



COMEDOR INFANTIL Y COCINA DE HERMANDAD EN EL PARDO

(POR LOS ARQUITECTOS DE LA OFICINA TÉCNICA DE AUXILIO SOCIAL)

Se proyecta este Comedor en un local de planta baja situado en el gran patio central de un bloque de construcciones anejas al Palacio.

Para atender las necesidades objeto de Auxilio Social se precisa una sala-comedor con capacidad para 60 niños de ambos sexos, una sala de reparto para 60 raciones y la cocina y servicios correspondientes.

El programa de esta institución consta de los siguientes elementos:

- 1.º Una sala-comedor de 50 metros cuadrados.
- 2.º Una sala de reparto para alojar 10 personas sentadas y 20 de pie.
- 3.º Una cocina con capacidad para:
Hogar para 150 raciones.
Carbonera para una tonelada de carbón.

Leñera para 100 kilogramos.

Mesa de preparación.

Pila doble, para lavado de verduras y pescado.

Fregadero doble, para menaje y vajilla.

Armario-mesa, para vajilla y mantelería.

4.º Oficio.

5.º Sala de reparto, que comprenda:

Mostrador.

Cajón para administración y notas.

Cajón para pan.

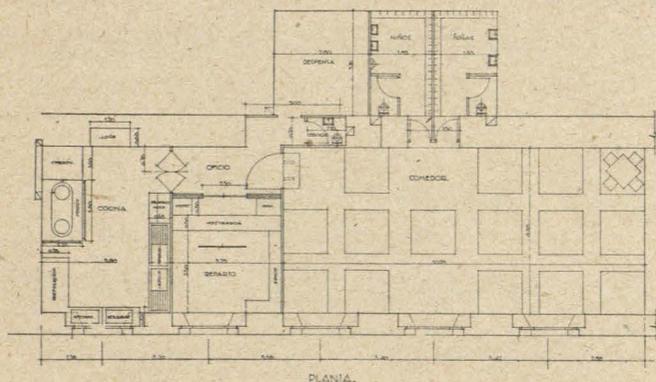
Espacio para la espera de los asistidos.

Banco para los asistidos.

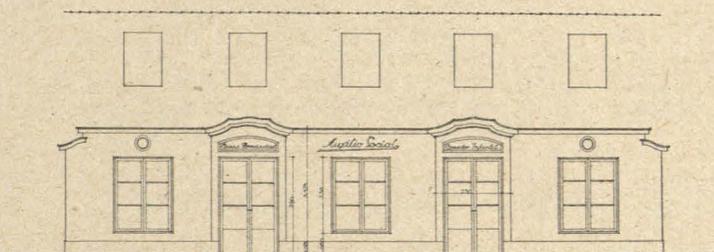
6.º Cuarto de aseo del personal de la institución.

7.º Despensa y almacén de víveres.

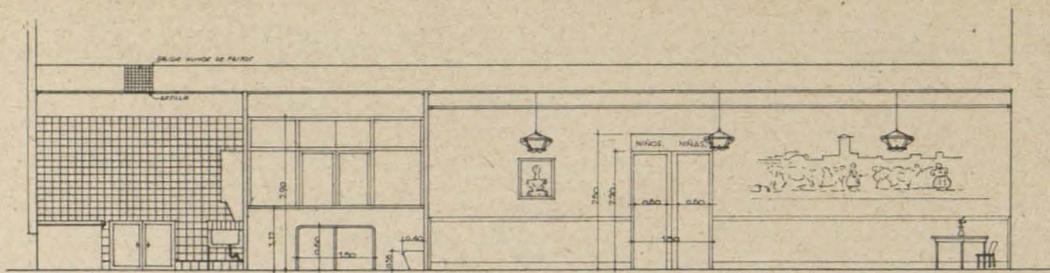
8.º Cuarto de aseo para niñas, que comprende:



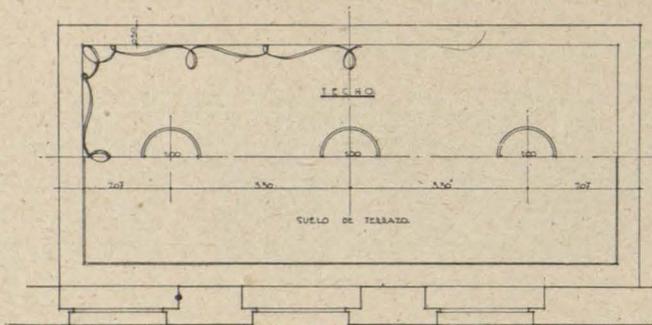
PLANTA



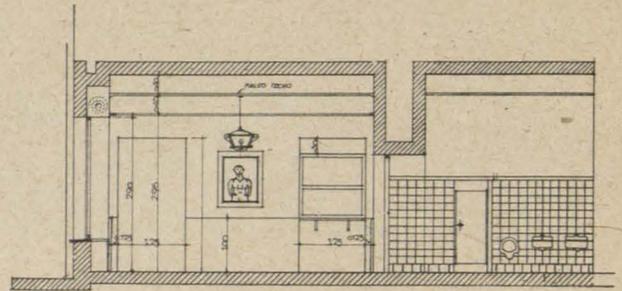
ALZADO



SECCION LONGITUDINAL.



PLANTA DE TEGHO Y SUELO.



SECCION TRANSVERSAL.

Un retrete.

Dos lavabos.

25 perchas.

9.º Cuarto de aseo para niños, que comprende los mismos servicios, más un urinario.

El local tenía dificultades por su pequeño tamaño, y ha sido necesario estudiar con todo cuidado la distribución para conseguir el máximo aprovechamiento.

Se han rasgado los huecos exteriores, para dotar de luz suficiente el comedor, sala de reparto y la cocina. También se ha rasgado la primera traviesa, para comunicar los servicios del interior.

Se han colocado unas chimeneas para la ventilación de la despensa y los servicios.

Las demás obras de tabiquería, fumistería, pavimentación, saneamiento, etc., son las que se deducen del plano y las necesarias para un acabado en condiciones de la adaptación.

Las instalaciones de la cocina y servicios se han cuidado con esmero, dado el carácter higiénico y a la vez agradable que corresponde a la institución.

En cuanto a la decoración de la fachada, se ha procurado, dentro de límites modestos, una entonación con el ambiente y carácter del lugar.

