



Zarząd Zieleni m.st. Warszawy

ul. Hoża 13a, 00-528 Warszawa

tel. +48 22 277 42 00; mail: kontakt@zzw.waw.pl; www.zzw.waw.pl

Załącznik nr 1
do Regulaminu Konkursu

INFORMATOR KONKURSOWY

Konkurs na najem obiektu pływającego Przystanek „C” wraz z miejscem cumowniczym nr 10 - infrastrukturą i powiązanymi zależnie częściami nieruchomości pokrytymi wodą na cele rozwoju i upowszechniania żeglugi śródlądowej i rekreacji wodnej na terenie m.st. Warszawy wraz z usługami towarzyszącymi na rzece Wiśle w Warszawie w Dzielnicy Śródmieście przy Bulwarze Jana Karaskiego

I. OPIS OBIEKTU PŁYWAJĄCEGO

1. INFORMACJE OGÓLNE

Obiekt pływający „PRYZSTANEK C” wraz z urządzeniami cumowniczymi nie jest przeznaczony do prowadzenia żeglugi, lecz zacumowania przy lewym nadbrzeżu Wisły w Warszawie. Obiekt został przygotowany żeby pełnić funkcje gastronomiczną, socjalną, magazynową oraz obsługę ruchu pasażerskiego dla statków wycieczkowych operujących na dłuższych trasach oraz daje możliwość cumowania małych jednostek (kajaki, żaglówki). Obiekt pływający przeznaczony jest do odholowania na okres zimowy do Portu Żerańskiego, jednak z możliwością użytkowania w okresie zimowym w porcie lub innym bezpiecznym miejscu postoju.

Dokumentacja nadbudowy kadłuba została opracowana zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. (wraz ze zmianami) - Prawo Budowlane i Rozporządzenia Min. Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. (ze zmianami) w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

Obiekt pływający, przeznaczony jest do celów obsługi ruchu turystyczno-rekreacyjnego na rzece Wiśle w Warszawie. Obiekt pływający wykonany w konstrukcji stalowo-aluminiowej, spawano-nitowany, jednokondygnacyjny z pokładem solarnym nad kondygnacją pierwszą.

2. KOMUNIKACJA

Dostęp do obiektu pływającego „PRYZSTANEK C” zapewniony jest trapami z nadbrzeża. Ze względu na zmienne poziomy wody w rzece Wiśle, a co za tym idzie możliwość korzystania z nadbrzeża dolnego lub górnego, zaproponowany został system trapów ze zmienną lokalizacją i w zależności od poziomu wody. Na obiekty pływające można wejść dwoma niezależnymi trapami.

Komunikacja między pokładami górnym i dolnym zaprojektowana została w postaci zewnętrznych stalowych schodów oraz platformy przeznaczonej dla osób niepełnosprawnych.

Jedną z podstawowych funkcji „PRYZSTANKU C” jest obsługa ruchu turystycznego prowadzona przez statki pasażerskie. Dla obsługi statków przewidziana została od strony nurtu możliwość cumowania takich jednostek.

3. UŻYTKOWNICY OBIEKTU

Obiekt przeznaczony jest do użytkowania jednocześnie przez maksymalnie (łącznie) 250 osób w tym:

- a) 2 osoby obsługi przeznaczone do obsługi pasażerskiej statków wycieczkowych
- b) 3 -4 osoby obsługi gastronomicznej
- c) 244 osób pasażerów i gości gastronomi

4. DOSTĘPNOŚĆ OBIEKTU DLA OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH

Obiekt pływający PRYZSTANEK C został dostosowany do korzystania przez osoby niepełnosprawne zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa budowlanego. Rozwiązania te nie dotyczą trapów wejściowych/zejściowych z obiektu na ląd. Dostęp

z nadbrzeża możliwy jest poprzez trapy górny i dolny o szerokości min. 160 cm. Trapy ze względu na specyfikę i charakter techniczny nie uwzględniają samodzielnego korzystania przez osoby niepełnosprawne.

Dla zapewnienia i umożliwienia korzystania z obiektu planowane jest zastosowanie trapowego dźwiękowego systemu powiadomienia obsługi obiektu, pozwalającego na pomoc obsługi osobom niepełnosprawnym. Komunikacja osób niepełnosprawnych pomiędzy pokładem dolnym a tarasem solarnym będzie się odbywała przy pomocy platformy dźwigowej znajdującej się w poczekalni.

5. FUNKCJA OBIEKTU

Obiekt pełni funkcję podstawową przystanku dla statków wycieczkowych pływających po rzece Wiśle i obsługi ruchu pasażerskiego oraz funkcję rekreacyjną. W tym celu zaprojektowano powierzchnię poczekalni wewnątrz budynku a także odpowiednie zejście z obiektu na statek tramwaju wodnego oraz niezbędne urządzenia cumownicze. Dodatkowo zaprojektowano na poziomie pierwszym, oprócz przestrzeni poczekalni, powierzchnię przeznaczoną na bar gastronomiczny z zapleczem, toalety ogólnodostępne dla kobiet i mężczyzn a także toaletę dla osób niepełnosprawnych. W przestrzeni poczekalni zaprojektowano miejsce na stojak na rowery. Dla obsługi obiektu przeznaczono pomieszczenie zlokalizowane przy poczekalni. Na poziomie drugim zaprojektowano tras solarny z barem i rozkładanymi markizami przeciwsłonecznymi. Obiekt może również służyć jako przystań dla małych jednostek pływających. Zaprojektowany został od strony rufy rozkładany pomost z knagami do cumowania i możliwością podłączenia się do gniazd elektrycznych. Na ścianie od strony rufy przewidziano również stojaki na kajaki. Dodatkowo obiekt przystosowany jest do obsługi technicznej małych jednostek, np.: ładowania akumulatorów.

6. OPIS BUDYNKU, STANDARDY WYKOŃCZENIA I WYPOSARZENIE

PRYZSTANEK C wykonany jest w konstrukcji stalowej posadowionej na pontonie stalowym. Poniżej opis wykonania i wykończenia elementów zewnętrznych i wewnętrznych oraz wyposażenia.

6.1 ZEWNĘTRZNE:

▪ ŚCIANY

Ściany zewnętrzne mocowane do słupów stalowych od środka, wykonane z płyt warstwowych w kolorze RAL7024. Na części ścian od strony zewnętrznej zaprojektowane zostały pergole drewniane z drewna modrzewiowego, zabezpieczonego chemicznie środkami ochrony przeciwwodnej.

▪ OKNA

Ślusarka aluminiowa w kolorze RAL7024, systemowa, o współczynniku przenikania ciepła dla profili $U \leq 2.1$, szklona szkłem zespolonym, bezpiecznym klasa szyby min. P2 o parametrach dla szkła $U \leq 1.1$, $L_t \geq 70\%$, $L_r \geq 10\%$, $g \leq 60\%$. Część szkła nieprzezierna (kolor biały, nieprzezierność wykonana na drugiej pozycji). Większość okien i drzwi przesuwne. Drzwi przesuwne otwierają się automatycznie w sytuacji zaniku napięcia i zagrożenia pożarem

▪ STORY LAMELOWE

Story lamelowe zewnętrzne o zawijanych krawędziach z przewodnikami szynowymi z napędem umieszczonym centralnie mocowane do ślusarki okiennej w kolorze RAL7024

- **BALUSTRADY**

Wykonane z profili ze stali nierdzewnej, szczotkowanej oraz siatki ze stali nierdzewnej zabezpieczającej przed wypadnięciem do wody w części składane.

- **DACH**

Wykonany na konstrukcji stalowej, ocieplony od dołu płytą stropową, warstwową w kolorze RAL7024 oraz twardego polistyrenu ekstrudowanego (styrodur) ze spadkiem min. 1,5%. Izolacja paroprzepuszczalna wykonana z folii PE. Izolacja przeciwwodna wykonana z papy podkładowej i wierzchniego krycia.

- **PODKONSTRUCJE**

Podkonstrukcje wykonane ze stali zabezpieczonej antykorozyjnie (malowane farbą podkładową i antykorozyjną) łączone na śruby lub spawane.

- **SCHODY I PLATFORMA DLA OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH**

Schody wykonane w konstrukcji stalowej zabezpieczonej antykorozyjnie (malowane farbą podkładową i antykorozyjną) w kolorze RAL7024. Stopnie wykonane z kraty zgrzewalnej z noskiem antypoślizgowym. Podest wykonany z kraty podestowej, zgrzewalnej, ocynkowanej ogniowo.

- **TRAPY**

Trapy dojściowe systemowe aluminiowe lub stalowe, z podłogą z desek kompozytowych (zgodnych kolorystycznie i materiałowo z deskami tarasów), płytą wyrównującą, z systemem rolkowym oraz z relingiem ze stali nierdzewnej wykonane przez specjalistyczną firmę, posiadające wymagane dopuszczenia z możliwością podłączenia instalacji elektrycznej i wod-kan.

- **TARASY, MARKIZY**

Podłogi tarasów wykonane z desek kompozytowych na podkonstrukcji stalowej i podkonstrukcji systemowej dostawcy.

Markizy w kolorze białym, RAL9010, o szerokości 4,7 m i wysięgu maksymalnym 4 m, zwijane elektrycznie z czujnikiem siły wiatru, mocowane do pergoli

- **BAR NA KONYGNACJI +1**

Na potrzeby baru zostały przygotowane wyprowadzenia instalacyjne w podłodze na kondygnacji +1 zabezpieczone blachą w płaszczyźnie pokładu.

- **OŚWIETLENIE, KASETA POD NEON, TABLICA OZNAKOWANIA OBIEKTU**

Oświetlenie obiektu składa się z oświetlenia ogólnego i nawigacyjnego i ewakuacyjnego. Na oświetlenie ogólne składają się oprawy oświetlające elewację, umieszczone w dole kasety pod neon reklamowy. W kasecie znajdują się również oświetlenie jarzeniowe, podświetlające neon. Całość oświetlenia sterowana jest z wnętrza obiektu. Na tarasie słonecznym zaprojektowane zostało oświetlenie mocowane do słupów konstrukcji pergoli oraz oświetlenie wbudowane w podłogę tarasu.

Neon reklamowy/informacyjny wykonany jest z białej pleksi w ramie ze stali nierdzewnej szczotkowanej. Dodatkowo dla oznakowania obiektu zaprojektowana została podświetlona tablica oznakowania obiektu, wykonana w tej samej technologii co neon. Wykonawca kasety reklamowej i tablicy

oznakowania obiektu zobowiązany jest do wykonania projektów warsztatowych i uzyskania zatwierdzenia przez projektanta i inwestora. Informacje, które mają znaleźć się na kasecie neonu i tablicy oznakowania obiektu zostaną w odpowiednim czasie przekazane wykonawcy.

6.2 WEWNĘTRZNE

POCZEKALNIA

▪ ŚCIANY

Ściana pomieszczenia pomiędzy „poczekalnią” a toaletą oraz pomieszczeniem obsługi zaprojektowana została na stalowej podkonstrukcji systemowej z ukrytymi kotwami, wypełnionej wełną mineralną, wykończona jest płytą HPL. Dodatkowo, również na podkonstrukcji stalowej, mocowana jest płyta ozdobna z HPL, odsunięta o 5 cm od głównej ściany. W przestrzeni pomiędzy ścianką a ozdobną płytą HPL zaprojektowane zostało oświetlenie.

Ścianka działowa pomiędzy poczekalnią a salą barową zaprojektowana jest jako przeszklona, w konstrukcji systemowej aluminiowej z drzwiami przesuwными w kolorze RAL7024. Drzwi przesuwne otwierają się automatycznie w sytuacji zaniku napięcia i zagrożenia pożarem. Powyżej 2.5m ścianka wykonana jest z płyt g-k, z przestrzenią pomiędzy wypełnioną wełną mineralną.

▪ PODŁOGI

Podłoga wykonana jest z wykładziny PVC na wodoodpornej płycie OSB. W częściach wejściowych zaprojektowane zostały wycieraczki systemowe wpuszczane w podłogę.

▪ SUFITY

Sufity podwieszane na różnych wysokościach, wykonane z systemowej kraty mocowane do głównej konstrukcji. Sufit główny wykonany z płyty warstwowej w kolorze RAL7024. W przestrzeni między sufitem właściwym i podwieszonym zaprojektowana jest przestrzeń na instalacje sanitarne i elektryczne. Urządzenia klimatyzacji zamontowane w płaszczyźnie sufitu podwieszanego i mocowane do głównej konstrukcji obiektu.

▪ DRZWI

Drzwi do toalet ogólnodostępnych stalowe wykończone od strony poczekalni panelem z płyty HPL zgodny z wykończeniem ściany.

▪ WYPOSAŻENIE

Stojak na rowery – typ SR-5.909 model prostokąt 90C, jednostronny ze stali nierdzewnej.

Tablica informacyjna, przeszklona w ramce stalowej ze stali nierdzewnej.

SALA BAROWA I BAR

▪ ŚCIANY

Część ścian – ściany zewnętrzne i ściana pomiędzy poczekalnią a salą barową opisane są powyżej. Ściana znajdująca się za barem zaprojektowana została na stalowej podkonstrukcji systemowej z ukrytymi kotwami, wypełnionej wełną mineralną, wykończona jest płytą.

- **PODŁOGA**

Podłoga wykonana jest z wodoodpornej płyty OSB, którą należy pokryć wykładziną PCV.

- **SUFITY**

Sufit główny wykonany z płyty warstwowej w kolorze RAL7024. W przestrzeni między sufitem właściwym i podwieszonym zaprojektowana jest przestrzeń na instalacje sanitarne i elektryczne. Urządzenia klimatyzacji zamontowane w płaszczyźnie sufitu podwieszanego, mocowane do głównej konstrukcji obiektu. Sufity podwieszane są do wykonania razem z aranżacją Sali barowej.

- **DRZWI**

Drzwi systemowe stalowe.

- **BAR**

Na potrzeby baru zostały przygotowane wyprowadzenia instalacyjne w podłodze i ścianach sali barowej.

ZAPLECZE BARU, KUCHNIA, WĘZŁ SANITARNO-SOCJALNY, MAGAZYNY.

Ściany zaplecza zaprojektowane zostały jako systemowe, na stalowej podkonstrukcji systemowej z ukrytymi kotwami, wypełnionej wełną mineralną, wykończona jest płytą HPL. Ściany w biurze wypożyczania sprzętu wodnego wykończone płytą HPL w kolorze drewna.

- **PODŁOGI**

Podłoga wykonana jest z wodoodpornej płyty OSB, którą należy pokryć wykładziną PCV.

Wykładzina powinna być zawinięta bezkątowo na ściany na wysokość 10 cm. Wykładzina PCV musi spełniać wszystkie normy i posiadać atesty do zastosowania w zakładach żywienia zbiorowego.

- **SUFITY**

Sufit wykonany z płyty warstwowej w kolorze RAL7024. W części pomieszczeń zaprojektowany jest sufit podwieszony z g-k z rewizjami, zakrywający kanały instalacyjne.

- **WYPOSARZENIE WĘZŁA SANITARNO-SOCJALNEGO**

Pomieszczenie sanitarne socjalne zostały wyposażone w szafkę porządkową na środki czystości ze zlewem (rozwiązanie systemowe) oraz szafki na ubrania personelu. W toalecie znajduje się miska ustępowa podwieszana, umywalka z półpostumentem, lustro z oświetleniem.

- **DRZWI**

Drzwi systemowe stalowe.

POMIESZCZENIA TECHNICZNE I POM. NA ODPADKI

- **ŚCIANY**

Ściany zaplecza zaprojektowane zostały jako systemowe, na stalowej podkonstrukcji systemowej z ukrytymi kotwami, wypełnionej wełną mineralną, wykończona jest płytą HPL.

- **PODŁOGI**

Podłoga wykonana jest z wodoodpornej płyty OSB. którą należy pokryć

wykładziną PCV.

Wykładzina powinna być zawinięta bezkątowo na ściany na wysokość 10 cm. Wykładzina PCV musi spełniać wszystkie normy i posiadać atesty do zastosowania w zakładach żywienia zbiorowego. Dodatkowo w pomieszczeniu technicznym część podłogi wykonana z kraty stalowej typu VEMA nad zagłębieniem pod urządzenia sanitarne.

- SUFITY

Sufit wykonany z płyty warstwowej w kolorze RAL7024. W części pomieszczeń zaprojektowany jest sufit podwieszony z g-k z rewizjami, zakrywający kanały instalacyjne.

- DRZWI

Drzwi systemowe stalowe.

TOALETY OGÓLNODOSTĘPNE (komunikacja, przedsionki, WC, pom. techniczne i pom. obsługi)

- ŚCIANY

Ściany działowe zaprojektowane zostały jako systemowe, na stalowej podkonstrukcji systemowej z ukrytymi kotwami, wypełnionej wełną mineralną, wykończona jest płytą HPL.

Ścianki wydzielające WC zaprojektowane zostały jako ścianki systemowe z płyt HPL o grubości 10 mm.

- PODŁOGI

Podłoga zaprojektowana jest z wykładziny PVC na wodoodpornej płycie OSB. Wykładzina zawinięta bezkątowo na ściany na wysokość 10 cm. Wykładzina PCV musi spełniać wszystkie normy i posiadać atesty do zastosowania w zakładach żywienia zbiorowego. W pomieszczeniu technicznym podłoga wykonana z kraty stalowej typu VEMA nad zagłębieniem pod urządzenia sanitarne.

- SUFITY

Sufit wykonany z płyty warstwowej w kolorze RAL7024. W części pomieszczeń zaprojektowany jest sufit podwieszony z g-k z rewizjami, zakrywający kanały instalacyjne.

- DRZWI

Drzwi systemowe stalowe.

- WYPOSAŻENIE

Toaleta dla niepełnosprawnych wyposażona została w muszlę ustępową wiszącą ze spłukiwaniem automatycznym i umywalkę, lustro uchylne, uchwyt papieru toaletowego, dozownik do mydła w płynie, poręcz ścienną, poręcz uchylną ścienną, poręcz prostą.

W przedsionkach toalet znajdują się umywalki nablatowe wraz z armaturami oraz dozownikami do mydła. Blaty wykonane na podkonstrukcji z płyt HPL o gr. 10 mm.

W toaletach zaprojektowano miski ustępowe podwieszane na stelażach montażowych. W toalecie męskiej zaprojektowano pisuary „bezwodne”. W pomieszczeniach przedsionków toalet i toalecie dla niepełnosprawnych zaprojektowano lustra naścienne a nad nimi oświetlenie. W pomieszczeniach

przedsionków toalet i toalecie dla niepełnosprawnych zaprojektowano suszarki do rąk na konstrukcji wsporczej.

6.3 IZOLACJE TERMICZNE I PRZECIWWODNE

Na izolację termiczną obiektu składają się: izolacja ścian zaprojektowanych jako ściany warstwowe wypełnione wełną mineralną o gr. 12 cm, izolacja podłóg wykonana z polistyrenu ekstrudowanego o gr. 30 cm oraz izolacja dachu o średniej grubości 20 cm wykonana z płyt warstwowych oraz styroduru.

Izolacja przeciwwodna przy posadowieniu obiektu na podwalinie z belki stalowej zaprojektowana i zapewniona została w wyniku zastosowania spawu okrętowego po obrzeżu belki i pontonu oraz zastosowaniu epoksydowo-smołowej powłoki ochronnej do zabezpieczania powierzchni stalowych, odpornej na oddziaływanie środowisk agresywnych.

Izolacja przeciwwodna dachu zapewniona została poprzez zastosowanie papy wierzchniego krycia.

9. OCHRONA PRZED HAŁASEM I DRGANIAMI

Urządzenia zewnętrzne i wewnętrzne przewidziane w projekcie do zastosowania w budynkach spełniają polskie normy dotyczące emisji drgań i hałasu. Po zainstalowaniu urządzeń emitujących hałas lub/i drania należy wykonać pomiar hałasu. W przypadku przekroczenia poziomów normowych należy wykonać dodatkowe zabezpieczenia lub wymienić urządzenia na spełniające wymagania normowe.

10. ZASADY OCHRONY POŻAROWEJ

Opis warunków ochrony przeciwpożarowej

W zakresie zabezpieczeń przeciwpożarowych przyjęto, że obiekty będą spełniać wymagania jak dla budynków użyteczności publicznej o podanej niżej kwalifikacji pożarowej i wysokościowej oraz inne wynikające z wymagań PRS-u,

1. Dane podstawowe:

Parametr	Przystanek C
Powierzchnia wewnętrzna	210,71 m ²
Liczba pokładów/kondygnacji	2
Pokłady poniżej poziomu „0”	-
Wysokość do poziomu wody	+ 0,85 m
Kwalifikacja wysokościowa	N

2. Charakterystyka pożarowa:

- obiekt zakwalifikowano do kategorii zagrożenia ludzi ZL-I
- klasa odporności pożarowej: D; główne elementy konstrukcyjne w klasie R 30 odporności ogniowej; strop nad pokładem 0 – REI 30,
- obiekty w zakresie powierzchni wewnętrznej zawierają się w jednej strefie pożarowej o powierzchni dopuszczalnej 8.000 m²; pomieszczenia techniczne, choć nie stanowią oddzielnych stref pożarowych zostały zamknięte drzwiami EI 30
- pod względem ewakuacyjnym obiekty charakteryzują się długością przejść ewakuacyjnych, których wartość dopuszczalna wynosi 40 m i nie została przekroczona
- dla pokładu +1, ze względu na przyjętą liczbę osób, zaprojektowane jedne schody jako wyjście ewakuacyjne na pokład 0; z pokładu 0 ewakuacja na nadbrzeże prowadzi trapami; pomieszczenia na pokładzie 0 mają po dwa wyjścia ewakuacyjne, zamknięte drzwiami przesuwными, sterowanymi przez system sygnalizacji pożaru i zanik napięcia
- elementy z tkanin (rozpięte i luźno zwisające), okładziny ścienne i podłogowe – co najmniej trudno zapalne
- w obiektach nie występują pomieszczenia zagrożone wybuchem

3. Instalacje:

wewnętrzne hydranty HP 25 zasilane z sieci wodociągowej nadbrzeża,

- instalacja odgromowa,
- przeciwpożarowy wyłącznik prądu,
- awaryjne oświetlenie ewakuacyjne,

4. Dojazd pożarowy i przeciwpożarowe zaopatrzenie w wodę:

Dojazd pożarowy wymaga oddzielnego uzgodnienia; źródłem wody (20 l/s) jest sieć wodociągowa z hydrantami zewnętrznymi (naziemnymi) nadbrzeża,

5. Sprzęt gaśniczy i oznakowanie:

5.1 Obiekty należy wyposażyć w gaśnice śniegowa (pomieszczenia techniczne) i proszkowe w ilości wynikającej ze wskaźnika 2 kg środka gaśniczego na 100 m²

5.2 Oznakowaniu według PN podlegają:

- a. drogi i wyjścia ewakuacyjne,
- b. gaśnice i hydranty wewnętrzne oraz zewnętrzne,
- c. dojazd pożarowy,
- d. przeciwpożarowy wyłącznik prądu,
- e. ręczne ostrzegacze pożaru

oraz inne oznakowania wynikające z wymagań PRS-u.

11. TECHNOLOGIA KUCHNI

1. Zakres działalności.

1. PRZYSTANEK C

Zaplecza gastronomiczne zaprojektowano przy założeniu, że działalność będzie prowadzona w oparciu o surowce (warzywa zielone) i półprodukty dostarczane z zewnątrz. Po dostawie, przed otwarciem lokali dla klientów, surowce i półprodukty będą transportowane do magazynu chłodniczego oraz magazynu artykułów suchych.

W punkcie gastronomicznym będą serwowane proste dania ciepłe oraz sałatki i surówki przygotowywane na miejscu a także napoje gorące i zimne a także gotowe desery.

W projekcie przyjęto następujące założenia technologiczne:

- warzywa zielone mogą być dostarczane w formie wymagającej obróbki wstępnej;
- jajka muszą być dostarczane do obiektu w formie zdezynfekowanej (na podstawie umowy z dostawcą);
- dostawę mięsa, drobiu oraz ryb przewiduje się w postaci zamrożonej;
- mięso oraz ryby będą dostarczane w postaci elementów kulinarnych, w opakowaniach jednostkowych, chroniących przed zanieczyszczeniem;
- większość towarów będzie dostarczana na bieżące potrzeby (2-3 dni), bez konieczności dłuższego ich magazynowania;
- Posiłki w barze będą wydawane w systemie samoobsługowym, na naczyniach wielorazowego użytku.

2. Przewidywane procesy technologiczne.

2. PRZYSTANEK C

W projektowanych obiektach będą występowały następujące czynności technologiczne:

- przyjęcie surowców i półproduktów;
- magazynowanie surowców i półproduktów na potrzeby bieżące;
- obróbka wstępna warzyw zielonych;
- obróbka termiczna półfabrykatów i surowców;

- ekspedycja potraw;
- zmywanie naczyń i usuwanie odpadków.
- Przyjęcie i magazynowanie towarów.
Dostawa towarów odbywać się będzie w godzinach 6.00-7.00 – przed rozpoczęciem pracy na zapleczu oraz zgodnie z bieżącymi potrzebami (czas magazynowania 2-3 dni).
Towary będą dostarczane do zaplecza kuchni wejściem od strony sali konsumenckiej. Po odbiorze towary będą kierowane do magazynu spożywczego wyposażonego w urządzenia chłodnicze oraz do magazynu artykułów suchych. Większość surowców będzie dostarczana w opakowaniach jednostkowych, chroniących je przed zanieczyszczeniem.
- Obróbka wstępna warzyw zielonych.
W aneksie obróbki wstępnej warzyw zielonych odbywać się będzie proces mycia warzyw zielonych (sałata, pomidory, nowalijki). Aneks wyposażono w zlew 1-komorowy.
- Obróbka czysta.
Będzie się odbywać na stanowiskach zlokalizowanych w kuchni. Wyposażenie stanowisk pracy stanowią stoły robocze oraz zlew 1-komorowy technologiczny.
- Obróbka termiczna.
Odpowiednio przygotowane półfabrykaty będą poddawane w kuchni obróbce termicznej. Będzie ona polegać na:
 - ✓ gotowaniu,
 - ✓ smażeniu,
 - ✓ pieczeniu,
 - ✓ duszeniu.

W tym celu w pomieszczeniu kuchni przewidziano odpowiednie urządzenia termiczne zlokalizowane pod okapem wentylacyjnym. Ponadto na terenie kuchni przewidziano stanowisko mycia naczyń kuchennych wyposażone w basen oraz szafkę ociekową.

- Ekspedycja potraw.
Gotowe potrawy będą transportowane przez drzwi łączące pomieszczenie kuchni z barem. Dania będą wydawane przez bar w systemie samoobsługowym.
- Zmywanie naczyń stołowych.
Zwrot brudnych naczyń z sali konsumenckiej będzie się odbywał poprzez okienko podawcze zamontowane w drzwiach wejściowych do zmywalni.

Czyste naczynia stołowe będą przekazywane na teren kuchni poprzez szafę przelotową.

Czas pracy jednego pracownika na zmianie (na stanowisku zlokalizowanym w tym pomieszczeniu) nie przekroczy 4 godzin.

- Usuwanie odpadków.
Odpadki poprodukcyjne oraz pokonsumpcyjne będą transportowane w szczelnie zamkniętych pojemnikach do wydzielonego pomieszczenia na odpady. Tu będą przechowywane do momentu odbioru (maksymalnie 1 dzień).

Na zapleczu kuchni istnieje pomieszczenie porządkowe, w którym przechowywane będą mopy oraz środki czystości. Pomieszczenie wyposażone jest w zlew porządkowy. W komunikacji ogólnej przewidziano także aneks porządkowy przeznaczony do utrzymywania czystości na terenie sali konsumenckiej.

3. Zatrudnienie.

3. PRZYSTANEK C

Praca na zapleczach punktów gastronomicznych będzie się odbywać w systemie dwuzmianowym wg harmonogramu pracy.

Skład załogi na zmianie:

- kucharz	1
- pomoc kuchenna	2
- barman	1
Razem	4 osoby

Pracownicy kuchni będą korzystać z zaplecza socjalnego (szatnia + węzeł sanitarny).

12. ZESTAWIENIE POWIERZCHNI:

PRZYSTANEK C:

Lp.	OPIS	(m2)
1	Powierzchnia całkowita budynku	266,90
2	Powierzchnia użytkowa wewnętrzna	210,74
3	Powierzchnia terenu (wody) zajęta pod obiekt	438,69
	Zestawienie powierzchni pomieszczeń	
	Poziom „0”	

1	Poczekalnia	32,70
2	Sala barowa	62,87
3	Bar	15,87
4	Kuchnia	12,84
5	Zmywalnia	3,51
6	Komunikacja	10,27
7	Przedsiónek	4,47
8	Pomieszczenie na odpadki	1,75
9	Pomieszczenie techniczne	3,23
10	Magazyn	5,30
11	Magazyn	2,56
12	Zespół sanitarno-socjalny	7,05
13	Komunikacja	6,38
14	Toaleta dla osób niepełnosprawnych	5,78
15	Przedsiónek	4,89
16	Toaleta damska	6,30
17	Przedsiónek	7,07
18	Toaleta męska	7,10
19	Pomieszczenie techniczne	5,02
20	Pomieszczenie obsługi	5,78
	RAZEM - powierzchnie wewnętrzne	210,74
21	Pokład - powierzchnia zewnętrzna	167,18
	Komunikacja zewnętrzna - schody	28,83
	Poziom „+1”	
	Bar	11,90
	Pow. dla gości (maks. 50 osób wraz z obsługą)	224,45
1.1	Taras słoneczny pow całkowita pow. łącznie	256,67

