

# OPIS TECHNOLOGICZNY

## 1. Dane ogólne:

- Obiekt - Budynek Domu Ludowego
- Lokalizacja- Rzetnia, gmina Kępno, działka nr 555/1
- Inwestor- Gmina Kępno ul. Ratuszowa 1

## 2. Podstawa opracowania:

- Zlecenie inwestora
- Wypis z Wzrysem z Miejsowego Planu Zagospodarowania Przestrzennego Miasta i Gminy Kępno
- Wizja i pomiary w terenie
- Uzgodnienia z inwestorem
- Uzgodnienia branżowe
- Oświadczenie o dysponowaniu nieruchomością na cele budowlane
- Mapa sytuacyjno-wysokościowa do celów projektowych

## 3. Cel i przeznaczenie obiektu:

Przedmiotem opracowania jest projekt budowlany dotyczący przebudowy istniejącego budynku Domu Ludowego w którym organizowane będą różnego rodzaju imprezy okolicznościowe tkj. komunie, stypy, mini bankiety itd. bez organizowania wielkich i hucznych zabaw ze względu na ograniczoną powierzchnię użytkową lokalu i ilość osób przebywających jednocześnie w pomieszczeniu, która będzie wynosiła maksymalnie 50 osób. Obiekt przystosowany został dla osób niepełnosprawnych w formie bezpośredniego wjazdu z terenu oraz wewnątrz z jednego sanitariatu.

## 4. Program funkcjonalno- użytkowy:

Program funkcjonalno- użytkowy składa się z sali bankietowej przeznaczonej dla maksymalnie 50 osób połączonej z kuchnią oraz zapleczem higieniczno-sanitarnym dla gości. W budynku znajdować się będzie również magazyn gospodarczy oraz magazyn na napoje. Proces technologiczny zaplecza kuchennego będzie polegał na dostawie osobnym i niezależnym wejściem gotowych produktów przez firmę cateringową- z rozdziałem czasowym (obiad, kawa i ciasto, kolacja) które zostaną tylko wypakowane, przełożone na talerze i wydane dla gości. W kuchni znajduje się piec, który zostanie zdemonstowany z poprzedniej kuchni i zamontowany w nowym miejscu na prośbę sołtysa.

W kuchni wydzielono stanowisko do mycia sprzętu kuchennego (garnków, misek, itp.) wyposażone w basen jednokomorowy o wymiarach 60x120x85cm z regałem ociekowym 60x60x200cm.

Kuchnia wyposażona będzie również w blaty robocze, stanowisko ekspedycji, zlewozmywak oraz umywalkę.

Do porcjowania ciast zaprojektowano wydzielone pomieszczenie wyposażone w witrynę chłodniczą 80x60x200cm, w blat roboczy 60x120x85cm i umywalkę z wejściem z korytarza do którego znajduje się wejście z zewnątrz. Gotowe ciasto będzie dostarczone bezpośrednio na salę poprzez salę wielofunkcyjną.

### **Uwaga!**

W kuchni posadzki i ściany na pełną wysokość wykonać z płytek ceramicznych, a krawędzie przy posadzce z ścianą wyoblić promieniem 6cm. Meble oraz sprzęt kuchenny powinny umożliwiać dostęp do umycia całej podłogi. Grzejniki ścienne powinny być tak zainstalowane, aby była możliwość dostępu umycia za ich tylną ścianą, a „gałazki” podejścia powinny wychodzić ze ściany, a nie z podłogi.

Zwrot naczyń z sali konsumpcyjnej odbywał się będzie bezpośrednio do zmywalni naczyń stołowych, a odpadki trafiać będą do specjalnego pojemnika, a te z kolei będą usuwane bezpośrednio na zewnątrz do pojemników kontenerowych. W pomieszczeniu należy zainstalować w:

- zlew dwukomorowy
- zmywarka do naczyń stołowych
- pojemnik na odpady
- blat roboczy 80x60x85cm
- szafa przelotowa na naczynia stołowe

## **5. Węzeł sanitarny oraz schowek porządkowy:**

Zaprojektowano oddzielny węzeł sanitarny damsko-męski dla gości w tym dla niepełnosprawnych oraz niezależny sanitariat zaplecza kuchennego. Sanitariat dla niepełnosprawnych w tym także dla kobiet zaprojektowany został bez przedsionka, w którym zainstalować należy umywalkę z miską ustępową z przyborami umożliwiającymi swobodne i bezpieczne korzystanie. Sanitariat męski – zaprojektowano z dwóch wydzielonych misek ustępowych i osobnego pomieszczenia z pisuarem oraz przedsionek z dwoma umywalkami. Sanitariat – projektuje się z wydzielonej miski ustępowej oraz przedsionka z umywalką. Zaprojektowano również 2 schowki porządkowe wyposażone w zlew-basen na wysokości 50cm, wąż ze złączką i szafę na środki czystości. Jeden schowek porządkowy będzie służył dla potrzeb kuchni, natomiast drugi będzie dla potrzeb reszty pomieszczeń.

## **6. Zatrudnienie:**

W obiekcie nie przewiduje się zatrudnienia pracowników na stałe tylko na czas imprez okolicznościowych. Dla tych osób znajdują się szafki na odzież w korytarzu.

## **7. Oświetlenie:**

W sali bankietowej zaprojektowano oświetlenie naturalne z okien dwuskrzydłowych 1:8 (powierzchnia okien do podłogi) oraz światłem sztucznym

## **8. Wentylacja:**

Zaprojektowano wentylację grawitacyjną i mechaniczną wg oddzielnego zestawienia w dalszej części projektu