

## **OPIS TECHNOLOGICZNY**

Przedmiotowy budynek zaprojektowano jako jednokondygnacyjny, składający się z czterech części: sali wielofunkcyjnej, części sanitarno-szatniowej, części biurowej oraz części zaplecza kuchennego wraz z pomieszczeniami pomocniczymi.

Budynek będzie przystosowany do obsługi około 120 osób podczas imprez kulturalnych, widowiskowo-rozrywkowych oraz spotkań mieszkańców. Planowana liczba obsługi w czasie trwania imprez około 8 osób.

### **1. Sala wielofunkcyjna**

Sala wielofunkcyjna zlokalizowana będzie we wschodniej części budynku. Do sali wielofunkcyjnej będą prowadzić drzwi wejściowe od strony zachodniej, przez projektowany wiatrołap i holl. Z budynku prowadzi jedno główne wyjście ewakuacyjne w postaci drzwi dwuskrzydłowych, gdzie jedno ze skrzydeł ma szerokość min. w świetle ościeżnicy 90 cm. Dodatkowo z pomieszczenia sali wielofunkcyjnej zaprojektowano dwa dodatkowe wyjścia ewakuacyjne bezpośrednio na zewnątrz budynku, prowadzące na zadaszony taras. Korytarz na drodze ewakuacji z sali wielofunkcyjnej posiada minimalną szerokość 190 cm. Korytarz na drodze ewakuacyjnej z innych pomieszczeń posiada szerokość minimalną 125 cm. Przed budynkiem znajduje się przestrzeń, gdzie ludzie mogą się bezpiecznie gromadzić i czekać na udzielenie pomocy.

Sala będzie przeznaczona do urządzania wszelkiego rodzaju zabaw, organizacji spotkań i integracji mieszkańców, nauki i zabawy dla dzieci i młodzieży z przestrzenią do tańca oraz zajęć ruchowych. Sala wielofunkcyjna będzie przystosowana na potrzeby około 120 osób. Podczas uroczystości, bankietów oraz innych zabaw posiłki spożywane będą we wschodniej części pomieszczenia. Bezpośrednio z sali będzie dostęp do niewielkiego pomieszczenia przeznaczonego do chłodzenia na napoi podczas imprez okolicznościowych.

Wentylacja pomieszczenia odbywać się będzie poprzez nawiewy zamontowane pod parapetami o przekroju 250x70 mm. Wentylacja wywiewna zorganizowana zostanie poprzez zastosowanie dwóch wentylatorów dachowych Monun-315/Sztıl-160 firmy Uniwersal. Monsun to konstrukcja kombinowana, polegająca na połączeniu wentylacji mechanicznej z wentylacją grawitacyjną. Wewnątrz wywietrznika właściwego wykonanego z kompozytu poliestrowo-szklanego jest zamontowany centralnie wentylator, który przy pomocy kanału zakończonego kołnierzem montażowym może być dołączony do sieci odciągów wentylacji mechanicznej, do okapu odciągu miejscowego itp. Konstrukcja pozwala zapewnić wentylację grawitacyjną podczas postoju wentylatora, jak również zintensyfikować ją przy jego pracy. Ogrzewanie sali odbywać się będzie poprzez system podłogowy, zasilany piecem gazowym o mocy 40 kW. Aby zapewnić komfort użytkownika podczas imprez okolicznościowych, przewidziano 3 klimatyzatory ściennie.

## **2. Część sanitarno-szatniowa**

Część sanitarno-szatniową zaprojektowano w centralnej części budynku. W jej skład będzie wchodzić szatnia ze schowkiem, toaleta damska, toaleta męska oraz toaleta dla osób niepełnosprawnych. Całość będzie skomunikowana przestronnym hollem, wejście odbywać się będzie z wiatrołapu głównego wejścia do budynku. Wentylacja odbywać się poprzez nawiewy podokienne i wywiew przez przewody kominowe. Ogrzewanie pomieszczeń przy użyciu grzejników PURMO typu CV22, zasilanych kotłem gazowym o mocy 40 kW.

## **3. Część biurowa**

Część biurową przewidziano w północno-zachodniej części budynku. Wejście do biura przez główny holl drzwiami o szerokości w świetle ościeżnicy 90 cm. W części biurowej przewidziano lokalizację stanowiska z komputerem, pomieszczenie będzie służyło do wykonywania bieżących prac administracyjnych związanych z funkcjonowaniem obiektu. Wentylacja pomieszczenia odbywać się będzie poprzez nawiewy podokienne. Ogrzewanie pomieszczeń przy użyciu grzejników PURMO typu CV22, zasilanych kotłem gazowym o mocy 40 kW.

## **4. Część zaplecza kuchennego z pomieszczeniami pomocniczymi**

Zaplecze kuchenne wraz z pomieszczeniami pomocniczymi zlokalizowane zostało w południowo-zachodniej części obiektu. Do tej części będą prowadzić trzy wejścia dla personelu prowadzące z zewnątrz, o szerokości w świetle ościeżnicy 90 cm. Dodatkowo zaplecze kuchenne będzie bezpośrednio skomunikowane z salą wielofunkcyjną drzwiami o szerokości 2 x 90 cm.

Zaplecze kuchenne będzie funkcjonować sporadycznie – podczas trwania imprez okolicznościowych, przeznaczona do podgrzewania i wydawania gotowych posiłków. Dostarczanie jedzenia odbywać się będzie wyłącznie przed imprezą przez wejście techniczne dla personelu od strony północnej. Pomieszczenie będzie służyć również do przygotowywania napoi. Zaplecze kuchenne zostanie wyposażone w szafki stojące i ściennie, blaty robocze, powierzchnie odstawcze, dwie kuchnie gazowe 4-palnikowe z okapem, zlew dwukomorowy oraz umywalkę. Bezpośrednio przy kuchni przewidziano wykonanie zmywalni. Pomiędzy zapleczem kuchennym a zmywalnią zostanie wykonana szafa przelotowa. Ponadto w zmywalni lokalizuje się umywalkę, zlew dwukomorowy, zmywarko-wyparzkę, blaty odstawcze oraz okienko podawcze z sali wielofunkcyjnej. Zakłada się krótkotrwałe przechowywanie produktów (zaopatrzenie bezpośrednio przed imprezą). Przewidziano wykonanie pomieszczenia chłodni z lodówkami. W osobnym pomieszczeniu zostanie zlokalizowana obieralnia warzyw wyposażona w zlew dwukomorowy, umywalkę oraz blaty robocze, pomieszczenie skomunikowane z magazynem warzyw. Naczynia będą przechowywane w magazynie talerzy. W części tej zaprojektowano również pomieszczenie porządkowe do przechowywania środków czystości i sprzętu porządkowego. Dla personelu przewidziano pomieszczenie socjalne wyposażone w miejsce do spożywania posiłków, szafki na odzież oraz toaletę. Okładziny ścienne w pomieszczeniach

zaplanowano jako gładkie, zmywalne do wysokości 2,0 m. Kocioł gazowy o mocy 40 kW oraz zasobnik c.w.u. zostaną zlokalizowane w pomieszczeniu technicznym.

Oświetlenie pomieszczeń pracy światłem dziennym (zachowany stosunek 1:8) oraz sztucznym. Wymiana powietrza w pomieszczeniu zaplecza kuchennego poprzez nawiewniki w stolarce okiennej, wywiew przez przewody kominowe. Ogrzewanie pomieszczeń przy użyciu grzejników PURMO typu CV22, zasilanych kotłem gazowym o mocy 40 kW. Odpady stałe gromadzone będą w pojemnikach i usuwane bezpośrednio po zakończeniu imprez.