

Polska Agencja Inwestycji i Handlu Spółka Akcyjna
ul. Krucza 50
00-025 Warszawa

REGULAMIN KONKURSU NA

**„Wybór Operatora prowadzącego restaurację w Pawilonie Polski na Światowej
Wystawie EXPO 2020 w Dubaju” (Zjednoczone Emiraty Arabskie)**

Nr sprawy: BPR.CZP.25.29/2020/K

Warszawa 13.07.2020r.

§ 1

Organizator konkursu

Organizatorem Konkursu jest Polska Agencja Inwestycji i Handlu Spółka Akcyjna, ul. Krucza 50, 00-025 Warszawa (www.paih.gov.pl), tel. +48 22 334 99 80, faks +48 22 334 99 99, NIP: 526-030-01-67, REGON: 012070669, zwana dalej „Organizatorem Konkursu” lub „PAIH S.A.”

§ 2

Przedmiot konkursu

Przedmiotem Konkursu jest wybór - na podstawie kryteriów opisanych w niniejszym Regulaminie – podmiotu (operatora), który na własny rachunek i własne ryzyko będzie prowadził restaurację stanowiącą jeden z elementów ekspozycji w Pawilonie Polski na Światowej Wystawie EXPO 2020 w Dubaju (Zjednoczone Emiraty Arabskie).

Niniejszy Konkurs prowadzony jest z wyłączeniem stosowania przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 roku poz. 1843 t.j. z późn. zm.). Niniejszy Konkurs prowadzony jest na podstawie wewnętrznej procedury PAIH S.A. oraz na podstawie art. 919-921 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz.U. z 2019 roku poz. 1145 t.j. z późn. zm.).

§ 3

Informacja o Światowej Wystawie EXPO 2020 w Dubaju i udziale Polski

1. Podstawowe informacje dotyczące Światowej Wystawy EXPO

Wystawa Światowa EXPO 2020 odbędzie się w Dubaju (Zjednoczone Emiraty Arabskie) w dniach od **1 października 2021 r. do 31 marca 2022 r.** (182 dni). Wystawy Światowe EXPO nie są targami branżowymi skierowanymi do profesjonalistów, ekspertów czy też przedsiębiorców działających w danej branży, lecz międzynarodowymi imprezami promocyjnymi, w ramach których na wielu forach i w różnych formach prezentowany jest dorobek kulturalny, naukowy, gospodarczy, techniczny, czy też atrakcje turystyczne poszczególnych państw-uczestników EXPO.

Wystawy EXPO skierowane są do szerokiej publiczności. Kompleksowa, wielobarwna prezentacja dorobku niemal wszystkich krajów i największych organizacji na świecie tworzy olbrzymie innowacyjne widowisko, wykorzystujące multimedia i najnowsze techniki budowania ekspozycji. Miasta w których odbywają się wystawy EXPO na ponad pół roku stają się stolicami świata, które przyciągają szerokie spektrum gości – od delegacji państwowych na najwyższych szczeblach, poprzez przedsiębiorców i biznesmenów, a skończywszy na turystach oraz mieszkańcach kraju-organizatora. Z ostatniej grupy gości, najliczniej wystawy EXPO

odwiedzają rodziny z dziećmi. Światowe Wystawy EXPO mają takie znaczenie, jak w sporcie igrzyska olimpijskie czy mistrzostwa świata w piłce nożnej (Mundial).

Hasłem przewodnim Światowej Wystawy EXPO 2020 w Dubaju będzie *Connecting Minds, Creating the Future – Łącząc umysły, tworzymy przyszłość*. Temat przewodni rozwijają trzy podtematy: Opportunity (Szanse), Mobility (Mobilność) i Sustainability (Zrównoważony Rozwój). Organizatorzy Wystawy przewidują, że Wystawę w Dubaju odwiedzi 18 mln gości, zaś w Wystawie weźmie udział ponad 200 krajów i organizacji międzynarodowych. Teren Wystawy EXPO 2020 otwarty będzie dla zwiedzających codziennie w godzinach od 10.00 do 1 rano (w czwartki i piątki do 2.00), zaś pawilony narodowe (w tym Pawilon Polski) czynne będą dla zwiedzających codziennie w godzinach od 10.00 do 22.00.

Więcej na temat Światowej Wystawy EXPO 2020 w Dubaju na oficjalnej stronie organizatora Wystawy - <https://www.expo2020dubai.com/>

2. Udział Polski w Światowej Wystawie EXPO 2020

Polska od wielu lat jest aktywnym uczestnikiem Wystaw Światowych EXPO. W pawilonach mieszczących polską ekspozycję istotnym elementem, który przyciągał znaczną liczbę gości były restauracje i punkty sprzedaży (np. na Wystawie Światowej w Hanowerze 2000 r, w Aichi w 2005 r., w Mediolanie w 2015 r., czy też na ostatniej Wystawie EXPO w Astanie w 2017 r.).

Polski udział w Wystawie EXPO 2020 będzie zawierał trzy wątki tematyczne: technologia, współpraca międzynarodowa i natura.

Cele obecności Polski na Wystawie EXPO w Dubaju obejmują zarówno promocję gospodarczą (wzmocnienie kontaktów gospodarczych Polski z ZEA oraz całym rejonem Bliskiego Wschodu); w szczególności w zakresie wspierania polskich przedsiębiorców w poszukiwaniu nowych rynków zbytu oraz budowaniu trwałych relacji handlowych, a także wzmocnienie wizerunku Polski na arenie międzynarodowej.

Założeniem polskiej obecności na EXPO Dubaj 2020 jest promocja technologii i firm reprezentujących branże strategiczne z punktu widzenia potencjału eksportowego na rynki Bliskiego Wschodu, a tym samym realny wzrost transakcji biznesowych.

3. Pawilon Polski na Światowej Wystawie EXPO 2020

Głównym forum polskiej prezentacji na EXPO 2020 będzie Pawilon Polski, o powierzchni użytkowej całkowitej 1400 m², którego hasłem będzie: *Creativity inspired by nature* (Kreatywność inspirowana naturą). Do tego hasła nawiązywać będzie zarówno bryła i fasada Pawilonu, jak i ekspozycja wewnętrzna. Pawilon Polski będzie głównym miejscem koncentracji różnych wydarzeń promocyjnych, spotkań decydentów i ekspertów.

Pawilon Polski będzie zlokalizowany na terenie Wystawy EXPO 2020 w bardzo korzystnym miejscu pod względem promocyjnym. Wybrane miejsce umożliwi dobrą widoczność fasady Pawilonu Polski z jednego z głównych traktów komunikacyjnych na terenie Wystawy EXPO 2020, co będzie sprzyjać przyciąganiu gości do Pawilonu Polski. Zapewni to odpowiednią frekwencję (i obroty) również w restauracji zlokalizowanej w Pawilonie Polski. Pawilon Polski jest w stanie przyjąć maksymalnie ok. 1000 zwiedzających na godzinę.

Zlokalizowana w Pawilonie Polski restauracja umożliwi zaprezentowanie dorobku i osiągnięć polskiej sztuki kulinarnej, nie tylko arabskiej, ale i światowej publiczności (70% gości Wystawy EXPO ma pochodzić spoza ZEA), a jednocześnie stanowić może ciekawe miejsce spotkań towarzyskich gości z różnych krajów, miejsce do którego chętnie się wraca i poleca innym. W związku z tym, Operator restauracji powinien zapewnić i promować polską tradycję kulinarną o najwyższym kunszcie.

Restauracja powinna przyciągać również dzieci, gdyż to co wyróżnia nasz Pawilon to rozbudowana strefa dzieci – podzielona na część dedykowaną dzieciom młodszym oraz część warsztatową dla dzieci starszych. W myśl tematu przewodniego EXPO – „Łącząc umysły, tworzymy przyszłość”, naszą ofertę kierujemy również do młodszych pokoleń, które będą tworzyć przyszłość naszego świata.

4. Koncepcja restauracji w Pawilonie Polski oraz jej wymagany asortyment

Koncepcja Programowa udziału Polski w Wystawie EXPO 2020 w Dubaju przewiduje funkcjonowanie w Pawilonie Polski restauracji polskiej, która ma charakter piekarnio-cukierni. Założenia restauracji wynikające z Koncepcji programowej znajdują się w załączniku 1 do niniejszego Regulaminu Konkursu.

Operator restauracji ma jednakże swobodę w kształtowaniu założeń charakteru i rodzaju restauracji, przy konieczności uwzględnienia następujących wytycznych:

- 1) Charakter restauracji oraz typ oferowanego menu jest spójny i powiązany merytorycznie z tematem przewodnim polskiej ekspozycji *Creativity inspired by nature* (Kreatywność inspirowana naturą);
- 2) Charakter restauracji oraz serwowane dania powinny stanowić jedno z narzędzi promocji Polski i budzenia pozytywnych skojarzeń związanych z Polską;
- 3) Charakter restauracji oraz typ oferowanego menu inspirowany kanonem kuchni polskiej, opracowanym przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi: więcej na stronie:; <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/kanon-kuchni-polskiej2> ;
- 4) Charakter restauracji oraz typ oferowanego menu wspiera eksport polskich produktów spożywczych; w związku z tym preferowane będzie wykorzystywanie przez Operatora restauracji produktów pochodzenia polskiego;
- 5) Charakter restauracji oraz typ oferowanego menu uwzględnia zróżnicowane nawyki i ograniczenia żywieniowe gości wystawy EXPO, wynikające z różnic kulturowych i religijnych oraz indywidualnych preferencji żywieniowych (np. dania wegetariańskie, dania wegańskie dla gości z Indii, którzy stanowią znaczącą grupę gości spoza ZEA);
- 6) Menu restauracji uwzględnia poza słodkimi, także przekąski o charakterze wytrawnym;
- 7) Wymaga się ponadto wzbogacania codziennego menu o menu okazjonalne odpowiednio do polskiej tradycji wynikającej z polskich świąt i zwyczajów, w tym np.
 - Boże Narodzenie: pierniki, keksy,
 - Tłusty czwartek: faworki, pączki

- Wielkanoc: babki, mazurki.

- 8) W związku z planowanymi prezentacjami regionalnymi menu będzie wzbogacane o wypieki regionalne i dania regionalne zgodnie z zamówieniami poszczególnych regionów prezentujących się w Pawilonie Polski. Będzie to jednocześnie możliwość dla operatora restauracji do uzyskania dodatkowych odpłatnych zleceń ze strony władz regionalnych.

Wszystkie produkty powinny być do konsumpcji na miejscu oraz na wynos. W tym ostatnim przypadku Operator restauracji powinien zadbać o ich odpowiednie konfekcjonowanie w zależności od grup odbiorców, tj. inne opakowania dla codziennych klientów, inne dla gości oficjalnych w Pawilonie Polski.

Uzupełnieniem sprzedaży na miejscu i na wynos produktów oferowanych w restauracji powinna być sprzedaż polskich cukierków i innych artykułów cukierniczych, z których słynie Polska (np. krówki, śliwki w czekoladzie, pierniki toruńskie, itp.).

Uwaga:

Koncepcja restauracji zawarta w Załączniku nr 1 jest przykładowa. Propozycja koncepcji restauracji, jej rodzaju oraz asortymentu oferowanych potraw (przy wzięciu pod uwagę przez Uczestnika konkursu założeń wymienionych powyżej w ust. 4 pkt 1-8) będzie jednym z elementów oferty i podlegać będzie ocenie jako jedno z kryteriów, zgodnie z § 8 ust. 1 pkt 2).

§ 4

Warunki techniczno-organizacyjne funkcjonowania restauracji w Pawilonie Polski

1. Organizator Konkursu udostępni wybranemu w Konkursie Operatorowi restauracji powierzchnię tzw. strefę gastronomii w ramach ekspozycji w Pawilonie Polski, zlokalizowaną na parterze, o łącznej powierzchni 197,18 m², z czego powierzchnia zaplecza wynosić będzie ok. 71 m². Dodatkowo na II piętrze przewidziano szatnię dla pracowników restauracji – dwa pomieszczenia po 3,93 m².

W części konsumpcyjnej przewidziano ok. 70 miejsc. W tej części znajdować się będą stoły do spożywania posiłków oraz lada sprzedażowa. Wystrój będzie formą „opowieści” o kulturze, tradycji upraw i produktach ekologicznych i prozdrowotnych w formie ekspozycyjnych stanowisk roślinnych - roślin uprawnych, jadalnych, ziół – wewnątrz stołów restauracyjnych. Stanowiska te będą opisane skrótową informacją o roślinach wraz z zaproszeniem do kupna wybranych produktów odpowiadających danej grupie roślinności. Część jadalną zaprojektowano w formie otwartego, zewnętrznego ogródka gastronomicznego w zadaszonej frontowej strefie Pawilonu Polski, obok strefy dzieci (plac zabaw przed Pawilonem) oraz strefy, w której ustawiać się będzie kolejka gości do Pawilonu. Takie usytuowanie restauracji powinno sprzyjać zapewnieniu odpowiedniej

frekwencji gości restauracji. Podczas trwania Wystawy EXPO 2020 w Pawilonie Polski odbywać się będą również prezentacje regionów Polski, których nieodłącznym elementem będą prezentacje potraw regionalnych. Organizator konkursu zapewni w tym zakresie Operatorowi niezbędne kontakty i koordynację współpracy z władzami regionalnymi.

2. Strefa konsumpcji w restauracji będzie tematycznie i wizualnie zintegrowana z całością polskiej ekspozycji. Dlatego też np. stoły jadalne zostały zaplanowane w postaci stanowisk roślinnych – grup roślin w wielkoprzestrzennych donicach wpuszczonych w powierzchnie blatów stołów. Meble będą wykonane z podobnych, naturalnych materiałów, jak pozostała część ekspozycji, tj. drewno, stal, szkło.
3. Wykończenie oraz wyposażenie części konsumpcyjnej zapewni Organizator Konkursu. Udostępniona dla Operatora powierzchnia zaplecza gastronomicznego będzie posiadała wykończenie ścian powłoką malarską łatwowymywalną i odporną na wilgoć do wysokości co najmniej 2m, zaś podłóg gresem. Powierzchnia zaplecza będzie posiadała przyłącza instalacji wodno-kanalizacyjnej i elektrycznej, wentylację, ogrzewanie i chłodzenie o optymalnych i wymaganych przepisami parametrach.

Operator na swój koszt wyposaży zaplecze gastronomiczne w niezbędne urządzenia i sprzęt. Organizator Konkursu przekaze Operatorowi wszelkie ewentualne wytyczne Organizatora EXPO odnośnie wyposażenia technicznego zaplecza gastronomicznego (np. montaż dwukomorowego zlewu lub organizację stanowiska mycia owoców i warzyw). Operator do serwowania produktów restauracji dla klientów zapewni również naczynia, sztućce, tace, itp. (z wyłączeniem możliwości wykorzystywania w restauracji jednorazowych, plastikowych naczyń i sztućców). Lokalizacja przyłączy oraz podział zaplecza gastronomicznego mogą być zmienione w uzgodnieniu z wykonawcą budowy Pawilonu Polski.

4. Dostawy do magazynu zaplecza gastronomicznego zapewnione będą od południowo-zachodniej strony działki, od ulicy serwisowej zlokalizowanej na tyłach Pawilonu. Dostawy możliwe będą zarówno w porze nocnej, jak i daytimej.
5. Projekt architektoniczny strefy gastronomii (zaplecze i część konsumpcyjna), jej wizualizacja oraz plan sytuacyjny usytuowania tej strefy w ramach Pawilonu Polski znajdują się w załączniku nr 2 do niniejszego Regulaminu.
6. Wytyczne dotyczące prowadzenia działalności gastronomicznej na terenie Wystawy EXPO znajdują się w szczególności w następujących dokumentach arabskiego organizatora Wystawy EXPO 2020, stanowiące Załącznik 6:
 - 1) Commercial Guide;
 - 2) Food and Bevarage Guide;
 - 3) Logistics and Customs Guide;
 - 4) Special Regulation No 9-Concerning Commercial Activities by Official Participants

§ 5

Obowiązki Operatora restauracji

1. Zadaniem wyłonionego w konkursie Operatora będzie zapewnienie całkowitej organizacji i prowadzenie restauracji w Pawilonie Polski podczas Światowej Wystawy EXPO 2020 w Dubaju.
2. Operator w ramach prowadzenia restauracji ma zapewnić na swój koszt:
 - 1) dostawę i montaż kompletnego wyposażenia i wszelkich niezbędnych urządzeń zaplecza gastronomicznego oraz właściwe dopasowanie funkcjonowania zaplecza (a po zakończeniu Wystawy EXPO 2020, w terminach wskazanych przez Organizatora Konkursu również demontaż i wywóz) oraz dostosowanie technologii produkcji do ogólnych warunków technicznych istniejących w Pawilonie Polski na EXPO 2020 oraz do ogólnych przepisów arabskich organizatorów, obowiązujących na terenie Wystawy EXPO 2020;
 - 2) stały asortyment dostępny w restauracji (menu) oraz jego technologię produkcji zgodnie z wymogami Organizatora Konkursu, szczegółowo opisanymi w § 3 ust. 4;
 - 3) stałe zaopatrzenie w niezbędne produkty, półprodukty, surowce, materiały, zgodnie z przepisami na Wystawie EXPO 2020 i w ZEA, z uwzględnieniem przepisów celnych obowiązujących w ZEA i w obrocie między Polską a ZEA;
 - 4) niezbędne naczynia, nakrycia stołowe, sztucze na potrzeby klientów restauracji;
 - 5) stałą obsługę restauracji i zaplecza gastronomicznego, w tym menedżera restauracji, przy czym personel obsługi klientów musi posługiwać się biegle językiem angielskim, wskazane jest również aby przynajmniej jedna osoba z obsługi klienta na zmianie posługiwała się językiem arabskim; osoby z obsługi klienta muszą być ubrane w stroje wg wzoru uzgodnionego z Organizatorem Konkursu; Operator będzie zobowiązany do dbania o czystość strojów i ich schludny wygląd;
 - 6) czystość i higienę w miejscu prowadzenia restauracji i na zapleczu oraz odpowiednie warunki BHP dla pracowników obsługi, w tym dla pracowników zaplecza gastronomicznego odpowiednie stroje robocze oraz środki czystości dla wszystkich swoich pracowników;
 - 7) ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej, na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 1.000.000 zł (słownie: jeden milion złotych), ważne również na terenie Zjednoczonych Emiratów Arabskich, w okresie od dnia przekazania przez Organizatora Konkursu Operatorowi powierzchni zaplecza kuchennego i części konsumpcyjnej do dnia zwrotu przez Operatora przekazanej powierzchni zaplecza kuchennego i części konsumpcyjnej, niezbędne ubezpieczenie personelu restauracji (w tym

- ubezpieczenie zdrowotne obejmujące koszty leczenia, ubezpieczenie od NNW, polisa OC); ważne na terenie Zjednoczonych Emiratów Arabskich w okresie zatrudnienia personelu w restauracji w Pawilonie Polski
- 8) spełnienie przez personel restauracji wszelkich wymogów dotyczących obowiązkowych szkoleń, badań lekarskich, oraz wypełnienie innych przepisów obowiązujących na terenie Wystawy Expo oraz Państwa Zjednoczonych Emiratów Arabskich (np. kwestie wizowe, podatkowe, itp.).
 3. Operator jest zobligowany do przestrzegania przepisów ogólnych oraz szczegółowych dotyczących prowadzenia działalności komercyjnej w ZEA i na terenie Wystawy EXPO 2020, w tym zwłaszcza gastronomicznej w pawilonach narodowych zawartych w tzw. EXPO Guides w Special Regulations, w szczególności Food and Beverage Guide, Commercial Guide i innych regulacji o których mowa w § 4 ust. 7.
 4. Operator będzie zobowiązany do prowadzenia w pełni udokumentowanego obrotu finansowego (kasy fiskalne) oraz odprowadzania należnej prowizji (royalties) od obrotu netto na rzecz arabskich organizatorów Wystawy EXPO 2020. Zgodnie z przepisami regulującymi prowadzenie działalności komercyjnej w pawilonach narodowych na Wystawie EXPO 2020, o których mowa powyżej w ust. 3, w pawilonach narodowych od sprzedaży żywności i napojów obowiązywać będzie prowizja w wysokości 8% wartości obrotu netto na rzecz arabskich organizatorów Wystawy.
 5. Operator będzie partycypował w kosztach zużycia mediów (woda, energia elektryczna, woda chłodząca do klimatyzacji) według wskazań podliczników zainstalowanych dla części gastronomicznej w Pawilonie Polski oraz pokrywał koszty wywozu odpadów powstałych w wyniku jego działalności w Pawilonie Polski.
 6. Operator jako prowadzący działalność komercyjną na obszarze ZEA będzie podlegał miejscowemu prawu podatkowemu, z uwzględnieniem przepisów szczególnych dotyczących działalności na terenie Wystawy EXPO 2020, w tym będzie zobowiązany do zarejestrowania swojej działalności w ZEA, która podlegać będzie m.in. opodatkowaniu miejscowym podatkiem VAT.

Pozostałe wpływy z działalności restauracji (poza zobowiązaniami podatkowymi w ZEA wynikającymi z prowadzonej działalności) pozostają po stronie Operatora restauracji.

§ 6

Warunki udziału w Konkursie

1. Każdy z uczestników bierze udział w Konkursie na równych zasadach, z zachowaniem zasady uczciwej konkurencji i równego traktowania wszystkich uczestników.
2. Uczestnikiem Konkursu może być osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą, osoba prawna, jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, a także podmioty te występujące wspólnie, o ile spełniają warunki określone w Regulaminie, tj.:

- 1) przedmiotem jej faktycznej działalności jest produkcja pieczywa, świeżych wyrobów ciastkarskich i ciastek (PKD 10.71.Z) i sprzedaż detaliczna pieczywa, ciast, wyrobów ciastkarskich i cukierniczych (PKD 47.24.Z) lub prowadzenie restauracji, kawiarni, innych stałych placówek gastronomicznych (PKD 56.10.A); lub przygotowywanie i dostarczanie żywności dla odbiorców zewnętrznych-katering (PKD 56.21.Z);
Uwaga: PKD działalności powinno odpowiadać zaproponowanej koncepcji i rodzajowi restauracji (np. w przypadku zaproponowania piekarnio-cukierni wymogiem będzie, aby uczestnik Konkursu faktycznie prowadził działalność w zakresie PKD 10.71.Z i PKD 47.24.Z);
- 2) posiada przynajmniej 3 letnie doświadczenie i potencjał techniczny w zakresie produkcji i sprzedaży detalicznej i hurtowej pieczywa, wyrobów ciastkarskich i ciastek, w tym posiada przynajmniej 2 punkty sprzedaży detalicznej pieczywa i wyrobów ciastkarskich z możliwością konsumpcji na miejscu, w których sprzedaje własne wyroby, przy czym dopuszcza się punkty sprzedaży prowadzone na zasadach franczyzy, francyzodawcą jest uczestnik Konkursu - wymóg w przypadku, gdy uczestnik Konkursu zaproponuje działalność gastronomiczną w Pawilonie Polski w formie piekarnio-cukierni
lub
posiada przynajmniej 3 letnie doświadczenie i potencjał techniczny w zakresie innej działalności gastronomicznej, w tym przynajmniej przez 3 ostatnie lata (tj. 2017, 2018, 2019) prowadzi przynajmniej 1 stałą placówkę gastronomiczną lub zorganizował w ostatnich 3 latach (tj. 2017, 2018, 2019) co najmniej 5 (pięć) imprez bankietowych dla przynajmniej 150 osób każda - wymóg w przypadku, gdy uczestnik konkursu zaproponuje działalność gastronomiczną w Pawilonie w formie restauracji;
- 3) posiada odpowiednie zasoby kadrowe, w tym zatrudnia przynajmniej jedną osobę posiadającą dyplom mistrza w zawodzie piekarza i jedną osobę posiadającą dyplom mistrza w zawodzie cukiernika oraz jedną osobę posiadającą świadectwo czeladnika w zawodzie piekarza i jedną osobę posiadającą świadectwo czeladnika w zawodzie cukiernika, o których mowa w art. 3 ust.1 pkt 2) i 3) ustawy z dnia 22.03.1989 r. o rzemiośle (Dz.U. z 2018 roku poz. 1267 t.j. z późn. zm.) – osoby te powinny posiadać przynajmniej 3 letnie doświadczenie w zawodzie piekarza i cukiernika – wymóg w przypadku, gdy uczestnik Konkursu zaproponuje działalność gastronomiczną w Pawilonie Polski w formie piekarnio-cukierni
lub
posiada odpowiednie zasoby kadrowe, w tym zatrudnia przynajmniej dwóch kucharzy posiadających odpowiednie, potwierdzone kwalifikacje zawodowe i 3 letnie doświadczenie w zawodzie kucharza oraz przynajmniej jednego szefa kuchni posiadającego odpowiednie kwalifikacje zawodowe i co najmniej 3 letnie doświadczenie jako szef kuchni; przez odpowiednie kwalifikacje zawodowe rozumie się wykształcenie na poziomie co najmniej branżowej szkoły I stopnia lub branżowej szkoły II stopnia w zawodach z obszaru gastronomicznego lub też dyplomy potwierdzające kwalifikacje, w tym świadectwo czeladnicze lub dyplom mistrzowski w zawodzie kucharz, o których mowa w art. 3 ust.1, pkt 1-3 ustawy z dnia 22.03.1989 r. o rzemiośle (Dz.U. z 2018 roku poz. 1267 t.j. z późn. zm.) – wymóg w przypadku,

gdy uczestnik Konkursu zaproponuje działalność gastronomiczną w Pawilonie Polski w formie restauracji;

Uwaga:

Organizator Konkursu zastrzega możliwość zweryfikowania dokumentów potwierdzających kwalifikacje personelu uczestnika Konkursu.

- 4) znajduje się w sytuacji finansowej zapewniającej odpowiednie wykonanie przedmiotu Konkursu, tj. przychody ze sprzedaży za ostatni zamknięty rok obrotowy (2018 r. lub jeśli dokonano zamknięcia roku ubiegłego - za 2019 r.) były większe niż 500.000 zł (słownie: pięćset tysięcy złotych 00/100), a na rachunkach bankowych posiada co najmniej 300.000 zł (słownie: trzysta tysięcy złotych 00/100) lub też posiada zdolność kredytową na kwotę większą niż 300.000 zł (trzysta tysięcy złotych 00/100);
 - 5) nie zalega z płatnościami podatków, składek na ubezpieczenie społeczne i innych opłat publicznoprawnych lub też uzyskał zgodę właściwego organu na zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji organu podatkowego.
3. W przypadku podmiotów występujących wspólnie warunki określone w ust. 2 pkt 1), 2) i 5) musi spełniać każdy z podmiotów, natomiast warunki określone w ust. 2 pkt 3) i 4) mogą być spełnione łącznie przez podmioty występujące wspólnie (tj. wymogi w zakresie potencjału kadrowego i finansowego sumują się).
 4. Ocena spełnienia powyższych warunków będzie dokonywana metodą 0 – 1, tj. spełnia lub nie spełnia, w oparciu o dokumenty, oświadczenia i inne materiały dołączone do oferty. Uczestnicy niespełniający powyższych warunków zostaną wykluczeni z Konkursu.
 5. W Konkursie nie mogą uczestniczyć:
 - 1) osoby biorące udział w opracowaniu niniejszego Regulaminu;
 - 2) osoby biorące udział w organizowaniu Konkursu, w tym członkowie Komisji Konkursowej.

§ 7

Informacja o wymaganych dokumentach i sposobie przygotowania oferty

1. Każdy z uczestników biorący udział w Konkursie jest zobowiązany złożyć ofertę na formularzu stanowiącym załącznik nr 3, która powinna się składać z następujących elementów:
 - 1) oświadczenia o zapoznaniu się i związaniu z warunkami Konkursu oraz o akceptacji istotnych warunków umowy;

- 2) oświadczenia o posiadaniu odpowiedniej wiedzy, doświadczenia, potencjału technicznego i kadrowego oraz znajdowaniu się w sytuacji finansowej zapewniającej wykonanie przedmiotu Konkursu
- 3) oświadczenia o niezaleganiu z płatnościami podatków, składek na ubezpieczenie społeczne i innych opłat publicznoprawnych lub też o uzyskaniu zgody właściwego organu na zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji organu podatkowego;
- 4) bilansu oraz rachunku zysków i strat za rok obrotowy 2018, a w przypadku, gdy uczestnik nie jest zobowiązany na podstawie ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz.U. z 2019 roku poz. 351 t.j. z późn. zm.) do sporządzania sprawozdania finansowego, informacji o przychodach ze sprzedaży uzyskanych w 2018 r.;
- 5) informacji z banku, wydanej po dacie ogłoszenia Konkursu, o posiadaniu środków finansowych na rachunkach bankowych uczestnika Konkursu lub zdolności kredytowej w wysokości co najmniej 300.000 zł (słownie: trzysta tysięcy złotych 00/100).
- 6) prezentacji uczestnika zawierającej:
 - a) opis działalności uczestnika Konkursu w zakresie prowadzonej działalności, o której mowa w § 6 ust. 2 pkt 1), w tym stosowana technologia produkcji wyrobów, stosowane surowce i półprodukty, technologia przygotowywania posiłków, itp.;
 - b) opis (zgodnie z § 6 ust. 2 pkt 2) posiadanej wiedzy, doświadczenia, potencjału technicznego w zakresie produkcji i sprzedaży detalicznej i hurtowej pieczywa, wyrobów ciastkarskich i ciastek lub w zakresie działalności restauracyjnej i przygotowywania posiłków i dostarczania żywności dla odbiorców oraz informację o posiadanych punktach sprzedaży detalicznej z możliwością konsumpcji na miejscu lub informację o posiadanych stałych placówkach gastronomicznych (ilość, lokalizacja, charakter, rodzaj) lub informacja o zorganizowanych w ostatnich 3 latach imprezach bankietowych (liczba imprez, liczba uczestników na każdej imprezie, lokalizacja imprezy);
 - c) opis posiadanych zasobów kadrowych, o których mowa § 6 ust. 2 pkt 3);
- 7) koncepcji restauracji w Pawilonie Polski, w tym:
 - a) propozycja rodzaju restauracji wraz z uzasadnieniem powodów, dla których taki rodzaj restauracji został zaproponowany;
 - b) propozycja asortymentu (potrawy i napoje) wraz z przykładowym menu dziennym z podaniem technologii przygotowania wyrobów i potraw, stosowanych surowców i półproduktów, w tym kraj pochodzenia tych surowców, odniesienie się do kanonu kuchni polskiej, opracowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, opis zróżnicowania menu w zależności od zróżnicowanych pod względem narodowości i religii grup klientów (np. oferta wegańska, wegetariańska, itp.);
 - c) opis lub wizualizacja (lub fotografia) sposobu podania potraw;

- d) wizualizacja lub fotografia proponowanych nakryć stołów wraz z propozycją zastawy stołowej, które powinny być produkcji polskiej i być spójne z brandingiem Polski na EXPO 2020;
- e) koncepcja rozwiązań logistycznych zapewniających ciągłość dostaw;
- f) koncepcja obsługi klientów w sferze konsumpcji oraz personelu produkcji, w tym informacja o kwalifikacjach i doświadczeniu kierownika (managera) i szefa kuchni;
- g) propozycja stosowanych opakowań przy sprzedaży na wynos (w tym ich spójność z brandingiem Polski na EXPO 2020);

Uwaga: koncepcja restauracji i oferowane menu powinny spełniać wytyczne Organizatora Konkursu opisane w § 3 ust. 4 niniejszego Regulaminu.

- 2. Do dokumentów wymienionych powyżej w ust. 1 pkt 7) rekomendujemy (poza przypadkami gdy jest to wymagane) załączenie wizualizacji, fotografii, itp. (wyłącznie w formie drukowanej).
- 3. Wszystkie strony oferty powinny być trwale związane i ponumerowane.
- 4. Wszystkie dokumenty muszą być podpisane przez osobę/osoby uprawnioną/-e do reprezentacji uczestnika konkursu, zgodnie z właściwymi dokumentami rejestrowymi.
- 5. Wszystkie dokumenty, o których mowa w ust. 1 muszą być sporządzone w języku polskim oraz złożone w oryginale. Dopuszcza się składanie kopii pod warunkiem ich potwierdzenia za zgodność z oryginałem (na każdej stronie podpis wraz z klauzulą „za zgodność z oryginałem”) przez osobę/osoby uprawnioną/e do reprezentacji uczestnika Konkursu, zgodnie z właściwymi dokumentami rejestrowymi.
- 6. W przypadku podmiotów występujących wspólnie, do oferty należy załączyć 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 jego umocowania, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania każdego z podmiotów biorących wspólnie udział w Konkursie.
- 7. Koszty przygotowania ofert i udziału w Konkursie ponoszą w całości uczestnicy.
- 8. Uczestnikom nie przysługuje prawo wystąpienia z roszczeniami wobec Organizatora Konkursu z tytułu zwrotu kosztów uczestnictwa w Konkursie, w tym kosztów przygotowania oferty.

§ 8

Kryteria oceny ofert konkursowych

- 1. Oferty uczestników spełniających warunki udziału w konkursie zostaną ocenione według następujących kryteriów:
 - 1) Doświadczenie uczestnika, waga 40%, maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w tym kryterium 200 pkt., przy zastosowaniu następujących podkryteriów:
 - a) doświadczenie odpowiadające koncepcji działalności w Pawilonie Polski-za każdy rok działalności – 10 pkt. aż do uzyskania 100 pkt. (punkty przyznane

- będą ponad wymagane do uczestnictwa w Konkursie minimum określone w § 6 ust. 2 pkt 2);
- b) liczba posiadanych punktów sprzedaży detalicznej z możliwością konsumpcji na miejscu (w przypadku, gdy uczestnik Konkursu zaproponuje działalność gastronomiczną w Pawilonie Polski w formie piekarnio-cukierni) lub liczba prowadzonych stałych placówek gastronomicznych lub liczba zorganizowanych w ostatnich 3 latach imprez bankietowych dla przynajmniej 150 osób każda (w przypadku, gdy uczestnik Konkursu zaproponuje działalność gastronomiczną w Pawilonie Polski w formie restauracji – za każdy posiadany punkt sprzedaży lub stałą placówkę gastronomiczną, zorganizowaną imprezę bankietową zostanie przyznany 10 pkt aż do uzyskania 100 pkt. - punkty przyznane będą ponad wymagane do uczestnictwa w konkursie minimum określone w § 6 ust. 2 pkt 2).
- 2) Koncepcja prowadzenia restauracji w Pawilonie Polski, zawierająca elementy opisane w § 7 ust. 1 pkt 7) – waga 60%; maksymalnie w tym kryterium można otrzymać 200 pkt, poprzez oceny w następujących podkryteriach:
- a) zaproponowana koncepcja restauracji w Pawilonie Polski - ocena od 1 do 50 punktów - zostanie dokonana przy wzięciu pod uwagę następujących informacji:
- uzasadnienie dla wyboru danej koncepcji restauracji,
 - zgodność koncepcji restauracji z programem ekspozycji w Pawilonie Polski i hasłem udziału Polski w Wystawie EXPO 2020 oraz promocją Polski.
- b) asortyment - liczba pozycji w menu i ich różnorodność;
Należy podać przykładowy wykaz dań i napojów, które będą oferowane w restauracji w Pawilonie Polski, z podziałem na następujące kategorie:
- dania śniadaniowe,
 - przystawki i przekąski,
 - zupy,
 - dania główne,
 - desery,
 - napoje bezalkoholowe.
- Za każde danie/napój w danej kategorii będzie przyznany 1 pkt., aż do 10 pkt za dania w każdej z wymienionej wyżej kategorii dań (maksymalna liczba punktów do uzyskania: 60 pkt);
- c) technologia przygotowania potraw – udział procentowy potraw przygotowanych na miejscu (z produktów lub z półproduktów) -5% potraw przygotowanych na miejscu - 0,5 pkt, 10% potraw przygotowanych na miejscu-1 pkt, 20% - 2 pkt, aż do uzyskania 10 pkt; proszę podawać udział w przedziałach co 5%, jako wielokrotność 5%;
- d) kraj pochodzenia produktów i półproduktów wykorzystanych do przygotowania dań oferowanych w restauracji – szacunkowy udział polskich produktów dostępnych na rynku lokalnym w ZEA w przygotowaniu potraw w restauracji: za każde deklarowane 5% - 0,5 pkt (należy podawać jako wielokrotność 5%), aż do uzyskania 10 pkt;

e) liczba dań inspirowana kanonem kuchni polskiej¹, opracowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi w podziale na poszczególne kategorie, tj.:

- przystawki,
- zupy,
- dania główne,
- desery

Za każde danie w danej kategorii będzie przyznany 1 pkt, aż do 10 pkt za dania w każdej z wymienionych wyżej kategorii dań (maksymalna liczba punktów do uzyskania: 40 pkt)

- f) sposób podania potraw, nakrycia stołowe: oceniania będzie estetyka, nawiązanie do koncepcji ekspozycji w Pawilonie Polski EXPO 2020 oraz wykorzystanie polskiego wzornictwa - punkty od 1 do 10;
- g) częstotliwość dostawy produktów i półproduktów: 1 pkt za dostawy raz na 10 dni, 2 pkt za dostawy raz na 9 dni, 3 pkt za dostawy raz na 8 dni, 4 pkt za dostawy raz na 7 dni, 5 pkt za dostawy raz na 6 dni, 6 pkt za dostawy raz na 5 dni,10 pkt za dostawy codziennie;
- h) koncepcja obsługi gościa restauracji: punkty przyznawane będą w zależności od przyjętego sposobu obsługi i elastyczności w reagowaniu obsługi na potrzeby klientów (np. pełna samoobsługa, częściowa samoobsługa, itd.), - punkty od 1 do 10.

2. Liczby punktów uzyskane w każdym kryterium zostaną pomnożone przez wagi procentowe dla każdego z kryteriów i uzyskane w ten sposób liczby punktów w każdym kryterium zostaną zsumowane.
3. Maksymalna liczba punktów jaką może otrzymać oferta przy uwzględnieniu poszczególnych kryteriów oceny: 200 punktów.
4. Oferty zostaną ocenione w formie pisemnej przez każdego członka Komisji Konkursowej powołanej przez Organizatora Konkursu, stosując kryteria oceny ofert określone powyżej w ust. 1.
5. Każdy z członków Komisji Konkursowej złoży oświadczenie o nie pozostawaniu w takim związku prawnym lub faktycznym z uczestnikami, który mógłby wpływać na jego bezstronność.
6. Przed dokonaniem oceny ofert Organizator Konkursu może zaproponować odbycie spotkania/spotkań z każdym z uczestników, w celu przedstawienia przez każdego z uczestników złożonej oferty.
7. Organizator Konkursu dopuszcza możliwość negocjacji złożonych ofert/y z uczestnikiem/ami Konkursu.

§ 9

¹ <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/kanon-kuchni-polskiej2>

Miejsce i termin składania ofert

1. Oferty należy składać w siedzibie Organizatora Konkursu w Warszawie (kod: 00-025), ul. Krucza 50 do **dnia 30 września 2020 r. do godziny 16.00**. W przypadku wysłania oferty drogą pocztową decyduje data wpływu oferty do siedziby Organizatora Konkursu. Uczestnik Konkursu ponosi odpowiedzialność w przypadku dostarczenia oferty drogą pocztową po terminie składania ofert.
2. Ofertę wraz ze wszystkimi wymaganymi załącznikami należy umieścić w zapieczętowanej lub w inny trwały sposób zabezpieczonej kopercie, oznaczonej opisem: „**Oferta - Konkurs na operatora restauracji w Pawilonie Polski na Światowej Wystawie EXPO 2020 w Dubaju**” oraz „**Nie otwierać przed 30 września 2020 r.**”.
3. Oferty złożone po terminie określonym w ust. 1 nie będą oceniane.
4. Jeżeli w terminie określonym w ust. 1 nie zostanie złożona żadna oferta Komisja Konkursowa unieważni Konkurs.

§ 10

Opis przebiegu Konkursu

1. Czynności dotyczące Konkursu dokonuje Komisja Konkursowa powołana przez Zarząd PAIH S.A., działająca na podstawie regulaminu.
2. W terminie do 7 dni od terminu składania ofert określonego w § 9 ust. 1 nastąpi sprawdzanie złożonych ofert pod względem formalnym oraz ocenianie ofert na podstawie kryteriów wymienionych w §8. W tym okresie Komisja Konkursowa może wezwać uczestnika Konkursu, w terminie przez nią określonym do uzupełnienia dokumentów składających się na ofertę pod rygorem jej odrzucenia, jeżeli stwierdzi, że:
 - 1) oferta nie zawiera wymaganych dokumentów, lub
 - 2) dokumenty zawierają błędy, lub
 - 3) dokumenty są niekompletne lub nieczytelne, lub
 - 4) dokumenty zostały wystawione w innym okresie niż wymagany.
3. Komisja Konkursowa odrzuci ofertę jeśli:
 - 1) oferta została złożona po terminie określonym w § 9 ust. 1;
 - 2) mimo wezwania do uzupełnienia dokumentów uczestnik Konkursu nie uzupełni dokumentów w terminie określonym przez Komisję Konkursową;
 - 3) oferta została złożona przez osoby wymienione w § 6 ust. 5 niniejszego Regulaminu.
4. Organizator Konkursu dopuszcza możliwość zmiany terminów określonych w niniejszym paragrafie.

§ 11

Rozstrzygnięcie Konkursu

1. Komisja Konkursowa rozstrzyga Konkurs, dokonując wyboru najlepszej oferty i przyznaje nagrodę, którą jest zawarcie umowy na operatora restauracji w Pawilonie Polski na Wystawie Światowej EXPO 2020 w Dubaju.
2. Istotne postanowienia umowy zawiera załącznik nr 4 do niniejszego Regulaminu.
3. Nagroda zostanie przyznana Uczestnikowi, którego oferta otrzyma największą liczbę punktów.
4. Organizator konkursu zastrzega, iż Komisja Konkursowa ma prawo nie wybrać żadnej oferty, jeżeli stwierdzi, że proponowane oferty nie pozwalają należycie realizować głównej funkcji restauracji w Pawilonie Polski na Międzynarodowej Wystawie EXPO 2020 jaką jest promocja Polski lub też jeśli najwyższej oceniona oferta nie uzyska 100 punktów. Decyzja o nieprzyznawaniu nagrody podejmowana jest większością głosów członków Komisji Konkursowej i skutkuje unieważnieniem Konkursu.
5. Ogłoszenie o wynikach Konkursu nastąpi na stronie internetowej Organizatora Konkursu: <https://expo.gov.pl/aktualnosci-2>
6. W informacji Organizator Konkursu poda imię i nazwisko albo nazwę (firmę) oraz adres i miejsce zamieszkania (siedzibę) nagrodzonego.
7. Wyniki Konkursu zatwierdza Zarząd PAIH S.A., zgodnie z zasadą reprezentacji spółki.
8. Od wyników Konkursu nie przysługują protesty ani odwołania.
9. Oferty i inne dokumenty zgłoszone na Konkurs nie zostaną zwrócone uczestnikom.

§ 12

Klauzula informacyjna RODO

Klauzula informacyjna RODO stanowi załącznik nr 5 do niniejszego Regulaminu Konkursu.

Wykaz załączników:

1. Załącznik nr 1 - Wyciąg z Koncepcji Programowej Udziału Polski w Światowej Wystawie EXPO 2020 zawierający koncepcję restauracji w Pawilonie Polski.
2. Załącznik nr 2 - Projekt architektoniczny strefy gastronomii (zaplecze i część konsumpcyjna) wraz z wizualizacją oraz planem sytuacyjnym usytuowania tej strefy w Pawilonie Polski.
3. Załącznik nr 3 – Wzór formularza oferty.
4. Załącznik nr 4 - Istotne postanowienia umowy.
5. Załącznik nr 5 - Klauzula informacyjna RODO.



6. Załącznik nr 6 - Wytyczne organizatorów Expo dotyczące prowadzenia działalności gastronomicznej na terenie Wystawy EXPO:
- a) Commercial Guide;
 - b) Food and Beverage Guide;
 - c) Logistics and Customs Guide;
 - d) Special Regulation No 9-Concerning Commercial Activities by Official Participants

ZATWIERDZAM
