

Szczecin, dnia 20 lipca 2021 r.

Znak sprawy: FW/WZP/1/2021

Dotyczy: przetargu pisemnego nieograniczonego na najem powierzchni z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej, znajdującej się w obiekcie pn. Park Wodny Fabryka Wody – Nowa Gontynka w Szczecinie

ODPOWIEDZI NA PYTANIA OFERENTÓW – cz. I

Poniżej Organizator przedstawia treść zapytań wraz z odpowiedziami.

Pytanie nr: 1

Wskazanie przewidywanych godzin otwarcia Obiektu (lub także poszczególnych stref).

Odp: Organizator przewiduje następujące godziny otwarcia Obiektu (z zastrzeżeniem, że mogą ulec zmianie):

Część basenowa od godziny 8.00 do godziny 22.00

Część saunowa od godziny 9.00 do godziny 23.00

Część basenów zewnętrznych od godziny 8.00 do godziny 20.00

Pytanie nr: 2

Czy Najemca może dostać zapewnienie, że w Obiekcie będzie obowiązywał zakaz wnoszenia własnych posiłków i napojów na teren biletowany - wszystkie strefy rekreacji?

Odp: Założeniem jest aby obowiązywał zakaz wnoszenia własnych posiłków i napojów na teren biletowany, z wyłączeniem napojów i posiłków przeznaczonych dla dzieci i niemowląt oraz osób, dla których dany posiłek lub napój stanowi element zaopatrzenia medycznego. Szczegółowe regulacje w tym zakresie znajdują się w Regulaminie Obiektu.

Pytanie nr: 3

Jaka będzie łączna ilość szafek w szatniach? Jakie będzie dopuszczalne maksymalne obłożenie Obiektu?

Odp.: W Obiekcie zaplanowano montaż 842 szafek dających 1563 miejsc.

Łączna maksymalna ilość użytkowników przebywających w Obiekcie wynosi 2 026 osób.

Pytanie nr: 4

Prosimy o usystematyzowanie nazw stref gastronomicznych i przedstawienie ich wykazu (nazwa i metraż rozliczeniowy strefy oraz jej pomieszczeń, określenie część biletowana/ogólnodostępna).

Odp: poniżej Organizator przekazuje zestawienie stref gastronomicznych wraz z pomieszczeniami i wskazaniem stref biletowanych:

Część A, parter

Nr	Nazwa pomieszczenia	Pow.[m2]
Restauracja-kawiarnia (strefa niebiletowana)		
A-1.06.03	Wydawalnia	10,4
A-1.06.04	Zmywalnia	10,7
A-1.06.05	Magazyn zasobów	5,6
A-1.06.05'	Przedsionek	4,1
A-1.06.06	Kuchnia	35,7
A-1.06.07	Komunikacja	16,5
A-1.06.08	Magazyn napojów	8,2
A-1.06.09	Magazyn produktów sypkich	7,7
A-1.06.10	Magazyn warzyw	6,2
A-1.06.11	Obieralnia warzyw	6,3
A-1.06.12	Magazyn dostaw i opakowań zwrotnych	9,1
A-1.06.13	Mroźnia	8,9
A-1.06.15	Magazyn odpadów kuchennych	5,5

Część A, I piętro

Nr	Nazwa pomieszczenia	Pow.[m2]
Restauracja-kawiarnia (strefa niebiletowana)		
A-2.06.02	Zaplecze gastronomiczne	15,1
A-2.06.04	Komunikacja	13,4
A-2.06.05	Zmywalnia	14,0
A-2.06.06	Pomieszczenie mycia wózków	7,0
A-2.06.07	Szatnia pracowników gastronomii	11,8
A-2.06.08	Pomieszczenie socjalne	9,0
A-2.06.10	Pomieszczenie sanitarno-natryskowe	10,9
A-2.06.11	Magazyn napojów	4,6
A-2.06.12	Pomieszczenie porządkowe	3,4
Bar na hali basenowej (strefa biletowana)		
A-2.06.13	Komunikacja	12,7
A-2.06.14	Pomieszczenie socjalne	9,7
A-2.06.15	Pomieszczenie sanitarno-natryskowe	6,5
A-2.06.16	Kuchnia	28,4
A-2.06.17	Bar na hali basenowej	17,0
A-2.06.18	Strefa konsumpcji	110,2
A-2.06.19	Mag. prod. suchych, napojów i opakowań	6,5
A-2.06.20	Magazyn odpadów	1,6

Bar saunowy (strefa biletowana)		
A-2.09.17	Pijalnia soków	92,0
A-2.06.03	Bar saunowy	24,0

Część D

Nr	Nazwa pomieszczenia	Pow.[m2]
Sklep (strefa biletowana)		
D-1.01.01	Sanitariaty pracowników	5,0
D-1.01.02	Pom. socjalne	8,8
D-1.01.03	Magazyn	4,3
D-1.01.04	Sklep	13,8

Pytanie nr: 5

Czy działalność Sklepu ma być ograniczona tylko do wybranych pór roku czy powierzchnia ta ma być czynna cały rok?

Odp: Działalność sklepu powiązana będzie z funkcjonowaniem basenów zewnętrznych Obiektu. Baseny zewnętrzne otwarte będą dla klientów obiektu w okresie letnim. W zależności od strefy działalność powinna być dostosowana do działalności Obiektu. Baseny wewnętrzne i Strefa Saun będą czynne cały rok, a jedynie baseny zewnętrzne wyłącznie w okresie letnim.

Pytanie nr: 6

Czy dostęp do Sklepu jest także z zewnątrz, swobodny czy tylko dla strefy biletowanej?

Odp.: Budynek D „Sklep” znajduje się wewnątrz strefy biletowanej.

Pytanie nr: 7

Czy istnieje wewnętrzne dojście do Sklepu dla klientów?

Odp: Dojście do Sklepu dla klientów Obiektu nastąpić będzie przez strefę basenów zewnętrznych.

Pytanie nr: 8

Czy Wynajmujący zapewni parasole i stoliki zewnętrzne dla Sklepu? Czy Sklep ma posiadać meble dla klientów wewnętrzne?

Odp.: Wynajmujący nie zapewnia parasoli oraz stolików zewnętrznych dla Sklepu. Wewnątrz sklepu brak jest miejsca na ustawienie mebli.

Pytanie nr: 9

Czy monitory 43” będą przeznaczone dla Najemcy w celu wyświetlania jego oferty, aktualnych promocji itp?

Odp: Organizator udzieli odpowiedzi na to pytanie po wskazaniu, o które monitory pyta oferent.

Pytanie nr: 10

Czy powierzchnia Najemcy będzie objęta instalacją alarmową Wynajmującego, czy ma on samodzielnie wykonać ją na własny koszt?

Odp.: Budynek objęty będzie instalacją SSWiN jako całość. Monitoringowi podlegać będą wszystkie drzwi zewnętrzne oraz drogi komunikacyjne umożliwiające dostęp do budynku. Nie przewidziano czujek PIR w pomieszczeniach będących przedmiotem najmu.

Pytanie nr: 11

Czy podział pomieszczeń dla Najemcy będzie wydany fizycznie o takim układzie i metrażu jak w wykazie zawartym w załączniku nr 1? Z jakiego materiału będą wykonane ścianki oznaczone na projekcie jako działowe?

Odp.: W załączniku nr 1 został przedstawiony przykładowy podział pomieszczeń. W dokumentacji rysunkowej został zaznaczony obszar szarą przerywaną linią do aranżacji w zakresie Najemcy wraz z taką informacją. Wykonanie ścian działowych, podział pomieszczeń oraz ich wykończenie jest w zakresie Najemcy.

Pytanie nr: 12

Czy wykaz powierzchni zawarty w załączniku 1 na stronie 1,2,7 jest zamkniętym katalogiem powierzchni płatnych?

Odp: Wykaz powierzchni zawarty w załączniku 1 na stronie 1,2,7 jest zamkniętym katalogiem powierzchni za które Najemca płacił będzie czynsz najmu oraz inne koszty przewidziane w umowie najmu.

Pytanie nr: 13

Prosimy o udostępnienie rzutu ogólnego, przedstawiającego bud. D, z uwzględnieniem Sklepu.

Odp.: Budynek D został przedstawiony w załączniku nr 9. Sklep jest wolnostojącym budynkiem między basenami zewnętrznymi, a plażą piaszczystą na terenie zewnętrznym „Fabryki Wody”.

Pytanie nr: 14

W załączniku nr 9 dot. Sklepu wskazuje się w wykazie powierzchni “Bar”. W załączniku nr 1 wskazuje się pojęcie “Sklep”. Układ tej powierzchni wskazuje, iż jest to bardziej powierzchnia gastronomiczno-konsumpcyjna.

Prosimy o wyjaśnienie charakterystyki działalności tego Sklepu/Baru. Z jaką powierzchnią sąsiaduje ta powierzchnia?

Odp: Dojście do Sklepu dla klientów Obiektu następować będzie przez strefę basenów zewnętrznych. Sam sklep zaś, znajduje się w zamkniętej dla dostępu zewnętrznego strefie basenów zewnętrznych. Sklep został zaprojektowany z myślą o obsłudze klientów basenów zewnętrznych celem zaopatrzenia ich w napoje, przekąski, lody, drobne posiłki itp.

Pytanie nr: 15

Do oferty ma być dołączone menu również w odniesieniu do Sklepu. Czy chodziło w istocie o ofertę handlową Sklepu czy o menu napojów (soki, woda, piwo itp.) podawanych w formie otwartej?

Odp: Organizator wyjaśnia, iż dołączone menu powinno obejmować ofertę handlową Sklepu.

Pytanie nr: 16

Jaka jest ilość powierzchni obsługi bezpośredniej klientów w ramach gastronomii? 4 czy 5?

Odp: W ramach gastronomii przewidzianych jest 5 punktów obsługi bezpośredniej klientów.

Pytanie nr: 17

Czy Pijalnię Soków i Bar Saunowy ma obsługiwać ten sam zespół pracowników czy należy to potraktować jako osobne, niezależne strefy? Czy jest to jedna połączona powierzchnia, niepodzielona ładami utrudniającymi obsługę wspólną?

Odp: Bar Saunowy i Pijalnia Soków stanowią funkcjonalnie jedną strefę. Bar Saunowy będzie miejscem nabywania produktów i ich konsumpcji przy ladzie, zaś Pijalnia Soków stanowić będzie strefę konsumpcji dla Baru Saunowego.

Pytanie nr: 18

Czy Bar Saunowy ma być odpowiedzialny za sprzedaż kosmetyków saunowych typu peelingi, czapki saunowe?

Odp: Organizator nie wyklucza możliwości ujęcia tego typu oferty w asortymencie Najemcy.

Pytanie nr: 19

Czy w Restauracji-kawiarni może być prowadzona sprzedaż artykułów basenowych (typu okulary), jeżeli będzie to wydzielona, zorganizowana część pomocnicza działalności uzupełniającej?

Odp: Organizator nie wyklucza możliwości ujęcia tego typu oferty w asortymencie Najemcy w wydzielonej, zorganizowanej części, przy czym oferta tego typu podlegać będzie ocenie w ramach Koncepcji Prowadzenia Działalności stanowiącej element Oferty.

Pytanie nr: 20

Czy ilość mebli dla klientów w części A-1.02.01 i A-2.02.02 Wynajmujący uważa za wystarczające, biorąc pod uwagę, że będą z nich korzystać klienci gastronomiczni i pozostali? Ilość klientów pozostałych może okazać się niekiedy zajmująca całą powierzchnię wszystkich miejsc, nie pozostawiając miejsca dla klientów gastronomicznych.

Odp.: Zamawiający informuje, że wskazana liczba mebli odpowiada przyjętym założeniom projektowym dla Obiektu. Na ofercie spoczywa obowiązek stworzenia biznesplanu, obejmującego ewentualną modyfikację przyjętych założeń co do liczby mebli lub ich rodzaju. Koszt zmiany mebli, zwiększenia ich liczby lub rodzaju spoczywać będzie na przyszłym Najemcy.

Pytanie nr: 21

Jaki będzie model i udźwig windy gastronomicznej (pólek transportowych)? Na wykazie przekazanego wyposażenia nie ma takiej pozycji, a w projekcie jest nacechowana.

Odp.: Winda gastronomiczna produkcji Techwind ma projektowany udźwig 100 kg.

Pytanie nr: 22

Jaki będzie zakres temperatur mroźni i jej model (A-1.06.13)?

Odp.: Wykończenie i aranżacja pomieszczeń oraz ich wyposażenie jest w zakresie Najemcy. Wynajmujący nie zapewnia urządzeń niezbędnych do prowadzenia działalności.

Pytanie nr: 23

Czy magazyn warzyw będzie miał możliwość doprowadzenia instalacji obniżającej temperaturę?

Odp.: Zgodnie z informacją zawartą w przetargu, projekt Obiektu nie przewiduje doprowadzenia instalacji chłodniczej do zaplecza kuchennego.

Pytanie nr: 24

Z jakiego źródła ma pochodzić chłód na zapleczu kuchennym zapewniający prawidłową pracę urządzeń i komfort BHP?

Odp.: Utrzymanie temperatury na zapleczu kuchennym zapewniają centrale wentylacyjne uzdatniające powietrze za pomocą chłodnicy wodnej. Do strefy kuchni doprowadzone są kanały magistralne zgodnie z załącznikiem nr 7 do Opisu Przedmiotu Najmu. Dalsza część rozprowadzenia instalacji jest po stronie Najemcy.

Pytanie nr: 25

Czy imprezy zorganizowane w częściach ogólnodostępnych typu urodziny będą mogły kończyć się także po godzinach otwarcia Obiektu, szczególnie jeżeli strefa posiada niezależne wejście? Działalność uzupełniająca, niezakłócająca działalności podstawowej może okazać się istotna szczególnie w pierwszym okresie działalności, dla uzyskania zwrotu kosztów inwestycji.

Odp.: Organizator nie wyklucza takiej ewentualności, o ile organizacja tego typu wydarzeń nie będzie wpływała negatywnie czy w jakikolwiek sposób utrudniała działalności Obiektu. Tryb realizacji takich wydarzeń oraz zasady na jakich się będą odbywały, będzie podlegał ustaleniom między Wynajmującym a Najemcą, na zasadach określonych w umowie najmu, po wyrażeniu zgody przez Wynajmującego.

Pytanie nr: 26

W jakiej części może ulec zmianie ostateczna powierzchnia najmu, podana tymczasowo w dokumentacji?

Odp.: Ze strony toczącego się procesu budowlanego istnieje niewielkie ryzyko zmiany pomieszczeń na skutek np. dobudowy szachtu instalacyjnego. Zmiany te nie powinny znacząco wpłynąć na powierzchnię najmu.

Pytanie nr: 27

Jakie będą wysokości świadczeń opisanych ogólnie w punkcie VI.5 Ogłoszenia?

Odp.: Wysokość świadczeń zależęć będzie od ustaleń zawartych pomiędzy przyszłym Najemcą a Generalnym Wykonawcą Inwestycji.

Pytanie nr: 28

Czy Pijalnia Soków to nazwa ogólna jednej powierzchni handlowej czy też wyznacznik jedynej działalności możliwej do realizacji w tym miejscu? Chodzi o uszczegółowienie czy na tej powierzchni mogą być również sprzedawane napoje niebędące sokami (np. woda, koktajle mleczne, piwo) oraz drobne przekąski, owoce?

Odp: *Pijalnia Soków stanowi strefę konsumpcji dla Baru Saunowego. Ma być to strefa relaksu i odpoczynku dla gości Saunarium i Baru Saunowego. Asortyment możliwy do konsumpcji w Pijalni Soków zależy od asortymentu dostępnego w Barze Saunowym, nie muszą to być tylko soki.*

Pytanie nr: 29

Jak należy rozumieć konieczność przedstawiania aranżacji Strefy konsumpcji (A-2.06.18) zgodnie z pkt VIII.6.6a) Ogłoszenia skoro w załączniku nr 1 opisuje się, że powierzchnia ta będzie wykończona? Czy chodzi o meble i sprzęt, jako element dopełniający kompleksowość aranżacji?

Odp: *Strefa konsumpcji (A-2.06.18) zostanie wykończona przez Generalnego Wykonawcę inwestycji, przy czym wizualizacja dostarczona przez Oferenta powinna obejmować ewentualne elementy dopełniające kompleksowości aranżacji lub ją zmieniające.*

Pytanie nr: 30

Czy Najemcy będzie przysługiwała wyłączność w Obiekcie w zakresie usług (handlu) mającego być przedmiotem jego działalności?

Odp: *Najemcy będzie przysługiwała wyłączność w zakresie jego przedmiotu działalności (gastronomii) w budynkach A i D Obiektu.*

Pytanie nr: 31

Czy sposób przeprowadzania rozliczeń z tytułu wpływów Najemcy za jego działalność w strefach biletowanych gdzie klienci nie mają przy sobie kart, gotówki będzie ustalony w innym terminie, przed otwarciem Obiektu? W tego typu Obiektach rozliczenia za usługi gastronomiczne klienci dokonują przy wyjściu, a depozyt taki jest zwracany Najemcy zbiorczo przez właściciela Obiektu. Najprostszym rozwiązaniem tego zagadnienia, jako kwestii niekoniecznie wygodnej organizacyjnie dla właściciela, jest zobowiązanie - w ramach najmu - do bezpłatnego outsourcingu wykonywanego przez Najemcę, aby to on prowadził obsługę kasową Obiektu na rzecz jego właściciela - tak jak odbywa się to w wielu podobnych Obiektach w kraju. Powierzenie tych czynności Najemcy spowoduje załatwienie sprawy pobierania przez niego opłat za działalność gastronomiczną przy kasie wyjściowej, przy jednoczesnym obsłudze na dobro właściciela Obiektu kas wejściowych w zakresie biletów (barter). Koszty obsługi kasowej jedynie częściowo byłyby pokrywane przez właściciela i to pośrednio poprzez obniżenie czynszu za najem w kalkulacji stawki ofertowej. Dla prawidłowego załatwienia powyższej kwestii rozwiązującej problematykę rozliczania utargu ze stref mokrych oraz temat obsługi kasowej Obiektu byłoby uwzględnienie we wzorze umowy, rocznej ilości roboczogodzin, którą Najemca powinien przewidzieć do zrealizowania przy obsłudze kasowej Obiektu. Wzór umowy do wykorzystania przy rozszerzaniu wzoru umowy dołączonego do Ogłoszenia może zostać przesłany, jeżeli wyrażą Państwo zgodę na jego udostępnienie z podobnych Obiektów.

Odp: *Sposób przeprowadzania rozliczeń zostanie ustalony w terminie późniejszym. Uwarunkowany jest konfiguracją elektronicznego systemu obsługi klienta dostarczonego w ramach umowy z Generalnym Wykonawcą obiektu.*

Najistotniejszym elementem jest funkcjonalność dla klienta końcowego zapewniająca bezproblemowe nabywanie produktów oferowanych w punktach gastronomicznych zlokalizowanych w tzw. mokrych częściach aquaparku (strefach biletowanych) z wykorzystaniem identyfikatorów zbliżeniowych.

Preferowanym rozwiązaniem wydaje się udostępnienie Oferentowi w punktach gastronomicznych, o których mowa powyżej, dostępu do elektronicznego systemu obsługi klienta Organizatora i dalsze rozliczanie tej części sprzedaży przez Organizatora.

Pytanie nr: 32

Czy nazwy poszczególnych stref gastronomicznych mają być uzgodnione z Wynajmującym czy nie? w jakim terminie?

Odp: *Nazwy handlowe poszczególnych stref gastronomicznych (zapropionowane przez Oferenta) oraz sposób ich prezentacji na nośnikach, powinny być uwzględnione w Koncepcji Prowadzenia Działalności stanowiącej element Oferty.*

Pytanie nr: 33

Czy Najemca ma prezentować nazwy poszczególnych stref gastronomicznych na nośnikach świetlnych (np. ściany) i innych materiałach (broszurach) informacyjnych?

Odp: *Nazwy handlowe poszczególnych stref gastronomicznych (zapropionowane przez Oferenta) oraz sposób ich prezentacji na nośnikach, powinny być uwzględnione w Koncepcji Prowadzenia Działalności stanowiącej element Oferty.*

Pytanie nr: 34

Czy sprzedaż ze stref gastronomicznych może odbywać się także na wynos? Chodzi o strefy znajdujące się poza obszarem biletowanym.

Odp: *Organizator dopuszcza sprzedaż na wynos ze stref poza obszarem biletowanym.*

Pytanie nr: 35

Jak będzie zorganizowana strefa dostaw? Czy do każdej strefy będzie dostęp dojazdowy z zewnątrz?

Odp.:

Restauracja-kawiarnia:

Na poziomie parteru umieszczono punkt dostaw wraz z niezależnym wejściem z zewnątrz. Korytarz w zapleczu gastronomii (pom. A-1.06.07) służy do dostawy produktów spożywczych do magazynów.

Bar w strefie hali basenowej:

Dostawy odbywają się za pośrednictwem sąsiadującej pionowej komunikacji technicznej, punkt przyjęcia dostawy zlokalizowany jest na wprost wejścia.

Dostawy odbywać się będą za pośrednictwem dróg pożarowych w godzinach wczesnorannych oraz wieczornych.

Pytanie nr: 36

Prosimy o przedstawienie informacji w zakresie monitoringu wizyjnego w Obiekcie wraz z udostępnieniem planu rozmieszczenia kamer w przedmiocie najmu (np. strefy klienta).

Odp.: *Obiekty fabryki wody objęte będą całodobowym monitoringiem CCTV. Lokalizacja kamer w obszarze najmu została przedstawiona na projektach instalacji elektrycznych będących elementem Dokumentacji Projektowej Obiektu.*



Pytanie nr: 37

Czy dostęp do obrazu kamer w powierzchniach gastronomicznych po stronie klienta będzie mógł być połączony z dostępem do obrazu zaplecza czy Najemca będzie jednak zobowiązany do osobnego systemu monitoringu zabezpieczającego jego uzasadnione interesy?

Odp.: *Wynajmujący nie przewiduje rozbudowy oraz dostępu do instalacji CCTV przez najemcę. Dostęp do nagrań możliwy będzie tylko w wyjątkowych sytuacjach jak podejrzenie kradzieży czy dewastacja na zasadach zgodnych z RODO. Jeżeli najemca widzi taką konieczność powinien w własnym zakresie wykonać instalację monitoringu w pomieszczeniach magazynowych.*

Pytanie nr: 38

Czy stawka ofertowa netto ma być jednolita dla każdego roku rozliczeniowego czynszu? Czy inwestycja wobec tego ma być rozłożona w czynszu w sposób uśredniony dla każdego miesiąca?

Odp: *Stawka ofertowa netto jest stała, jednolita, nie podlega sezonowości, obowiązuje przez cały okres najmu z zastrzeżeniem postanowień umowy.*