

PROJEKT TECHNOLOGICZNY

nazwa i adres obiektu budowlanego

lokal gastronomiczny w budynku usługowym
33-300 Nowy Sącz, ul. Kościuszki 2
działka nr 159 obręb 29
działki nr 92/1, 93/2, 93/3 obręb 77

nazwa i adres Inwestora

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa
w Nowym Sączu
33-300 Nowy Sącz, ul. Staszica 1

nazwa i adres jednostki projektowania

BIURO PROJEKTÓW **Paweł Dygoń**
33 - 300 Nowy Sącz , ul. Wiśniowieckiego 47
tel. (0-18) 442-01-33, fax. (0-18) 440-03-18
e-mail: biuro@dygon.com.pl [http:// www.dygon.com.pl](http://www.dygon.com.pl)
REGON 490251001 NIP 734 - 100 - 88 - 51

	imię i nazwisko	Nr upr. budowlanych	specjalność	podpis
opracował:	mgr inż. arch. Paweł Dygoń	GT. III-1229/A-156/77	architektoniczna	
	mgr inż. Mariusz Salamon	MAP/0371/PWOK/09	konstrukcyjno-budowlana	

egz. nr 4

Nr rejestru

2/13

data

styczeń 2013 r.

ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA

- a) opis techniczny
- b) część rysunkowa

rys. nr 1 - orientacja 1:1000
2 - rzut parteru 1:50

OPIS TECHNICZNY

Lokal gastronomiczny objęty projektem znajduje się w parterze budynku usługowego zlokalizowanego w Nowym Sączu przy ulicy Kościuszki 2. Lokal stanowi część budynku mieszczącego również halę sportową i hotel.

W lokalu gastronomicznym wydawane będą śniadania, obiady i kolacje. Przyjęto, że posiłki przywożone będą z zewnątrz w termosach i pojemnikach. Na miejscu będą porcjowane i wydawane do konsumpcji. Pojemniki cateringowe będą myte u dostawcy.

Sala konsumpcyjna przewidziana jest na 40 miejsc. Wejście dla konsumentów prowadzi bezpośrednio z zewnątrz lub z przeciwnej strony z części komunikacyjnej związanej z hotelem. Z salą konsumpcyjną połączony jest w.c. dla konsumentów przystosowany dla osób niepełnosprawnych.

Zaplecze lokalu dostępne oddzielnym wejściem składa się z przygotowalni, zmywalni i magazynu oraz szatni i w.c. dla pracowników. Potrawy w termosach i pojemnikach dostarczane są do przygotowalni. Po rozpakowaniu są podgrzewane, porcjowane i wydawane do sali konsumpcyjnej. Brudne naczynia z sali zwracane są oknem podawczym do zmywalni. Po umyciu naczynia poprzez szafę przelotową przekazywane są do przygotowalni.

W lokalu zatrudnionych będzie dwóch pracowników. Dla ich potrzeb przewidziano szatnię oraz w.c.

Sala konsumpcyjna ma wysokość w świetle 3,00 m, a pomieszczenia zaplecza 2,50 m. Sala konsumpcyjna i przygotowalnia są oświetlone światłem dziennym. W.c. i szatnia przyłączone są do przewodów wentylacji grawitacyjnej. Pozostałe pomieszczenia będą wentylowane mechanicznie. Posadzka w całym lokalu jest zmywalna z płytek ceramicznych. Ściany w przygotowalni, zmywalni, szatni i w.c. wyłożone zostaną płytkami glazurowanymi do wysokości 2,0 m.

Lokal posiada instalację wodno-kanalizacyjną z wyposażeniem w niezbędne urządzenia. Ich rozmieszczenie pokazano na rysunku rzutu. Pomieszczenia ogrzewane są centralnie do wymaganych przepisami temperatur. W całym lokalu jest oświetlenie sztuczne elektryczne zgodne z polską normą.

WYKAZ POMIESZCZEŃ:

POWIERZCHNIA PARTERU			
Lp.	Nazwa pomieszczenia	Posadzka	Pow. (m²)
POWIERZCHNIA PODSTAWOWA			
1	Przygotownia + Bufet	plytki ceram.	17,94
2	Sala konsumpcyjna	plytki ceram.	54,32
3	Zmywalnia	plytki ceram.	4,87
4	Zaplecze gospodarcze	plytki ceram.	0,73
5	Magazyn	plytki ceram.	1,70
6	Szatnia	plytki ceram.	4,15
7	Wc	plytki ceram.	3,57
8	Wc klientów	plytki ceram.	4,14
suma:			91.4
POWIERZCHNIA POMOCNICZA			
9	Wiatrołap	plytki ceram.	2,82
10	Komunikacja	plytki ceram.	7,40
11	Komunikacja	plytki ceram.	2,66
suma:			12.9
POWIERZCHNIA PARTERU suma:			104.3