

## SZCZEGÓŁOWY OPIS RESTAURACJI

### I. Parametry wielkościowe:

- 1) Powierzchnia użytkowa: 240,30m<sup>2</sup>,
- 2) Powierzchnia usługowa: 29,58m<sup>2</sup>,
- 3) Powierzchnia ruchu: 170,35m<sup>2</sup>,

### II. Komunikacja:

Główne wejście do budynku znajduje się od strony wschodniej. W strefie wejściowej znajduje się winda łącząca poziom wejścia z poziomami użytkowymi restauracji oraz tunelem łączącym Gmach Główny Muzeum Śląskiego z Holem Centralnym.

Dla personelu przewidziane jest niezależne wejście od północnej strony.

Kuchnia połączona jest zarówno z poziomem baru jak i sali konsumpcyjnej za pomocą dwóch wind towarowych - „brudnej” i „czystej” a dla komunikacji personelu - schody położone w północnej części budynku.

Tabela. Wyszczególnienie wyposażenia restauracji.

L.p.	Nr pomieszczenia	Nazwa	Powierzchnia (m <sup>2</sup> )	Opis, wyposażenie
1	8.p-1.2.01	Szatnia dla pracowników	6,7	<ul style="list-style-type: none"><li>grzejnik z odpowietrznikiem automatycznym i termostatem, gniazdka wtykowe,</li><li>7 szafek ubraniowych BHP dwudzielnych o wymiarach: 400x1800mm rozmieszczonych po dwóch stronach ścian, każda z szafek wyposażona w wysuwane ławeczki,</li><li>kontrola dostępu, samozamykacz ramieniowy na drzwiach,</li></ul>
2	8.p-1.2.02	Toaleta dla pracowników	6,77	<ul style="list-style-type: none"><li>wejście z pomieszczenia szatni dla pracowników,</li><li>grzejnik z odpowietrznikiem automatycznym i termostatem, gniazdka wtykowe,</li><li>armatura prysznicowa, odprowadzenie prysznicowe, gniazdo wtykowe,</li><li>umywalka ceramiczna, lustro nad umywalką, pojemnik na ręczniki papierowe,</li><li>miska ustępowa, spłuczka podtynkowa, wieszak na papier toaletowy, szczotka toaletowa,</li><li>podłoga i ściany: powłoka z żywicy epoksydowej, prysznic - płytki ceramiczne,</li></ul>
3	8p.-1.2.03	Pomieszczenie porządkowe	7,72	<ul style="list-style-type: none"><li>pojemnościowy, elektryczny podgrzewacz wody – ciepła woda do prysznica</li><li>grzejnik z odpowietrznikiem automatycznym i termostatem,</li></ul>
4	8.p-1.2.04	Szatnia personelu	3,18	<ul style="list-style-type: none"><li>grzejnik z odpowietrznikiem automatycznym i termostatem,</li><li>kontrola dostępu</li></ul>
5	8.p-1.4.K1	Korytarz	3,28	<ul style="list-style-type: none"><li>przy klatce schodowej,</li><li>kontrola dostępu,</li></ul>
6	8.p-1.4.K2	Korytarz	15,61	<ul style="list-style-type: none"><li>grzejnik z odpowietrznikiem automatycznym i termostatem</li></ul>
7	8.p-1.4.S2	Klatka schodowa	5,72	<ul style="list-style-type: none"><li>oświetlenie schodowe</li></ul>
8	8.p0.4.S2	Klatka schodowa	8,55	<ul style="list-style-type: none"><li>schody znajdują się z tyłu baru, od strony zachodniej budynku;</li><li>oświetlenie schodowe;</li></ul>
9	8.p0.2.03	Magazyn zasobów	2,49	<ul style="list-style-type: none"><li>pomieszczenie służy do przechowywania zapasowych, nie używanych sprzętów i naczyń kuchennych, części zapasowych do maszyn, wózków, garnków, patelni, naczyń, narzędzi pracy;</li><li>drzwi z kontrolą dostępu;</li><li>podłogi – płytki granitowo-ceramiczne, ściana – podłoga z żywicy epoksydowej kolor biały, sufit – podwieszany;</li><li>oświetlenie – świetlówka;</li><li>DSO, SAP – czujka wielodetektorowa, Anemostat sufitowy;</li></ul>

10	8.p0.2.02	Sterylizacja jaj	2,60	<ul style="list-style-type: none"> <li>• chłodziarka na jaja podblatowa 130 litrowa (szer/głęb/wys) 600x615x830;</li> <li>• stół ze zlewem i półką o wymiarach (szer/głęb/wys) 1000x600x850;</li> <li>• naświetlacz do jaj (szer/głęb/wys) 360x420x210;</li> <li>• drzwi z kontrolą dostępu;</li> <li>• podłogi – płytki granitowo-ceramiczne, ściana – podłoga z żywicy epoksydowej kolor biały, sufit – podwieszany;</li> <li>• oświetlenie – świetlówka;</li> <li>• 2 gniazda wtykowe podwójne;</li> <li>• DSO, SAP – czujka wielodetektorowa, wskaźnik zadziałania, Anemostaty sufitowe 2 szt.</li> </ul>
11	8.p.0.1.01	Kuchnia	22,79	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Windy gastronomiczne towarowe typu BKG, udźwig 100kg, prędkość 0,45m/s, ilość przystanków: 3, kabina (szer/głęb/wys) 0,6x0,6x0,8m – 2 szt.</li> <li>• Okap wentylacyjny wyspowy nawiewno wywiewny wym. 3200x1600x400</li> <li>• Warnik elektryczny do makaronu wym. 400x730x900</li> <li>• Płyta grillowa elektryczna monolit, wym. 800x730x900</li> <li>• Frytownica elektryczna 2x15l, wym. 800x730x900</li> <li>• Piec konwekcyjno parowy dwukomorowy, wym. 515x802x1552</li> <li>• Stół chłodniczy z 4 szufladami GN 1/1, wym. 1250x700x850</li> <li>• Kuchnia indukcyjna 4-polowa monolit, wym. 800x730x900</li> <li>• Kuchnia indukcyjna 2-polowa monolit, wym. 400x730x900</li> <li>• Kuchnia indukcyjna 2polowa monolit, wym. 400x730x900</li> <li>• Szafka z blatem roboczym, wym. 400x730x900</li> <li>• Regał ociekowy perforowany, wym. 800x500x1800</li> <li>• Basen 1-komory do mycia przyrządów kuchennych, wym. 900x700x850</li> <li>• Stół roboczy z blokiem 3 szuflad i półką, wym. 1200x700x850</li> <li>• Szafka wisząca z suwankami, wym. 1200x400x600</li> <li>• Szafa przelotowa drzwi suwane, wym. 1100x600x1800</li> <li>• Szafa chłodnicza o pojemności 647 litrów, 750x750x2064</li> <li>• Stół roboczy z blokiem 3 szuflad i półką, wym. 1200x700x850</li> <li>• Stół ze zlewem 1-komorowym i półką, wym. 1500x700x850</li> <li>• Umywalka do rąk wisząca z osłoną, wym. 400x400x150</li> <li>• ścieki sanitarne odprowadzane są poprzez system grawitacyjny. Do instalacji sanitarnej odprowadzane są również ścieki tłuszczowe z kuchni restauracji po podczyszczeniu w separatorze tłuszczu.</li> <li>• podłogi – płytki granitowo – ceramiczne, podłogi podgrzewane, ściana podłoga z żywicy epoksydowej kolor biały, sufit podwieszany;</li> <li>• kratki ściekowe w posadzce</li> <li>• oświetlenie - świetlówka</li> <li>• SAP, DSO, ręczny ostrzegacz pożarowy;</li> <li>• szafka rozdzielcza ogrzewania podłogowego oraz regulator ogrzewania z programatorem dla całego poziomu. Termostaty umieszczone są w poszczególnych pomieszczeniach poziomu w sąsiedztwie wyłączników światła.</li> </ul>
12	8.p0.2.10	Magazyn chłodziarek	4,65	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wejście do magazynu chłodziarek z kuchni i korytarza – drzwi przesuwne po obu stronach;</li> <li>• Szafa chłodnicza o pojemności 647 litrów, wym. 750x750x2064,</li> <li>• Zamrażarka No Frost z powietrzem obiegowym, wym. 750x750x2064</li> <li>• Regał magazynowy aluminiowo, wym. 1926x500x1750</li> <li>• podłogi – płytki granitowo – ceramiczne, ściana podłoga z żywicy epoksydowej kolor biały, sufit podwieszany;</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>oświetlenie – świetlówka 2x32W;</li> <li>gniazda wtykowe;</li> <li>kratka ściekowa w posadzce</li> </ul>
13	8.p0.2.12	Magazyn produktów suchych	4,19	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regał magazynowy narożny, wym. 1452x500x1750</li> <li>Regał magazynowy, wym. 1490x500x1750</li> <li>elektryczny ciśnieniowy pojemnościowy ogrzewacz wody</li> <li>grzejnik z termostatem;</li> <li>gniazda wtykowe;</li> <li>DSO, SAP,</li> <li>oświetlenie – świetlówka</li> </ul>
14	8.p0.2.09	Obróbka warzyw	5,32	<ul style="list-style-type: none"> <li>stół z półką i umywalką do rąk, wym. 1800x700x850</li> <li>Stół ze zlewem 2-komorowym i półką, wym. 1600x600x850</li> <li>Obieraczka do ziemniaków, wym. 400x770x1160</li> <li>do pomieszczenia wchodzi się z korytarza – drzwi przesuwne;</li> <li>pomieszczenie jest połączone z kuchnią poprzez okno podawcze;</li> <li>gniazda wtykowe;</li> <li>DSO, SAP</li> <li>oświetlenie – dwie świetlówki;</li> <li>podłogi – płytki granitowo-ceramiczne, sufit podwieszany, ściany – powłoka z żywicy epoksydowej kolor biały;</li> <li>kratka ściekowa w posadzce;</li> </ul>
15	8.p0.2.11	Magazyn warzyw	4,00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regał magazynowy, wym. 1490x500x1750</li> <li>Szafa chłodnicza o pojemności 647 litrów, wym. 750x750x2064, 2 szt.</li> <li>w pomieszczeniu znajduje się elektryczny ciśnieniowy pojemnościowy ogrzewacz wody,</li> <li>grzejnik z termostatem,</li> <li>gniazda wtykowe;</li> <li>DSO, SAP;</li> <li>oświetlenie – świetlówka;</li> <li>podłogi – płytki granitowo-ceramiczne, sufit podwieszany, ściany – powłoka z żywicy epoksydowej kolor biały;</li> </ul>
16	8.p0.2.08	Aneks kuchenny	2,88	<ul style="list-style-type: none"> <li>wejście z korytarza, kontrola dostępu;</li> <li>ściana częściowo przeszklona;</li> <li>w pomieszczeniu znajdują się: <ul style="list-style-type: none"> <li>szafki;</li> <li>blat roboczy, szafki wiszące i stojące;</li> <li>lodówka podblatowa;</li> <li>kosz na śmieci pod blatem;</li> </ul> </li> <li>gniazda wtykowe podwójne ze stykiem ochronnym z kłapką,</li> <li>ogrzewanie podłogowe;</li> <li>DSO, SAP;</li> <li>podłogi – płytki granitowo-ceramiczne, sufit podwieszany, ściany – powłoka z żywicy epoksydowej kolor biały;</li> </ul>
17	8.p0.2.07	Biuro	3,93	<ul style="list-style-type: none"> <li>wejście do biura z korytarza – kontrola dostępu;</li> <li>ściana częściowo przeszklona;</li> <li>gniazda wtykowe;</li> <li>dwa gniazda RJ45;</li> <li>ogrzewanie podłogowe;</li> </ul>
18	8.p0.2.06	Zmywalnia	4,39	<ul style="list-style-type: none"> <li>zmywarka do naczyń z funkcją wyparzania wym. 600x617x810,</li> <li>stół roboczy ze zlewem 1-komorowym, wym. 1400x600x850,</li> <li>stół roboczy wym. 1400x600x850,</li> <li>szafa przelotowa drzwi suwane wym. 1000x600x1800,</li> <li>podłogi – płytki granitowo-ceramiczne, sufit podwieszany, ściany – powłoka z żywicy epoksydowej kolor biały,</li> <li>kratka ściekowa w posadzce,</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>• ogrzewanie podłogowe</li> </ul>
19	8.p0.2.05	Pomieszczenia porządkowe	1,66	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wejście do pomieszczenia z korytarza, kontrola dostępu;</li> <li>• zlew porządkowy 1-komorowy wym. 500x500x520</li> <li>• regał porządkowy wym. 500x500x1800</li> <li>• kratka ściekowa w posadzce;</li> <li>• podłogi – płytki granitowo-ceramiczne, sufit podwieszany, ściany – powłoka z żywicy epoksydowej kolor biały;</li> <li>• DSO;</li> <li>• oświetlenie – świetlówka</li> </ul>
20	8.p0.2.04	Toaleta pracownicza	5,72	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wejście z korytarza, kontrola dostępu;</li> <li>• drzwi do wc;</li> <li>• w pomieszczeniu znajdują się: <ul style="list-style-type: none"> <li>- umywalka ceramiczna – woda ciepła i zimna z elektrycznego przepływowego podgrzewacza wody;</li> <li>- lustro nad umywalką 50x60cm;</li> <li>- pojemnik na ręczniki papierowe, pojemnik na mydło w płynie;</li> <li>- osobny kran z zimną wodą;</li> <li>- deska sedesowa;</li> <li>- pojemnik na papier toaletowy, kosz na śmieci, pojemnik na szczotkę sedesową;</li> </ul> </li> <li>• podłogi – płytki granitowo-ceramiczne, sufit podwieszany, ściany – powłoka z żywicy epoksydowej kolor biały;</li> <li>• grzejnik z termostatem;</li> <li>• DSO, SAP;</li> </ul>
21	8.p0.4.K1	Korytarz	54,11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wzdłuż korytarza oświetlenie ścienne – oprawa L19,</li> <li>• czujki SAP, ręczny ostrzegacz pożarowy,</li> <li>• DSO,</li> <li>• Kamery kopułowe, automatyczne detektory wyjścia</li> <li>• ogrzewanie podłogowe;</li> </ul>
22	8.p1.1.01	Bar	64,40	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kontuar baru - załącznik nr 5</li> <li>• zlewozmywak dwukomorowy wpuszczany w blat z ociekaczem wym. 1000x400x150,</li> <li>• ekspres ciśnieniowy automatyczny do kawy z wbudowanymi młynkami, zintegrowany panel dotykowy, licznik wydanych kaw,</li> <li>• wyciskarka do soków</li> <li>• zmywarka do szkła podblatowa wym. 600x617x845,</li> <li>• chłodziarka podblatowa wym. 600x615x830</li> <li>• stół chłodniczy z 4 szufladami, wym. 1250x700x850</li> </ul>
23	8.p2.1.02	Pomieszczenia kelnerskie	12,37	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szafka z suwankami, umywalką do rąk i zlewem 1 komorowym, wym. 2200x700x850,</li> <li>• Ekspres ciśnieniowy automatyczny do kawy z wbudowanymi dwoma młynkami do kawy i dwoma pojemnikami na instanty, zintegrowany panel dotykowy z możliwością zaprogramowania 8 programów, licznik wydanych kaw,</li> <li>• ekspres automatyczny do kawy</li> <li>• wózek kelnerski, wym. 900x600x850</li> </ul>