

SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE RESTAURACJI I POMIESZCZEŃ SOCJALNO-MAGAZYNOWYCH

Otoczenie i opis Hotelu Orbita:

Hotel Orbita usytuowany jest w zachodniej części Wrocławia, w sąsiedztwie rzeki Odry i Parku Zachodniego w Centrum widowiskowo-sportowym **Spartan-ORBITA** (zwane dalej Centrum Spartan-Orbita). Centrum to stanowi m.in. Hala widowiskowo-sportowa ORBITA, Lodowisko Orbita oraz Pływalnia Letnia i Kryta ORBITA. W sąsiedztwie tych obiektów znajduje się również zespół nowoczesnych budynków wielorodzinnych, stanowiący nowe osiedle mieszkaniowe we Wrocławiu - PORT POPOWICE. Obecnie osiedle to zamieszkuje ok. 5.000 osób.

Lokalizacja hotelu umożliwia swobodny dojazd do Rynku oraz atrakcji znajdujących się w centrum Wrocławia - odległość ok. 3 km. Przy Kompleksie ORBITA znajduje się dobrze rozwinięta komunikacja miejska, zarówno tramwajowa jak i autobusowa.

Na terenie Centrum Spartan-ORBITA znajduje się ogólnodostępny, bezpłatny parking na ok. 250 miejsc. Przy hotelu dodatkowo wyznaczone są miejsca parkingowe dla osób niepełnosprawnych

Hotel **jest kameralnym trzygwiazdkowym** obiektem funkcjonującym przez cały rok. Hotel oferuje do 50 miejsc noclegowych w pokojach usytuowanych na I piętrze budynku. Szczegółowe informacje nt. hotelu dostępne są na stronie www.hotelorbita.pl

Gośćmi hotelowymi w dni powszednie zazwyczaj są osoby przebywające we Wrocławiu na krótki pobyt służbowy, pracownicy firm budowlanych oraz technicznych, sportowcy, młodzież szkolna itp.. Natomiast w weekendy hotel odwiedzają głównie turyści, rodziny z dziećmi, ekipy techniczne obsługujące wydarzenia w Hali Orbita oraz pokoje wynajmują goście imprez okolicznościowych odbywających się w Restauracji lub w Sali bankietowej. Na parterze budynku znajduje się lokal restauracyjny, hol wejściowy wraz z toaletą oraz sala bankietowa wraz z dodatkowymi pomieszczeniami. Wejście główne do budynku jest wejściem wspólnym zarówno dla gości hotelowych, jak i gości restauracji czy sali bankietowej.

Obiekt nie posiada ochrony, ale jest monitorowany przez system nowoczesnej technologii. Posiada również system ostrzegania pożarowego. Całodobowo na terenie obiektu funkcjonuje recepcja hotelu.

Szacowana liczba osób odwiedzających Centrum Spartan-Orbita:

1. Goście Hotelu Orbita według zrealizowanych rezerwacji:
 - b) 2022 - ok. 4.000 osób
 - c) 2023 – ok. 4.300 osób
 - d) 2024 – ok. 4.400 osób
2. Ilość wydarzeń w Hali Orbita = ok. 200.000 osób
3. Ilość klientów Lodowiska Orbita – Ilość klientów odwiedzających Pływalnię krytą Orbita – ok. 390.000 osób
4. Ilość klientów odwiedzających Pływalnię letnią Orbita – ok. 104.000 osób
5. Pracownicy i współpracownicy na terenie Centrum Spartan-ORBITA ok. 100 osób.

ROZDZIAŁ I – Wytyczne dla Dzierżawcy w zakresie Restauracji:

Informacje techniczne:

- a) Restauracja znajduje się na poziomie „0” w budynku Hotelu Orbita przy ul. Wejherowskiej 34 we Wrocławiu. Jest integralną częścią budynku hotelowego i jest zaznaczona na planie stanowiącym **załącznik nr 2** do Ogłoszenia.
- b) dodatkowo, w ramach załącznika nr 2, szczegółowo wskazano granice Restauracji, jej funkcjonalne strefy (sala konsumpcyjna, bufet, zaplecze kuchenne) oraz powiązane ciągi komunikacyjne.
- c) Dzierżawca ma możliwość wydzierżawienia dodatkowej przestrzeni w postaci Pomieszczeń socjalno-magazynowych o powierzchni 110,86 m² (plus dodatkowo przestrzeń współużywana – ciągi komunikacyjne o powierzchni 69,42m²), zlokalizowanych na poziomie „-1” Hotelu (dalej zwane także: Pomieszczeniami socjalno-

magazynowymi). Pomieszczenia socjalno-magazynowe przeznaczone są do prowadzenia działalności uzupełniającej potrzeby Restauracji lub do prowadzenia dodatkowej działalności handlowo-usługowej Dzierżawcy, co szczegółowo zostało opisane w Rozdziale II pkt. 3 poniżej. Obszar Pomieszczeń socjalno-magazynowych zaznaczony jest na planie stanowiącym załącznik nr 3 do Ogłoszenia. Wykaz Pomieszczeń socjalno-magazynowych stanowi załącznik nr 2a do Ogłoszenia.

- d) Restauracja nie posiada odrębnego, bezpośredniego, głównego wejścia z zewnątrz budynku. Wejście do restauracji odbywa się wspólnie z gośćmi hotelu i Sali bankietowej / sal konferencyjnych poprzez główny hol wejściowy Hotelu Orbita. Z tego względu Dzierżawca uprawniony jest do współużywania z Organizatorem holu wejściowego do Hotelu o powierzchni 82,20 m² (zwanego w dalszej części umowy również „Holem”), a także terenu przyległego do Hotelu (w tym terenu przy wejściu hotelowym) o powierzchni ok. 80 m² (zwanym w dalszej części również „Przedmiotem współużywania”). Przedmiot współużywania został oznaczony na planie stanowiącym **załącznik nr 2** do Ogłoszenia,
- e) Zaplecze kuchenne Restauracji (na dzień publikowania Ogłoszenia) nie posiada odrębnego bezpośredniego wejścia z zewnątrz budynku. Wydierżawiający deklaruje **stworzenie dodatkowego wejścia technicznego** prowadzącego bezpośrednio do części zaplecza kuchennego Restauracji. Wejście to będzie zrealizowane od strony zewnętrznej części budynku, co usprawni logistykę dostaw, obsługę zaplecza kuchennego oraz organizację pracy w restauracji,
- f) Organizator informuje, że w przestrzeni Sali bankietowej i sal konferencyjnych oraz w holu Hotelu Orbita w miesiącach lipiec – październik 2025 r. przewidziane są prace remontowe, które obejmą również zmianę aranżacji Holu.

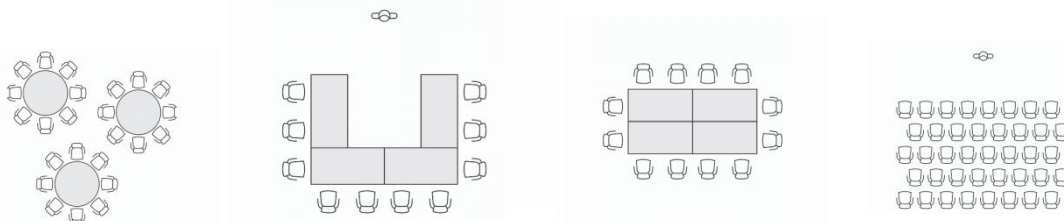
A. Powierzchnia przedmiotu dzierżawy:

- 1. Restauracja składa się z:
 - a) sali konsumpcyjnej (restauracyjnej) i bufetu o powierzchni łącznej 111,63m²,
 - b) zaplecza kuchennego o powierzchni 149,43 m² zlokalizowanego na poziomie „0” Hotelu wraz ze sprzętem i wyposażeniem zaplecza kuchennego,
 - c) toalet znajdujących się w Holu budynku o powierzchni łącznej 27,9 m²,
o łącznej powierzchni **288,96m²**.
- 2. Pomieszczenia socjalne oraz toalety dla pracowników Restauracji znajdują się w przestrzeniach zaplecza kuchennego.
- 3. Zainstalowana i przydzielona moc elektryczna dla Restauracji wynosi **190 kW**, z kolei zabezpieczenie przedlicznikowe wynosi **3 x 315 A**. Nie ma możliwości zwiększenia przydzielonej mocy w Restauracji i bufetu.
- 4. Podłączenie Internetu – jest po stronie Dzierżawcy.

5. Wyposażenie Restauracji zapewnione przez Wydierżawiającego:

- a) podstawowe wyposażenie zaplecza kuchennego Restauracji – szczegółowy wykaz sprzętu wskazano w **załączniku nr 5** do Ogłoszenia.
Wyposażenie ww. zapewnia podstawową możliwość rozpoczęcia działalności gastronomicznej, jednak Dzierżawca zobowiązany jest do samodzielnego uzupełnienia lub wymiany wyposażenia zgodnie z własnymi potrzebami i koncepcją prowadzonej działalności, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa, higieny i estetyki wymaganych w obiekcie Hotelu Orbita. Szczegółowe ustalenia w tym zakresie reguluje umowa dzierżawy.
- b) sala konsumpcyjna wyposażona w dwa klimatyzatory typu SPLIT, po pełnym serwisie w roku 2024, moc 5KW.
- 6. Ilość miejsc konsumpcyjnych wg Instrukcji ppoż. Hotelu to do 35 osób „w jednym czasie” w sali konsumpcyjnej Restauracji.

Możliwy układ stołów w Restauracji: zasiadany/bankietowy, konferencyjny, szkolny, teatralny



B. Warunki Dzierżawy:

1. Okres Dzierżawy to 5 lat, z możliwością:

1. wcześniejszego wypowiedzenia na warunkach określonych w umowie (załącznik nr 8 stanowi Projektowane postanowienia umowy)
lub
 2. przedłużenia maksymalnie na okres do 2 (dwóch) lat za zgodą obu Stron i na warunkach uzgodnionych w odrębnym aneksie.
2. Miesięczny czynsz stanowi stawka zaproponowana przez Oferenta w ramach przetargu, zgodnie z Ofertą. W okresie prowadzenia prac przygotowawczych, który to okres zostanie z WCT Spartan ustalony w umowie (przy czym nie dłużej niż do dnia 1.10.2025 r.) Oferent zobowiązany będzie do uiszczania co miesiąc 30% miesięcznego czynszu.

3. Koszty utrzymania i eksploatacji:

- a) za korzystanie z energii elektrycznej wg wskazań podlicznika Restauracji,
 - b) za korzystanie z wody ciepłej i zimnej wg wskazań podlicznika Restauracji, w tym za ścieki opłata proporcjonalna do zużycia wody przez Dzierżawcę, wyliczona na podstawie faktury otrzymanej od operatora WCT Spartan w tym zakresie,
 - c) za ogrzewanie Przedmiotu dzierżawy na podstawie iloczynu ogrzewanej powierzchni (w m²) i aktualnej stawki za ciepło,
 - d) za wywóz śmieci, z zastrzeżeniem zapisów dot. gospodarki odpadami gastronomicznymi - wywóz zapewnia Wydzierżawiający, ale koszt wywozu jest opłacany przez Dzierżawcę. Kwestie tę będzie regulowała umowa dzierżawy.
4. Wysokość stawek jednostkowych za współdzielone media na dzień ogłoszenia:
- a) Energia cieplna 96,21 złotych netto/GJ,
 - b) Sprzedaż energii elektrycznej 462,10 zł/MWh- Enea Operator sp. z o.o.,
 - c) Dystrybucja energii elektrycznej zmienna stawka – za miesiąc luty 2025 r. - 239,57 zł/MWh,
 - d) Opłata za wodę/ścieki zgodnie z taryfami ustalonymi dla miasta Wrocławia – kwoty i stawki udostępnione na wniosek.

WCT Spartan informuje, że występują ograniczone możliwości zawarcia indywidualnych umów za dostawę mediów (energia elektryczna, energia cieplna, woda i ścieki).

C. Wymagane funkcje Restauracji i asortyment:

1. Funkcje gastronomiczne ogólnodostępne dla gości zewnętrznych, hotelu i gości Centrum Spartan-Orbita, w tym dzieci i pracowników.
2. Usługi gastronomiczne zapewniające posiłki w każdej porze dnia, a w szczególności:
 - a) śniadania
 - b) obiad, obiadokolację
 - c) kolację
 - d) bufet Restauracji – ma prowadzić sprzedaż napojów gorących i zimnych, w tym napojów alkoholowych (na podstawie ważnej koncesji), wyrobów cukierniczych, deserów itp.
3. Wydzierżawiający nie narzuca rodzaju prowadzenia „kuchni” (np. dań z kuchni polskiej, śródziemnomorskiej itp.), pozostaje to do decyzji Dzierżawcy. Wydzierżawiający wymaga jednak, aby oferowane posiłki były:
 - a) dostosowane do pór dnia,
 - b) różnorodne i dostosowane do różnych grup docelowych takie jak turyści polscy, turyści zagraniczni, indywidualni i grupowi, w tym dzieci i młodzież szkolna
 - c) w części dostępne dla wegan i wegetarian,
 - d) zgodne z nowoczesnymi trendami kulinarnymi i wiedzą o wpływie żywności na zdrowie,
 - e) komponowane z użyciem sezonowych świeżych owoców i warzyw oraz produktów dobrej jakości od sprawdzonych dostawców,
 - f) były przygotowane jedynie z produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych
 - g) estetycznie serwowane itp.
4. Dzierżawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania, przygotowania oraz przetwarzania artykułów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami
5. Informacja o alergenach oferowanych posiłków powinna być dostępna dla odwiedzających Restaurację.

D. Informacje operacyjne:

1. Godziny otwarcia Restauracji:

- a) czynna codziennie od godz. 07.00 do godz. 21.00
- b) Wyzierżawiający zastrzega prawo do poinformowania Dzierżawcy z wyprzedzeniem i na warunkach przewidzianych w umowie o konieczności dodatkowego przedłużenia godzin otwarcia Restauracji.

2. Rozpoczęcie działalności Restauracji:

Restauracja musi rozpocząć działalność nie później niż dnia 01.10.2025 r., chyba, że Strony uzgodnią odmienny termin.

3. Pracownicy Restauracji:

- a) Dzierżawca musi zapewnić odpowiednią liczbę pracowników, aby umożliwić nieprzerwane funkcjonowanie Restauracji w godzinach wskazanych w ust. 1 lit. „b”,
- b) Dzierżawca zadba o odpowiedni, jednolity i estetyczny strój dla pracowników Restauracji,
- c) Dzierżawca zatrudni wyłącznie osoby posiadające aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych (tzw. książeczki sanepidowskie) lub orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

4. Wyposażenie / wystrój / meble:

- a) Organizator umożliwi zmianę obecnego wystroju na przemyślany i spójny charakter Restauracji,
- b) wystrój nawiązujący do otoczenia, miejsca zgodny z ofertą lub koncepcją przedstawioną w ofercie przetargowej
- c) wyposażenie meblowe, sprzęt w bufecie, dekoracje, oświetlenie, nagłośnienie itp. jest po stronie Dzierżawcy,
- d) wyposażenie zaplecza kuchennego i bufetu Restauracji, ponadto to co zapewnia Wyzierżawiający, jest po stronie Dzierżawcy,
- e) Dzierżawca jest zobowiązany do dbałości o stan wyposażenia Restauracji, zaplecza kuchennego i bufetu.
- f) Dzierżawca może wykorzystać wyposażenie wskazane w Załączniku nr 5 do Ogłoszenia.

5. Nadanie własnej nazwy Restauracji:

- a) istnieje możliwość nadania własnej nazwy Restauracji, ale musi mieć ona nawiązywać do miejsca/otoczenia,
- b) istnieje możliwość umieszczenia logo Dzierżawcy Restauracji w formie i miejscu zaakceptowanym przez Wyzierżawiającego.

6. Zasady bezpieczeństwa:

- a) Dzierżawca jest zobowiązany do przestrzegania zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego obowiązujących w budynku Hotelu. Dotyczy to również pracowników Dzierżawcy,
- b) Monitoring – nowoczesny system monitoringu znajduje się w obiekcie, głównie przy wejściu/wyjściu i ciągach komunikacyjnych. System nadzorowany przez recepcję hotelu
- c) Ochrona – Wyzierżawiający nie zapewnia stałej ochrony budynku i wejść do budynku
- d) w pomieszczeniach Dzierżawionych musi odbywać się regularnie deratyzacja, dezynsekcja, a Dzierżawca jest obowiązany do składania Wyzierżawiającemu raportu z monitoringu, aktywności insektów i gryzoni (zgodnie z przepisami HACCP).

7. Sprzątanie:

- a) Dzierżawca zobowiązany jest do zapewnienia we własnym zakresie pełnej i bieżącej obsługi w zakresie utrzymania czystości przestrzeni objętych przedmiotem dzierżawy, tj.: sali konsumpcyjnej (w tym miejsc konsumpcyjnych), zaplecza kuchennego oraz strefy bufetu.
- b) W ramach obowiązków porządkowych Dzierżawca zobowiązany jest w szczególności do:
 - codziennego sprzątania sali konsumpcyjnej, w tym:
 - czyszczenia i dezynfekcji stolików, krzeseł, lad bufetowych i wszystkich powierzchni użytkowych,
 - odkurzania i mycia podłóg,
 - opróżniania koszy na śmieci i wymiany worków na odpady,
 - dbania o czystość i estetykę dekoracji, witryn i wyposażenia dodatkowego,
 - regularnego sprzątania zaplecza kuchennego, w tym:
 - mycia i dezynfekcji blatów roboczych, sprzętu kuchennego, urządzeń chłodniczych i magazynowych,
 - czyszczenia sprzętu gastronomicznego zgodnie z wytycznymi producentów oraz przepisami sanitarnymi,
 - utrzymywania w czystości pomieszczeń magazynowych i socjalnych związanych z funkcjonowaniem kuchni,
 - utrzymania czystości strefy bufetu i baru, obejmującej:
 - czyszczenie urządzeń do serwowania napojów i wyrobów gastronomicznych,

- bieżące mycie powierzchni kontaktu z klientami,
 - okresowego (nie rzadziej niż raz w miesiącu) mycia okien, drzwi, framug, witryn oraz przeszkleń znajdujących się w przestrzeni restauracji i bufetu,
 - utrzymania czystości klamek, poręczy, listew przypodłogowych, lamp, krat wentylacyjnych oraz innych elementów wykończeniowych,
 - stosowania odpowiednich środków czystości i dezynfekcyjnych, spełniających normy sanitarno-epidemiologiczne,
 - organizacji odbioru odpadów gastronomicznych oraz segregacji odpadów zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,
 - zapewnienia odpowiedniego poziomu higieny i bezpieczeństwa w przestrzeniach gastronomicznych, zgodnie z wymaganiami Sanepidu i przepisami HACCP.
- c) Dzierżawca ponosi pełną odpowiedzialność za stan czystości i higieny w obrębie dzierżawionych pomieszczeń oraz zobowiązuje się do przeprowadzania cyklicznych kontroli wewnętrznych w celu zapewnienia wysokiego standardu utrzymania czystości,
- d) WCT Spartan udostępni Dzierżawcy kontenery na odpady segregowane, które zostaną ustawione na terenie zewnętrznym oznaczonym na planie sytuacyjnym. Wywóz ww. odpadów zapewni WCT Spartan, przy czym Dzierżawca będzie do pokrycia kosztów z tym związanych. **Nie dotyczy to odpadów będących użytymi tłuszczami i innymi substancjami oleistymi, powstałymi w wyniku prowadzonej przez siebie działalności w Restauracji. Dzierżawca we własnym zakresie zapewni odpowiedniej jakości (zgodnie z wymogami sanitarnymi) pojemniki na te odpady gastronomiczne i tłuszcze.**
8. **Dostarczanie towaru do Restauracji oraz wywóz śmieci:**
- a) dostawa towaru do Restauracji musi się odbywać wyłącznie przez drzwi techniczne znajdujące się od strony zaplecza kuchennego. Wnoszenie towaru przez wejście główne do hotelu jest zabronione,
- b) usuwanie śmieci z kontenerów odbywa się codziennie, jest zapewnione przez Wydierżawiającego w ramach opłat eksploatacyjnych, o których mowa pkt. B ust. 3 lit. „d”. Kontenery na śmieci segregowane znajdują się na zewnętrznym zapleczu technicznym Hotelu. Dzierżawca zobowiązany jest dbać o czystość ww. zaplecza,
- c) jako wytwórca odpadów gastronomicznych Dzierżawca zobowiązany jest we własnym zakresie i na swój koszt do zgodnego z prawem oraz z wymogami sanitarnymi, postępowania z odpadami gastronomicznymi, w tym w szczególności użytymi tłuszczami i innymi substancjami oleistymi, powstałymi w wyniku prowadzonej przez siebie działalności w pomieszczeniach Dzierżawionych. Dzierżawca we własnym zakresie zapewni odpowiedniej jakości (zgodnie z wymogami sanitarnymi) pojemniki na te odpady gastronomiczne i tłuszcze,

ROZDZIAŁ II – Dodatkowe uprawnienia Dzierżawcy:

1. Wytyczne dla Dzierżawcy w zakresie oferowania śniadań dla gości Hotelu na podstawie odrębnej umowy:

Organizator wymaga, aby Dzierżawca zadeklarował, czy jego oferta będzie przewidywała możliwość zapewnienia śniadań dla gości Hotelu, uwzględniając minimalne założenia WCT Spartan w tym zakresie:

- a) śniadania dostarczane będą na podstawie codziennego zapotrzebowania przekazywanego przez Zamawiającego (recepcja hotelu) w godz. 19:00-20:00, z uwzględnieniem ilości śniadań „grupowych”, dnia poprzedzającego wydanie śniadań. Hotel czynny jest przez siedem dni w tygodniu. Średnia dzienna ilość śniadań wynosi 23-26. Maksymalna dzienna ilość wydawanych śniadań indywidualnych może wynosić do 55, minimalna ilość śniadań to 1 sztuka; w przypadku śniadań „grupowych” ilość może wynosić od 9 do 55,
- b) Realizacja śniadań obejmuje w szczególności:
- 1) sporządzanie śniadań zgodnie z higieną żywienia,
 - 2) za „śniadanie grupowe” przyjmuje się ilość osób od 9 do 55 osób,
 - 3) wydawanie śniadań gościom hotelowym w godzinach od 7:00 do 10:00, na życzenie gości hotelowych – prowiant, dostarczony przez Wykonawcę do godz. 24:00, wydawany w recepcji hotelu,
 - 4) dostawa i odbiór zastawy stołowej, obrusów,
 - 5) odbiór i utylizacja resztek pokarmowych,
 - 6) sprzątnięcie restauracji po wydaniu śniadań.
- c) śniadania powinny zachować podział na dwa etapy – na słońo i na słońdco. Śniadania indywidualne powinny zawierać w sposób ciągły: Dania gorące oraz zimną płytę.

Rozliczenia i zasady współpracy w zakresie oferowania śniadań będą wynikiem zawarcia odrębnej umowy w tym zakresie pomiędzy Stronami.

2. Pierwszeństwo rezerwacji Sali bankietowej / konferencyjnej w Hotelu Orbita:

Dzierżawcy Restauracji może przysługiwać pierwszeństwo w rezerwacji sali bankietowej / konferencyjnej znajdującej się w budynku Hotelu Orbita, o ile rezerwacja będzie dotyczyła organizacji wydarzeń gastronomicznych lub okolicznościowych powiązanych z prowadzoną działalnością restauracyjną. Zasady współpracy w tym zakresie będzie regulowała odrębna umowa:

- a) Pierwszeństwo rezerwacji oznacza, że Wydierżawiający nie udostępni sali bankietowej / konferencyjnej osobom trzecim w terminach wcześniej zarezerwowanych przez Dzierżawcę,
- b) Zasada pierwszeństwa może mieć zastosowanie wyłącznie do rezerwacji sali bankietowej / konferencyjnej na wydarzenia planowane z co najmniej 90-dniowym wyprzedzeniem. W przypadku zapytań rezerwacyjnych składanych na krócej niż 90 dni przed planowanym wydarzeniem, decyduje kolejność zgłoszeń.
- c) Dzierżawca ponosi pełną odpowiedzialność za organizację wydarzenia w sali bankietowej / konferencyjnej na zasadach określonych w odrębnej umowie rezerwacyjnej zawieranej każdorazowo z Wydierżawiającym.
- d) Szczegółowe zasady korzystania z sali bankietowej, w tym opłaty, warunki techniczne oraz obowiązki stron, określone zostaną w odrębnej umowie współpracy.

3. Informacje w zakresie dzierżawy Pomieszczeń socjalno-magazynowych (możliwa opcja dodatkowa dla Dzierżawcy Restauracji):

Dzierżawca może wynająć dodatkowo Pomieszczenia socjalno-magazynowe, które znajdują się na poziomie „-1” w budynku Hotelu Orbita przy ul. Wejherowskiej 34 we Wrocławiu:

- a) **Powierzchnia** – Pomieszczenia zaznaczone są na planie stanowiącym załącznik nr 3 do Ogłoszenia, a szczegółowy ich wykaz zawarty jest w załączniku nr 2a. Wejście do nich odbywa się poprzez zaplecze kuchenne Restauracji lub poprzez niezależne wejście z boku budynku hotelu, tj. drzwi techniczne znajdujące się od strony zewnętrznego zaplecza technicznego, zejście schodami.
- b) **Stan techniczny** – Pomieszczenia ww. są w stanie dobrym. Wymagają dostosowania do prowadzenia funkcji:
 - przestrzeń ta obejmuje wydzielone strefy, które mogą być zaadaptowane na cele magazynowe, składowania sprzętu, materiałów eksploatacyjnych, a także funkcje socjalne, takie jak szatnie, pomieszczenia dla pracowników, sanitariaty czy pomieszczenia techniczne lub gospodarcze po dostosowaniu ich standardu wykończenia do planowanej funkcji. W pomieszczeniach jest dostęp do podstawowych instalacji (woda, kanalizacja, energia elektryczna).
 - ze względu na położenie w kondygnacji podziemnej, pomieszczenia te posiadają ograniczony dostęp światła dziennego (lub brak takiego dostępu) i są wyposażone w odpowiednie oświetlenie sztuczne. Konstrukcja oraz techniczne rozwiązania budynku zapewniają odpowiednie warunki użytkowe, takie jak ochrona przeciwpożarowa, dostępność instalacji teletechnicznych, wentylacyjnych oraz ochronę przed wilgocią.
 - dostęp do Pomieszczeń jest możliwy bezpośrednio z poziomu komunikacji wspólnej kondygnacji "-1", co ułatwia ich wykorzystanie zarówno w celach codziennego funkcjonowania obiektu, jak i podczas organizacji większych wydarzeń, wymagających dodatkowego zaplecza logistycznego Restauracji.
- c) **Wyposażenie Pomieszczeń** – Pomieszczenia socjalno-magazynowe są obecnie puste, bez stałego wyposażenia ani zabudowy. Powierzchnie te nie są aktualnie wykorzystywane operacyjnie i wymagają przeprowadzenia prac odświeżających przed ich adaptacją na nowe funkcje.
Zakres koniecznych prac odświeżeniowych może obejmować:
 - malowanie ścian i sufitów,
 - ewentualne naprawy drobnych uszkodzeń powierzchni (np. tynków, posadzek),
 - wymianę lub konserwację wykładzin podłogowych, jeśli ich stan tego wymaga,
 - sprawdzenie i ewentualne serwisowanie instalacji elektrycznej, oświetlenia oraz wentylacji,
 - oczyszczenie i odgrzybienie powierzchni, jeżeli podczas adaptacji okaże się to konieczne.
- d) Stan konstrukcyjny przegród budowlanych (ściany, stropy, podłogi) oceniany jest jako stabilny i nie wykazuje istotnych uszkodzeń konstrukcyjnych, jednak zaleca się wykonanie przeglądu technicznego przed rozpoczęciem użytkowania,
- e) Pomieszczenia, ze względu na swoje położenie w kondygnacji podziemnej, wymagają także zapewnienia odpowiednich warunków wentylacyjnych oraz bieżącej kontroli poziomu wilgotności.

UWAGA! Dla dzierżawy Pomieszczeń socjalno-magazynowych ustalona została zryczałtowana kwota czynszu dzierżawnego. W ramach niniejszego postępowania kwota ta nie podlega negocjacji. Wydzierżawienie Pomieszczeń socjalno-magazynowych stanowi kryterium w ocenie ofert, co oznacza, że istnieje możliwość uzyskania dodatkowych punktów w ocenie ofert.

- f) W sytuacji złożenia oferty na dodatkową dzierżawę Pomieszczeń socjalno-magazynowych, zlokalizowanych na poziomie „-1” Hotelu o łącznej powierzchni ok. 110,86 m², przez Dzierżawcę, w ramach niniejszej umowy Dzierżawca uprawniony będzie do współużywania z Wydzierżawiającym **ciągu komunikacyjnego**, o łącznej powierzchni ok. 69,42 m². Szczegółowe ustalenia w zakresie użytkowania ciągu komunikacyjnego będą ustalone przez Strony na etapie projektowania umowy dzierżawy.

ROZDZIAŁ III – Informacje dodatkowe:

A. Przegląd budowlany:

WCT Spartan informuje, że w miesiącu kwietniu 2025 r. budynek Hali Orbita w tym przestrzenie objęte niniejszym postępowaniem przetargowym przeszły przegląd budowlany. Przegląd budowlany obejmował ocenę stanu technicznego pomieszczeń technicznych w budynku, w szczególności w zakresie spełnienia wymagań bezpieczeństwa konstrukcji, ochrony przeciwpożarowej, warunków higieniczno-sanitarnych oraz sprawności instalacji związanych z funkcjonowaniem obiektu. Nie stwierdzono wad.

Przegląd obejmował Ocenę stanu przegród budowlanych:

- 1) Sprawdzenie stanu ścian pod kątem spękań, zawilgoceń, uszkodzeń tynków i powłok malarskich.
- 2) Ocena stropów pod kątem ewentualnych ugięć, zarysowań, nieszczelności.
- 3) Sprawdzenie posadzek i podłóg pod kątem uszkodzeń mechanicznych, stabilności i czystości.
- 4) Kontrola instalacji:
 - a) Przegląd instalacji elektrycznej, w tym stanu rozdzielnic, tablic bezpiecznikowych, opraw oświetleniowych oraz tras kablowych.
 - b) Ocena instalacji wodno-kanalizacyjnej (szczelność, sprawność zaworów, brak przecieków).
 - c) Sprawdzenie stanu wentylacji (działanie wentylatorów, drożność kanałów wentylacyjnych).
 - d) Przegląd instalacji przeciwpożarowej (czytelność oznakowania, sprawność systemów ppoż., kontrola gaśnic).

B. Informacja o sąsiednich działalnościach gastronomicznych:

Działalności konkurencyjne:

Kawiarnia: Port Popowice Coffe Ocen, ul. Białowieska 69a

Kebab King, ul. Popowicka 103

Bistro Galimatias, ul. Wejherowska 19a (polska kuchnia tradycyjna)

Pizzeria LeSer, ul. Wejherowska 19a