

Wytyczne dotyczące posadowienia i wyglądu ogródka gastronomicznego na Placu Władysława Biegańskiego

Wniosek o dopuszczenie do przetargu musi zawierać:

- 1) kopię mapy sytuacyjno-wysokościowej w skali 1:500 (z oznaczonym miejscem lokalizacji ogródka gastronomicznego).
- 2) wymiarowany projekt aranżacji ogródka gastronomicznego uwzględniający:
 1. sposób rozmieszczenia wszystkich elementów ogródka gastronomicznego (tj. obiektu zaplecza gastronomicznego, parasoli, stolików, krzeseł, donic z zielenią, kratownic na zieleni, miejsca na gromadzenie śmieci i odpadów, które nie mogą być przechowywane - powinny być odbierane codziennie),
 2. informacje o planowanej kolorystyce wszystkich elementów wyposażenia ogródka gastronomicznego oraz materiałach, z jakich będą wykonane, ich fotografie, wizualizacje lub katalogowe propozycje w rzeczywistych kolorach (elewacje pawilonu sugeruje się w kolorach szarości np. RAL 9007).
 3. rozmieszczenie wszystkich elementów graficznych o charakterze marketingowym,
 4. informację o zapewnieniu dostępu do toalety i oznakowaniu tego dostępu;

Wymagany zakres dokumentacji powinien być dopasowany do stopnia złożoności wnioskowanego ogródka gastronomicznego z zastrzeżeniem, że ogródek winien być lokalizowany, aranżowany i winien funkcjonować zgodnie z odrębnymi przepisami, w tym w szczególności: z ustawą Prawo budowlane, ustawą o ochronie zabytków i opiece nad zabytkami, z przepisami dotyczącymi prowadzenia działalności gospodarczej, w tym sanitarnymi i BHP.

Wymogi dotyczące elementów ogródka gastronomicznego:

1. **Pawilon** - nietrwale związany z gruntem obiekt zaplecza gastronomicznego, należy rozumieć jako: jednokondygnacyjny obiekt budowlany o wysokości nie przekraczającej 3,5m w konstrukcji stalowej. Forma obiektu oraz jego elementy konstrukcyjne i wykończeniowe powinny być eleganckie, proste i neutralne. Wymagane jest użycie szkła jako elementu wypełniającego elewacje (w co najmniej dwóch ścianach, szkło musi stanowić min. 70 % elewacji) - wyklucza się użycie do wypełnień materiałów imitujących szkło takich jak: pleksi czy poliwęglan. Konstrukcja zadaszenia pawilonu może być wyłącznie płaska, z niewielkim nachyleniem umożliwiającym odprowadzenie wody opadowej. Zadanie powinno posiadać atykę maskującą konstrukcję dachu. Wprowadza się zakaz montażu jakichkolwiek rolet pionowych. Pawilon powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnością.
2. **Umieblowanie** - meble muszą stanowić całość stylistyczną z resztą wystroju ogródka gastronomicznego i powinny być wykonane z naturalnych materiałów (np. wikliny, drewna, ratanu, szkła, z dopuszczeniem elementów metalowych) lub dobrej jakości imitacji materiałów naturalnych. Zakazuje się stosowania mebli z palet, ławostolów oraz stylizowanych ciężkich ław.
3. **Parasole** – dopuszcza się wyłącznie parasole o czaszy w formie kwadratu lub okręgu, poszycia czaszy parasoli muszą być jednobarwne w kolorze zbliżonym do RAL 9001, 9003 lub 9010, 9016 bez logo firm (napisy zawierające nazwę lokalu lub znak firmowy dopuszcza się wyłącznie na lambrekinach).

4. **Ogrodzenie** - wygrodzenie obszaru ogródka gastronomicznego dopuszcza się w formie donic z zielenią ozdobną. Donice muszą być jednolite stylistycznie, kolorystycznie, materiałowo i gabarytowo oraz spójne z pozostałym umeblowaniem zewnętrznym. Mogą być wykonane z drewna, metalu, betonu architektonicznego, ceramiki lub wysokiej jakości tworzywa sztucznego.
5. **Zieleń:** ogródek musi być udekorowany dużą ilością zieleni sezonowej i wieloletniej, w tym roślinami kwitnącymi. Kompozycje zieleni muszą tworzyć okazałą masę wypełniającą przestrzeń donicy przez cały okres funkcjonowania ogródka. Konieczne jest wykonanie dwóch zielonych ścian w miejscach wskazanych w załączniku graficznym, w formie pionowej konstrukcji metalowej bądź drewnianej na rośliny pnące lub w formie zwartego żywopłotu z roślin wieloletnich liściastych lub iglastych (z wykluczeniem żywotników) o min. wysokości 180 cm posadzonych w donicach lub w skrzyniach. Wykluczone jest stosowanie zieleni sztucznej. Należy unikać roślin o toksycznych liściach/kwiatach, posiadających kolce lub ciernie.
6. **Oświetlenie:** ogródek może być dodatkowo oświetlony (światłem o barwie białej neutralnej lub białej ciepłej). Elementy oświetlenia powinny być wkomponowane w wystrój ogródka gastronomicznego i współgrać z jego stylistyką.
7. **Reklamowe elementy graficzne** – należy przedstawić formę i rozmieszczenie wszystkich elementów graficznych o charakterze marketingowym.
8. **Toalety** – wyłącznie w obrębie wnętrza pawilonu, nie dopuszcza się sytuowania toalet wolnostojących typu toi toi.
9. Elementy wyposażenia ogródka gastronomicznego nie mogą ingerować w nawierzchnię placu. Wprowadza się zakaz stosowania podestów oraz jakichkolwiek podłogowych przykryć i wykładzin.
10. W obrysie ogródka gastronomicznego wyklucza się ustawianie chłodziarek z napojami, grilli, urządzeń reklamowych (z wyjątkiem ekspozytorów menu), dystrybutorów do sprzedaży zabawek, automatycznych zabawek bujanych, automatów do gier itp.