

Szczecin, dnia 06 sierpnia 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. III**

Poniżej Organizator przedstawia treść zapytań wraz z odpowiedziami.

**Pytanie nr: 99**

Czy powierzchnia Najemcy będzie podłączona do wspólnej instalacji przeciwpożarowej? Czy są przewidziane wyłącznie czujniki dymu czy też zraszacze?

**Odp.:**

*Powierzchnia najmu zostanie objęta systemem detekcji instalacji SSP. Nie przewiduje się automatycznych systemów gaśniczych.*

**Pytanie nr: 100**

Czy Najemca będzie podłączony do wspólnej instalacji telefonii stacjonarnej, do komunikacji wewnętrznej lub z możliwością zainstalowania na własne potrzeby linii telefonicznej?

**Odp.:**

*Budynek zostanie wyposażony w centrale VoIP do komunikacji zewnętrznej oraz wewnętrznej pomiędzy pracownikami obiektu. Daje to możliwość podłączenia telefonu w dowolnej lokalizacji, w której zainstalowany zostanie dowolny punkt przyłączeniowy PEL. Szczegóły możliwości komunikacji zewnętrznej oraz oddzielnej linii abonenckiej do indywidualnego ustalenia z Najemcą.*

**Pytanie nr: 101**

Czy Najemca we własnym zakresie będzie zobowiązany do zaopatrzenia powierzchni w łącze internetowe czy będzie zobowiązany i / lub doprowadzenia go czy będzie korzystał z łącza w obowiązującego dla całego Obiektu w celu wyeliminowania prowadzenia dodatkowych instalacji?

**Odp.:**

*W przetargu lokalizacja przyłączy teletechnicznych została przedstawiona w Załączniku nr 1 do Ogłoszenia - Opis i Plan Przedmiotu najmu, Załącznik nr 2 do opisu – inst. elektryczne parter, Załącznik nr 2 do opisu – inst. elektryczne piętro.*

**Pytanie nr: 102**

W jakim zakresie Najemca ma dostosować swoją sieć do podłączenia do internetu? Czy na potrzeby komunikacji z Fabryką Wody będzie dostosowana komunikacja systemowej wymiany danych w terminie późniejszym?

**Odp.:**

*W przetargu lokalizacja przyłączy teletechnicznych została przedstawiona w Załączniku nr 1 do Ogłoszenia - Opis i Plan Przedmiotu najmu, Załącznik nr 2 do opisu – inst. elektryczne parter, Załącznik nr 2 do opisu – inst. elektryczne piętro.*

**Pytanie nr: 103**

Czy Zamawiający przewiduje możliwość ingerencji w ściany wykonane (zaznaczone na planie ciemnym kolorem), poprzez wykonanie dodatkowych otworów drzwiowych lub częściowych wyburzeń i przejść, w celu zwiększenia funkcjonalności lub powiększenia powierzchni sprzedaży?

**Odp.:**

*Organizator informuje, iż nie przewiduje możliwości ingerencji w wykonane ściany.*

**Pytanie nr: 104**

Czy Zamawiający posiada projekt technologii kuchni oraz zaplecza?

Jego wykonanie na koszt Najemcy wydłuży czas realizacji prac wykończeniowych i obniża możliwą do zaoferowania stawkę czynszu.

**Odp.:**

*Organizator nie posiada projektu technologii kuchni oraz zaplecza.*

**Pytanie nr: 105**

Czy technologia/układ funkcjonalny zaproponowany na załączonych rzutach jest obowiązujący, czy Najemca może go dostosować do swoich uzasadnionych potrzeb

**Odp.:**

*Układ oraz technologia zaplecza kuchennego nie jest obowiązujący.*

**Pytanie nr: 106**

Jakie moce zostały zapewnione/przewidziane jeśli chodzi o energię elektryczną dla poszczególnych stref gastronomicznych, prosimy wskazać punkty włączenia.

**Odp.:**

*W przetargu lokalizacja gniazd elektrycznych została wskazana w Załączniku nr 1 do Ogłoszenia - Opis i Plan Przedmiotu najmu, Załącznik nr 2.1 do opisu – inst. elektryczne parter, Załącznik nr 2.1 do opisu – inst. elektryczne piętro.*

Adres obwodu	RZP/0.1/A/G1	RZP/0.1/A/G2	RZP/0.1/A/G3	RZP/0.1/A/G4	RZP/0.1/A/G5	RZP/0.1/A/G6
ilość elementów	5	4	10	9	10	3
Moc zainstalowana [kW]	1	0,8	2	1,8	2,0	1

Adres obwodu	RZP/0.1/A/G7	RZP/0.1/A/G8	RZP/0.1/A/G9	RZP/0.1/A/G10	RZP/0.1/A/G11	RZP/0.1/A/G12
ilość elementów	5	4	5	6	8	1
Moc zainstalowana [kW]	1	1,8	1	1,2	1,6	0,2

**Pytanie nr: 107**

System DSO - prosimy o podanie zasad jego działania opracowanych dla Obiektu, w tym powierzchni Najemcy, które będą zastosowane we wdrożonym przez Fabrykę Wody systemie.

**Odp. :**

*Budynek nie posiada systemu DSO, a jedynie system nagłaśniający.*

**Pytanie nr: 108**

Czy dla poszczególnych pomieszczeń przewidziano przeciwpożarowe wyłączniki prądu i czy ich wykonanie i lokalizacja będą zapewnione?

**Odp.:**

*Wg. projektu w Obiekcie zainstalowane zostaną przeciwpożarowe wyłączniki prądu PPWP – w niżej wymienionych lokalizacjach:*

- *w pobliżu głównych drzwi wejściowych do Obiektu*  
*Użycie poszczególnych przycisków PPWP powoduje:*
  - *PPWP/A - Pozbawienie zasilania odbiorników z sekcji podstawowej oraz rezerwowanej rozdzielnicy głównej RGNN.1/A, RGNN.2/A;*
  - *PPWP/B - Pozbawienie zasilania odbiorników z sekcji podstawowej oraz rezerwowanej rozdzielnicy głównej RGNN.1/B,*
  - *PPWP\_UPS/A - Pozbawienie zasilania odbiorników objętych układem gwarantowanym poprzez zasilacze awaryjne UPS/A – budynek A,*
  - *PPWP\_UPS/B - Pozbawienie zasilania odbiorników objętych układem gwarantowanym poprzez zasilacze awaryjne UPS/B – budynek B.*
- *dotatkowo przewidziano instalację „AWARYJNYCH WYŁĄCZNIKÓW PRĄDU” – AWP.*  
*Użycie poszczególnych przycisków AWP powoduje:*
  - *AWP - AGREGAT- Awaryjne wyłączenie agregatu – wejście EPO;*
  - *AWP PV – wyłączenie instalacji fotowoltaicznej w rozdzielnicy RDC,*

- AWP – BUDYNEK C - Pozbawienie zasilania odbiorników zasilanych z rozdzielnic RZP/0.1/C,
- AWP – BUDYNEK D - Pozbawienie zasilania odbiorników zasilanych z rozdzielnic RZP/0.1/D,

*Nie przewidziano instalacji przeciwpożarowych wyłączników prądu dla poszczególnych pomieszczeń.*

**Pytanie nr: 109**

Czy rozmieszczenie i zakup gaśnic będzie leżało po stronie Fabryki Wody?

**Odp.:**

*W zakresie Wynajmującego jest zakup i rozmieszczenie gaśnic dla całego Obiektu.*

**Pytanie nr: 110**

Czy Fabryka Wody posiada odstępstwo Wojewódzkiej Stacji SANEPID w zakresie zniesienia obowiązku doświetlenia światłem dziennym miejsc pracy? W szczególności pytanie dotyczy kuchni roboczych

**Odp.:**

*Projekt nie posiada odstępstwa Wojewódzkiej Stacji SANEPID w zakresie zniesienia obowiązku doświetlenia światłem dziennym miejsc pracy.*

**Pytanie nr: 111**

Czy jest dostępna książka standardów technicznych dla najemców lokali usługowych?

**Odp.:**

*Organizator nie dysponuje książką standardów technicznych dla Najemców.*

**Pytanie nr: 112**

Prosimy o podanie miejsc włączeń dla poszczególnych lokali - wody ciepłej, wody zimnej, cyrkulacji, centralnego ogrzewania, wody lodowej, ciepła technicznego, wentylacji mechanicznej bytowej i gastronomicznej.

**Odp.:**

*Miejsce włączeń instalacji wentylacji, c.o., wody lodowej oraz ciepła technicznego dla kuchni głównej zostały przedstawione w przetargu w Załączniku nr 1 do Ogłoszenia - Opis i Plan Przedmiotu najmu, Załącznik nr 6 do opisu – CO i chłód oraz Załącznik nr 7 do opisu – wentylacja. Ponadto Fabryka Wody przekazuje załączniki zawierające miejsce wpięcia instalacji wody użytkowej dla kuchni głównej (Załączniki nr 15 do opisu – woda użytkowa parter, Załączniki nr 16 do opisu – woda użytkowa 1 piętro) oraz miejsca wpięcia instalacji wentylacji oraz wody użytkowej dla punktu gastronomicznego na antresoli 1 piętra (załączniki nr 17 do opisu – woda użytkowa antresola 1 piętro, załączniki nr 18 do opisu – wentylacja antresola 1 piętro).*

**Pytanie nr: 113**

Prosimy o wskazanie punktów włączenia instalacji gazowej dla Najemcy.

**Odp.:**

*Punkt włączenia został wskazany w przetargu w Załączniku nr 1 do Ogłoszenia - Opis i Plan Przedmiotu najmu, Załącznik nr 8 do opisu – inst. gazowa.*

**Pytanie nr: 114**

Czy Najemca posiada odrębny dla swojej powierzchni system sterowania nagłośnieniem?

**Odp.:**

*Tak. Zakłada się wyposażenie stanowiska w:*

*-Mikrofon*

*-Tuner FM*

*-Odtwarzacz muzyki*

*System sterowania Wynajmującego jest nadrzędny nad systemem Najemcy.*

**Pytanie nr: 115**

Proszę o wskazanie czy istnieje możliwość zmiany wymagań dotyczących ubezpieczenia OC w zakresie określenia przypadków w jakich dojdzie do czystych strat finansowych z ograniczeniem wyłącznie do zakresu oferowanego przez towarzystwa ubezpieczeniowe (zdarzenia losowe).

**Odp.:**

*Organizator dokona zmian zapisu § 19 projektu umowy. Zapis otrzyma brzmienie:*

„Najemca złoży do Dnia Wydania, polisę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej Najemcy za szkody wyrządzone w trakcie obowiązywania Umowy, powstałe w związku z realizacją Prac Najemcy oraz w związku z jego działalnością w Przedmiocie Najmu oraz w Powierzchniach Wspólnych, w których Najemca prowadzi działalność, przy sumie gwarancyjnej nie mniejszej niż **12-krotność Czynszu Najmu** na jeden i wszystkie wypadki w okresie ubezpieczenia, spełniająca poniższe warunki:

- 1) Zakres ubezpieczenia obejmuje odpowiedzialność cywilną deliktową i kontraktową podmiotów objętych ubezpieczeniem, w tym także przypadek zbiegu roszczeń ze wskazanych reżimów odpowiedzialności, za szkody na osobie lub w mieniu, a także szkody polegające na powstaniu czystej straty finansowej. Ubezpieczenie obejmuje szkody oraz ich następstwa, w tym utracone korzyści, które poszkodowany mógłby uzyskać, gdyby szkody mu nie wyrządzono. Zakresem ubezpieczenia objęte są także szkody wyrządzone na skutek rażącego niedbalstwa.
- 2) Obligatoryjne rozszerzenia zakresu ubezpieczenia wraz z minimalnymi limitami sumy gwarancyjnej na jeden i wszystkie wypadki w okresie ubezpieczenia:
  - a) odpowiedzialność cywilna za szkody powstałe w nieruchomościach, z których ubezpieczony korzystał na podstawie umowy najmu, dzierżawy, użyczenia lub innej umowy o podobnym charakterze – odpowiedzialność do wysokości sumy gwarancyjnej,
  - b) odpowiedzialność cywilna za szkody powstałe po wykonaniu pracy lub usługi, wynikłe z nienależytego wykonania zobowiązania – odpowiedzialność do wysokości sumy gwarancyjnej,
  - c) odpowiedzialność cywilna za szkody spowodowane zalaniem powstałym w następstwie awarii instalacji i urządzeń wodociagowych i kanalizacyjnych – odpowiedzialność do wysokości sumy gwarancyjnej,
  - d) odpowiedzialność cywilna za szkody wyrządzone przez podwykonawców Ubezpieczonego – limit do wysokości sumy gwarancyjnej,
  - e) odpowiedzialność cywilna za szkody na osobie wyrządzone komukolwiek w związku z prowadzeniem produktu do obrotu (OC za produkt), w szczególności w związku z konsumpcją produktów gastronomicznych wprowadzanych do obrotu przez Ubezpieczonego, w tym zatrucia pokarmowe,
  - f) odpowiedzialność cywilna za czyste straty finansowe, rozumiane jako szkody majątkowe, nienynikające ze szkody w mieniu lub szkody osobowej.
1. Udziały własne, franszyzy i wylączenia odpowiedzialności dopuszczalne są jedynie w zakresie zgodnym z aktualną dobrą praktyką rynkową, uwzględniającą należyte zabezpieczenie interesów Wynajmującego.
2. Najemca zobowiązany jest do pokrycia udziałów własnych, franszyz, a także wyczerpanych limitów odpowiedzialności do pełnej kwoty roszczenia poszkodowanego lub likwidacji zaistniałej szkody.
3. Najemca wraz z polisą przedłoży potwierdzenie opłacenia wymagalnych rat składek. Dowody terminowego opłacenia kolejnych wymagalnych rat składek Najemca dostarczy niezwłocznie po upływie terminów ich płatności, jednakże nie później niż 7 (siedem) dni od daty ich upływu.
4. Najemca zobowiązany jest utrzymać umowę ubezpieczenia spełniającą powyższe warunki przez pełny Okres Najmu.
5. W przypadku zatrudnienia przez Najemcę podmiotów zewnętrznych do wykonania Prac Najemcy, Najemca korzystać będzie wyłącznie z profesjonalnych podmiotów posiadających stosowne ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej uwzględniające charakter i zakres tych prac, obowiązujące przez pełny okres wykonywania tych prac.
6. Najemca każdorazowo przed rozpoczęciem Prac Najemcy przedłoży Wynajmującemu do zatwierdzenia polisę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej wykonawcy Prac Najemcy.
7. Najemca ubezpieczy wyposażenie wniesione do Przedmiotu Najmu, od ryzyka ognia i innych zdarzeń losowych w pełnym zakresie (z uwzględnieniem ryzyka zalania i wybuchu), ryzyka kradzieży z włamaniem i rabunku (z uwzględnieniem ryzyka dewastacji), szlify i inne przedmioty szklane od stłuczenia i wszelkich innych ryzyk, jakie Najemca uzna za konieczne - na kwotę wystarczającą do pokrycia strat, które mogłyby powstać w wyniku powyższych zdarzeń.
8. W przypadku, gdyby Najemca nie zawarł, nie przedłużył lub nie przedłożył w wymaganym terminie umów ubezpieczenia określonych w ust. 1-8 powyżej lub też nie płacił terminowo składek ubezpieczeniowych, Wynajmujący będzie miał prawo do zastosowania przez Wynajmującego środków przystługujących Wynajmującemu w razie naruszenia Umowy przez Najemcę, a w szczególności prawa do naliczenia kar umownych, o których mowa w § 22 ust. 1 pkt. 6) Umowy lub rozwiązania Umowy na podstawie § 23 ust. 1 pkt. 11) Umowy. Jeżeli jakiegokolwiek działanie Najemcy spowoduje wzrost składki ubezpieczeniowej, Najemca na wniosek Wynajmującego zwróci Wynajmującemu kwotę odpowiadającą takiemu wzrostowi w terminie 7 dni od otrzymania wezwania od Wynajmującego.”

#### Pytanie nr: 116

Proszę o potwierdzenie - §19 ust.2 wzoru umowy- przypadki odpowiedzialności Najemcy za powstałą szkodę – czy dotyczą jedynie sytuacji, do których najemca w sposób zawiniony doprowadził (odpowiedzialność na zasadzie winy)?

**Odp.:**

Organizator dokona modyfikacji zapisów projektu umowy jak w Odp. na Pytanie nr 115.

#### **Pytanie nr 117**

Proszę o modyfikację przepisu § 23 pkt 2-5,6-13,16 poprzez dodanie obowiązku pisemnego wezwania Najemcy do usunięcia przedmiotowych naruszeń z wyznaczeniem mu dodatkowego terminu.

#### **Odp.**

Organizator dokona zmiany zapisów § 23 projektu umowy poprzez nadanie mu brzmienia:

„ Wynajmujący może rozwiązać Umowę przed upływem Okresu Najmu bez zachowania terminów wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym, po uprzednim wezwaniu Najemcy do usunięcia naruszeń w terminie nie krótszym niż 7 dni, jeżeli:

- 1) Najemca będzie zalegać co najmniej 2 ( dwa ) miesiące z płatnością Czynszu Najmu, Opłat Indywidualnych lub z innymi opłatami należnymi Wynajmującemu na mocy Umowy i pomimo pisemnego uprzedzenia przez Wynajmującego o zamiarze rozwiązania Umowy bez zachowania terminów wypowiedzenia i wyznaczenia dodatkowego miesięcznego terminu do zapłaty nie ureguluje tych zaległości (wraz z należnymi odsetkami).
- 2) Najemca, mimo braku akceptacji Wynajmującego w zakresie wykonanych Prac Najemcy w Przedmiotu Najmu będzie kontynuował wykonywanie prac lub nie zastosuje się do uwag Wynajmującego.
- 3) Najemca będzie używał Przedmiotu Najmu w celu innym aniżeli określony w Umowie, bez względu na rodzaj, zasięg lub czas trwania takiego używania.
- 4) Najemca lub osoby, za które on odpowiada, stwarzają zachowaniem swoim znaczne uciążliwości dla Wynajmującego lub innych najemców w Obiekcie.
- 5) Najemca podnajmie Przedmiot Najmu lub odda lub udostępni go osobie trzeciej do używania bez uprzedniej pisemnej zgody Wynajmującego lub dokona przeniesienia praw lub obowiązków Najemcy z Umowy na inny podmiot bez uprzedniej pisemnej zgody Wynajmującego.
- 6) Najemca stał się niewypłacalny w rozumieniu przepisów polskiego prawa upadłościowego lub Najemca jest zagrożony niewypłacalnością w rozumieniu przepisów polskiego prawa restrukturyzacyjnego, lub Najemca przygotowuje lub przygotował propozycje układowe lub wstępny plan restrukturyzacyjny na potrzeby przeprowadzenia jakiegokolwiek postępowania restrukturyzacyjnego, lub gdy została podjęta uchwała o rozwiązaniu Najemcy lub nastąpiło otwarcie likwidacji Najemcy; przy czym Najemca ma obowiązek poinformowania Wynajmującego o zaistnieniu któregośkolwiek z powyższych zdarzeń w terminie 3 dni roboczych od jego zaistnienia, a w sytuacji naruszenia tego obowiązku przez Najemcę, Wynajmujący będzie miał prawo do rozwiązania niniejszej Umowy ze skutkiem natychmiastowym.
- 7) Najemca nie przedłoży Wynajmującemu Gwarancji lub nie wpłaci Kaucji Gotówkowej w terminie określonym Umową.
- 8) Najemca nie uzupełni Gwarancji lub Kaucji Gotówkowej do wymaganej kwoty.
- 9) Najemca w terminie określonym Umową nie przedłoży Wynajmującemu Oświadczenia o Poddaniu się Egzekucji.
- 10) Najemca nie przestrzega zasad określonych w Dokumentacji Wynajmującego dotyczącej Obiektu, w szczególności Regulaminu Obiektu.
- 11) Najemca nie ubezpieczy Przedmiotu Najmu lub nie wykupi innego ubezpieczenia zgodnie z § 19 Umowy lub nie zapewni ciągłości ubezpieczenia na czas trwania Umowy.
- 12) Najemca nie będzie prowadził działalności przez ciągły okres 10 dni lub w przypadku, gdy łączny czas niewykonywania działalności w okresie 30 dni będzie wynosił więcej niż 10 dni.
- 13) Wystąpi jakiegokolwiek inne rażące naruszenie Umowy przez Najemcę.
- 14) Najemca nie rozpocznie działalności w terminie Rozpoczęcia Działalności Obiektu.
- 15) Najemca nie odbierze Przedmiotu Najmu w Dniu Wydania Przedmiotu Najmu, pomimo pisemnego wezwania Wynajmującego do odbioru, z zachowaniem uprawnień Wynajmującego określonych w § 5 Umowy.
- 16) Najemca będzie rażąco wykorzystywał pozycję monopolisty działającego na terenie Obiektu, w tym w sposób nieuzasadniony, w oderwaniu od realiów rynkowych lub poziomu inflacji. Czy obowiązków określonych § 12 ust. 4 dokona podwyżki cen oferowanych posiłków lub usług. „

#### **Pytanie nr: 118**

Czy istnieje możliwość zmiany wymogów do Polisy Ubezpieczenia OC, tj. zapisu z § 19 ust. 1 lit. c WU - poprzez określenie przypadków w jakich dojdzie do czystych strat finansowych z ograniczeniem wyłącznie do zakresu oferowanego przez Towarzystwa Ubezpieczeniowe tj. zdarzenia losowe. Obecne zapisy (pełny

zakres nienazwany) powodują, że polisy takiej nie można zakupić (brak oferty jakiegokolwiek TU). Sama składka ubezpieczeniowa (i to po dostosowaniu treści polisy do możliwości oferowanych przez rynek) wiąże się ze składką 19,4 tys. zł rocznie.

**Odp.:**

*Organizator dokona modyfikacji zapisów projektu umowy jak w Odp. na Pytanie nr 115.*

**Pytanie nr: 119**

§ 12 ust. 4 WU. Prosimy o poluzowanie zasad narzucania sposobu ustalenia cen Najemcy. Ostatecznie to rynek decyduje czy cena się utrzyma, czy nie. Stosowanie porównań do innych obiektów w przyszłości może być ostatecznie zabiegiem prowadzącym do nieporównywalnych wyników. Ceny są uwolnione, a więc po pierwszym okresie działania Najemcy w przedmiocie Najmu, winien mieć on swobodę ustalania cen jego towarów w ofercie. To też jest jego ryzyko, które trzeba uważnie skalkulować, ale na stopień tego ryzyka nie powinien mieć, aż takiego wpływu Wynajmujący.

**Odp.:**

*Organizator dokona modyfikacji zapisów § 12 ust. 4 projektu umowy poprzez nadanie mu brzmienia:*

*„Niezależnie od powyższego, Najemca zobowiązuje się do zapewnienia niezmienności cen usług i posiłków określonych w kompletnym menu znajdującym się w Koncepcji Prowadzenia Działalności – ofercie złożonej do przetargu, przez okres roku od dnia zawarcia Umowy. Zmiana cen po okresie, o którym mowa wyżej, nie może być dokona częściej niż raz w roku oraz nie może przekraczać średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych w roku poprzednim, ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. W przypadku zmiany usług bądź posiłków, asortymentu itp. określonych w kompletnym menu Najemca zobowiązany jest uprzedniego uzgodnienia z Wynajmującym.”*

**Pytanie nr: 120**

Czy istnieje możliwość zmiany § 14 ust. 6 WU poprzez wprowadzenie obowiązku uprzedzenia Najemcy o zamiarze wykorzystania duplikatu głównego klucza w celu umożliwienia otwarcia samodzielnego powierzchni w wyznaczonym czasie. Część ubezpieczycieli zastrzega, że udostępnienie klucza wyłącza ich odpowiedzialność. Ponadto istnieje konieczność wprowadzenia obowiązku poinformowania Najemcy o wejściu samodzielnym i doręczenia wspomnianego protokołu.

**Odp.:**

*Organizator nie przewiduje modyfikacji warunków umowy w tym zakresie.*

**Pytanie nr: 121**

§ 4 ust. 24 WU. Co oznacza stwierdzenie, że Najemca może prowadzić prace wyłącznie przez wykonawców, „którzy dają rękojmię należytego wykonania obowiązków, w tym obowiązków gwarancyjnych”? Prosimy o podanie szczegółów jednoznacznie wykluczających niedopowiedzenia.

**Odp.:**

*Organizator dokona zmiany zapisów § 4 ust. 24 projektu umowy poprzez nadanie mu brzmienia:*

*„Wykonywanie Prac Najemcy może nastąpić wyłącznie przez wykonawców zgłoszonych Wynajmującemu na piśmie. Ponadto, jeżeli jakiegokolwiek elementy Przedmiotu Najmu lub instalacje objęte są w danym momencie obowiązującymi gwarancjami jakości lub ustawową rękojmią udzieloną przez wykonawców lub dostawców Wynajmującego, wówczas Prace Najemcy dotyczące takich elementów lub instalacji będą wykonywane przez wykonawców, którzy udzielili takich gwarancji lub rękojmi lub innych wykonawców, zatwierdzonych uprzednio przez Wynajmującego. Najemca zobowiązuje się tak prowadzić Prace Najemcy, aby nie dopuścić do wygaśnięcia lub naruszenia udzielonych gwarancji jakości lub ustawowej rękojmi.”*

**Pytanie nr: 122**

§ 15 ust. 5 WU. Obecne brzmienie może sankcjonować sytuację, w której Najemca ma bezwzględny obowiązek nieustannego obserwowania całego Obiektu pod kątem powstania szkody, a następnie natychmiastowego zawiadomienia o swoich spostrzeżeniach i wszystko to pod rygorem poniesienia pełnej i nieograniczonej odpowiedzialności za powstałe szkody. Wymagaloby to sprecyzowania, poprzez pełne oddanie intencji autora projektu, że chodzi przede wszystkim o Przedmiot Najmu i zajmowane przez Najemcę, za zgodą Wynajmującego części wspólne Obiektu oraz w ograniczonym zakresie.

**Odp.:**

*Organizator dokona zmiany zapisów § 15 ust. 5 projektu umowy poprzez nadanie mu brzmienia:*

„Najemca winien jest wskazywać Wynajmującemu niezwłocznie, nie później niż w terminie 2 dni o szkodach w Przedmiocie Najmu lub Powierzchniach Wspólnych, za usunięcie, których odpowiada Wynajmujący, chyba że rodzaj awarii, wady lub usterki powoduje bezpośrednie zagrożenie bezpieczeństwa ludzi lub mienia – w takiej sytuacji Najemca zobowiązany jest do reakcji w czasie adekwatnym i niezbędnym do usunięcia zagrożenia. W przypadku, w którym Najemca nie przekaże Wynajmującemu informacji, o których mowa wyżej w w/w terminach, Najemca ponosi odpowiedzialność za powstałe szkody w pełnej, nieograniczonej odpowiedzialności.”

**Pytanie nr: 123**

§ 16 WU w brzmieniu zaproponowanym oznacza możliwość fizycznej ingerencji Wynajmującego w zajmowany przez Najemcę, na podstawie Umowy Najmu Przedmiot Najmu. Jest oczywistym, że w sytuacji zagrożenia lub konieczności dokonania jakichś czynności sprawdzających Wynajmujący ma prawo żądać od Najemcy wejścia do Przedmiotu Najmu i przebywania w nim pod nadzorem Najemcy. Ostatecznie do ochrony praw najemcy stosuje się odpowiednio przepisy o ochronie własności - art. 690 kodeksu cywilnego. Obecne brzmienie tego paragrafu uzasadnia wszelkie modyfikacje i remonty Wynajmującego w Przedmiocie Najmu, bez pytania o zgodę Najemcy, który przecież poniósł wydatki na poczynione dotychczas nakłady. Brzmienie to nie gwarantuje Najemcy spokojnego realizowania ustawowo przysługującego mu prawa do używania rzeczy najętej, a w istocie jest dla niego realnym zagrożeniem nierównego konfliktu z Wynajmującym. Remonty i modyfikacje w obrębie Przedmiotu Najmu winny odbywać się za zgodą Najemcy. To przecież on, za zgodą Wynajmującego urządził Przedmiot Najmu.

**Odp.:**

*Organizator nie przewiduje modyfikacji warunków umowy w tym zakresie.*

**Pytanie nr: 124**

Jaka jest treść Instrukcji Prowadzenia Prac Wykończeniowych? Istotne są dla oferenta zagadnienia związane z kosztami, przed złożeniem oferty, a wynikają one z tego dokumentu.

**Odp.:**

*Wynajmujący przekaże Instrukcję Prowadzenie Prac Wykończeniowych zgodnie z zapisami § 4 ust. 3 projektu umowy: „Wynajmujący oświadcza, iż w dniu wydania Najemcy Przedmiotu Najmu przekaże mu również, za pisemnym potwierdzeniem, Instrukcję Prowadzenia Prac Wykończeniowych sporządzoną przez Generalnego Wykonawcę Obiektu. Najemca zobowiązany jest do przestrzegania jej postanowień.”*

**Pytanie nr: 125**

Czy ceny stosowane przez Najemcę podane w ofercie mają być cenami w odniesieniu do aktualnych realiów rynkowych czy mają odnosić się do pierwszego okresu działalności w Obiekcie? Z jednej strony w dokumentach wskazuje się, że będą one brane pod uwagę przy punktacji (sekcja Spójność), aby odnieść je do innych Obiektów, a z drugiej strony mają one być cenami bazowymi w pierwszym okresie działalności Obiektu. Obiekt będzie uruchomiony w okresie kiedy ceny rynkowe mogą być inne niż obecnie (znacznym upływ czasu). Prosimy o wyjaśnienie tej rozbieżności. Nie można mieć pewności, że stałość cen z oferty w odniesieniu do chwili uruchomienia jest możliwa do spełnienia. Dla rozwiązania tych dwóch możliwych wariantów cen, konieczne byłoby wprowadzenie zapisu w zakresie podania cen obecnych - dla ich porównania oraz współczynnika +20% - obowiązującego w chwili otwarcia obiektu, który można będzie zastosować dla zniwelowania różnic cenowych czyli wprowadzenia cen rynkowych adekwatnych do przyszłości.

**Odp.:**

*Organizator dokona zmiany warunków przetargu.*

*Rozdział VIII ust. 6 pkt. 6) lit. c) ogłoszenia otrzyma brzmienie:*

- c) kompletne menu Oferenta z propozycją dań, asortymentu itp. i ich cen oraz sposób serwowania potraw i napojów z podziałem na Restauracja-kawiarnię, Bar saunowy, Bar na hali basenowej oraz Sklep.*

*Rozdział X ust. 1 pkt 2) otrzyma brzmienie:*

<i>Element oceny</i>	<i>Sposób oceny</i>	<i>Punktacj a</i>
	<i>Zaproponowana działalność nie wpisuje się w profil funkcjonowania Obiektu. Oferowane usługi nie korespondują z charakterystyką</i>	<b>0 pkt</b>

<b>1. Spójność prowadzonej działalności ze specyfiką Obiektu</b>	<i>potencjalnego klienta. Oferent nie różnicuje poszczególnych punktów gastronomicznych Obiektu.</i>	
	<i>Zaproponowana działalność wpisuje się w większości w profil funkcjonowania Obiektu. Oferowane usługi korespondują częściowo z charakterystyką potencjalnego klienta i zakładają ofertę skierowaną do klientów rodzinnych. Oferent różnicuje poszczególne punktu gastronomiczne Obiektu. Oferta w sposób nieznaczny uwzględnia różnice w profilu klienta.</i>	<b>5 pkt</b>
	<i>Zaproponowana działalność wpisuje się w pełni w profil funkcjonowania Obiektu. Oferowane usługi korespondują z charakterystyką potencjalnego klienta i zakładają ofertę skierowaną do klientów rodzinnych. Oferent różnicuje poszczególne punktu gastronomiczne Obiektu w sposób wyraźny, profilując je w zależności od przyjętego ich przeznaczenia. Oferta uwzględnia różnice w profilu klienta.</i>	<b>15 pkt</b>

**Organizator dokona modyfikacji zapisów § 12 ust. 4 projektu umowy zgodnie z odp. na Pytanie nr 119.**

**Pytanie nr:126**

Pkt X.1.2).1 - spójność. Jaki ma być poziom zgodności cen stosowanych na rynku w innych podobnych obiektach? Istnieje na tyle dużo rodzajów potraw i innych czynników cenotwórczych (gramatury, zestawy lub sprzedaż rozdzielna), że utrudnione jest porównanie takich cen i różnice będą występowały. Jaki jest poziom możliwego odstępstwa od zgodności?

**Odp.**

*Organizator dokona zmiany warunków przetargu zgodnie z odp. na Pytanie nr 125.*

**Pytanie nr: 127**

Kryteria oceny - do jakich obiektów podobnych będzie odnoszona ocena w zakresie cen stosowanych na rynku?

**Odp.:**

*Organizator dokona zmiany warunków przetargu zgodnie z odp. na Pytanie nr 125.*

**Pytanie nr: 128**

Czy Wynajmujący chciałby zróżnicować ofertę piwa i alkoholi pomiędzy strefami?

**Odp.:**

*Z uwagi na charakter poszczególnych stref (np. strefa basenowa, ze względów bezpieczeństwa powinna być wyłączona ze sprzedaży alkoholi) Organizator zakłada, iż oferta alkoholi będzie podlegała zróżnicowaniu pomiędzy nimi. Sposób zróżnicowania oferty pomiędzy strefami powinien być zaprezentowany Organizatorowi w Koncepcji Prowadzenia Działalności stanowiącej element Oferty. Możliwość sprzedaży alkoholu w poszczególnych strefach – zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.*

**Pytanie nr: 129**

Jaka ilość dni w roku gwarantuje się jako minimalną w zakresie działalności terenu zewnętrznego i tym samym sklepu D?

**Odp.:**

*Organizator nie podaje takiej liczby. Sklep*

**Pytanie nr : 130**

Czy monitory 43” będą przeznaczone dla Najemcy w celu wyświetlania jego oferty, aktualnych promocji itp.? Chodzi o monitory wymienione w wykazach sprzętu, który zostanie udostępniony Najemcy.

**Odp.:**

*Sprzęt wymieniony w wykazie będzie mógł służyć do prowadzenia działalności przez Najemcę, w tym np. wyświetlania jego oferty czy aktualnych promocji.*

**Pytanie nr : 131**



Czy za okres, w którym sklep D będzie pozostawał nieczynny (np. zima) będzie następowało zmniejszenie czynszu poprzez przeprowadzanie rozliczeń w odniesieniu do bieżącej powierzchni czynnej w danym miesiącu?

**Odp.:**

*Organizator nie przewiduje zmiany Czynszu Najmu na tej podstawie.*

**Pytanie nr : 132**

Czy pierwsze rozliczenie czynszowe za sklep D będzie rozpoczynało się z chwilą pierwszego sezonu letniego?

**Odp.:**

*Czynsz Najmu płatny będzie zgodnie z warunkami umowy tj. przez cały Okres Najmu.*

**Pytanie nr : 133**

Czy w związku z odpowiedzią, oznaczoną jako udzieloną do pytania nr 30 zestawu I- na terenie Obiektu należy spodziewać się działalności, która może być potencjalnie odbierana na konkurencyjną? Pytanie nie dotyczy baru w kregielni, a dotyczy doprecyzowania, że nie pojawi się inna działalność (innego podmiotu) niż najemców z postępowania gastronomicznego i kregielni.

**Odp.:**

*Na chwilę obecną nie jest planowane postępowanie, które obejmowałoby działalność konkurencyjną.*

**Pytanie nr: 134**

Czy w związku z odpowiedzią, oznaczoną jako udzieloną do pytania nr 31 zestawu I – Najemca będzie brał udział w ustaleniach dotyczących konfiguracji systemu rozliczeń i będzie uwzględniony w dialogu technicznym oraz organizacyjnym? Ma to szczególne znaczenie ze względu na zapewnienie prawidłowości przepływu środków pieniężnych i ich szczelności. Stąd zaproponowane rozwiązanie w zakresie outsourcingu kasowego.

**Odp.:**

*Organizator nie wyklucza możliwości udziału Najemcy w konfiguracji systemu rozliczeń.*

**Pytanie nr: 135**

Czy Zamawiający będzie analizował na bieżąco kwestię godzin otwarcia Obiektu? Godzina 20:00 dla części zewnętrznej wydaje się mało atrakcyjna. Mogłaby natomiast być otwarta od godz. 10:00. Przed tą godziną nie będzie raczej frekwencji.

**Odp.:**

*Podane przez Organizatora godziny są jedynie przykładowe i mogą ulec zmianie. Docelowe godziny otwarcia będą ustalone przez terminem Rozpoczęcia Działalności Obiektu.*

**Pytanie nr:136**

Prosimy o dodanie części VIP powierzchni saunarium do dysponowania przez Najemcę na czas, kiedy ta część będzie użytkowana, w wybrane dni, aby możliwe było zapewnienie tam obsługi gastronomicznej w tym czasie.

Konieczne będzie zapewnienie tam podstawowego sprzętu do wykorzystania w dni, kiedy powierzchnia będzie użytkowana. Stąd, prosba o dodanie opisu tej powierzchni jako części wspólnej (jakby była ujęta na fioletowo).

**Odp.:**

*Na chwilę obecną Organizator nie przewiduje objęcia przedmiotem najmu strefy VIP.*

**Załączniki:**

1. Załącznik nr 15 do Opisu – woda użytkowa parter,
2. Załącznik nr 16 do opisu – woda użytkowa I piętro,
3. Załącznik nr 17 do opisu – woda użytkowa antresola I piętro,
4. Załącznik nr 18 do opisu – wentylacja antresola I piętro.