

Zasady korzystania z przestrzeni foyer w NOSPR dla zewnętrznych podmiotów cateringowych

Zasilanie:

- obciążenie max. jednego gniazda w kasetach podłogowych 2 kW;
- sprawnie technicznie przedłużacze 1 fazowe minimum 1,5 mm² z uziemieniem (nieuszkodzone mechanicznie z nieprzerwaną izolacją, oraz cały sprzęt, na którym będzie pracował);
- powyżej w/w obciążeń zalecamy użycie gniazda 3 fazowego z wykorzystaniem najazdów technicznych;
- Wszelkie kable, przedłużacze, – zabezpieczone najazdami kablowymi;
- Użytkownik zapewnia sobie sprzęt (przedłużacze, rozgałęźniki, najazdy) we własnym zakresie;
- Rozmieszczenie gniazd:
 - dziedziniec – dwa zestawy gniazd (po 125A i 32A każdy)
 - poziom „0” – okolice kas dwa floorboxy – z gniazdami 16 (2x2kW) plus gniazdo 32A
 - poziom „0” – okolice wind szklanych administracji – dwa floorboxy – gniazda 16A (suma 2kW)
 - poziom „0” w rozdzielnicy szatni dużej – gniazdo 63A
 - poziom „+1” – pod schodami gniazdo 32A, dwa zestawy gniazd 16A po 2kW każdy – okolice szatni malej
 - poziom „+2” w 3 sztuki gniazd 16A w filarach (po 2 kW każde) przy barach

Zaplecze techniczne

- brak przestrzeni technicznej dla przygotowania/wydawania posiłków;
- w ograniczonej dostępności - miejsce na małe zaplecze techniczne za windą na I i II p (strona A) na złożenie skrzynek, pojemników;
- podłoga w tym miejscu musi być zabezpieczona w sposób uniemożliwiający jej zaplamienie;

Bary we Foyer

- brak możliwości skorzystania z barów umiejscowionych na poziomie 0 oraz na II piętrze (brak możliwości użytkowania infrastruktury zlokalizowanej za barami oraz blatów barowych);
- dodatkowo obowiązek odgródzenia barów ściankami, parawanami od bankietu/poczęstunku (zabezpieczenie po stronie organizatora zewnętrznego cateringu.) W przypadku braku możliwości odgródzenia barów ściankami - obowiązek zabezpieczenia blatów barowych matami barmańskimi lub materiałem nieprzepuszczającym płynów;

Posadzka

- posadzka w miejscu wydawania posiłków (stoły bankietowe) musi być zabezpieczona;
- obowiązek stosowania wykładziny podgumowanej (na całej jej długości oraz szerokości) pod i przed stołami bankietowymi z jedzeniem. W przypadku gdy jedzenie wydaje obsługa wydarzenia również za stołami;



- jeżeli na posadzce (w miejscu odbywania się poczęstunku) zostaną plamy po standardowym czyszczeniu przez serwis sprzątający NOSPR, wtedy doliczany jest koszt (według osobnej wyceny) dodatkowego czyszczenia zaplamionych miejsc;

Dojazd i rozładunek / Parking

- zgodnie z umówioną godziną przyjazdu i odjazdu pod wejścia: główne, od strony sali kameralnej (dojazd do sali kameralnej możliwy samochodami o masie dopuszczalnej do 3500kg) bądź służbowe NOSPR;
- informacja o autach z rozładunkiem powinna być dostarczona mailowo do NOSPR na minimum 3 dni robocze przed wydarzeniem. (Godziny oraz nr rejestracyjne samochodów);
- nie ma możliwości parkowania przed w/w wejściami do NOSPR;
- Nospr nie zapewnia miejsc parkingowych;
- w dniu wydarzenia możliwe jest zaparkowanie na czas rozładunku towaru i sprzętu na dziedzińcu wewnętrznym NOSPR, a po zakończeniu wydarzenia na czas załadunku (po uzgodnieniu z organizatorem wydarzenia);

Dostęp do wody

- brak dostępu do wody;

Utrzymanie czystości

- we wszystkich użyczonych przestrzeniach – sprzątanie na bieżąco, przy użyciu zorganizowanych we własnym zakresie koszy na śmieci, doraźne zmiatanie i zmywanie powierzchni w razie wystąpienia zabrudzeń (stłuczone szkło, naczynia, rozlane płyny, resztki jedzenia);
- po zakończeniu wydarzenia: zebranie śmieci we własnym zakresie oraz ich wywóz (zakaz pozostawiania nieczystości i odpadów w koszach na śmieci dostępnych we foyer, koszach należących do NOSPR oraz toaletach);
- uprzątnięcie jedzenia we wszystkich lokacjach, doprowadzenie do czystości użytkowanych powierzchni (np. stołów, krzeseł itp. wypożyczonych od NOSPR);
- zakaz wylewania/ wyrzucania resztek płynów/jedzenia w toaletach NOSPR;

Zasady p. poż

- ze względu na system wczesnego wykrywania zagrożenia pożarowego, na terenie całego obiektu obowiązuje bezwzględny zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów jak również stosowania dymów scenicznych;
- do podgrzewania posiłków ciepłych (bemary) wskazuje się używania pasty do podgrzewaczy z odpowiednim atestem ppoż;
- zabrania się używania wszelkich urządzeń typu grill elektryczny, wyparzonek do naczyń etc;
- dopuszcza się używanie w pełni sprawnych warników ora ekspresów do kawy;
- wszelkiego rodzaju dekoracje (wysokie ścianki, kurtyny) muszą zostać uzgodnione z pracownikami NOSPR;
- zakazuje się blokowania drzwi ppoż. Oraz zastawiania przejść i dróg ewakuacyjnych (zakaz ustawiania mebli/ stołów ścianek na ciągach ewakuacyjnych);
- w chwili zauważenia zagrożenia pożarowego należy nacisnąć przycisk uruchomienia alarmu pożarowego (ROP);



- w momencie zagrożenia pożarowego stosować się do poleceń głosowych oraz poleceń ochrony obiektu i opuścić budynek najbliższym wyjściem ewakuacyjnym;
- w budynku znajdują się dwa defibrylatory zlokalizowane przy linii kas oraz na portierni NOSPR;
- wszelkie incydenty, wypadki oraz zniszczenia, należy zgłosić wyznaczonemu pracownikowi NOSPR;

Orientacyjne wymiary przestrzeni do celów cateringowych

- poziom 0 powierzchnia pomiędzy szatniami a filarami podcieni – około 140 m² (sugerowana liczba osób 250);
- poziom 1 powierzchnia od schodów prowadzących na pierwsze piętro do szatni obok Sali kameralnej – około 260 m² (sugerowana liczba osób 300);
- poziom 2 – tzw. Foyer 2 piętra, powierzchnia pomiędzy barami – oknami – a balustradą około 160 m² (sugerowana liczba osób 160);

Zapoznałem się z warunkami użytkowania:

Wynajmujący/ organizator wydarzenia w NOSPR:

Firma Cateringowa:

Przedstawiciel NOSPR:

Kontakt:

Katarzyna Kucińska
Z-ca kierownika działu administracji
Tel: 032 73 25 318
e-mail: k.kucinska@nospr.org.pl