.000,00 złotych netto plus należny podatek Vat - w okresie od 1 maja do 30 września;
 - 4.500,00 złotych netto plus należny podatek Vat - w okresie od 1 października do 30 kwietnia.

2. Wymogi Organizatora konkursu:

- 1) Organizator konkursu wymaga, aby restauracja (w tym jej wystrój i aranżacja) otrzymała wyjątkowy, oryginalny charakter, zbieżny z wyjątkowością Zamku w Malborku - obiektu na Liście Światowego Dziedzictwa Kultury UNESCO;

- 2) Organizator konkursu wymaga, aby Najemca przedstawił w terminie 10 dni od daty zawarcia Umowy, projekt adaptacji i aranżacji docelowej lokalu oraz plan prac rewitalizujących wnętrza, przynajmniej w przestrzeni sal konsumpcyjnych, sanitariatów oraz częściach wspólnych restauracji. Plan prac remontowych musi być zgodny z wytycznymi określonymi w dziale III, pkt. 1, ustęp 13) niniejszego ogłoszenia.
- 3) Organizator konkursu wymaga, aby zgodnie z misją MZM restauracja była miejscem otwartym i przyjaznym dla wszystkich, z zachowaniem poszanowania dla każdego klienta;
- 4) Organizator konkursu wymaga, aby w menu znalazły się między innymi pozycje przeznaczone dla gości o szczególnych potrzebach tj.: wegetarianie, weganie, diabetycy, dzieci – karta dań stanowi jedno z kryterium oceny ofert konkursowych;
- 5) Organizator konkursu nie wyraża zgody na umieszczanie na terenie lokalu oraz w jego okolicach logotypów marek i produktów, tablic reklamowych i innych form reklamy sponsorów i partnerów Najemcy (tzw. branding);
- 6) wymaga się od Najemcy uzgodnienia nazwy lokalu (restauracji) z Wynajmującym. Nazwa lokalu musi być związana z Zamkiem jego działalnością - jego historią;
- 7) Nazwa restauracji, może zostać w formie szyldu reklamowego (informacyjnego) umieszczona w miejscu i formie uzgodnionej i zaakceptowanej przez Wynajmującego.
- 8) zabrania się ustawiania w wynajmowanym lokalu automatów do gier hazardowych i zręcznościowych;
- 9) Organizator konkursu oczekuje również od Najemcy poza prowadzoną działalnością gastronomiczną stworzenia w Wynajmowanym lokalu oferty wydarzeń kulturalnych w postaci np. kameralnych koncertów, wystaw, wieczorów autorskich, literackich itp. Oferta wydarzeń kulturalnych stanowi jeden z elementów kryteriów oceny ofert (Kryterium nr 4).

- 10) nie zezwala się na prowadzenie działalności handlowej, promocyjnej ani informacyjnej dotyczącej produktów, które mogą wywoływać efekty podobne do substancji psychotropowych lub odurzających;
- 11) lokal nie posiada parkingu dla samochodów w bezpośrednim sąsiedztwie;
- 12) wymaga się od Uczestnika konkursu złożenia dokumentów potwierdzających doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej przez okres min. 3 lat, w okresie ostatnich 7 lat licząc od dnia otwarcia ofert konkursowych. Do dokumentów należy dołączyć także zdjęcia innych lokali gastronomicznych, restauracyjnych prowadzonych przez Uczestnika konkursu oraz przykładowego menu. Doświadczenie Uczestnika Konkursu w prowadzeniu usług restauracyjnych będzie jednym z kryteriów oceny (Kryterium nr 5)

3. Prawa i Obowiązki Najemcy:

- 1) Najemca zobowiązany jest do prowadzenia w przedmiocie najmu restauracji wraz z gastronomią, kawiarnią również w formie cateringów przez co należy rozumieć przygotowywanie posiłków w lokalu z surowców z pełną obsługą w tym obsługą kelnerską w naczyniach wielokrotnego użytku;
- 2) lokal może posiadać w swojej ofercie napoje alkoholowe pod warunkiem uzyskania przez Najemcę stosownych pozwoleń na sprzedaż alkoholu;
- 3) Najemca może organizować w lokalu imprezy o charakterze zamkniętym po wcześniejszym poinformowaniu i uzyskaniu zgody Wynajmującego. Organizowane imprezy nie mogą negatywnie wpływać na pobyt osób zwiedzających, ani utrudniać organizacji ruchu turystycznego i wydarzeń dla gości MZM;
- 4) Najemca zobowiązany jest utrzymywać na własny koszt lokal w należyтым stanie technicznym i sanitarnym. Najemca będzie dbał o utrzymanie czystości w lokalu oraz w ogródku letnim (także w zakresie utrzymania i pielęgnacji zieleni), a także przestrzegał zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i higieny pracy, sanitarnych oraz będzie ponosił z tego tytułu odpowiedzialność;

- 5) Najemca musi prowadzić działalność gastronomiczną zgodnie z przepisami i normami BHP, sanitarno-epidemiologicznymi i innym dotyczącymi gastronomii i przetwarzania artykułów spożywczych;
- 6) Najemca zobowiązany jest do zachowania przedmiotu najmu w stanie nie pogorszonym. Najemca ponosi odpowiedzialność za wszelkie ewentualne szkody lub zniszczenia przedmiotu najmu powstałe z przyczyn leżących po jego stronie;
- 7) W przypadku wystąpienia awarii Najemca zobowiązany jest zarówno do usunięcia awarii oraz jej skutków, jak i przywrócenia stanu poprzedniego w terminie nie dłuższym niż 7 dni od wystąpienia awarii, chyba że warunki techniczne usunięcia awarii i jej zakres będą wymagały ustalenia innego terminu;
- 8) Najemca nie jest upoważniony do dokonywania jakiejkolwiek ingerencji w strukturę budynku oraz jego istniejącego stałego wyposażenia tj. ściany, podłogi, szklenia. Przez ingerencję w strukturę budynku rozumie się wyburzanie, kłucie, zamurowywanie, rozbudowywanie, przebudowywanie, wiercenie w ścianach, wycinanie. Każda ingerencja w strukturę zabytkową wymaga uzgodnienia z Wynajmującym oraz Wojewódzkim Konserwatorem Zabytków;
- 9) Najemca dokona adaptacji i wykończenia wnętrza (wystroju) na własny koszt i ryzyko zgodnie z przedstawioną aranżacją wnętrza (kryterium oceny oferty konkursowej nr 2). Wszelkie dokonane przez Najemcę nakłady nie podlegają zwrotowi.
- 10) Najemca zobowiązany jest przed rozpoczęciem działalności w najmowanym lokalu do uzyskania własnym staraniem i kosztem wszystkich niezbędnych zgód, pozwoleń i uzgodnień wynikających z obowiązujących przepisów prawa w tym m.in. Inspekcji Sanitarnej. Dokumenty, o których mowa w zdaniu pierwszym Najemca przedłoży w formie kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem Wynajmującemu w terminie do 7 dni roboczych przed dniem rozpoczęcia działalności lokalu;

- 11) Najemca zobowiązany jest przed rozpoczęciem prowadzenia działalności w lokalu do zawarcia umowy na własny koszt na wywóz i zagospodarowanie powstałych w lokalu odpadów zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa w szczególności ustawą z dnia 14.12.2012 r. o odpadach (tj. Dz.U z 2022 r. poz.699 ze zm.). Wywóz i zagospodarowanie odpadów komunalnych musi odbywać się co dwa dni w okresie od 1 maja do 30 września każdego roku najmu oraz w pozostałym okresie 2 razy w tygodniu na koszt i odpowiedzialność Najemcy. Dokument (umowa), o którym mowa w zdaniu pierwszym Najemca przedłoży w formie kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem Wynajmującemu w terminie do 7 dni roboczych przed dniem rozpoczęcia działalności lokalu. Wynajmujący wskaże miejsce na ustawienie pojemników na odpady;
- 12) Najemca zobowiązany jest przed rozpoczęciem prowadzenia działalności w lokalu do zawarcia umowy na własny koszt na czyszczenie separatorów tłuszczu. Czynność czyszczenia separatorów należy dokonywać regularnie, z częstotliwością dostosowaną do typu prowadzonej działalności i spodziewanej ilości zużytego tłuszczu. Dokument (umowa), o której mowa w zdaniu pierwszym Najemca przedłoży w formie kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem Wynajmującemu w terminie do 7 dni roboczych przed dniem rozpoczęcia działalności lokalu;
- 13) Najemca zobowiązany jest zawrzeć umowę na odtwarzanie publicznej muzyki w przestrzeniach restauracji i uzyskać pisemną zgodę Wynajmującego na rodzaj odtwarzanej w lokalu muzyki;
- 14) Najemca zobowiązany będzie do posiadania przez cały okres najmu ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem konkursu ofert. Najemca przedłoży w formie kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem Wynajmującemu w terminie do 7 dni roboczych przed dniem rozpoczęcia działalności lokalu Polisę OC;
- 15) Najemca zobowiązany jest do zapewnienia, aby goście (klienci) restauracji nie przedostawali się na teren MZM bez ważnego biletu wstępu wydanego przez

MZM (zakupionego online lub w kasach MZM);

- 16) Najemca jest zobowiązany przez cały okres trwania umowy najmu do dysponowania szefem kuchni o doświadczeniu nie gorszym niż deklarowanym w ofercie;
- 17) Najemca jest zobowiązany do dysponowania obsługą kelnerską o wysokiej kulturze osobistej, posługującą się językiem polskim i angielskim;
- 18) Najemca jest zobowiązany do zapewnienia odpowiedniej liczby pracowników, aby umożliwić nieprzerwane funkcjonowanie lokalu (restauracji);
- 19) Najemca zadba o odpowiedni, jednolity i estetyczny strój pracowników Najemcy obsługujących klientów restauracji;
- 20) Wynajmujący zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag co do funkcjonowania i jakości obsługi klientów restauracji. Najemca zobowiązany jest niezwłocznie zastosować się do przekazanych przez Wynajmującego uwag lecz nie później niż do 7 dni od dnia zgłoszenia uwagi;
- 21) Najemca zobowiązany jest do płacenia co miesięcznego czynsz najmu zgodnie z postanowieniami projektu umowy najmu, który stanowi załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia;
- 22) Najemca dodatkowo zobowiązany jest do pokrycia Wynajmującemu kosztów:
 - a) dostawy energii elektrycznej (w tym odpowiednia część opłaty przesyłowej) zgodnie z odczytami zainstalowanych liczników na podstawie refaktur wystawianych przez Wynajmującego wg stawek stosowanych przez dostawcę energii,
 - b) dostawy wody i odbioru ścieków zgodnie z odczytami zainstalowanych liczników na podstawie refaktur wystawianych przez Wynajmującego wg stawek stosowanych przez wodociągi.
- 23) Najemca w czasie funkcjonowania lokalu podczas ewentualnej ewakuacji MZM będzie współpracował z WSO i udostępni przejście z dziedzińca Zamku Średniego przez lokal do wyjścia od strony zachodniej obiektu;
- 24) Najemca spośród swoich pracowników wyznaczy osoby do realizacji ewakuacji jako koordynatorzy odcinkowi. Najemca przekaze MZM dane osobowe

wyznaczonych koordynatorów odcinkowych wraz z numerami telefonów oraz zgodami na wykorzystanie prywatnego numeru telefonu do zapewnienia właściwego bezpieczeństwa na terenie MZM. Każdy z pracowników Najemcy dedykowany do realizacji zadań koordynatorów odcinkowych zobowiązany jest w godzinach funkcjonowania lokalu do współpracy z MZM w kwestii realizacji ewakuacji;

- 25) Najemca celem zabezpieczenia możliwości weryfikowania alarmów wygenerowanych przez system sygnalizacji pożaru oraz w razie konieczności alarmowego wejścia do lokalu po jego godzinach funkcjonowania przekaże WSO w zabezpieczonej kopercie/saszetce komplet kluczy zapasowych od drzwi zewnętrznych i wewnętrznych. W przypadku każdego alarmowego wejścia, Wynajmujący, czyli upoważnieni pracownicy (WSO) niezwłocznie powiadomią Najemcę;
- 26) Najemca w czasie funkcjonowania lokalu udostępni MZM lokal do dokonywania cyklicznych przeglądów, serwisów oraz ewentualnych napraw urządzeń systemu sygnalizacji pożaru które są własnością MZM;

4. Pozostałe informacje i wymogi objęte niniejszym konkursem ofert:

- 1) Najemca bez pisemnej zgody Wynajmującego nie może zmienić przeznaczenia przedmiotu najmu na inną działalność, zarówno w całości jak i w części;
- 2) Najemca nie może oddać części lub całości przedmiotu najmu osobom trzecim do używania lub podnajmowania bez pisemnej zgody Wynajmującego;
- 3) MZM nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności wobec Najemcy za majątek znajdujący się w lokalu. Zabezpieczenie tego majątku przed kradzieżą i włamaniem oraz ubezpieczenie majątku od wszystkich szkód zostanie zapewnione przez Najemcę na jego koszt i ryzyko;
- 4) Wynajmujący wymaga, najpóźniej na jeden (1) dzień przed zawarciem umowy najmu, do wpłaty kaucji lub dostarczenia gwarancji bankowej stanowiących zabezpieczenie należytego wykonania umowy, zgodnie z postanowieniami umowy najmu, która stanowi załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia. Kwota

kaucji stanowi równowartość czynszu za dwa (2) miesiące przypadające w sezonie wysokim (od maja do września);

- 5) UWAGA: Wynajmujący nie dopuszcza możliwości zagospodarowania ogródka letniego straganami degustacyjnymi/ namiotami/ lub inną architekturą przeznaczoną do celów handlowych. Wynajmujący dopuszcza zagospodarowanie ogródka za pomocą: stołów, ławek, siedzisk, krzeseł, parasoli, donic, kwietników. Elementy małej architektury a także meble i parasole ogrodowe nie mogą zawierać w sobie reklamy, znaków towarowych, logotypów, znaków marek sponsorów i partnerów Najemcy. Parasole powinny być jednolite, w jednym z kolorów naturalnych, pasujących do architektury obiektu np.: biały, beżowy, kremowy, szary.

IV. Okres najmu

1. Najem jest przewidziany na czas określony tj. 5 lat.
2. UWAGA: Termin zawarcia umowy nastąpi nie później niż 02.01.2025r. Z tym, że termin ten może ulec wydłużeniu w przypadku nie uzyskania w terminie zgody Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2016r. o zasadach zarządzania mieniem państwowym (tj. Dz.U. z 2023 r. poz. 973) na zawarcie umowy najmu. W przypadku przedłużającej się procedury uzyskania zgody, a także w przypadku decyzji odmownej odpowiednio termin zawarcia umowy najmu zostanie przesunięty lub niniejszy konkurs zostanie unieważniony z tego tytułu Najemcy nie przysługują żadne roszczenia, ani odszkodowania.
3. W przypadku zawarcia umowy przed 02.01.2025 r. lokal zostanie przekazany Wynajmującemu z dniem 02.01.2025 r.
4. Termin związania z ofertą konkursową: od dnia otwarcia ofert konkursowych do dnia 02.01.2025 r.

V. Warunki udziału w konkursie ofert najmu oraz wymagane dokumenty:

1. Uczestnikiem konkursu ofert może być osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą, osoba prawna.

2. W niniejszym konkursie ofert na najem lokalu mogą wziąć udział uczestnicy, którzy spełniają łącznie następujące warunki:
 - 1) nie otwarto w stosunku do niego likwidacji, ani nie ogłoszono upadłości, ani nie toczy się względem niego postępowanie egzekucyjne;
 - 2) nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie społeczne;
 - 3) nie zalega z opłatami podatków;
 - 4) posiadają, co najmniej 3-letnie doświadczenie zawodowe, prowadzone w sposób ciągły w prowadzeniu działalności gospodarczej w formie restauracji lub tożsamyh usług gastronomicznych w okresie ostatnich 7 lat licząc od dnia otwarcia ofert konkursowych:
 - a) przez pojęcie restauracji / tożsamyh usług gastronomicznych należy rozumieć lokal gastronomiczny dostępny dla ogółu konsumentów z pełną obsługą kelnerską oferujący szeroki i zróżnicowany asortyment potraw i napojów, podawany konsumentom według karty jadłospisowej (karty menu).W restauracji dania przygotowywane są na zamówienie, asortyment uzupełniają napoje zimne i gorące, wyroby cukiernicze;
 - b) dla spełnienia warunku nie dopuszcza się wykazania doświadczenia w prowadzeniu restauracji wyłącznie na wynos, restauracji z półproduktów i gotowych produktów, jadłodajni, baru w tym baru szybkiej obsługi, bistro, bufetu, fast-food, kawiarni;
 - c) w przypadku wspólnego udziału w konkursie ofert na najem lokalu (wspólnego ubiegania się o najem) tzw. wspólnicy niniejszy warunek udziału w postępowaniu musi spełnić każdy z uczestników konkursu / najemców;
 - 5) będzie dysponować w trakcie trwania umowy najmu co najmniej jednym szefem kuchni z co najmniej 5-cio letnim doświadczeniem zawodowym w gastronomii prowadzonej przez restauracje zgodnie z pojęciem i zasadami wskazanymi w pkt. 4) powyżej.
3. Wymagane dokumenty / oświadczenia potwierdzające wymagania wskazane w pkt. 1 i 2 powyżej tj.

- 1) aktualny nie starszy niż na jeden (1) miesiąc przed upływem terminu składania oferty konkursowej wypis z Krajowego Rejestru Sądowego (KRS) lub wypis z Centralnej Ewidencji Działalności i Informacji Gospodarczej (CEDIG) – w zależności od formy prawnej Uczestnika konkursu (potwierdzenie pkt. 1 powyżej);
- 2) w przypadku spółki cywilnej lub wspólnego (wspólnicy) udziału w konkursie ofert na najem lokalu kopię umowy spółki cywilnej lub kopię umowy współpracy wspólników. Kopie umowy należy potwierdzić za zgodność z oryginałem przez każdego z Uczestników konkursu (potwierdzenie pkt. 1 powyżej);
- 3) oświadczenie uczestnika konkursu o braku toczącego się wobec niego/ nich postępowania egzekucyjnego, postępowania upadłościowego lub likwidacyjnego (potwierdzenie pkt. 2 p pkt. 1) powyżej);
- 4) zaświadczenie z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, że uczestnik konkursu ofert nie zalega z opłacaniem składek społecznych, wystawione nie wcześniej niż na jeden (1) miesiąc przed terminem składania ofert konkursowych (potwierdzenie pkt. 2 p pkt. 2) powyżej);
- 5) zaświadczenie z właściwego dla uczestnika konkursu ofert Urzędu Skarbowego o niezaleganiu z opłacaniem podatków, wystawione nie wcześniej niż na jeden (1) miesiąc przed terminem składania ofert konkursowych (potwierdzenie pkt. 2 ppkt. 3) powyżej);
- 6) wykaz potwierdzający prowadzenie działalności gospodarczej w formie restauracji wraz z potwierdzeniem należytego prowadzenia restauracji w postaci co najmniej trzech (3) referencji lub listu polecającego lub certyfikatu/dyplomu uznania, potwierdzenia te należy złożyć w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem (potwierdzenie pkt. 2 ppkt. 3) lit. a) – c) powyżej) – wzór wykazu stanowi załącznik nr do niniejszego ogłoszenia;
- 7) wykaz osoby (szefa kuchni) wraz z oświadczeniem Najemcy o posiadanym przez szefa kuchni wymaganego doświadczenia - wzór wykazu stanowi załącznik nr 6 do niniejszego ogłoszenia;
- 8) pełnomocnictwo – w przypadku podmiotów występujących wspólnie tzw. wspólników lub osoby reprezentującej uczestnika/ów konkursu ofert do reprezentowania ich/jego w niniejszym konkursie ofert. Pełnomocnictwo musi

zawierać dane mocodawcy, dane pełnomocnika, tytuł konkursu ofert i zakres oraz okres umocowania. Pełnomocnictwo musi być złożone w oryginale i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania każdego z uczestników konkursu ofert lub potwierdzone za zgodność z oryginałem przez notariusza;

- 9) Uczestnik konkursu będzie podlegał wykluczeniu z udziału w konkursie ofert lub nie zostanie z Najemcą zawarta umowa najmu jeżeli wystąpią okoliczności określone ustawą z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.
4. Wszystkie powyżej dokumenty muszą być sporządzone w języku polskim lub w języku obcym wraz z tłumaczeniem przez tłumacza przysięgłego na język polski.
5. Wymagane ustępem 3 powyżej dokumenty zostaną przez uczestnika konkursu złożone w wraz z ofertą konkursową sporządzoną zgodnie ze wzorem Formularza oferty konkursowej – załącznik nr 4 do niniejszego ogłoszenia.
6. Ofertę konkursową należy podpisać zgodnie z reprezentacją lub przez pełnomocnika zgodnie z udzielonym pełnomocnictwem o którym mowa w ust. 3 ppkt. 8) powyżej.
7. Wspólnicy spółki cywilnej lub uczestnicy wspólnie biorący udział w konkursie ofert podpisują ofertę wspólnie to jest każdy ze współników spółki cywilnej lub każdy uczestnik wspólnie biorący udział w konkursie ofert.
8. W przypadku nie złożenia powyższych dokumentów wraz z ofertą lub jeżeli złożone dokumenty są wadliwe i niezgodne z wymogami niniejszego konkursu, Organizator konkursu dopuszcza możliwość wezwania Uczestnika konkursu do ich uzupełnienia lub poprawienia (wyjaśnienia) w terminie nie krótszym niż min. 5 dni od dnia przekazania wezwania.

VI. Wadium

1. Warunkiem przystąpienia do konkursu ofert jest wniesienie wadium w kwocie 4.000,00 PLN (słownie: cztery tysiące złotych) na rzecz Muzeum Zamkowego w Malborku z siedzibą przy ul. Starościńskiej 1, 82-200 Malbork na rachunek bankowy nr 02 1130 1121 0006 5623 8620 0006 BGK SA o/Gdańsk tytułem „Konkursu ofert

na najem lokalu na terenie Muzeum Zamkowego w Malborku przeznaczonego na prowadzenie działalności gastronomicznej w formie restauracji”.

2. Wadium o którym mowa w ust. 1 powyżej należy wnieść (wpłacić) nie później niż do upływu terminu składania ofert konkursowych. Za datę wpływu uznaje się datę uznania rachunku bankowego MZM kwotą wadium.
3. Wadium złożone przez Uczestników konkursu, których oferty konkursowe nie zostały wybrane lub odrzucone, zwraca się na nr rachunku bankowego podanego w ofercie konkursowej uczestnika konkursu w terminie 14 dni, od dnia zawarcia umowy najmu lub unieważnienia konkursu ofert.
4. Na pisemny wniosek uczestnika konkursu wadium może być zaliczone na poczet kaucji.
5. Wadium zostanie zatrzymane przez Organizatora konkursu w przypadku, gdy:
 - 1) Uczestnik konkursu w odpowiedzi na wezwanie do uzupełnienia dokumentów i złożenia wyjaśnień nie złoży ich w wyznaczonym w wezwaniu terminie;
 - 2) Uczestnik konkursu, który został wybrany w konkursie ofert, uchylać się będzie od zawarcia umowy najmu w tym nie wpłaci wymaganej kaucji.

VII. Termin i sposób składania ofert konkursowych oraz zadawania pytań do niniejszego ogłoszenia:

1. Ofertę konkursową na najem lokalu należy złożyć w formie pisemnej na Formularzu oferty konkursowej stanowiącym załącznik nr 4 do niniejszego ogłoszenia zgodnie z opisem wskazanym w Dziale V niniejszego ogłoszenia i po odbyciu wizji lokalnej.
2. UWAGA: oferty należy składać nie wcześniej niż na 14 dni przed upływem terminu na składanie ofert tj. po terminie odbycia przewidzianych niniejszym ogłoszeniem wizji lokalnych oraz zakończeniu zadawania zapytań do niniejszego ogłoszenia.
3. Wizja lokalna odbędzie się w dwóch terminach:
 - 1) I termin 07.11.2024 r. o godz. 8:00 zbiórka uczestników wizji lokalnej odbędzie się przy bramie głównej MZM;
 - 2) II termin 12.11.2024 r. o godz. 8:00 zbiórka uczestników wizji lokalnej odbędzie się przy bramie głównej MZM.

4. Odbycie wizji lokalnej zostanie potwierdzone listą obecności.
5. Każdy, kto chce wziąć udział w wizji lokalnej musi dokonać zgłoszenia na adres e-mail: sekretariat@zamek.malbork.pl najpóźniej na 1 godzinę przed rozpoczęciem wizji lokalnej. Zgłoszenie, o którym mowa w zdaniu pierwszym musi zawierać dane Uczestnika konkursu tj. Nazwa firmy, imię i nazwisko przedstawiciela, nr telefonu i adres e-mail.
6. Po odbyciu wizji lokalnej/yh Uczestnik konkursu ma możliwość zadawania pytań do niniejszego konkursu. Wyjaśnienia będą udzielane na piśmie i będą podlegały publikacji pod niniejszym ogłoszeniem. W wyjaśnieniach do ogłoszenia będzie publikowana tylko treść zapytania wraz z wyjaśnieniami, bez ujawniania nadawcy zapytania.
7. Organizator konkursu zastrzega sobie możliwość nie udzielenia odpowiedzi, a treść niniejszego ogłoszenia i ewentualnych zmian do ogłoszenia będą wiążące dla Uczestników konkursu.
8. Organizator konkursu zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w ogłoszeniu, które będą podlegały publikacji pod niniejszym ogłoszeniem.
9. Harmonogram składania oferty konkursowej:

| Lp. | Czynności w konkursie ofert | Daty | Uwagi |
|-----|----------------------------------|---------------|--|
| 1 | Publikacja ogłoszenia | 29.10.2024 r. | 1. Brak możliwości złożenia oferty. 2. Brak możliwości zadawania pytań do ogłoszenia |
| 2 | I termin odbycia wizji lokalnej | 07.11.2024 r. | 1. Brak możliwości złożenia oferty. 2. Możliwości zadawania pytań do ogłoszenia przez podmiot, który odbył wizję lokalną maksymalnie do 14.11.2024 r. do godz. 10:00 na adres e-mail sekretariat@zamek.malbork.pl |
| 3 | II termin odbycia wizji lokalnej | 12.11.2024 r. | 1. Brak możliwości złożenia oferty. |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | | | 2. Możliwości zadawania pytań do ogłoszenia przez podmiot, który odbył wizję lokalną maksymalnie do 14.11.2024 r. do godz. 10:00 na adres e-mail sekretariat@zamek.malbork.pl |
| 4 | Możliwość składania ofert konkursowych | od dnia 15.11.2024 r. | Oferty złożone przed tym terminem podlegają zwrotowi do nadawcy |
| 5 | Zakończenie terminu składania ofert | do dnia 19.11.2024 r. do godz. 10:00 | Oferty złożone po tym terminie podlegają zwrotowi do nadawcy |

UWAGA: Pytania zadawane przed odbyciem wizji lokalnej pozostają bez rozpatrzenia.

10. W konkursie ofert można złożyć tylko jedną ofertę konkursową. W przypadku złożenia więcej niż jednej oferty w konkursie wszystkie złożone przez Uczestnika konkursu oferty zostaną odrzucone. Nawet jeżeli Uczestnik konkursu będzie oferty składał jako jeden ze współników.
11. Do oferty należy dołączyć dokumenty wymagane Działem V niniejszego ogłoszenia oraz:
 - 1) potwierdzenie wniesienia wadium;
 - 2) projekt aranżacji wnętrza wraz z wyposażeniem i opisem;
 - 3) kartę menu;
 - 4) koncepcją prowadzenia działalności w przedmiocie najmu (uproszczony biznesplan).
12. Ofertę konkursową należy złożyć do dnia 19.11.2024 r do godz. 10:00 na adres: Muzeum Zamkowe w Malborku, ul. Starościńska 1, 82-200 Malbork.
13. Pisemną ofertę wraz z załącznikami należy złożyć w zamkniętej (zaklejonej) kopercie opatrzonej napisem:

Uczestnik/cy konkursu ofert: ...

Adres: ...

Telefon: ...

Organizator konkursu
Muzeum Zamkowe w Malborku
ul. Starościńska 1
82-200 Malbork

„OFERTA KONKURSOWA NA NAJEM LOKALU
NA TERENIE MUZEUM ZAMKOWEGO W MALBORKU
PRZEZNACZONEGO NA PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI
GASTRONOMICZNEJ W FORMIE RESTAURACJI”

nie otwierać do dnia ... przed godz. ...

14. Otwarcie ofert nastąpi komisyjnie w dniu 19.11.2024 r. o godz. 10:30 w siedzibie Organizatora konkursu.
15. Oferty złożone po terminie wskazanym w pkt. 12 powyżej będą zwracane na adres podany na kopercie.
16. Na uczestniku konkursu ciąży obowiązek oznakowania koperty (przesyłki w sposób gwarantujący jej nienaruszalność w tym też oznakowanie w taki sposób, aby pracownik MZM odpowiedzialny za przyjmowanie korespondencji był w stanie ustalić że przesyłka jest przesyłką na konkurs ofert. Błędne, nieprawidłowe oznakowanie oferty (koperty/przesyłki) może skutkować jej przedwczesnym otwarciem, co będzie skutkowało zwróceniem oferty, bez uwzględnienia jej w konkursie ofert i bez rozpatrzenia.
17. Otwarcie ofert nie jest jawne.
18. Po otwarciu ofert Organizator konkursu poda do publicznej wiadomości informację z otwarcia ofert konkursowych z informacją:
 - 1) nazwach uczestników konkursu,
 - 2) zaoferowanego przez uczestników konkursu wysokości miesięcznego czynszu.
19. Informacja z otwarcia ofert konkursowych zostanie opublikowana na stronie internetowej BIP Organizatora konkursu najpóźniej trzy dni po otwarciu ofert konkursowych.

VIII. Badanie i ocena ofert konkursowych

1. Badania i oceny ofert konkursowych dokona Komisja konkursowa powołana przez Organizatora konkursu.
2. Badanie i ocena ofert konkursowych zostanie dokonana w oparciu o wymogi postawione w niniejszym konkursie ofert.
3. Organizator konkursu zastrzega sobie możliwość wezwania Uczestnika konkursu do uzupełnienia wymaganych ogłoszeniem dokumentów lub wyjaśnienia złożonych wraz z ofertą dokumentów w tym dokumentów dotyczących poza cenowych kryteriów oceny ofert konkursowych.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość poprawienia w ofercie Uczestnika konkursu omyłek pisarskich informując o tym uczestnika konkursu.
5. W przypadku, gdy Uczestnik konkursu nie złoży w wyznaczonym przez Organizatora konkursu wymaganych wezwaniem wyjaśnień lub dokumentów lub nie wyrazi zgody na poprawienie w jego ofercie omyłek pisarskich oferta konkursowa podlega odrzuceniu.
6. Oferta konkursowa będzie również podlegać odrzuceniu, jeżeli uczestnik konkursu złoży w postępowaniu więcej niż jedną ofertę konkursową lub uczestnik konkursu w tym wspólnik podlega wykluczeniu z udziału w konkursie ofert w związku z ustawą z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.
7. Oferta konkursowa podlega również odrzuceniu jeżeli uczestnik konkursu nie wpłaci w terminie wymaganego ogłoszeniem wadium lub nie odbędzie wizji lokalnej o której mowa w Dziale VII niniejszego ogłoszenia.

IX. Kryteria oceny ofert konkursowych

1. Kryteriami oceny ofert konkursowych na najem lokalu są:
 - a) proponowany miesięczny czynsz netto (C) – 40%
 - b) projekt aranżacji wnętrza wraz z wyposażeniem i opisem (P) – 20%
 - c) atrakcyjność karty dań (menu) (A) – 20%

d) koncepcja prowadzenia działalności w przedmiocie najmu (biznes-plan) (K) – 20%

2. Ocena kryterium oceny oferty konkursowej nr 1 - Proponowany miesięczny czynsz netto (C)- 40% oceniane będzie wg następującego wzoru:

$$C = \frac{\text{Oferowany miesięczny czynsz netto w badanej ofercie konkursowej}}{\text{Najwyższy miesięczny czynsz netto wśród złożonych ofert konkursowych}} \times 40\%$$

1) UWAGA!!!: Miesięczna stawka czynszu nie może być niższa niż:

- 9.000,00 złotych netto plus należny podatek Vat - w okresie od 1 maja do 30 września;
- 4.500,00 złotych netto plus należny podatek Vat - w okresie od 1 października do 30 kwietnia.

2) W przypadku zaoferowania niższej stawki czynszu niż minimalna stawka netto określona w pkt. 1) powyżej oferta konkursowa Uczestnika konkursu zostanie odrzucona.

3. Ocena kryterium oceny oferty konkursowej nr 2 - Projekt aranżacji wnętrza wraz z wyposażeniem i opisem (P) – 20% oceniane będzie wg następujących zasad:

- 1) Uczestnik konkursu za pomocą kolorowego obrazu (wizualizacji) oraz opisu ma pokazać, w jaki sposób będzie urządzone wnętrze. Dzięki aranżacji wnętrza Uczestnik konkursu może zilustrować swoją ideę dotyczącą wnętrza, charakteru i działalności restauracji. Chodzi tu głównie o pomysł z uwzględnieniem zastosowanych materiałów, kolorów, oświetlenia czy ustawienia mebli, dekoracji i roślinności;
- 2) projekt aranżacji wnętrza ma również przedstawiać zastawę jaką przyszedłby Najemca chciałby zastosować w restauracji i sposób nakrycia stołu (stolika);
- 3) całość projektu aranżacji z uwzględnieniem pkt. 1) i 2) powyżej musi tworzyć harmonijną całość (spójność) w tym również z pod kryterium nr 3 i 4, czyli

oferowanym w restauracji menu i koncepcją prowadzenia działalności w przedmiocie najmu (biznes-plan);

- 4) Punkty zostaną przyznawane następująco za:
 - a) uwzględnienie w aranżacji ogólnych wymogów konkursu ofert w tym wynikających z ppkt. 1) – 3) powyżej – max. do 5 pkt.,
 - b) spójność aranżacji wnętrza z charakterem obiektu MZM i z oferowaną kartą dań oraz koncepcją prowadzenia działalności – max. do 5 pkt.,
 - c) estetykę – max. do 4 pkt.,
 - d) funkcjonalność – max. do 4 pkt.,
 - e) realność proponowanych rozwiązań – max. do 2 pkt.,
- 5) Przedstawiona aranżacja nie może naruszać praw majątkowych osób trzecich;
- 6) Organizator konkursu nie przewiduje zwrotu kosztów przygotowania projektu aranżacji.
- 7) W przypadku gdy Uczestnik konkursu nie załączy do oferty projektu aranżacji wówczas może ona podlegać uzupełnieniu.

4. Ocena kryterium oceny oferty konkursowej nr 3 - Atrakcyjność karty dań (menu) (A)

– 20% oceniane będzie wg następujących zasad:

- 1) Uczestnik konkursu zobowiązany jest do oferty konkursowej dołączyć kartę dań (menu);
- 2) W karcie dań (menu) mają być ujęte:
 - a) 3 propozycje przystawek wraz z:
 - propozycją ich nazw,
 - fotografią każdego dania,
 - wykaz użytych surowców,
 - wykaz alergenów,
 - odwołania się do inspiracji, która kryje się za tym daniem i jego nazwą,
 - maksymalnie 1,5 pkt. (po 0,5 pkt. na każde danie);
 - b) 3 rodzaje zup wraz z:

- propozycją ich nazw,
 - fotografią każdej zupy,
 - wykaz użytych surowców,
 - wykaz alergenów,
 - odwołania się do inspiracji, która kryje się za tym daniem i jego nazwą,
- maksymalnie 1,5 pkt. (po 0,5 pkt. na każde danie);

c) 3 dania główne (mięsne/rybne) wraz z:

- propozycją ich nazw,
 - fotografią każdego dania,
 - wykaz użytych surowców,
 - wykaz alergenów,
 - odwołania się do inspiracji, która kryje się za tym daniem i jego nazwą,
- maksymalnie 6 pkt. (po 2 pkt. na każde danie);

d) min 1 danie główne dla wegetarian wraz z

- propozycją nazw,
 - fotografią dania,
 - wykaz użytych surowców,
 - wykaz alergenów,
 - odwołania się do inspiracji, która kryje się za tym daniem i jego nazwą,
- maksymalnie 3 pkt. (po 1,5 pkt. na każde danie);

e) min. 1 danie główne dla wegan wraz z:

- propozycją nazw,
 - fotografią dania,
 - wykaz użytych surowców,
 - wykaz alergenów,
 - odwołania się do inspiracji, która kryje się za tym daniem i jego nazwą,
- maksymalnie 3 pkt. (po 1,5 pkt. na każde danie);

f) min 1 danie główne dla diabetyków wraz z:

- propozycją nazw,
- fotografią dania,
- wykaz użytych surowców,
- wykaz alergenów,
- odwołania się do inspiracji, która kryje się za tym daniem i jego nazwą,

➤ maksymalnie 3 pkt. (po 1,5 pkt. na każde danie);

g) 2 dania główne dla dzieci wraz z:

- propozycją ich nazw,
- fotografią każdego dania,
- wykaz użytych surowców,
- wykaz alergenów,
- odwołania się do inspiracji, która kryje się za tym daniem i jego nazwą,

➤ maksymalnie 2 pkt. (po 1 pkt. na każde danie);

- 3) W przypadku wskazania w karcie dań więcej potraw, a niżeli wymaganych niniejszym kryterium, dania te nie będą punktowane, a do oceny kryterium zostaną przyjęte pierwsze w kolejności dania,
- 4) Karta dań musi być podzielona wg kategorii określonej w ppkt. 2) powyżej. W przypadku braku podziału wg kategorii dań i braku możliwości ich przydzielenia do odpowiedniej kategorii zostaną odpowiednio przyznane punkty w wysokości 0 pkt,
- 5) W przypadku, gdy karta dań (menu) nie będzie zawierała odpowiednio fotografii dania, lub fotografia nie będzie przedstawiała proponowanego dania, nie będzie wskazanych użytych surowców bądź też wykazu alergenów lub odwołania się do inspiracji, która kryje się za tym daniem i jego nazwą przy danej potrawie zostanie przyznane 0 pkt,
- 6) W przypadku gdy Uczestnik konkursu nie załączy do oferty karty dań wówczas karta może podlegać uzupełnieniu,
- 7) Przedstawiona karta dań nie może naruszać praw osób trzecich,
- 8) Organizator konkursu nie przewiduje zwrotu kosztów przygotowania karty dań.

5. Ocena kryterium oceny oferty konkursowej nr 4 – Koncepcja prowadzenia działalności w przedmiocie najmu (uproszczony biznes-plan) (K) – 20% oceniane będzie wg następujących zasad:

- 1) Wprowadzenie – ogólny zarys pomysłu na prowadzenie restauracji w tym wskazanie, że istnieje zapotrzebowanie na przedstawiony pomysł prowadzenia restauracji w lokalu, który jest przedmiotem konkursu ofert – maksymalnie do 6 pkt;
- 2) Oferta dla klienta, w tym co wyróżnia ofertę na tle konkurencji w tym:
 - oferowana kuchnia (zgodna z oferowaną kartą dań w kryterium nr 3),
 - oferta kulturalna (np. kameralne koncerty, spotkania autorskie itp.),
 - oferta dla dzieci (np. animacje, kącik zabaw itp.),
 - opis bezpośredniej obsługi klienta (w tym sposób składania zamówień, czekadełko - starter, sposób podawania do stołu, sposób płatności),
 - inne propozycje,- maksymalnie do 7 pkt.;
- 3) Marketing i zarządzanie w tym:
 - wymagania rekrutacyjne wobec pracowników restauracji, doświadczenie zawodowe, znajomość języków obcych w tym mile widziana ogólna wiedza o działalności MZM,
 - planowana liczba osób na zmianie w sezonie i poza sezonem z podziałem na pracowników pracujących na kuchni i ilość kelnerów, barmanów związanych z bezpośrednią obsługą klientów,
 - uniform pracowniczy,
 - planowane relacje z dostawcami: wymienić swoich dostawców lub planowanych dostawców z różnych kategorii takich jak żywność, napoje, wyroby cukiernicze itd.,
 - plan promocji restauracji,
 - plan inwestycyjny związany z uruchomieniem restauracji oraz rachunek zysków i strat na okres 5 lat.- maksymalnie do 7 pkt.;

- 4) Koncepcja prowadzenia działalności w przedmiocie najmu (uproszczony biznesplan) musi zawierać opis uwzględniający minimum informacje z pkt. 1) – 3) powyżej. Dodatkowym atutem będzie umieszczanie wykresów, planów, grafik, zdjęć lub innych materiałów, które pomogą na ocenę założeń Uczestnika konkursu;
- 5) W przypadku gdy Uczestnik konkursu nie załączy do oferty koncepcji o której mowa w niniejszym kryterium wówczas może ona podlegać uzupełnieniu,
- 6) Przedstawiona koncepcja prowadzenia działalności w przedmiocie najmu (uproszczony biznesplan) nie może naruszać praw majątkowych osób trzecich;
- 7) Organizator konkursu nie przewiduje zwrotu kosztów przygotowania koncepcji prowadzenia działalności w przedmiocie najmu.

6. W przypadku, gdy dwie lub więcej Ofert konkursowych uzyska taką samą liczbę punktów, Organizator konkursu wezwie Uczestników konkursu, którzy złożyli te oferty, do złożenia ofert dodatkowych, zawierających nową propozycję miesięcznego czynszu netto (nie mniej korzystny niż zaoferowany w pierwotnej Ofercie konkursowej). Za najkorzystniejszą zostanie uznana Oferta zawierająca najwyższą nową stawkę miesięcznego czynszu netto.

XI. RODO

1. Dane osobowe w Muzeum Zamkowym w Malborku są przetwarzane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa Unii Europejskiej (w szczególności z Rozporządzeniem 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 zwanym dalej „RODO”/rozporządzenie) i aktualnie obowiązującą ustawą o ochronie danych osobowych, wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych oraz przepisami sektorowymi.
2. W związku z prowadzonym konkursem ofert, informujemy, że Administratorem danych osobowych Uczestników konkursu jest Muzeum Zamkowe w Malborku (ul. Starościńska 1, 82-200 Malbork) reprezentowane przez Dyrektora.

3. W sprawach związanych z danymi osobowymi można skontaktować się z powołanym Inspektorem ochrony danych: mailowo na adres inspektor@zamek.malbork.pl bądź listownie na adres korespondencyjny wskazany powyżej.
4. Dane osobowe zawarte w ofercie konkursowej będą przetwarzane w celu przeprowadzenia niniejszego konkursu, a następnie, jeśli to będzie miało miejsce do zawarcia umowy najmu. Podstawą prawną przetwarzania danych jest art. 6 ust. 1 lit. b RODO, (tzn. przetwarzanie jest niezbędne do wykonania umowy najmu, której Uczestnik konkursu jest stroną lub do podjęcia działań przed zawarciem umowy najmu).
5. Podanie danych jest dobrowolne, acz konieczne do przeprowadzenia ww. konkursu.
6. Odbiorcami danych osobowych Uczestników konkursu będą te podmioty, którym mamy obowiązek przekazywania ich na gruncie obowiązujących przepisów prawa, w tym Urząd Skarbowy, organy kontrolne, upoważnieni pracownicy, a także podmioty świadczące na naszą rzecz usługi na podstawie podpisanych umów najmu.
7. Dane osobowe będą przez nas przetwarzane przez cały czas, przez który będzie trwała procedura konkursowa, w razie podpisania umowy – do zakończenia realizacji, a także później tj. do czasu upływu terminu przedawnienia ewentualnych roszczeń wynikających z umowy najmu i w związku z realizacją obowiązku archiwizacyjnego.
8. Uczestnik konkursu ma prawo dostępu do swoich danych, prawo do usunięcia danych, prawo do ograniczenia przetwarzania danych, prawo do sprostowania danych, prawo sprzeciwu - korzystanie z uprawnień przysługujących osobie, której dane dotyczą, realizowane jest w oparciu o zasady i przepisy rozporządzenia, ustawy o ochronie danych osobowych, KPA oraz przepisów sektorowych.
9. Jeżeli Uczestnik konkursu uzna, że dane osobowe są przetwarzane niezgodnie z wymogami prawa, ma prawo wnieść skargę do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych. Adres: Biuro Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych Adres: ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.
10. Dane osobowe Uczestnika konkursu nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane.
11. Uczestnik konkursu jest zobowiązany załączyć do oferty podpisane oświadczenie (w oryginale) wymagane od Uczestnika konkursu w zakresie wypełnienia obowiązków

informacyjnych wynikających z RODO, z wykorzystaniem wzoru załącznika nr 7 do niniejszego ogłoszenia. 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 składa, wykreślając jego treść.

XII. Pozostałe informacje

1. Złożenie Oferty konkursowej oznacza akceptację postanowień niniejszego Ogłoszenia.
2. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo odwołania/unieważnienia konkursu ofert w każdym czasie bez podania przyczyny, w takim przypadku Uczestnikom konkursu nie przysługują żadne roszczenia, w tym roszczenia odszkodowawcze, wobec Organizatora konkursu (MZM).
3. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do odrzucenia oferty, niespełniającej oczekiwań Organizatora konkursu, a tym samym w przypadku jednej oferty unieważnienia konkursu ofert.
4. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do zmiany ogłoszenia konkursu i załączników do ogłoszenia w każdym czasie trwania konkursu.
5. Zwycięzca konkursu ofert najmu zostanie zaproszony przez MZM do zawarcia umowy najmu zgodnej z postanowieniami Wzoru Umowy najmu stanowiącymi załącznik nr 3 do niniejszego Ogłoszenia.
6. Najpóźniej w dniu poprzedzającym zawarcie umowy Uczestnik konkursu (Najemca) zobowiązany jest do wpłacenia na wskazany rachunek bankowy MZM kaucji o której mowa w Dziale III pkt. 4 ppkt. 4) niniejszego ogłoszenia. W przypadku nie zawarcia umowy najmu ze zwycięzcą konkursu, Organizator konkursu może podjąć decyzję o nierozstrzygnięciu konkursu ofert lub wybrać kolejną ofertę konkursową, która uzyskała w kolejności najwyższą liczbę punktów.

XIII. Załączniki:

- Załącznik nr 1 - Rzut pomieszczeń i zdjęcia poglądowe;
- Załącznik nr 2 – Zdjęcie poglądowe ogródka letniego;

- Załącznik nr 3 – Wzór umowy najmu;
- Załącznik nr 4 – Formularz oferty konkursowej;
- Załącznik nr 5 – Wykaz potwierdzający prowadzenie działalności gospodarczej;
- Załącznik nr 6 – Wykaz osoby (szefa kuchni);
- Załącznik nr 7 – Oświadczenie o wypełnieniu obowiązków informacyjnych.