

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

REGULAMIN KONKURSU  
NA

„Wybór Operatora prowadzącego restaurację w Pawilonie Polski na Wystawie Światowej Expo 2025 Osaka,  
Kansai (Japonia)

Nr sprawy:.....

Warszawa 29.08.2024 r.

## § 1

### Organizator Konkursu

Polska Agencja Inwestycji i Handlu Spółka Akcyjna, ul. Krucza 50, 00-025 Warszawa ([www.paih.gov.pl](http://www.paih.gov.pl)), (dalej: „Organizatorem Konkursu” lub „PAIH S.A.”).

## § 2

### Przedmiot Konkursu

Przedmiotem Konkursu (dalej: Konkurs) jest wybór - na podstawie kryteriów i warunków opisanych w niniejszym Regulaminie Konkursu na „Wybór Operatora prowadzącego restaurację w Pawilonie Polski na Wystawie Światowej Expo 2025 Osaka, Kansai w Japonii (dalej: Regulamin) – podmiotu (dalej: Operator), który we własnym imieniu i na swoją rzecz, na własny rachunek i własne ryzyko w zakresie prowadzonej przez siebie działalności gospodarczej będzie prowadził restaurację stanowiącą jeden z elementów ekspozycji w Pawilonie Polski na Wystawie Światowej Expo 2025 Osaka, Kansai w Japonii.

Konkurs jest prowadzony z wyłączeniem stosowania przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm.), tekst jednolity z dnia 14 lipca 2023 r. (Dz.U. z 2023 r. poz. 1605 ze zm.).

Konkurs jest prowadzony na podstawie wewnętrznej procedury PAIH S.A. oraz na podstawie art. 919-921 ustawy z dnia z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz.U. z 2019 roku poz. 1145, t.j. z późn. zm.).

## § 3

### Informacja o Wystawie Światowej Expo 2025 Osaka, Kansai w Japonii i udziale Polski

#### 1. Czym są Wystawy Expo?

Wystawa Światowa Expo 2025 odbywać się będzie w mieście Osaka w regionie Kansai w Japonii w dniach od 13 kwietnia 2025 r. do 13 października 2025 r. (183 dni). Terenem Wystawy o pow. 155 ha będzie sztuczna wyspa Yumeshima.

Wystawy Światowe Expo nie są targami branżowymi skierowanymi do profesjonalistów, ekspertów czy też przedsiębiorców działających w danej branży, lecz międzynarodowymi wydarzeniami promocyjnymi, na których w różnych formach prezentowany jest dorobek kulturalny, naukowy, gospodarczy, techniczny, czy też atrakcje turystyczne poszczególnych państw - uczestników Expo.

Wystawy światowe są wydarzeniami, dzięki którym szersza grupa odbiorców, poprzez bezpośredni kontakt z pawilonem narodowym i organizowanymi wydarzeniami, ma szansę „odkryć” lub „na nowo odkryć” dane państwo. Możliwość prezentacji kultury, wartości, tradycji, atrakcji turystycznych jest dla państw tak samo istotna, jak promocja gospodarcza.

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 (największa liczebnie grupa) na turystach oraz mieszkańcach kraju -organizatora. Z ostatniej grupy gości,

najlichniej wystawy Expo odwiedzają rodziny z dziećmi. Światowe wystawy Expo cieszą się taką renomą i międzynarodową estymą, jak w sporcie - igrzyska olimpijskie czy mistrzostwa świata w piłce nożnej (mundial). Wystawa Światowa Expo odbędzie się już po raz trzeci w Japonii, w tym po raz drugi w prefekturze Osaka (poprzednia edycja odbywała się w mieście położonym w aglomeracji Osaki - Suita), tym razem w samej stolicy regionu Kansai.

Hasłem przewodnim Światowej Wystawy Expo 2025 będzie **„Projektowanie przyszłego społeczeństwa dla naszego życia” – “Designing Future Society for Our Lives”**. Hasło to podkreśla zbliżenie narodów i ludzi poprzez współpracę na skalę globalną i ponad wszelkimi podziałami na rzecz dobrego życia jednostki oraz lepszego jutra dla wszystkich. Ma także motywować ludzi do myślenia o tym, jak chcą żyć i w jaki sposób mogą zmaksymalizować swój potencjał. Temat przewodni rozwijają trzy podtematy, tj.: Ratowanie życia (Saving Lives), Wzmacnianie życia (Empowering Lives), Łączenie życia z innymi (Connecting Lives).

Symbolem Expo 2025 mają stać się latające taksówki oraz statki napędzane wodorem, które wykorzystywane będą do przewozu turystów na teren Expo. Wszystkie transakcje płatnicze podczas Expo w Osace mają być bezgotówkowe. Wydarzenie będzie pierwszą w historii „bezgotówkową” Wystawą Światową, którą Japonia będzie chciała wykorzystać do upowszechnienia płatności elektronicznych.

Teren Wystawy Expo 2025 otwarty będzie dla zwiedzających codziennie w godzinach od 9 rano do 22.00, a pawilony narodowe (w tym Pawilon Polski) będą otwarte codziennie od godz. 9.30 rano do godz. 21.00. Organizatorzy japońscy Wystawy Expo 2025 przewidują, że Wystawę odwiedzi łącznie ok. 28,2 mln osób (większość z Japonii, zaś jedynie ok. 3,5 mln osób spoza Japonii).

Więcej na temat Światowej Wystawy Expo 2025 w Osace zamieszczonych jest na oficjalnej stronie Organizatora Wystawy: <https://www.expo2025.or.jp>.

## 2. Udział Polski w Wystawie Światowej Expo 2025

Polska od wielu lat jest aktywnym uczestnikiem Wystaw Światowych. 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 Japonii w 2005 r., w Mediolanie w 2015 r., Wystawie Expo w Astanie w 2017 r., czy też na ostatniej Wystawie Expo 2020 w Dubaju).

Restauracja w Pawilonie Polski na Wystawie Expo 2005 w Aichi, w Japonii okazała się frekwencyjnym sukcesem. Szczególnym zainteresowaniem gości Pawilonu Polski cieszyły się pierogi oraz zupa żurek i barszcz grzybowy.

Na Wystawie Światowej Expo 2025 w Osace hasłem przewodnim udziału Polski jest: **„Poland. Heritage that drives the future” – „Polska. Dziedzictwo, które napędza przyszłość”**. Polacy sięgają do swojego dziedzictwa, które jest inspiracją do poszukiwania nowych odpowiedzi na wyzwania współczesnego świata. Z dziedzictwa polskiej kultury wyłania się obraz niezłomności, otwartości, solidarności i chęci współdziałania. Zwłaszcza w trudnych historycznie momentach widoczna jest ogromna kreatywna siła jednostek i całego społeczeństwa. Przekazywany przez pokolenia „gen kreatywności” pozwala działać na rzecz lepszej przyszłości, wspiera elastyczność względem nieoczekiwanych globalnych zmian, jest siłą generującą nowe idee rozwiązań technologicznych i społecznych. Polska zostanie zaprezentowana jako kraj, którego głównym zasobem są ludzie – kreatywni, otwarci, wykształceni, twórczy, odważni w swoich myślach i działaniach.

Głównymi celami udziału Polski w Expo 2025 Osaka, są:

- budowa rozpoznawalności Marki Polskiej Gospodarki – szeroka, wielopłaszczyznowa promocja polskiej gospodarki, kreatywności polskich firm i ich innowacyjnych rozwiązań;
- wzrost rozpoznawalności polskich produktów za granicą oraz rozwój współpracy z rynkami pozaeuropejskimi;
- rozwój współpracy gospodarczej z Japonią – rynkiem uznawanym za szczególnie perspektywiczny w kontekście branż strategicznych dla Polski, oraz z innymi krajami regionu;
- umocnienie pozycji Polski jako bezpiecznej destynacji inwestycyjnej, szczególnie dla inwestycji z obszarów zaawansowanych technologicznie, gdzie niezbędna jest wysokiej jakości infrastruktura i kapitał ludzki;
- rozwój turystyki z Japonii i państw azjatyckich do Polski;
- promocja polskiej kultury.

Oprócz wydarzeń o charakterze biznesowym, w trakcie półrocznej obecności Polski na Expo w Osace odbędą się liczne wydarzenia o charakterze kulturalnym i naukowym, w tym codzienne recitale z muzyką Fryderyka Chopina. Do najważniejszych wydarzeń na Expo należy zaliczyć: oficjalną Ceremonię Otwarcia Pawilonu Polski, Święto Konstytucji 3 Maja (data pokrywa się z obchodami Dnia Konstytucji Japonii), Narodowy Dzień Polski.

### 3. Pawilon Polski na Wystawie Światowej Expo 2025

Głównym forum polskiej prezentacji na Expo 2025 będzie Pawilon Polski, o powierzchni użytkowej ca. 1000 m<sup>2</sup>. Architektura pawilonu reprezentuje główne hasło opowiadające o „genie kreatywności” Polaków i jego wartości dla przyszłości społeczeństw. Projekt architektoniczny opiera się na zastosowaniu drewna, posiada organiczną formę dzięki łukom i krzywym. Forma bryły ma przywoływać skojarzenie rozchodzącej się fali kreatywności i innowacyjności Polaków – granice nie stoją na przeszkodzie, aby nowatorskie idee rozprzestrzeniały się daleko i wpływały na odległe obszary oraz aby zdobyta zagranicą wiedza powracała do grawitacyjnego środka narodu. Zaprojektowanie wyrazistej drewnianej fasady zbudowanej w oparciu o tradycyjną technikę łączenia drewna „Kigumi Koho”, to ukłon w stronę polskiej i japońskiej tradycyjnej architektury. Pawilon ma być dostępny dla różnych grup odbiorców i być pozbawiony „barier”. Towarzyszem wieloaspektowej podróży po ekspozycji Pawilonu Polski będzie postać Fryderyka Chopina. Utworów wybitnego polskiego kompozytora będzie można też słuchać podczas planowanych cyklicznych recitali fortepianowych w sali koncertowej Pawilonu.

Pawilon Polski będzie głównym miejscem koncentracji różnych wydarzeń promocyjnych, spotkań decydentów i ekspertów.

Pawilon Polski będzie zlokalizowany na terenie Wystawy Expo 2025 w pobliżu Strefy Wody, przynależnej do jednego z podtematów Wystawy, jakim jest „Ratowanie Życia”. Jest to bardzo atrakcyjne pod względem promocyjnym miejsce, które zapewni dobrą widoczność fasady Pawilonu Polski z jednego z głównych traktów komunikacyjnych na terenie Wystawy Expo 2025, co będzie sprzyjać przyciąganiu gości do Pawilonu Polski. Powinno zapewnić to odpowiednią frekwencję (i obroty) również w restauracji zlokalizowanej w Pawilonie Polski.

Zlokalizowana w Pawilonie Polski restauracja umożliwi zaprezentowanie dorobku i osiągnięć polskiej sztuki kulinarnej, typowych dań polskiej kuchni, gościom odwiedzającym Pawilon Polski, wśród których większość stanowić będą Japończycy. Kultura japońska przywiązuje dużą wagę do kulinariów i sztuki jedzenia, natomiast

dla Japończyków - jednym z elementów poznawczych kultury obcego dla nich kraju jest właśnie kuchnia tego kraju, sztuka podawania i spożywania posiłków.

W związku z tym, Operator restauracji powinien zapewnić i promować polską tradycję kulinarną o najwyższym kunszcie, która będzie pozwalała odbiorcom na poznanie polskiej kuchni i swoiste „posmakowanie” naszego kraju.

#### § 4

##### Założenia koncepcji restauracji w Pawilonie Polski

Operator restauracji będzie mieć pełną swobodę w technologii przygotowywania potraw (pełne przygotowanie na miejscu, przygotowanie na bazie przygotowanych wcześniej półproduktów, itp.). Natomiast w zakresie koncepcji restauracji, jej charakteru i oferowanego menu powinien kierować się następującymi wytycznymi:

- 1) Z uwagi na niewielki metraż Pawilonu Polski, działalność gastronomiczna będzie ograniczona do małej powierzchni i powinna obejmować - oprócz serwowania potraw lub zestawów na miejscu, również możliwość zakupu dań na wynos w specjalnie zaprojektowanych przez Operatora restauracji pojemnikach. Operator restauracji powinien zadbać o odpowiednie konfekcjonowanie w zależności od grup odbiorców, tj. inne opakowania dla codziennych klientów, inne - dla gości oficjalnych w Pawilonie Polski.
- 2) Organizator Konkursu przewiduje, że działalność gastronomiczna prowadzona będzie w formie tzw. first class restaurant (fine dining restaurant wg nomenklatury Organizatora japońskiego Expo 2025), z odpowiednią obsługą kelnerską, zastawą stołową, sposobem podania dań, itp.
- 3) Organizator Konkursu wymaga, aby oferta restauracji była skoncentrowana na konkretnym rodzaju dania, charakterystycznym dla kuchni polskiej, tj. pierogach (danie główne) oraz kilku rodzajach ciast (do rozważenia chociażby okazjonalnie również pączki, czy też nadziewane bułeczki drożdżowe). Pierogi, jako danie główne restauracji, mogą stanowić punkt wyjściowy do zróżnicowania oferty w zakresie rodzaju i składników nadzienia (farszu), rodzaju ciasta i mąki, sposobu przygotowania i serwowania. Wszystko to zależeć będzie od inwencji i pomysłów Operatora restauracji („gen” kreatywności). Będzie to stanowić jedno z kryteriów oceny oferty (§ 9 Regulaminu Konkursu).

Pierogi to danie typowe dla kuchni polskiej, o długim historycznie rodowodzie. Są w Polsce znane już od XIII wieku, kiedy to św. Jacek Odrowąż przywiózł je z Rusi Kijowskiej. Jest to zatem potrawa o proveniencji ruskiej, ale nie rosyjskiej (gdyż nie zostały sprowadzone w terenów Księstwa Moskiewskiego, będącego protoplastą państwa rosyjskiego). Mimo że zwyczaj jedzenia pierogów znany jest w wielu krajach (np. w kuchni japońskiej - w nieco odmiennej postaci dania – *gyoza* lub też w chińskiej – *jiaozi*), w każdym z nich to danie ma inną specyfikę i przyrządza się je na różne sposoby. Polska również może poszczycić się oryginalnymi recepturami nieznanymi w innych krajach. W Polsce również występują różne odmiany regionalne, co stwarza możliwość dla operatora restauracji, przygotowania odmian regionalnych podczas prezentacji regionalnych.

Operator restauracji powinien uwzględnić w menu również desery w postaci kilku rodzajów ciast, przekąsek deserowych (słodkich) i przekąsek wytrawnych. Do rozważenia w menu – nadziewane bułki drożdżowe oraz pączki. Tak jak pierogi – stanowić mogą one punkt wyjścia do poszukiwań i inwencji Operatora Restauracji (różne nadzienia, kształty, itp.) oraz stanowić specyficzne „medium” do opowieści o polskiej kuchni,

tradycji. Pączki, mimo że znane były już w starożytnym Rzymie, stanowią tradycyjne pieczywo cukiernicze w polskiej kuchni, znane już od XVI wieku. O pączkach, zwanych dawniej kreplami, pisał już Mikołaj Rej w „Żywocie człowieka poczciwego”. Jędrzej Kitowicz (XVIII w.) również pisał o pączkach, chwając że współczesny jemu pączek (w odróżnieniu od dawnego) jest „*tak lekki, że ścisnąwszy go w ręku znowu się rozciąga i pęcznieje do swojej objętości, a wiatr zdmuchnąłby go z półmiska*”.

- 4) Istotne jest uzupełnienie dań o napoje zimne i gorące, w tym produkowane dawniej i obecnie w Polsce, charakterystyczne dla naszego kraju, ale i poszczególnych regionów.
- 5) Ze względu na wczesną porę otwarcia restauracji (godz.9.30), rekomenduje się uwzględnienie w menu również zestawów śniadaniowych oraz napojów, np. kawa przygotowywana w różny sposób („*I z porcelany saskiej złote filiżanki; Przy każdej garnuszek mały do śmietanki; Takiej kawy jak w Polsce nie ma w żadnym kraju*” - cyt. z Pana Tadeusza Adama Mickiewicza), herbata, soki wyciskane.
- 6) Organizator Konkursu rekomenduje, aby opisane wyżej rodzaje dań w poszczególnych grupach asortymentowych (pierogi, desery, napoje) nawiązywały do kanonu kuchni opracowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi (więcej na stronie: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/kanon-kuchni-polskiej2>).
- 7) Oferowane menu powinno być spójne i powiązane z tematem przewodnim udziału Polski w Wystawie Światowej Expo 2025 Osaka, Kansai („Poland. Heritage that drives the future” – „Polska. Dziedzictwo, które napędza przyszłość”), a więc tradycyjne dania powinny stanowić punkt wyjściowy do kreowania oryginalnych, niepowtarzalnych potraw z nurtu modnej kuchni „fusion” czy też potraw slow. Wszystko to zależeć będzie od inwencji i pomysłowości Operatora restauracji. Organizator nie narzuca w tym zakresie żadnych ograniczeń.
- 8) Oferowane menu powinno uwzględniać różnorodne nawyki żywieniowe gości Pawilonu Polski (np. kuchnia wegetariańska, kuchnia wegańska).
- 9) Wymaga się okresowych zmian w asortymencie oferowanych dań (np. co 3-4 tygodnie), tak aby oferowane menu nie było jednostajne - jednakowe przez cały okres trwania Wystawy Expo 2025 (w myśl tradycyjnego w Japonii ciągłego doskonalenia - *kaizen*).
- 10) Oferowane menu w restauracji, nazwy potraw, jak również wizualizacja menu, nakrycia stołowe, naczynia, itp. będą podlegały akceptacji PAIH.
- 11) Organizator konkursu wymaga zapewnienia przez Operatora restauracji tzw. pakietu promocyjnego złożonego z dań dostępnych w menu restauracji, zgodnie z cenami oferowanymi w menu restauracji, o wartości nie mniejszej niż 10.000 zł brutto i nie większej niż 60.000 zł (z japońskim podatkiem VAT). Wartość tego pakietu będzie stanowić jedno z kryteriów oceny ofert, zgodnie z § 9 ust. 1 pkt 3 Regulaminu). W zamian Organizator Konkursu zapewni umieszczenie informacji o restauracji w Pawilonie Polski na stronie internetowej, w mediach społecznościowych. Działania te zostaną odrębnie ustalone z Organizatorem Konkursu.
- 12) W związku z planowanymi prezentacjami regionalnymi, menu może być wzbogacane o 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.
- 13) W związku z planowanymi wydarzeniami towarzyszącymi organizowanymi przez PAIH w czasie trwania Wystawy Expo 2025 od Operatora restauracji oczekuje się uzupełnienia oferowanego menu w dniach wymienionych wydarzeń o specjalnie przygotowane 2-3 dania, związane z tymi wydarzeniami (np. na

Wielkanoc tradycyjne mazurki). Będzie to stanowić jedno z kryteriów oceny ofert, zgodnie z § 9 ust. 1 pkt 3 Regulaminu).

<b>WYDARZENIA TOWARZYSZĄCE</b>	
<b>Nazwa</b>	<b>Przewidywana data*</b>
Tydzień Turystyki i Sportu	18.09.2025-23.09.2025
Tydzień Fryderyka Chopina	25.08.2025-03.09.2025
Tydzień Polskiej Kultury	04.09.2025-10.09.2025
Prezydencja Polski w Unii Europejskiej	30.06.2025
Święto Konstytucji 3 Maja	03.05.2025
Piknik "To co nas łączy"	02.05.2025
Dzień Gór	11.08.2025
Tydzień Muzyki i Tańca	10.07.2025-16.07.2025
Dzień Morza	21.07.2025
Dzień Narodowy	01.10.2025
Festiwal Wielkanocny	14.03-21.03.2025

\*Daty mogą ulec nieznacznej zmianie

- 14) Organizator konkursu wymaga, aby Operator restauracji oferował po cenach preferencyjnych dania obiadowe złożone z przystawki (starter), dania głównego z surówką (gramatura 450 gram) i napoju (150-200 ml) dla obsługi Pawilonu i pracowników Organizatora Konkursu, każdego dnia przez cały okres trwania Wystawy Expo 2025, dla ok. 40 osób/dziennie. Obiady będą finansowane ze środków własnych w/w osób. Stanowić to może dodatkowe źródło przychodów dla Operatora restauracji.

## § 5

### Warunki techniczno-organizacyjne funkcjonowania restauracji w Pawilonie Polski

- Organizator Konkursu udostępni wybranemu w Konkursie Operatorowi restauracji powierzchnię, tzw. strefę gastronomii w Pawilonie Polski, zlokalizowaną na parterze, o łącznej powierzchni 100 m<sup>2</sup>, z czego powierzchnia konsumpcyjna to 70 m<sup>2</sup>, a powierzchnia zaplecza kuchennego - 30 m<sup>2</sup>. Ponadto na część konsumpcyjną przewidziano zadaszony ogródek na zewnątrz Pawilonu Polski o pow. 20 m<sup>2</sup>. Zadaszenie (pergola) nie zapewnia 100 procentowej ochrony przed deszczem, została zaprojektowana w celu ochrony przeciwsłonecznej (jest to lekka konstrukcja stalowa z naciągniętymi tkaninami zacieniającymi, które są poziome). Z tego wynika, że w okresie pory deszczowej (od około połowy czerwca do około połowy lipca) oraz w deszczowe dni, część konsumpcyjna na zewnątrz Pawilonu może zostać wyłączona z eksploatacji. Przewidziana przez projektantów Pawilonu Polski kolorystyka i meble w części konsumpcyjnej restauracji będą spójne z całością architektury Pawilonu Polski. W części konsumpcyjnej przewidziano 62 miejsca (26 miejsc wewnątrz Pawilonu Polski i 36 w ogródku) Usytuowanie restauracji przy głównym wejściu do

- Pawilonu Polski, na parterze, powinno sprzyjać zapewnieniu odpowiedniej frekwencji gości restauracji. 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 1 do Regulaminu.
2. Wykończenie oraz wyposażenie części konsumpcyjnej zapewni Organizator Konkursu. Powierzchnia ta będzie wyposażona w meble: ławki ze zintegrowanym USB/wtyczkami oraz stanowisko do realizacji opłat. Udostępniona dla Operatora powierzchnia zaplecza gastronomicznego będzie posiadała wykończenie ścian i podłóg płytkami ceramicznymi, sufit wykończony będzie płytą gipsowo-kartonową wodoodporną i pomalowany farbą. Powierzchnia zaplecza będzie posiadała przyłącza instalacji wodno-kanalizacyjnej i elektrycznej, gazowej, wentylację i chłodzenie o optymalnych i wymaganych przepisami parametrach. Generalny Wykonawca Pawilonu Polski - w ramach umowy z Organizatorem Konkursu - dostarczy i dostosuje do potrzeb Operatora restauracji lokalizacje wszystkich przyłączy. Generalny Wykonawca dostarczy również wyciąg kuchenny dostosowany do profesjonalnego zaplecza kuchennego (szczegółowa lokalizacja będzie uzgodniona z Operatorem restauracji). Na działalność gastronomiczną przewidziano przydział ok. 43 kVa. W przypadku, gdy udostępniona wielkość mocy będzie niewystarczająca, Operator restauracji będzie mógł skorzystać z podłączenia do instalacji gazowej (przyłącze zostanie doprowadzone do zaplecza kuchennego na koszt PAIH). Instalacja gazowa została przewidziana w projekcie Pawilonu Polski. Możliwość skorzystania z niej będzie uzgodniona z PAIH.
  3. Operator na swój koszt wyposaży zaplecze gastronomiczne w inne niezbędne urządzenia i sprzęt. Operator do serwowania produktów restauracji dla klientów zapewni również naczynia, sztucce, tace, itp. Lokalizacje przyłączy mogą być zmienione w uzgodnieniu z wykonawcą budowy Pawilonu Polski.
  4. Ze względu na niewielką powierzchnię Pawilonu Polski, nie będzie możliwe wyodrębnienie powierzchni na cele magazynu zaplecza gastronomicznego.
  5. Godziny pracy restauracji w dniach Wystawy Expo: 9.30 rano do 21.00 (tj. od godziny otwarcia Pawilonu Polski dla zwiedzających).
  6. Operator restauracji będzie miał również możliwość promocji swoich potraw wśród gości oficjalnych (VIP) Pawilonu Polski poprzez zaoferowanie pakietu promocyjnego skierowanego do tej grupy gości Pawilonu Polski.
  7. Podczas trwania Wystawy Expo 2025 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. Zlecenia ze strony regionów, będą mogły stanowić dodatkowe źródło przychodów dla Operatora restauracji.
  8. Operator restauracji będzie prowadził swoją działalność na własne ryzyko i odpowiedzialność. PAIH nie bierze odpowiedzialności za rachunek ekonomiczny działalności, którą będzie prowadził Operator restauracji. Operator restauracji zostanie zgłoszony przez PAIH S.A. do japońskich organizatorów Wystawy Expo 2025 jako podmiot prowadzący restaurację w Pawilonie Polski i w związku z tym będzie zobowiązany do prowadzenia wszelkich rozliczeń z tego tytułu, w tym odprowadzania prowizji (*royalties*) na rzecz japońskiego organizatora Wystawy Expo 2025 oraz rozliczeń podatkowych z właściwymi urzędami w Japonii. Terminale płatnicze, kasy fiskalne zostaną udostępnione przez japońskiego Organizatora Wystawy Expo 2025.



9. Wszystkie transakcje płatnicze podczas Expo 2025 mają być bezgotówkowe. Wydarzenie w zamyśle Organizatorów Wystawy Expo 2025, ma być pierwszą w historii „bezugotówkową” Wystawą Światową, którą Japonia będzie chciała wykorzystać do upowszechnienia płatności elektronicznych.
10. Wytyczne dotyczące prowadzenia działalności gastronomicznej na terenie Wystawy Expo 2025 znajdują się w szczególności w następujących dokumentach japońskiego organizatora Wystawy Expo 2025, stanowiących załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu Konkursu:
- 1) Special Regulation, No.9 (Restaurants and Sales);
  - 2) Guidelines for Commercial Activities by the Official Participants (GL9-2-1);
  - 3) Payment Processing Fee Rate for Processing Payments of Commercial Activities (GL9-3-1);
  - 4) Guidelines for Cashless Payment and EXPO 2025 Digital Wallet (GL9-3-2);
  - 5) Special Regulation No.7(Customs and Handling);
  - 6) Customs clearance (GL7-2-1);
  - 7) Pavilion Handbook and considerations for designing a restaurant kitchen (GL5-4-2);
  - 8) Guidelines for Sanitation and Public Health (GL5-5-1).
  - 9) Sale of IP licensed products etc. inside and outside the site;
  - 10) (Annex) Summary table for the sale of IP products etc;
  - 11) GL 13-3-1 Guidelines for Vehicle Admission (During operation period)
  - 12) Producing & selling the licensed products and Off-licence authorised products inside and outside the site (diagram).
- Dodatkowe dotyczące podatków w Japonii:
- 13) Direct Tax Procedure (GL12-2-1);
  - 14) Consumption Tax Refund Procedure (GL12-3-1);
  - 15) Supplementary guide on the Guideline for Consumption Tax Refund Procedure (GL12-3-1).

## § 6

### Obowiązki Operatora restauracji

1. Zadaniem wyłonionego w Konkursie Operatora będzie zapewnienie całkowitej organizacji i prowadzenie restauracji w Pawilonie Polski podczas Wystawy Światowej Expo 2025 Osaka, Kansai.
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 2025, w terminach wskazanych przez PAIH S.A. - również demontaż i wywóz) oraz dostosowanie technologii świadczenia usług do ogólnych warunków technicznych i organizacyjno-logistycznych istniejących w Pawilonie Polski na Expo 2025 oraz do ogólnych przepisów japońskich, w tym obowiązujących na terenie Wystawy Expo 2025;
  - 2) stały asortyment dostępny w restauracji (menu) oraz jego technologię przygotowania zgodnie z wymogami Organizatora Konkursu, szczegółowo opisanymi w § 4 Regulaminu;

- 3) stałe zaopatrzenie w niezbędne produkty, półprodukty, surowce, materiały, zgodnie z przepisami na Wystawie Expo 2025 i w Japonii, z uwzględnieniem przepisów celnych obowiązujących w Japonii i w obrocie między Polską/krajami Unii Europejskiej a Japonią;
  - 4) niezbędne naczynia, nakrycia stołowe, sztucce na potrzeby klientów restauracji; w przypadku, gdy Organizator Konkursu pozyska partnera - producenta naczyń i/lub sztucców – Organizator Konkursu udostępni je do korzystania Operatorowi restauracji;
  - 5) stałą obsługę restauracji i zaplecza gastronomicznego, w tym menedżera restauracji, szefa kuchni, personel obsługi klientów musi posługiwać się biegle językiem angielskim, przy czym wszystkie osoby z obsługi klienta powinny posługiwać się językiem japońskim; osoby z obsługi klienta muszą być ubrane w stroje wg wzoru uzgodnionego z PAIH S.A.; 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 swoich pracowników, 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 Japonii, 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, polisę OC); ważne na terenie Japonii 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 2025 oraz Japonii (np. kwestie wizowe, podatkowe, itp.).
3. Operator jest zobligowany do przestrzegania przepisów prawa obowiązującego w Japonii i na terenie Wystawy Expo 2025 dotyczących prowadzenia działalności komercyjnej w Japonii i na terenie Wystawy Expo 2025, w tym zwłaszcza gastronomicznej w pawilonach narodowych, zawartych w przepisach Expo 2025 (Expo Guides, Special Regulations), w szczególności przepisów zawartych w dokumentach, o których mowa w § 5 ust. 9.
  4. Operator będzie zobowiązany do prowadzenia w pełni udokumentowanego obrotu finansowego (kasy fiskalne) oraz odprowadzania należnej prowizji (royalties) od obrotu netto na rzecz japońskich organizatorów Wystawy Expo 2025. Zgodnie z przepisami regulującymi prowadzenie działalności komercyjnej w pawilonach narodowych na Wystawie Expo 2025, w pawilonach narodowych od sprzedaży żywności i napojów obowiązywać będzie prowizja w wysokości 8% wartości obrotu netto na rzecz japońskich organizatorów Wystawy Expo 2025.
  5. Operator będzie partycypował w kosztach zużycia mediów i innych usług (woda, energia elektryczna, gaz, woda chłodząca do klimatyzacji, internet) odpowiednio według wskazań podliczników zainstalowanych dla części gastronomicznej w Pawilonie Polski lub klucza rozliczeniowego liczonego wg powierzchni zajmowanej na działalność gastronomiczną (w przypadku braku podliczników), pokrywał koszty wywozu odpadów stałych i ścieków powstałych w wyniku jego działalności w Pawilonie Polski.
  6. Operator, jako prowadzący działalność komercyjną na terenie Expo 2025 w Japonii, będzie podlegał miejscowemu prawu podatkowemu, z uwzględnieniem przepisów szczególnych dotyczących działalności

na terenie Wystawy Expo 2025. Sprzedaż będzie podlegała opodatkowaniu miejscowym podatkiem Consumption Tax (odpowiednik podatku VAT).

Pozostałe wpływy z działalności restauracji (poza zobowiązaniami podatkowymi w Japonii i opłatami z tytułu royalties wynikającymi z prowadzonej działalności) pozostają po stronie Operatora restauracji.

7. Operator restauracji będzie zobowiązany do współpracy komunikacyjnej i promocyjnej z Organizatorem Konkursu. Organizator Konkursu zastrzega sobie w szczególności prawo do akceptacji nazwy restauracji w Pawilonie Polski.

## § 7

### 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 działalności gospodarczej jest prowadzenie restauracji, kawiarni, innych stałych placówek gastronomicznych (PKD 56.10.A); i/lub przygotowywanie i dostarczanie żywności dla odbiorców zewnętrznych - catering (PKD 56.21.Z); i/lub prowadzenie ruchomych placówek gastronomicznych (PKD 56.10.B); w przypadku podmiotów zarejestrowanych poza granicami Rzeczypospolitej Polski działalność określona we właściwych rejestrach powinna odpowiadać wymienionym wyżej rodzajom działalności;
  - 2) posiada przynajmniej 3-letnie doświadczenie i potencjał techniczny w zakresie działalności gastronomicznej, w tym przynajmniej przez 4 ostatnie lata (tj. 2021, 2022, 2023, 2024) prowadził przynajmniej 1 placówkę gastronomiczną lub zorganizował w ostatnich 4 latach (tj. 2021, 2022, 2023, 2024) co najmniej 5 (pięć) imprez bankietowych dla przynajmniej 100 osób każda;
  - 3) posiada odpowiednie zasoby kadrowe, w tym zatrudnia (forma zatrudnienia dowolna) 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.); w przypadku osób nie będących obywatelami Polski lub też, które zdobyły wykształcenie poza Polską, wymagane będą równoważne kwalifikacje zawodowe;

Uwaga:

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

- 4) znajduje się w sytuacji finansowej zapewniającej wykonanie przedmiotu Konkursu, tj. przychody ze sprzedaży za ostatni zamknięty rok obrotowy (2023 r.) były większe niż 700.000 zł (słownie: siedemset tysięcy 00/100), a na rachunkach bankowych posiada co najmniej 400.000 zł (słownie: czterysta tysięcy 00/100), lub też posiada zdolność kredytową na kwotę większą niż 400.000 (czterysta tysięcy 00/100) zł;
  - 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.

## § 8

### 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 do niniejszego Regulaminu, 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 2023, 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 2023 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 400.000 zł (słownie: czterysta tysięcy 00/100);
  - 6) prezentacji uczestnika zawierającej:
    - a) opis działalności uczestnika Konkursu w zakresie prowadzonej działalności, o której mowa w § 7 ust. 2 pkt 1) Regulaminu, w tym stosowana technologia przygotowania potraw, stosowane surowce i półprodukty, opis menu, fotografie dokumentujące prowadzoną działalność, itp.,

- b) opis (zgodnie z § 7 ust. 2 pkt 2) Regulaminu posiadanej wiedzy, doświadczenia, potencjału, informacji o posiadanych stałych placówkach gastronomicznych (ilość, lokalizacja, charakter, rodzaj) lub informacja o zorganizowanych w ostatnich 4 latach imprezach bankietowych (liczba imprez, liczba uczestników na każdej imprezie, lokalizacja imprezy),
  - c) opis posiadanych zasobów kadrowych, o których mowa § 7 ust. 2 pkt 3) Regulaminu,
  - d) informacja o wykształceniu i doświadczeniu zawodowym szefa kuchni restauracji w Pawilonie Polski.
- 7) koncepcji restauracji w Pawilonie Polski, w tym:
- a) opis przykładowego asortymentu dań (potrawy i napoje) wraz z przykładowymi dwoma menu dziennymi, zawierający w szczególności twórcze rozwinięcie założeń koncepcji restauracji opisanej w § 4 Regulaminu Konkursu (np. różne wariacje dotyczące dania głównego – pierogów, ciast, rekomendowanych bułeczek drożdżowych i paczków), z uwzględnieniem również grup klientów (weganie, wegetarianie, dzieci), odniesienie się do kanonu kuchni polskiej, opracowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi,
  - b) opis lub wizualizacja sposobu podania potraw,
  - c) propozycja stosowanych opakowań przy sprzedaży na wynos oraz propozycja szaty graficznej menu (w tym - ich spójność z brandingiem Polski na Expo 2025),
  - 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 2025,
  - e) koncepcja logistyki dostaw, zapewniająca rytmiczność i terminowość dostaw, technologia przygotowania posiłków, sposób obsługi gości restauracji,
  - f) przykłady dań okolicznościowych na wybrane przez Uczestnika konkursu 5 wydarzeń towarzyszących, o których mowa w § 4, pkt 13 Regulaminu) niniejszego Regulaminu (jedno danie na każde z pięciu wydarzeń).
- Uwaga: koncepcja restauracji i oferowane menu powinny spełniać założenia do koncepcji restauracji opisane w § 4 Regulaminu.
- 8) Informacja o wartości pakietu promocyjnego dla gości oficjalnych (VIP) Pawilonu Polski, o którym mowa w § 4 pkt 12 Regulaminu, w postaci bezpłatnej dań oferowanych w menu restauracji (minimum pakiet o wartości 10.000 zł wg cen, które podane będą w menu restauracji w Pawilonie Polski, wartość należy podawać co 5.000 zł, np. 10.000 zł - wymóg minimum, 15.000 zł, 20.000 zł, itd.).
2. Do dokumentów wymienionych powyżej w ust. 1 rekomendujemy (poza przypadkami, gdy jest to wymagane) załączenie wizualizacji, fotografii, itp.
  3. Wszystkie strony oferty powinny być trwale złączone.
  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. Na Konkurs jeden uczestnik może złożyć wyłącznie jedną ofertę.
  8. Uczestnik, nie później niż w terminie składania ofert, ma prawo zastrzec w swojej ofercie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów Ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
  9. Koszty przygotowania ofert i udziału w Konkursie ponoszą w całości uczestnicy.
  10. Uczestnikom nie przysługuje prawo wystąpienia z roszczeniami wobec Organizatora Konkursu z tytułu zwrotu kosztów uczestnictwa w Konkursie, w tym kosztów przygotowania oferty.

## § 9

### Kryteria oceny ofert konkursowych

1. Oferty uczestników spełniających warunki udziału w Konkursie zostaną ocenione według następujących kryteriów:
    - 1) Doświadczenie uczestnika, maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania, w tym kryterium 20 pkt., przy zastosowaniu następujących podkryteriów:
      - a) doświadczenie w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej - za każdy rok działalności - 1 pkt. aż do uzyskania 5 pkt. (punkty przyznane będą ponad wymagane do uczestnictwa w Konkursie minimum określone w § 6 ust. 2 pkt 2 Regulaminu);
      - b) liczba posiadanych/prowadzonych placówek gastronomicznych w ostatnich 4 latach (2021, 2022, 2023, 2024) i/lub liczba zorganizowanych imprez bankietowych dla minimum 100 osób każda impreza - za każdą placówkę gastronomiczną/każdą zorganizowaną imprezę bankietową w ostatnich 4 latach (2021, 2022, 2023, 2024) zostanie przyznany 1 pkt, aż do uzyskania 5 pkt. (punkty przyznane będą ponad wymagane do uczestnictwa w Konkursie minimum określone w § 6 ust. 2 pkt 2 Regulaminu);
      - c) doświadczenie zawodowe szefa kuchni w restauracji w Pawilonie Polski – za każdy rok doświadczenia na stanowisku szefa kuchni 1 pkt, aż do uzyskania 10 pkt.
    - 2) Koncepcja restauracji w Pawilonie Polski, zawierająca elementy opisane w § 8 ust. 1 pkt 7 Regulaminu; maksymalnie w tym kryterium można otrzymać 40 pkt, poprzez oceny w następujących podkryteriach:
      - a) propozycja menu restauracji (dwie propozycje) Należy podać przykładowy wykaz dań i napojów, wraz z krótkim opisem dań i uzasadnieniem, które będą oferowane w restauracji w Pawilonie Polski, z podziałem na następujące kategorie:
        - dania śniadaniowe,
        - dania główne – pierogi,
        - ciasta, i ew. rekomendowane przez Organizatora Konkursu pączki, drożdżówki,
        - napoje
- punkty od 0 do 10. Ocenie będzie podlegać stopień atrakcyjności menu dla japońskiego gościa Pawilonu Polski, innowacyjność propozycji dania głównego (pierogi), innowacyjność i oryginalność deserów (ciasta, ew. rekomendowane przez Organizatora Konkursu pączki i bułeczki drożdżowe),

twórcze rozwinięcie założeń restauracji opisanych w § 5 Regulaminu Konkursu. Ocena w przedmiotowym podkryterium zostanie dokonana zgodnie z opisem zawartym w poniższej tabeli:

Proponowane przez Uczestnika Konkursu menu	Ocena Komisji Konkursowej
Menu w minimalnym stopniu jest atrakcyjne dla japońskiego gościa restauracji, w minimalnym stopniu jest innowacyjne i oryginalne, w minimalnym stopniu stanowi twórcze rozwinięcie założeń koncepcji restauracji opisanych w § 5 Regulaminu Konkursu	0
Menu w niskim stopniu jest atrakcyjne dla japońskiego gościa restauracji, w niskim stopniu jest innowacyjne i oryginalne, w niskim stopniu stanowi twórcze rozwinięcie założeń koncepcji restauracji opisanych w § 5 Regulaminu Konkursu	2
Menu w średnim stopniu jest atrakcyjne dla japońskiego gościa restauracji, w średnim stopniu jest innowacyjne i oryginalne, w średnim stopniu stanowi twórcze rozwinięcie założeń koncepcji restauracji	4

opisanych w § 5 Regulaminu Konkursu	
Menu w dużym stopniu jest atrakcyjne dla japońskiego gościa restauracji, w dużym stopniu jest innowacyjne i oryginalne, w dużym stopniu stanowi twórcze rozwinięcie założeń koncepcji restauracji opisanych w § 5 Regulaminu Konkursu	6
Menu w bardzo dużym stopniu jest atrakcyjne dla japońskiego gościa restauracji, w bardzo dużym stopniu jest innowacyjne i oryginalne, w bardzo dużym stopniu stanowi twórcze rozwinięcie założeń koncepcji restauracji opisanych w § 5 Regulaminu Konkursu	10

- b) propozycja 5 dań okolicznościowych na wybrane przez Uczestnika konkursu pięć wydarzeń towarzyszących wymienionych w § 4, pkt 13 niniejszego Regulaminu (dla wyjaśnienia: należy z listy wymienionej w § 4, pkt 13 wybrać pięć wydarzeń i zaproponować na każde wydarzenie jedno specjalnie dedykowane danie) — punkty od 0 do 2 za każde danie (skala trójstopniowa: 0, 1, 2), przy punktowaniu brana będzie pod uwagę innowacyjność dań, ich oryginalność, stopień skojarzenia z wydarzeniem na które dana potrawa jest dedykowana (w tym od strony wizualnej, związek z tradycją, itp.), stopień interakcji z gośćmi Pawilonu Polski na etapie ich przygotowania; maksymalna liczba punktów w tym podkryterium 10.
- c) sposób podania potraw, wizualizacja nakryć stołowych, propozycja stosowanych opakowań na wynos, propozycja szaty graficznej menu: oceniane będą: estetyka, kreatywność, nawiązanie do koncepcji ekspozycji w Pawilonie Polski, zgodność z systemem identyfikacji wizualnej udziału Polski w Wystawie Światowej Expo 2025 Osaka (kolor, wzór graficzny), wykorzystanie polskiego wzornictwa - punkty od 0 do 10. Ocena w przedmiotowym podkryterium zostanie dokonana zgodnie z opisem zawartym w poniższej tabeli:



<p>W jakim stopniu wizualizacja jest zgodna z koncepcją ekspozycji w Pawilonie Polski, z systemem identyfikacji wizualnej udziału Polski w Wystawie EXPO 2025 (brandingiem) i wykorzystuje polskie wzornictwo, jest estetyczna i kreatywna</p>	<p>Ocena Komisji Konkursowej</p>
<p>Wizualizacja niezgodna z koncepcją ekspozycji w Pawilonie Polski, kolorystyka, szata graficzna niezgodna z brandingiem udziału Polski w Wystawie Expo 2025 (pod względem koloru, wzoru graficznego), brak kreatywności i estetyki, brak wykorzystania polskiego wzornictwa</p>	<p>0</p>
<p>Wizualizacja w niewielkim stopniu zgodna z koncepcją ekspozycji w Pawilonie Polski, kolorystyka, szata graficzna w niewielkim stopniu zgodna z brandingiem udziału Polski w Wystawie Expo 2025 (pod względem koloru, wzoru graficznego), niewielka kreatywność i estetyka, niewielkie wykorzystanie polskiego wzornictwa</p>	<p>2</p>
<p>Wizualizacja w średnim stopniu zgodna z koncepcją ekspozycji w Pawilonie Polski, kolorystyka, szata graficzna w średnim stopniu zgodna z brandingiem udziału Polski w Wystawie Expo 2025 (pod względem koloru, wzoru</p>	<p>4</p>

graficznego), średnia kreatywność i estetyka, średnie wykorzystanie polskiego wzornictwa	
Wizualizacja w dużym stopniu zgodna z koncepcją ekspozycji w Pawilonie Polski, kolorystyka, szata graficzna w dużym stopniu zgodna z brandingiem udziału Polski w Wystawie Expo 2025 (pod względem koloru, wzoru graficznego), duża kreatywność i estetyka, w dużym stopniu wykorzystanie polskiego wzornictwa	6
Wizualizacja całkowicie zgodna z koncepcją ekspozycji w Pawilonie Polski, kolorystyka, szata graficzna w zgodna z brandingiem udziału Polski w Wystawie Expo 2025 (pod względem koloru, wzoru graficznego), bardzo duża kreatywność i estetyka, wzorowe wykorzystanie polskiego wzornictwa	10

- d) ocena ogólnej koncepcji restauracji przedstawiona przez uczestnika Konkursu, w tym logistyka dostaw, technologia przygotowania posiłków, sposób obsługi gości – oceniana tutaj będzie spójność założeń jej funkcjonowania do specyfiki Wystawy Expo 2025, warunków lokalowych w Pawilonie Polski, wymogów organizatorów japońskich Wystawy Expo. Punkty od 0 do 10.
- 3) Wartość pakietu promocyjnego, o którym mowa w § 4 pkt: za każde 5.000 zł, ponad wartość minimum wymaganą w ofercie, przyznany będzie 1 pkt., aż do uzyskania 10 pkt (maksymalna wartość pakietu promocyjnego 60.000 zł).

Maksymalna liczba punktów, jaką może otrzymać oferta, przy uwzględnieniu poszczególnych kryteriów oceny: 70 punktów.

2. Oferty zostaną ocenione w formie pisemnej przez każdego członka Komisji Konkursowej powołanej przez Organizatora Konkursu, stosując kryteria oceny ofert określone powyżej w ust. 1.

3. Każdy z członków Komisji Konkursowej złoży oświadczenie o nie pozostawaniu w takim związku prawnym lub faktycznym z uczestnikami Konkursu, który mógłby wpływać na jego bezstronność.
4. Przed dokonaniem oceny ofert Organizator Konkursu może zaproponować odbycie spotkania/spotkań z każdym z uczestników, w celu przedstawienia przez każdego z uczestników Konkursu złożonej oferty.
5. Organizator Konkursu dopuszcza możliwość negocjacji złożonych ofert/y z uczestnikiem/ami Konkursu.

## § 10

### Miejsce i termin składania ofert

1. Oferty należy składać w siedzibie Organizatora Konkursu: Warszawa (kod: 00-025), ul. Krucza 50 (pok 32) do dnia ~~30 września~~ **9 października 2024 r. do godziny 14.00**. W przypadku wysłania oferty drogą pocztową, decyduje data wpływu oferty do siedziby Organizatora Konkursu.
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 Wystawie Światowej Expo 2025 Osaka, Kansai**” i „**Nie otwierać przed 9.10.2024 r., godz. 14.00**”.
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.

## § 11

### Opis przebiegu Konkursu

1. Czynności dotyczące Konkursu dokonuje Komisja Konkursowa powołana przez Zarząd PAIH S.A., działająca na podstawie Regulaminu.
2. W terminie do 14 dni od terminu składania ofert, określonego w § 10 ust. 1 Regulaminu - sprawdzanie dokumentów pod względem formalnym oraz ocenianie ofert na podstawie kryteriów wymienionych w § 9 Regulaminu. 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 Regulaminu;
  - 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 § 7 ust. 5 Regulaminu.
4. Komisja Konkursowa może zaprosić wybranych uczestników konkursu do złożenia wyjaśnień, dodatkowych informacji dotyczących złożonej oferty lub też do prezentacji oferty na spotkaniu stacjonarnym lub zdalnym.

5. Organizator Konkursu dopuszcza możliwość zmiany terminów określonych w niniejszym paragrafie.

## § 12

### Rozstrzygnięcie Konkursu

1. Komisja Konkursowa rozstrzyga Konkurs, dokonując wyboru najlepszej oferty i przyzna nagrodę, którą jest zawarcie umowy na operatora restauracji w Pawilonie Polski na Wystawie Światowej Expo 2025 Osaka, Kansai.
2. Istotne postanowienia umowy zawiera załącznik nr 4 do niniejszego Regulaminu Konkursu.
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 Wystawie Światowej Expo 2025, jaką jest promocja Polski, lub też jeśli najwyższej oceniona oferta nie uzyska 35 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/>.
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 zasadami reprezentacji Spółki.
8. Zarząd PAIH S.A. ma prawo nie zatwierdzić wyników Konkursu bez podania przyczyny, w takim przypadku Konkurs zostaje unieważniony, a decyzja Zarządu w tym zakresie jest nieodwozalna i niezaskarżalna.
9. Od wyników Konkursu nie przysługują protesty ani odwołania.
10. Oferty i inne dokumenty zgłoszone na Konkurs nie zostaną zwrócone uczestnikom.

## § 13

### Klauzula informacyjna RODO

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

## § 14

### Wizualizacja (branding) udziału Polski w Wystawie EXPO 2025

Organizator udostępnia na cele niniejszego konkursu wizualizację (branding) udziału Polski w Wystawie Expo 2025, który stanowi załącznik nr 6 do niniejszego Regulaminu Konkursu.

## § 15

### Postanowienia końcowe

1. Prawem właściwym dla Regulaminu jest prawo polskie, a sądem właściwym sąd polski właściwy miejscowo dla siedziby PAIH S.A.
2. Regulamin nie jest kierowany do konsumentów w rozumieniu [art. 22<sup>1</sup>](#) Kodeksu cywilnego z dnia 23 kwietnia 1964 r. (Dz.U. Nr 16, poz. 93 ze zm., tj. z dnia 21 czerwca 2024 r. (Dz.U. z 2024 r. poz. 1061 ze zm.)).

3. We wszystkich sprawach nie należących do kompetencji Komisji Konkursowej, Zarząd PAIH S.A. ma prawo podejmować decyzje, które są nieodwołalne i niezaskarżalne.

Wykaz załączników:

1. Załącznik nr 1 – Projekt architektoniczny strefy gastronomii (zaplecze i część konsumpcyjna), wraz z wizualizacją oraz planem sytuacyjnym usytuowania tej strefy w Pawilonie Polski.
2. Załącznik nr 2 – Przepisy i regulacje japońskiego organizatora Wystawy Expo 2025.
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 – System identyfikacji wizualnej udziału Polski w Wystawie Światowej Expo 2025 Osaka, Kansai.

ZATWIERDZAM

---