

**„ZATWIERDZAM”**

znienia

SZEF

WARSZAWY  
TORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

.....  
płk Marek BENEĆ  
(stanowisko, stopień, imię nazwisko, pieczęć, podpis, data)  
Szef infrastruktury

30. 07. 2024

## PROGRAM INWESTYCJI

### DLA ZADANIA INWESTYCYJNEGO

**nr 55292**

**„Modernizacja budynku nr 4 – stołówka wojskowa” Jarocin, K-2321**

**1. Lokalizacja, nazwa użytkownika (użytkowników):**

Kompleks Wojskowy K – 2321, Jarocin, woj. Wielkopolskie

ul Wojska Polskiego 71, 63 – 200 Jarocin

- 33. Baza Lotnictwa Transportowego w Powidzu,

- 16. batalion remontu lotnisk w Jarocinie.

**2. Podstawa opracowania.**

Wniosek Inwestycyjny zatwierdzony przez Dowódcę Generalnego Rodzajów Sił Zbrojnych w dniu 21.09.2020 roku

Decyzja nr 118/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 01.09.2021 r. w sprawie zasad opracowywania i realizacji centralnych planów rzeczowych,

**3. Szacunkowy łączny koszt inwestycji: 19 500 000,00 zł brutto**

**w tym rezerwa: 1 700 000,00 zł brutto**

Przedkładam do zatwierdzenia:

**SZEF**

**Wojskowego Zarządu Infrastruktury**

**wz. płk Andrzej KOŁODZIEJEK**

22. 07. 2024



## **SPIS TREŚCI**

1. UZASADNIENIE CELOWOŚCI INWESTYCJI
2. PODSTAWA OPRACOWANIA
3. OPIS STANU ISTNIEJĄCEGO
  - 3.1. OPIS NIERUCHOMOŚCI
  - 3.2. OPIS STANU ISTNIEJĄCEGO
  - 3.3. PODSTAWOWE PARAMETRY OBIEKTU
4. ZAKRES RZECZOWY
  - 4.1. OPIS ROZWIĄZAŃ PROJEKTOWYCH, PODSTAWOWE ZAŁOŻENIA TECHNOLOGICZNE, MATERIAŁOWE ORAZ WYMAGANIA PRAWNE
5. PLANOWANY OKRES REALIZACJI INWESTYCJI
6. OCENA EKONOMICZNEJ EFEKTYWNOŚCI INWESTYCJI
7. DANE O PLANOWANYCH EFEKTACH RZECZOWYCH INWESTYCJI
8. HARMONOGRAM REALIZACJI INWESTYCJI
9. PLANOWANY KOSZT INWESTYCJI
10. ŹRÓDŁO FINANSOWANIA ZADANIA INWESTYCYJNEGO
11. DANE O PLANOWANYM OKRESIE ZAGOSPODAROWANIA

### **ZAŁĄCZNIKI:**

Załącznik nr 1 – Wniosek Inwestycyjny

Załącznik nr 2 – Protokół nr 4/2321/2023 z 21.11.2023 r. z okresowej pięcioletniej kontroli stanu sprawności technicznej i wartości użytkowej budynku



## **1. UZASADNIENIE CELOWOŚCI INWESTYCJI**

Modernizacja budynku nr 4 ma na celu zabezpieczenie potrzeb stanu osobowego jednostek wojskowych stacjonujących w K – 2321 w zakresie organizacji żywienia oraz miejsc pracy personelu.

Obejmuje przebudowę w celu dostosowania budynku do:

- wymogów Użytkownika,
- obowiązujących przepisów o ochronie przeciwpożarowej,
- obowiązujących przepisów higieniczno – sanitarnych,
- obecnych standardów użytkowych pomieszczeń,
- wymogów HACCP,
- wymogów BHP.

## **2. PODSTAWA OPRACOWANIA**

- Wniosek Inwestycyjny zatwierdzony przez Dowódcę Generalnego Rodzajów Sił Zbrojnych w dniu 21.09.2020 roku.
- Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 02.12.2010 r. w sprawie szczegółowego sposobu i trybu finansowania inwestycji z budżetu państwa (Dz. U. 2010.238.1579).
- Decyzja nr 118/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 01.09.2021 r. w sprawie zasad opracowywania i realizacji centralnych planów rzeczowych (z późn. zm.).

## **3. OPIS STANU ISTNIEJĄCEGO**

### **3.1. OPIS NIERUCHOMOŚCI**

- a) Kompleks Wojskowy K – 2321 Jarocin, woj. Wielkopolskie  
Ul. Wojska Polskiego 71, 63 – 200 Jarocin
- b) Budynek nr 4 w K – 2321 znajduje się na działce 64/2, która znajduje się w trwałym zarządzie Wojskowego Zarządu Infrastruktury na podstawie Decyzji Starosty Jarocińskiego nr OP-GN.6844.1.2013.SE z dnia 14.03.2013 r. – stan prawny uregulowany. Nieruchomość stanowi teren zamknięty zgodnie z Decyzją Ministra Obrony Narodowej Nr 80/MON z dnia 8 czerwca 2022 r. w sprawie ustalania terenów zamkniętych w resorcie obrony narodowej oraz decyzją Ministra Obrony Narodowej nr 16/MON z dnia 3 kwietnia 2024 r. zmieniającą decyzję w sprawie ustalenia terenów zamkniętych w resorcie obrony narodowej.



### 3.2. OPIS STANU ISTNIEJĄCEGO

Budynek nr 4 jest budynkiem trzykondygnacyjnym o kubaturze 4906 m<sup>3</sup>, powierzchni ogólnej 1259,5 m<sup>2</sup>, powierzchni użytkowej 949,6 m<sup>2</sup> pełni funkcje kuchni-stołówki i przeznaczony jest do zaspokojenia potrzeb żywieniowych 16. batalionu remontu lotnisk oraz Zespołu Zabezpieczenia 33. Bazy Lotnictwa Transportowego w m. Jarocin.

#### Aktualne przeznaczenie poszczególnych kondygnacji:

- piwnica - o powierzchni użytkowej 287,9 m<sup>2</sup> - 15 pomieszczeń – kotłownia, skład opału, zaplecze kuchni i stołówki żołnierskiej, ukrycie OPL;
- parter - o powierzchni użytkowej 362,9 m<sup>2</sup> - 13 pomieszczeń – kuchnia, stołówka, pomieszczenia biurowe Zespołu Zabezpieczenia 33. BLTr w m. Jarocin;
- I piętro - o powierzchni użytkowej 298,8 m<sup>2</sup> - 19 pomieszczeń biurowych Sekcji Logistyki 16. brl oraz Zespołu Zabezpieczenia 33. BLTr w m. Jarocin;
- poddasze – nie użytkowe.

### PODSTAWOWE PARAMETRY OBIEKTU

#### BUDYNEK NR 4

Budynek konstrukcji murowanej wybudowany w 1914 r. Fundamenty budynku ceglane, mury zewnętrzne, wewnętrzne oraz ściany i ścianki działowe konstrukcji murowanej z cegły ceramicznej pełnej na zaprawie wapiennej i cementowo-wapiennej. Tynki cementowo-wapienne, gładkie malowane farbą emulsyjną z lamperiami olejnymi w korytarzach i na klatkach schodowych. Stropy masywne, gęsto żebrowe z pustakami ceramicznymi. Posadzki z płytek, PCV oraz lastryko. Jedna klatka schodowa, schody żelbetowe z wykładziną lastrykową. Dach stromy, kryty dachówką karpiówką, więźba dachowa drewniana. Budynek wyposażony jest w następujące instalacje:

- elektryczną;
- odgromową;
- centralnego ogrzewania;
- wodno-kanalizacyjną;
- teletechniczną;
- alarmową.

W 1968 r. przeprowadzono ostatni duży remont. W latach następnych prace ograniczano jedynie do konserwacji i drobnych remontów bieżących polegających głównie na robotach malarskich. W 2019 r. w ramach zadania remontowego 57070:

- wykonano izolację pionową i poziomą ścian piwnicznych;
- wymieniono poszycie dachu wraz z obróbkami dekarскими oraz dokonano częściowej wymiany uszkodzonej drewnianej konstrukcji więźby dachowej;
- odbudowano części ponaddachowe kominów;



- wymieniono instalację odgromową;
- wymieniono stolarkę drzwiową zewnętrzną;
- wykonano nowe schody zewnętrzne oraz elewację budynku.

W 2023 na podstawie art. 62 ust. 1 pkt. 2 ustawy – Prawo budowlane przeprowadzono okresową pięcioletnią kontrolę stanu sprawności technicznej i wartości użytkowej budynku. W wyniku kontroli określono 35%% zużycie techniczne budynku. Szczegółową ocenę stanu technicznego elementów obiektu przedstawiono w protokole nr 4/2321 z dnia 21.11.2023 r. stanowiący załącznik nr 2.

Budynek nr 4 nie ma indywidualnego wpisu do rejestru zabytków, jednak ze względu na wartości historyczne i architektoniczne jest objęty ochroną konserwatorską na podstawie umieszczenia go przez Wielkopolskiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w wykazie zabytków stanowiącym podstawę do opracowania wojewódzkiej i gminnej ewidencji zabytków.

#### 4. ZAKRES RZECZOWY

##### 4.1 OPIS ROZWIĄZAŃ PROJEKTOWYCH, PODSTAWOWE ZAŁOŻENIA TECHNOLOGICZNE, MATERIAŁOWE ORAZ WYMAGANIA PRAWNE:

Z uwagi na konieczność poprawy stanu technicznego oraz dostosowania budynku do współczesnych standardów w budownictwie oraz obowiązujących przepisów bhp, ppoż, ochrony środowiska, w tym pomieszczeń kuchni i stołówki do podstawowych wymogów technicznych i higienicznych systemu HACCP oraz obecnie obowiązujących standardów dla stołówki wielkości S-700 przewidywany zakres inwestycji to:

- dostosowanie całości budynku na potrzeby kuchni i stołówki wraz z magazynami produktów spożywczych, chłodniami oraz zapleczem socjalno – sanitarnym. Budynek należy dostosować do maksymalnej możliwej ilości żywionych jednak minimalna planowana ilość żywionych to 600 osób;
- wykonanie dokumentacji HACCP dla obiektu kuchni – stołówki;
- budowa nowych przyłączy:
  - elektrycznego dł. ok. 170 m,
  - gazowego dł. ok. 50 m,
  - wod-kan. o dł. ok. 70 m wraz z urządzeniami ochrony środowiska (np. separatory cząstek stałych i tłuszczu);
- rozbudowa istniejącej stacji transformatorowej wraz z uwzględnieniem kompensacji mocy biernej pojemnościowej i indukcyjnej
- wyposażenie budynku w przyłączy dla kontenerowego zespołu prądotwórczego dostarczonego w ramach inwestycji
- modernizacja istniejącego w budynku węzła cieplnego na potrzeby c.o oraz dostarczenia c.w.u.;
- instalację ciepłej wody użytkowej (c.w.u.) zasilanej z węzła cieplnego doprowadzić do wszystkich punktów czerpalnych w budynku;



- wyposażenie w sprzęt chłodniczy, gastronomiczny, stołowo-kuchenny, kwaterunkowy, gospodarczy oraz przeciwpożarowy zgodnie z tabelami dla stołówki wielkości S-700 „Wytycznych Techniczno-Organizacyjnych do Programowania i Projektowania Stacjonarnych Stołówek Żołnierskich” sygn. Kwat.-Bud. 124/2005.

ponadto należy:

- wymienić stolarkę drzwiową wewnętrzną;
- wymienić parapety wewnętrzne;
- naprawić tynki wewnętrzne;
- we wszystkich pomieszczeniach i ciągach komunikacyjnych naprawić posadzki oraz wykonać nowe okładziny podłóg i schodów;
- odnowić konstrukcję balustrad wew.;
- wymienić instalację wody pitnej, ciepłej wody użytkowej oraz kanalizacji sanitarnej z uwzględnieniem remontu kuchni, stołówki i zaplecza kuchennego;
- w pom. 01-02 zlikwidować kotłownię, pomieszczenie po kotłowni i składzie opału zaadoptować na zabezpieczenie potrzeb kuchni;
- wymienić instalację c.o. wraz z grzejnikami;
- wymienić instalację elektryczną i oświetleniową;
- wykonać instalację oświetlenia awaryjnego;
- wykonać remont węzłów sanitarnych;
- wykonać szpachlowanie oraz malowanie ścian wszystkich pomieszczeń;
- wykonać szpachlowanie oraz malowanie ścian ciągów komunikacyjnych budynku z zastosowaniem elementów z tynku mozaikowego;
- w kuchni i stołówce zmodernizować instalację nawiewno – wywiewną z zastosowaniem systemu rekuperacji i klimatyzacji;
- wykonać instalację alarmową przeciwpożarową;
- rozbudować istniejącą sieć teletechniczną;
- wykonać termoizolację (dachu i ścian zewnętrznych) w celu uzyskania wymaganego przepisami współczynnika ciepła w uzgodnieniu z odpowiednim konserwatorem zabytków.
- należy rozważyć zastosowanie OZE

## **TELETECHNIKA**

Budynek nr 4 jest wyposażony w sieć teleinformatyczną, która podlegać będzie rozbudowie.

W pomieszczeniach piwnicznych oraz na parterze budynku (pomieszczenia przeznaczonych dla personelu - pomieszczenia biurowe oraz szatnie) należy zaprojektować niezbędną ilość zespolonych punktów abonenckich (ZPA)



zgodnie z obowiązującymi wytycznymi i zaleceniami. Dodatkowo przewidzieć należy min. po dwa ZPA w sali konsumpcyjnej oraz kuchni.

W przypadku braku możliwości podłączenia nowych ZPA do istniejącego punktu dystrybucyjnego (PD) znajdującego się na pierwszym piętrze budynku, PD należy rozbudować o kolejne urządzenia aktywne oraz pasywne. Urządzenia aktywne zabezpieczone są poprzez Gestora przedmiotowego sprzętu na wniosek Inwestora (NCBC).

Za zespolony punkt abonencki należy przyjąć:

- 3xRJ45 – potrójne gniazdo abonenckie zakończone stykiem RJ45 kat. 6 połączone z PD.
- 2x230V – podwójne gniazdo elektryczne zasilania dedykowanego 230V.

Zmienić lokalizację istniejących ZPA w zależności od potrzeb wynikających z ostatecznego przeznaczenia pomieszczeń.

Podczas projektowania sieci w budynku, należy uwzględnić informacje zawarte w dokumencie „Zaleceniach DKWOC do projektowania i budowy instalacji i sieci teleinformatycznych w Resorcie Obrony Narodowej”.

- okablowanie strukturalne PD oraz ZPA wykonać zgodnie z „Zaleceniami do projektowania i budowy instalacji i sieci teleinformatycznych w Resorcie Obrony Narodowej” wersja 1.2 z 25.02.2022 r.;
- 1 egz. dokumentacji powykonawczej dotyczący telekomunikacji i teleinformatyki przekazać do RCI Bydgoszcz;
- wszelkie konsultacje w procesie opracowania dalszej dokumentacji projektowej w zakresie sieci teletechnicznej na roboczo prowadzić z Szefem Węzła Teleinformatycznego (WT) Powidz;

## **ZABEZPIECZENIE PPOŻ.**

- dostosować budynek nr 4 do aktualnie obowiązujących przepisów ppoż. (w tym wyposażyć budynek w system sygnalizacji pożarem). System Sygnalizacji Pożaru zaprojektować i zintegrować z istniejącym systemem na terenie kompleksu lub wykonać nową centralę, która pozwoli na połączenie już istniejącego systemu z możliwością późniejszej rozbudowy i podłączenia nowych budynków. Centrala SSP znajduje się u oficera dyżurnego w budynku nr 5 aktualnie podłączony jest do nie jedynie MPS.
- Jednocześnie należy zaprojektować SSP w budynku nr 6 i podłączyć go do centrali.

## **OCHRONA ŚRODOWISKA**

- Planowana inwestycja nie wymaga przeprowadzenia procedury oceny oddziaływania na środowisko.
- Gospodarka odpadami – obowiązek zagospodarowania odpadów przez Wytwórcę, zgodnie z ustawą o odpadach (Dz.U. 2022, poz. 699 t.j.).



## **DODATKOWE USTALENIA I ZAMIERZENIA DOTYCZĄCE INFRASTRUKTURY TOWARZYSZĄCEJ:**

- Dokumenty formalno-prawne (dotyczące działek znajdujących się w zarządzie WZI) znajdują się w zasobie WNiZW, mapy ewidencyjne i zasadnicze są ZASTRZEŻONE, prowadzone w programie EWMAPA.
- Uzgodnienia dotyczące terenów, działek i sieci podziemnych należy uzgodnić z WZI Poznań (zarządca nieruchomości), RCI Bydgoszcz (zarządca sieci teleinformatycznych).
- Po wykonaniu zadania należy dostarczyć geodezyjną dokumentację z inwentaryzacji powykonawczej zadania w celu naniesienia nowej infrastruktury na mapę zasadniczą kompleksów wojskowych i terenów zewnętrznych.
- Dla zadania należy przyjąć klauzulę tajności „ZASTRZEŻONE”
- Wymagania dotyczące postępowania w zakresie ochrony informacji niejawnych na etapie:
  - Przygotowania procedur przetargowych – nie dotyczy,
  - Opracowania dokumentacji projektowo – kosztorysowej – Wykonawca musi spełniać wymogi ustawy z dnia 5 sierpnia 2010 r. o ochronie informacji niejawnych (Dz.U.2024.632 t.j. z dnia 2024.04.25) w zakresie ochrony informacji niejawnych oznaczonych klauzulą „ZASTRZEŻONE”,
  - Realizacji zamierzenia – Wykonawca musi spełniać wymogi ustawy z dnia 5 sierpnia 2010 r. o ochronie informacji niejawnych (Dz.U.2024.632 t.j. z dnia 2024.04.25) w zakresie ochrony informacji niejawnych oznaczonych klauzulą „ZASTRZEŻONE”.
- Przeprowadzić analizę mocy biernej wraz z doborem urządzeń do kompensacji mocy biernej z zastosowaniem elektronicznych kompensatorów mocy typu SVG.

Określenie zakresu niezbędnego pierwszego wyposażenia niebędącego w realizacji przez inwestora.

- Inwestor nie przewiduje w ramach zadania zakupu sprzętu komputerowego wraz z osprzętem (drukarki, kopiarki) nie służące obsłudze urządzeń i systemów zamontowanych w obiekcie.
- Inwestor nie przewiduje w ramach zadania wyposażenia obiektu w sprzęt gospodarczy, w który wyposaża służba infrastruktury oddziałów gospodarczych.

Dokumentacja techniczna powinna spełniać wymagania określone w decyzji 155/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 7 listopada 2022 r. w sprawie zarządzania prawami własności intelektualnej powstałymi w wyniku realizacji projektów na rzecz resortu obrony narodowej oraz dokumentacją techniczną sprzętu wojskowego (Dz.Urz.MON.2022.181 z dnia 2022.11.08).

Inwestycję należy zaplanować i przeprowadzić zgodnie ze sztuką budowlaną przestrzegając zapisów:



- „Przepisów o działalności służby żywnościowej DU-4.21.1(B)” stanowiące załącznik do decyzji Nr 86/Log./P4 Ministra Obrony Narodowej z 16 grudnia 2020 r.
- Instrukcji organizacji oraz funkcjonowania wojskowych obiektów żywnościowych w czasie pokoju, kryzysu i wojny DTU-4.21.1.1(A) stanowiąca załącznik do decyzji Nr 16/SG Ministra Obrony Narodowej z 04 marca 2024 r.
- Prawa żywnościowego i krajowego, w szczególności Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j.) oraz aktów szczegółowych.
- Ustawy z dnia 7 lipca 1994 roku Prawo budowlane (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 682 z późn. zm.);
- Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2019 poz. 1065 z późn. zm.),
- Rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 07 czerwca 2010r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz. U. 2010 nr 109 poz. 719),
- Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, wraz ze zmianami (Dz. U. 2003 nr 169 poz. 1650 z późn. zm.),
- Ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz.U.2021.741 t.j.)
- Instrukcji o ochronie przeciwpożarowej w Resorcie Obrony Narodowej sygn. ppoż 3/2014
- Decyzji Nr 6/SZ/DI z dnia 19.12.2019 r. w sprawie wprowadzenia do użytku w resorcie obrony narodowej „Wytycznych w sprawie poprawy bezpieczeństwa energetycznego, efektywności energetycznej obiektów, uwzględniających ochronę środowiska w komórkach i jednostkach organizacyjnych podległych Ministrowi Obrony Narodowej lub przez niego nadzorowanych”;
- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi Dz.U.2017.2294),
- Rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 24 lipca 2009 r. w sprawie przeciwpożarowego zaopatrzenia w wodę oraz dróg pożarowych (Dz.U.2009.124.1030);
- Ustawie z dnia 27 kwietnia 2001 r. Prawo ochrony środowiska (Dz.U.2021.1973 t.j.);
- Ustawie z dnia 20 lipca 2017 r. Prawo wodne (Dz.U.2021.624 t.j.);
- Ustawie z dnia 9 czerwca 2011r. Prawo geologiczne i górnicze (Dz.U.2021.1420 t.j.);
- Ustawie z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie przyrody (Dz.U.2021.1089 t.j.);



- Ustawie z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U.2021.779 t.j.);
- Ustawie z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz.U.2021.247 t.j.);
- Zalecenia DKWOC do projektowania i budowy instalacji i sieci teleinformatycznych w RON o klauzuli poufne i wyżej - wersja 1.0 z 16.02.2024 r. /ZASTRZEŻONE/;
- Zalecenia DKWOC do projektowania i budowy instalacji i sieci teleinformatycznych w resorcie obrony narodowej do klauzuli zastrzeżone wyłącznie – ver. 1.3 z 16.02.2024 r.

Wszystkie prace należy wykonywać zgodnie z Warunkami Technicznymi Wykonania i Odbioru Robót oraz zgodnie z Prawem Budowlanym, Polskimi Normami, zasadami sztuki budowlanej, instrukcją producentów poszczególnych materiałów i przepisami BHP przez wykwalifikowanych pracowników.

Zastosowane materiały przed wbudowaniem muszą posiadać: aprobatę techniczną, obowiązkowy certyfikat zgodności i oznaczenie znakiem bezpieczeństwa „B” lub świadectwo dopuszczenia Urzędu Dozoru Technicznego dla urządzeń podozorowych lub dowolny certyfikat zgodności i oznaczenie nadanymi znakami zgodności („PN”, „E”, „O”) lub deklarację zgodności z obowiązującymi przepisami oraz Polskimi Normami i aprobatą techniczną.

## 5. PLANOWANY OKRES REALIZACJI INWESTYCJI

Zadanie planowane jest jako dwuetapowe.

**ETAP I** – opracowanie dokumentacji projektowej i uzyskanie pozwolenia na budowę w tym :

1. Opracowanie dokumentacji projektowo – kosztorysowej dla zakresu rzeczowego zawartego w zatwierdzonym Wniosku Inwestycyjnym i Programie Inwestycji:
  - sporządzenie projektu budowlanego zgodnie z art. 34 Ustawy Prawo budowlane (Dz.U.2023 poz. 682 t.j. z dnia 2023.04.12),
  - wykonanie projektów wykonawczych dla każdej z branż oddzielnie.

**Wykonawca jest zobowiązany do uzyskania pozytywnej opinii Zamawiającego do Projektu budowlanego przed złożeniem wniosku o pozwolenie na budowę.**
2. Pozyskanie wszelkich niezbędnych pozytywnych uzgodnień, postanowień, decyzji i opinii umożliwiających realizację zakresu rzeczowego zadania inwestycyjnego zgodnie z obowiązującym prawem krajowym i miejscowym.
3. Uzgodnienie wykonanej dokumentacji z:
  - Użytkownikiem – 16. Batalion remontu lotnisk
  - Administratorem/Użytkownikiem – 33. Baza Lotnictwa Transportowego,
  - Delegaturą Wojskowej Inspekcji Gospodarki Energetycznej we Wrocławiu,



- Wojskowym Ośrodkiem Medycyny Prewencyjnej w Bydgoszczy,
- Regionalnym Centrum Informatyki we Wrocławiu,
- Zamawiającym – Wojskowym Zarządem Infrastruktury.

Dokumentacja Projektowa przekazywana do uzgodnienia Zamawiającemu musi zawierać wszystkie wymagane uzgodnienia.

4. Sporządzenie kosztorysów inwestorskich zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rozwoju i Technologii z dnia 20 grudnia 2021 r. w sprawie określenia metod i podstaw sporządzania kosztorysu inwestorskiego, obliczania planowanych kosztów prac projektowych oraz planowanych kosztów robót budowlanych określonych w programie funkcjonalno – użytkowym (Dz.U.2021 poz. 2458).
5. Wykonanie przedmiarów robót wraz z wykazem materiałów z rozbiórki i demontażu podlegających utylizacji.
6. Opracowanie specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót budowlanych dla każdej z branż oddzielnie zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rozwoju i Technologii z dnia 20 grudnia 2021 r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy dokumentacji projektowej, specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót budowlanych oraz programu funkcjonalno – użytkowego (Dz.U.2021 poz.2454).
7. Opracowanie informacji niezbędnej do sporządzenia planu BIOZ.
8. Opracowanie scenariusza pożarowego wraz z planem rozmieszczenia sprzętu ppoż. i oznaczeniem dróg ewakuacyjnych.
9. Zaktualizowanie podkładów geodezyjnych dla celów projektowych.
10. Uzyskanie w imieniu Zamawiającego decyzji administracyjnych niezbędnych warunków, decyzji administracyjnych i uzgodnień do dokumentacji projektowej niezbędnych do realizacji robót budowlanych i eksploatacji obiektów oraz opracowania dokumentów koniecznych do ich uzyskania, m.in.:
  - warunków technicznych dostawy mediów,
  - decyzji o lokalizacji inwestycji celu publicznego,
  - decyzji o pozwoleniu na budowę,
  - decyzji na wycinki drzew i krzewów,
  - decyzji o uwarunkowaniach środowiskowych (jeśli okaże się konieczna),
  - wszystkich niezbędnych decyzji i uzgodnień wynikających z powyższych decyzji.
11. Opracowania i dostarczenia Zamawiającemu:
  - projektu budowlanego ( w tym projektu technicznego) – 4 egz. na piśmie;
  - projektu wykonawczego – 3 egz. na piśmie;
  - przedmiarów robót wraz z wykazem materiałów z rozbiórki i demontażu podlegających utylizacji – 3 egz. na piśmie;
  - kosztorysów inwestorskich – 2 egz. na piśmie;
  - specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót budowlanych – 3 egz. na piśmie;
  - wzoru tabeli elementów ryczałtowych – 3 egz. na piśmie;
  - harmonogramu rzeczowo – finansowego realizacji robót budowlanych – montażowych – 3 egz. na piśmie;



- informacji BLOZ – 3 egz. na piśmie;
- scenariusz pożarowy wraz z planem rozmieszczenia sprzętu ppoż. i oznaczeniem dróg ewakuacyjnych – 3 egz. na piśmie;
- raportu oddziaływania na środowisko / karta informacyjna przedsięwzięcia (jeśli jest wymagana) – 1 egz. na piśmie;
- krótkiego opisu przedmiotu zamówienia na wybór Wykonawcy robót budowlanych – 2 egz. na piśmie;
- zaktualizowanych dla celów projektowych podkładów geodezyjnych – 1 egz. na piśmie.

Jednocześnie całość dokumentacji ma zostać dostarczona na płycie CD w 3 egzemplarzach.

12. Uzgodnienie dokumentacji projektowej przez ZUDP WZI.
13. Wykonanie dokumentacji zgodnie z zaleceniami do wykonania prac geodezyjnych na terenach zamkniętych.
14. Udzielanie odpowiedzi na pytania do procedury przetargowej na realizację robót budowlanych oraz uczestniczenie w prowadzonym przez Zamawiającego postępowaniu o udzielenia zamówienia na roboty budowlane w charakterze biegłego na każde wezwanie, w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego oraz do udziału w sprawach przed Krajową Izbą Odwoławczą.
15. Prowadzenie nadzoru autorskiego podczas prowadzenia robót budowlanych.

## **ETAP II – wykonanie robót budowlanych i przekazanie do użytkowania**

Cykl inwestycji wraz z opracowaniem dokumentacji, uzgodnieniami, decyzjami i wykonawstwem planowany jest na okres 2025 - 2028.

Rzeczywisty termin realizacji będzie wynikał z ostatecznych terminów umownych na wykonanie zadania, jak również możliwości finansowych określonych w planach finansowych MON ( w tym Planie Inwestycji Budowlanych).

## **6. OCENA EKONOMICZNEJ EFEKTYWNOŚCI INWESTYCJI**

Obliczenie wskaźnika cenowego dla obiektu i rodzaju robót.

Wycenę wykonano na podstawie parametrów technicznych (mb, m2, m3) określonych na podstawie koncepcji przyjętych rozwiązań oraz analizie stanu istniejącego i miejsca lokalizacji inwestycji.

Szacunek kosztów wykonano na podstawie:

- wskaźników obiektów i robót porównywalnych wg publikacji Secocenbud;
- własnych wskaźników cen z opracowań branżowych porównywalnych, w zakresie robót i warunków;
- doświadczenia Inwestora wynikającego z realizacji zadań inwestycyjnych obejmujących m.in. zakres robót objęty przedmiotowym zadaniem.



Lp.	Rodzaj grupy kosztów	Wartość w zł		Wskaźnik udziału w %
		bez podatku VAT	z podatkiem VAT	
1.	2.	3.	4.	5.
<b>Razem (bez rezerwy)</b>		<b>14 471 544,7</b>	<b>17 800 000,0</b>	<b>100</b>
1.	Pozyskanie działki budowlanej.	-	-	
2.	Przygotowanie terenu i przyłączenie obiektu do sieci zewnętrznych i wewnętrznych.	552 845,5	680 000,0	3,8
3.	Przebudowa obiektu.	5 528 455,3	6 800 000,0	38
4.	Instalacje wraz z trafostacją.	2 764 227,6	3 400 000,0	19
5.	Zagospodarowanie terenu - place, drogi i oświetlenie.	105 691,1	130 000,0	0,7
6.	Pierwsze wyposażenie wraz z agregatem.	3 873 983,7	4 765 000,0	27
7.	Prace przygotowawcze, projektowe, obsługa inwestorska, nadzór autorski oraz ewentualne szkolenie i rozruch.	995 935,0	1 225 000,0	6,9
8.	Waloryzacja	650 406,5	800 000,0	4,6
<b>Rezerwa 10%</b>			<b>1 700 000,0</b>	

**Łączny koszt zadania z rezerwą w zł: 19 500 000,0 zł brutto**

## 7. DANE O PLANOWANYCH EFEKTACH RZECZOWYCH INWESTYCJI

Podstawowym efektem rzeczowym planowanej inwestycji będzie przebudowa budynku nr 4, w którym znajduje się stołówka wojskowa, w taki sposób aby dostosować budynek do aktualnie obowiązujących przepisów w tym przede wszystkim wymogów HACCP oraz osiągnąć zdolność wyżywienia 570 osób. Dodatkowo w ramach przebudowy mają powstać pomieszczenia biurowe dla 20 osób.

## 8. HARMONOGRAM REALIZACJI INWESTYCJI

Podstawą rzeczową sporządzenia harmonogramu realizacji Inwestycji był oszacowany na podstawie doświadczenia WZI w realizacji zadań inwestycyjnych o podobnym zakresie rzeczowym i stopniu skomplikowania czasookres realizacji poszczególnych etapów realizacji inwestycji w tym ich elementów składowych. Opracowanie dokumentacji projektowo-kosztorysowej oraz wykonanie robót budowlanych realizowane będzie w systemie wyboru Wykonawcy dla prac projektowych i odrębnie dla robót budowlanych, na podstawie przetargów



realizowanych zgodnie z zapisami Ustawy Prawo Zamówień Publicznych i trybie określonym na etapie przygotowania procedury przetargowej. Opracowany harmonogram może ulec zmianie w zależności od przyjętych założeń planowania prac a przede wszystkim zapisów Planu Inwestycji Budowlanych MON. Stanowi on jednak podstawę analiz czasowych realizacji przedsięwzięcia.

Lp.	Etap realizacji	Czas realizacji (miesiące)	Uwagi
<b>ETAP I</b>			
1.	Opracowanie Programu Inwestycji wraz z uzgodnieniami i zatwierdzeniem.	<b>3</b>	
2.	Postępowanie przetargowe na wybór wykonawcy prac projektowych.	<b>4</b>	
3.	Opracowanie dokumentacji projektowo-kosztowej wraz ze wszystkimi uzgodnieniami.	<b>8</b>	
4.	Uzyskanie decyzji niezbędnych do wystąpienia z wnioskiem o pozwolenie na budowę ( <i>np.: decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach, decyzji o lokalizacji inwestycji celu publicznego itp.</i> )	<b>3</b>	
5.	Uzyskanie decyzji o pozwolenie na budowę.	<b>2</b>	
<b>ETAP II</b>			
6.	Postępowanie przetargowe na wybór wykonawcy robót.	<b>4</b>	
7.	Realizacja robót wg. dokumentacji.	<b>18</b>	
8.	Przekazanie inwestycji w użytkowanie wraz z decyzją.	<b>3</b>	
<b>Wstępny planowany czas realizacji</b>		<b>45</b>	

## 9. PLANOWANY KOSZT INWESTYCJI

W ocenie inwestora szacunkowy koszt zadania wyniesie **19 500 000,0 zł w tym rezerwa 1 700 000,00 zł.**

## 10. ŹRÓDŁO FINANSOWANIA ZADANIA INWESTYCYJNEGO

Budżet Państwa – Ministerstwo Obrony Narodowej.

## 11. DANE O PLANOWANYM OKRESIE ZAGOSPODAROWANIA



Zakres rzeczowy wykonanej inwestycji może zostać przekazany do użytkowania bezpośrednio po wykonaniu i odbiorze.

Program Inwestycji sporządził Zespół nr I WIB WZI

1. mjr Olga BIENIEK-TERLECKA

2. Krzysztof JAKRZEWSKI

3. HENRYK STEFAŃSKI

4. Marian WOJTYSIAK



AKCEPTUJĘ

SZEF  
WYDZIAŁU INWESTYCJI BUDOWLANYCH  
Wojskowego Zarządu Infrastruktury  
w Poznaniu

ppłk Michał GANCARCZYK

Załącznik: 2 na 42 str.

Zał. nr 1 – Wniosek Inwestycyjny – 34 str.

Zał. nr 2 – Protokół nr 4/2321/2023 z 21.11.2023 r. z okresowej pięcioletniej kontroli stanu sprawności technicznej i wartości użytkowej budynku – 8 str.

Wykonano w 2 egz. – a/a  
Wykonał: Krzysztof Jakrzewski  
Data: 16.07.2024 r.







DOWÓDCA GENERALNY  
SIŁ ZBROJNYCH  
**AKCEPTUJE**

general Jarosław MIKA

21 WRZ 2020

(stanowisko, stopień, imię nazwisko, pieczęć, podpis, data)

## WNIOSEK INWESTYCYJNY

**PROPONOWANA NAZWA ZADANIA:** modernizacja budynku nr 4.

**LOKALIZACJA:** kompleks wojskowy 2321, 63-200 Jarocin, ul. Wojska Polskiego 71.

**NAZWA UŻYTKOWNIKA (UŻYTKOWNIKÓW):**

33. Baza Lotnictwa Transportowego w Powidzu,

16. batalion remontu lotnisk w Jarocinie.

**PODSTAWA OPRACOWANIA:**

Plan Inwestycji Budowlanych Sił Zbrojnych RP w latach 2021-2035 z uwzględnieniem roku 2020.

Koncepcja rozwoju Garnizonu Jarocin w latach 2013-2022.

**BENEFICJENT:** Dowództwo Generalne RSZ, Inspektorat Sił Powietrznych.

**RODZAJ INWESTYCJI:** przebudowa i adaptacja.

**PRZEZNACZENIE INWESTYCJI:** kuchnia-stołówka.

**PODSTAWOWE PARAMETRY OBIEKTU:**

**Zakres rzeczowy** inwestycji obejmuje przystosowanie pomieszczeń piwnic oraz parteru na potrzeby kuchni-stołówki pozwalającą wyżywić 550 osób w systemie 2-3 zmianowym oraz remoncie pomieszczeń biurowych i ciągów komunikacyjnych I pietra budynku nr 4 w kompleksie koszarowym 2321 Jarocin (załącznik nr 1).

**Stan istniejący:**

Budynek trzy kondygnacyjny o kubaturze 4906 m<sup>3</sup>, powierzchni ogólnej 1259,5 m<sup>2</sup>, powierzchni użytkowej 949,6 m<sup>2</sup> pełni funkcje kuchni-stołówki i przeznaczony jest do zaspokojenia potrzeb żywieniowych 16. batalionu remontu lotnisk oraz Zespołu Zabezpieczenia 33. Bazy Lotnictwa Transportowego w m. Jarocin.



Głównym użytkownikiem nieruchomości jest Zespół Zabezpieczenia 33. Bazy Lotnictwa Transportowego w m. Jarocin – 80% powierzchni użytkowej. 16 batalion remontu lotnisk użytkuje część pomieszczeń biurowych I piętra – 20% powierzchni użytkowej budynku.

Aktualne przeznaczenie poszczególnych kondygnacji:

- piwnica - o powierzchni użytkowej 287,9 m<sup>2</sup> - 15 pomieszczeń – kotłownia, skład opału, zaplecze kuchni i stołówki żołnierskiej, ukrycie OPL;
- parter - o powierzchni użytkowej 362,9 m<sup>2</sup> - 13 pomieszczeń – kuchnia, stołówka, pomieszczenia biurowe Zespołu Zabezpieczenia 33. BLTr w m. Jarocin;
- I piętro - o powierzchni użytkowej 298,8 m<sup>2</sup> - 19 pomieszczeń biurowych Sekcji Logistyki 16. brl oraz Zespołu Zabezpieczenia 33. BLTr w m. Jarocin;
- poddasze – nie użytkowe.

Układ pomieszczeń przedstawiono na szkicach liniowych (załącznik nr 2). Architekturę obiektu przedstawiają szkice elewacji (załącznik nr 3).

Budynek konstrukcji murowanej wybudowany w 1914 r. Fundamenty budynku ceglane, mury zewnętrzne, wewnętrzne oraz ściany i ścianki działowe konstrukcji murowanej z cegły ceramicznej pełnej na zaprawie wapiennej i cementowo-wapiennej. Tynki cementowo-wapienne, gładkie malowane farbą emulsyjną z lamperiami olejnymi w korytarzach i na klatkach schodowych. Stropy masywne, gęsto żebrowe z pustakami ceramicznymi. Posadzki z płytek, PCV oraz lastryko. Jedna klatka schodowa, schody żelbetowe z wykładziną lastrykową. Dach stromy, kryty dachówką karpiówką, więźba dachowa drewniana. Budynek wyposażony jest w następujące instalacje:

- elektryczną;
- odgromową;
- centralnego ogrzewania;
- wodno-kanalizacyjną;
- teletechniczną;
- alarmową.

**Zakres rzeczowy inwestycji.**

Planowana inwestycja powinna obejmować:

- dostosowanie pomieszczeń piwnic i parteru na potrzeby kuchni i stołówki wraz z magazynami produktów spożywczych, chłodniami oraz zapleczem socjalno – sanitarnym. Planowana ilość żywionych **570 osób**;
- dostosowanie pomieszczeń I piętra na potrzeby biurowe dla 20 osób;
- wykonanie dokumentacji HACCP dla obiektu kuchni – stołówki;
- budowę nowych przyłączy:
  - elektrycznego dł. ok. 170 m;
  - gazowego dł. ok. 50 m;
  - wod-kan. o dł. ok. 70 m wraz z urządzeniami ochrony środowiska (np. separatory cząstek stałych i tłuszczu);



- modernizację istniejącego w budynku węzła ciepłego na potrzeby c.o oraz dostarczenia c.w.u.;
- wyposażenie w sprzęt chłodniczy, gastronomiczny, stołowo-kuchenny, kwaterunkowy, gospodarczy oraz przeciwpożarowy.

Ponadto zakres rzeczowy inwestycji ma obejmować kompleksowe przygotowanie dokumentacji projektowej.

Projektant na etapie sporządzania dokumentacji projektowej powinien uwzględnić i wprowadzić w projektach realizację koniecznych i wymaganych obowiązującymi przepisami elementów, których użytkownik nie przewidział na etapie sporządzania wniosku inwestycyjnego.

Na cele kuchni i stołówki planuje się przeznaczyć piwnicę oraz parter budynku (parter – pomieszczenia kuchni oraz sala konsumencka, piwnice - zaplecze kuchni). Do obsługi kuchni przeznaczonych będzie 1 żołnierz (kierownik stołówki) oraz 6 pracowników RON , w tym kobiety i mężczyźni.

I piętro przeznaczyć należy na pomieszczenia biurowe dla 20 osób w tym kobiety i mężczyźni.

W przypadku stwierdzenia na etapie opracowywania dokumentacji projektowej braku niezbędnej powierzchni użytkowej piwnicy i parteru na potrzeby kuchni i stołówki użytkownik deklaruje rezygnację z remontu pomieszczeń biurowych I pietra na rzecz zaadoptowania ich na potrzeby kuchni stołówki.

Podstawową funkcją kuchni-stołówki będzie zapewnienie warunków dla wyżywienia ok. 570 osób, tj. przygotowania, wydania konsumentom oraz spożycia czterech posiłków dziennie, tj.:

- pierwszego śniadania;
- drugiego śniadania;
- obiadu składającego się z:
  - zupy;
  - drugiego dania;
  - dodatków do drugich dań;
  - surówek (porcjowanych lub nie porcjowanych);
- kolacji (na zimno lub gorącej, dwudaniowej) a także :
  - dystrybucji napojów gorących (kawa, mleko, herbata);
  - dystrybucji napojów zimnych (kompot, sok, woda mineralna).

Stołówka powinna zapewnić możliwość:

- przygotowywania posiłków regeneracyjnych;
- żywienia kadry (poprzez punkt żywienia kadry przystosowany do obsługi samoobsługi).



Dla prawidłowej realizacji funkcjonowania stołówki niezbędne jest wydzielenie miejsc i pomieszczeń, w których realizowane będą poszczególne elementy procesów technologicznych oraz miejsc spożywania posiłków i pomieszczeń pomocniczych dla stołówki wielkości S-700 zgodnie z „Wytocznymi Techniczno-Organizacyjnymi do Projektowania Stacjonarnych Stołówek Żołnierskich” sygn. Kwat.-Bud. 124/2005.

Ponadto w zakresie poprawy stanu technicznego oraz dostosowania budynku do współczesnych standardów w budownictwie oraz obowiązujących przepisów bhp, ppoż, ochrony środowiska należy:

- wymienić stolarkę drzwiową wewnętrzną;
- wymienić parapety wewnętrzne;
- naprawić tynki wewnętrzne;
- we wszystkich pomieszczeniach i ciągach komunikacyjnych naprawić posadzki oraz wykonać nowe okładziny podłóg i schodów;
- odnowić konstrukcję balustrad wew.;
- wymienić instalację wody pitnej, ciepłej wody użytkowej oraz kanalizacji sanitarnej z uwzględnieniem remontu kuchni, stołówki i zaplecza kuchennego;
- w pom. 01-02 zlikwidować kotłownię, pomieszczenie po kotłowni i składzie opału zaadoptować na zabezpieczenie potrzeb kuchni;
- wymienić instalację c.o. wraz z grzejnikami;
- wymienić instalację elektryczną i oświetleniową;
- wykonać instalację oświetlenia awaryjnego;
- wykonać remont węzłów sanitarnych;
- wykonać szpachlowanie oraz malowanie ścian wszystkich pomieszczeń;
- wykonać szpachlowanie oraz malowanie ścian ciągów komunikacyjnych budynku z zastosowaniem elementów z tynku mozaikowego;
- w kuchni i stołówce zmodernizować instalację nawiewno – wywiewną z zastosowaniem systemu rekuperacji i klimatyzacji;
- wykonać instalację alarmową przeciwpożarową;
- rozbudować istniejącą sieć teletechniczną;
- przeprowadzić prace adaptacyjne na I piętrze mające na celu zaspokojenie potrzeb funkcjonalnych Sekcji Logistyki 16. brl oraz Zespołu Zabezpieczenia 33. BLTr;
- przeprowadzić prace adaptacyjne i modernizacyjne w pomieszczeniach piwnicznych oraz parteru mające na celu dostosowanie kuchni i stołówki do podstawowych wymogów technicznych i higienicznych systemu HACCP oraz obecnie obowiązujących standardów dla stołówki wielkości S-700;
- wyposażać kuchnię i stołówkę w sprzęt technologiczny zgodnie z tabelami dla stołówki wielkości S-700 „Wytocznymi Techniczno-Organizacyjnymi do Programowania i Projektowania Stacjonarnych Stołówek Żołnierskich” sygn. Kwat.-Bud. 124/2005.



W związku z planowaną wymianą przyłącza nn. (ok 170 m) oraz zwiększonym zapotrzebowaniem mocy należy zaplanować rozbudowę istniejącej stacji transformatorowej.

Kompleks wojskowy 2321 zaliczamy do kategorii zasilania – II b tj. dopuszcza się długą przerwę w zasilaniu (do 8 godz.) w przypadku braku dostawy energii elektrycznej z zasilania podstawowego. Przyłącze energetyczne na budynku wyposażać należy w przyłącze dla zespołu prądotwórczego oraz zastosować układ zapobiegający pracy równoległej prądnicy z siecią dystrybucyjną. Zasilanie awaryjne obiektu planuje się realizować poprzez użycie mobilnego, kontenerowego zespołu prądotwórczego dostarczonego w ramach inwestycji. Ponadto dla całego obiektu należy wykonać awaryjne oświetlenie ewakuacyjne oraz instalacje połączeń wyrównawczych dla wszystkich montowanych urządzeń.

W bloku żywieniowym i magazynowym kuchni-stołówki należy zaplanować pomieszczenia i stanowiska zapewniające ciągłość procesów technologicznych, przestrzeganie wymogów sanitarnych, przepisów bhp, ppoż. oraz HACCP. Proces technologiczny obejmuje dostawę surowców, pobranie surowca do obróbki, obróbka produktu, dystrybucja i zagospodarowanie odpadów. Należy je wyposażać w urządzenia gastronomiczne i sprzęt technologiczny, transportowy, kwaterunkowy oraz inny zgodnie z przebiegiem czynności składających się na proces technologiczny w rodzaju i ilości określonej tabelami „Wytycznych Techniczno-Organizacyjnych do Programowania i Projektowania Stacjonarnych Stołówek Żołnierskich”. Pomieszczenia kuchni obejmować powinny ponadto szatnie dla personelu, węzły sanitarne z podziałem na męskie i damskie.

Układ funkcjonalny poszczególnych pomieszczeń kuchni powinien być przede wszystkim dostosowany do jednokierunkowego przemieszczania produktów oraz jednokierunkowego przebiegu procesów technologicznych i stwarzać dogodny dostęp dla konsumentów. Pomieszczenia o podobnym przeznaczeniu użytkowo-funkcyjnym należy grupować w działy.

W celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania stołówki niezbędne jest wydzielenie niżej wymienionych miejsc i pomieszczeń z podziałem na poszczególne działy, w którym realizowane będą kolejne elementy procesów technologicznych oraz miejsc spożywania posiłków i pomieszczeń pomocniczych:

– dział pomieszczeń magazynowych:

- magazyn owoców i warzyw;
- magazyn i krajalnia chleba;
- magazyn przykuchenny;
- pomieszczenie komór chłodniczych;
- pomieszczenie składowania i mycia jaj;
- pomieszczenie gospodarcze;



- magazyn środków czystości;
- pomieszczenie do przechowywania odpadów poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych;
- magazyn sprzętu kuchennego i naczyń;
- dział pomieszczeń produkcyjnych:
  - obieralnia ziemniaków, warzyw i owoców;
  - przygotowalnia ziemniaków, warzyw i owoców;
  - przygotowalnia ryb;
  - przygotowalnia mięsa;
  - przygotowalnia ogólna;
  - kuchnia właściwa;
  - zmywalnia naczyń;
- dział ekspedycyjny:
  - wydawalnia posiłków;
- dział pomieszczeń konsumenckich:
  - hol wejściowy z przedsionkiem;
  - zespół sanitarny dla żywionych;
  - sala konsumpcyjna;
  - punkt żywienia kadry;
- dział pomieszczeń socjalnych:
  - pomieszczenie personelu;
  - szatnia personelu - kobiet;
  - szatnia personelu - dla mężczyzn;
  - zespół sanitarny dla kobiet;
  - zespół sanitarny dla mężczyzn;
- dział techniczny.

### **Wymagania eksploatacyjne.**

#### **Pomieszczenia magazynowe:**

Magazyn owoców i warzyw powinien znajdować się w części piwnicznej, aby umożliwić przechowywanie ziemiołódów oddzielnie od siebie. Warzywa liściaste przechowuje się na regałach, natomiast ziemniaki i warzywa korzenne w kłatkach. Pomieszczenia muszą mieć przygotowane tynki do corocznego białkowania ścian i powinny być suche i oświetlone. Okna magazynowe powinny być zabezpieczone przed gryzoniami, szyby pomalowane na kolor niebieski lub oklejone folią. Magazyny przechowywania warzyw powinny być zabudowane drewnem tak, aby zachowana była odległość 5-10 cm od podłogi ścian, w celu lepszej cyrkulacji powietrza.

Magazyn i krajalnia chleba jest pomieszczeniem służącym, do krótkiego gromadzenia zapasu pieczywa (do 3 dni), jak też do krojenia chleba.



Pomieszczenie musi być suche, jasne, dobrze oświetlone. Magazyn powinien graniczyć z krajalnią chleba z jednej strony. Magazyn powinien mieć możliwość odbioru chleba do magazynu bezpośrednio od dostawcy. Magazyn powinien być wyposażony w odpowiednią ilość regałów do przechowywania pieczywa, maszyny do krajania chleba i pojemniki na chleb i bułki.

Magazyn przykuchenny ogólny służy do krótkotrwałego (do 3 dni) przechowywania przypraw, produktów suchych, konserwowych oraz trwałych (konserwy mięsne, mięsno-warzywne, pasztety, warzywa konserwowe, dżemy, itp.), pobranych na potrzeby kuchni i powinno być w zlokalizowane w jej bezpośrednim sąsiedztwie.

Magazyn chłodniczy przeznaczony do przechowywania łatwo psującej się żywności oraz produktów mrożonych. Ściany wewnętrzne komór, sufit i podłogę zabezpiecza się stosując materiały o określonych właściwościach izolacyjnych, w celu ochrony komór przed zyskami ciepła od zewnątrz. Do wykończenia ścian używa się zapraw cementowych i płytek mrozoodpornych lub paneli chłodniczych. Całość wykończenia i wyposażenia powinna zapewnić utrzymanie czystości i określonych rygorów sanitarnych. Wszystkie komory chłodnicze i zamrażarki do przechowywania żywności powinny być wyposażone w urządzenia do automatycznego monitoringu i rejestracji temperatury.

Magazyn składowania i mycia jaj przeznaczony do składowania przy pomocy urządzeń chłodniczych jaj, ich mycia oraz poddania procesowi niszczenia drobnoustrojów, znajdujących się na skorupkach.

Wszystkie magazyny powinny zapewniać odpowiednie warunki do przechowywania poszczególnych rodzajów żywności (odpowiednio ogrzewane, wentylowane z możliwością ich schładzania, np. poprzez zastosowanie odpowiednich instalacji chłodniczych).

#### **Pomieszczenia produkcyjne:**

Obieralnia ziemniaków i warzyw powinna być właściwie oświetlona i wentylowana. Powinna składać się z następujących stanowisk pracy:

- stanowisko mechanicznego obierania ziemniaków;
- stanowisko ręcznego doczyszczania ziemniaków i warzyw;
- stanowisko ręcznego oczyszczania warzyw.

Przygotowalnia ziemniaków i warzyw powinna składać się z następujących stanowisk:

- przyjmowania oczyszczonego surowca, płukanie i doczyszczanie;
- rozdrabniania mechanicznego surowca;
- krojenia ręcznego warzyw i przyrządzania surówek.

Obieralnia ziemniaków i warzyw oraz przygotowania warzyw powinny mieć oddzielne niezależne wejścia, ale powinny być połączone wspólnym przejściem.



Przygotownia ryb powinna być oddzielnym pomieszczeniem z oddzielnym wejściem. Powinny znajdować się tam stanowiska do „brudnej” obróbki wstępnej ryb oraz tzw. obróbki wstępnej „czystej”. Dopuszcza się zamontowanie stołu do otwierania konserw. Pomieszczenie musi być wentylowane i jasno oświetlone.

Przygotownia mięsa przeznaczona do obróbki dostarczonego mięsa (w postaci świeżej lub mrożonej) polegająca na jego rozmrożeniu, myciu i rozbiorze. Następnie mięso jest rozdrabniane lub formowane z przeznaczeniem do obróbki termicznej. W pomieszczeniach przygotowni mięsa należy zapewnić możliwość mechanicznej regulacji temperatury. Procesy rozmrażania, mielenia, kutrowania i formowania mięsa winny odbywać się w temperaturze 14 -17 °C.

Przygotownia ogólna służy do przygotowania śniadań i kolacji. Powinna być dobrze oświetlona i wentylowana. W skład wyposażenia powinny wchodzić stoły robocze z szufladami, szafki wiszące, maszyna gastronomiczna wieloczynnościowa, maszyna do krojenia wędlin, serów, regały, szafa chłodnicza, pojemnik na odpadki, umywalka, wózek transportowy.

#### Kuchnia:

Podstawowym wyposażeniem kuchni właściwej są urządzenia grzejne dobrane stosownie do metod obróbki termicznej. W pomieszczeniu kuchni właściwej powinny znajdować się stanowiska pracy związane z obróbką właściwą (czystą) surowców taką jak: porcjowanie, panierowanie mięsa i ryb, rozdrabnianie warzyw i owoców, formowanie potraw mącznych. Powinny również znajdować się stanowiska obróbki termicznej, związane z produkcją zup, mięsa i ryb, ziemniaków, warzyw, kasz oraz wyrobów mącznych, a także herbaty, kompotu i napojów mlecznych. Podstawowe procesy obróbki termicznej to: gotowanie, smażenie, pieczenie, duszenie.

Kuchnia powinna być pomieszczeniem jasnym, dobrze oświetlonym, z siatkami ochronnymi przeciw owadom na oknach, wentylacją nawiewno-wywiewną oraz wyciągami okapowymi nad kotłami.

Urządzenia grzejne a zwłaszcza kotły i patelnie powinny być zgrupowane w jednej części kuchni, co ułatwi ich obsługę i doprowadzenia instalacji.

Proponuje się montaż kotłów zasilanych gazem ziemnym.

Zmywalnia naczyń stołowych - pomieszczenie służące do odbioru z sali konsumenckiej brudnych naczyń stołowych i tac, ich selekcji, usunięcia z naczyń resztek pokarmowych oraz poddania ich procesowi moczenia, mycia i wyparzania. Powinna być dobrze oświetlona, odpowiednio wentylowana z doprowadzoną instalacją wodną zimną i ciepłą i instalacją odprowadzającą parę technologiczną. Organizacja obiegu naczyń stołowych oraz pracy zmywalni ma szczególny wpływ na stan sanitarno-higieniczny stołówki. Prawidłowe funkcjonowanie zmywalni wymaga zapewnienia:



- dogodnego połączenia z salą jadalnianą i wydawalnią;
- odpowiedniej powierzchni i kształtu pomieszczenia;
- odpowiedniej ilości i jakości wyposażenia;
- wydzielonej drogi usuwania odpadków z pomieszczenia tak by nie krzyżowała się z drogą produktów i czystych naczyń.

Jako zasadę przyjmuje się zestawienie urządzeń zmywalni w dwa ciągi mycia – zmechanizowany i ręczny. Proces mycia zaczyna się od przyjęcia, sortowania i usunięcia resztek pokarmowych z naczyń. Czynności wykonywane są na stołach sortowniczych posiadających otwory, pod którymi umieszczone są pojemniki na odpadki. Zmywalnia powinna mieć dogodne połączenie z salą konsumpcyjną (jadalnią) i wydawalnią posiłków. Droga usuwania odpadków pokonsumpcyjnych nie może się krzyżować z drogą czystych naczyń.

Pomieszczenie zmywalni powinno być wyposażone w dwa ciągi mycia naczyń (zmechanizowany i ręczny), przy czym ciąg ręczny spełnia rolę ciągu rezerwowego (awaryjnego).

Maszyna do mycia bezwzględnie powinna posiadać możliwość i funkcję mycia tac konsumenckich trapezowych, o wymiarach 460x355 mm oraz pojemników gastronomicznych 1/1 GN o wymiarach 530x325 mm.

Zmywalnia naczyń kuchennych powinna przylegać do kuchni. Pomieszczenie powinno być dobrze oświetlone i wentylowane. W pomieszczeniu należy zapewnić stanowisko mycia drobnego sprzętu oraz stanowisko mycia większych garnków i urządzeń. Pomieszczenie wyposażone w odpowiednie maszyny i sprzęt do mycia.

### **Dział ekspedycyjny:**

Wydawalnia posiłków - jest to pomieszczenie usytuowane między kuchnią a salą konsumencką. Wyposażona powinna być w urządzenia stacjonarne lub ruchome, przeznaczone do transportu i dystrybucji potraw. W ich skład wchodzi barmy grzewcze, lody chłodnicze, wózki transportowe, itp. Integralną częścią wydawania posiłków jest linia wydawcza (łada wydawcza). Jej funkcją jest sprawna dystrybucja przygotowanych potraw, z zachowaniem w pełni walorów temperaturowych i smakowych. Do elementów linii wydawczej zalicza się :

- stanowisko pobierania tac i sztućców;
- stanowisko wydawania deserów i napojów zimnych;
- stanowisko wydawania surówek;
- stanowisko wydawania dania głównego;
- stanowisko wydawania zup;
- stanowisko pobierania napojów gorących.

Linie wydawcze mogą być projektowane jako:

- ciągi proste o lewo lub prawostronny kierunku ruchu konsumentów;



- ciągi łamane (kątowe) o lewo lub prawostronnym kierunku odbioru potraw. Odbiór potraw przez konsumentów odbywa się systemem samoobsługowym.

#### **Dział pomieszczeń konsumenckich:**

Sala konsumpcyjna należy do pomieszczeń konsumenckich. Konsument przed wejściem do Sali musi mieć możliwość pozostawienia okrycia wierzchniego w szatni oraz z korzystania z pomieszczeń WC z umywalkami. Konsument powinien być szybko i sprawnie obsłużony, a wystrój wnętrza i rozstawienie stolików powinien umożliwić swobodne poruszanie się i stwarzać dobry i pogodny nastrój. Wielkość sali konsumenckiej powinna być dostosowana do ilości żywionych, czyli możliwości ustawienia odpowiedniej ilości stolików konsumpcyjnych i krzeseł zgodnie z obowiązującymi normami należności sprzętu kwaterunkowego.

#### Pomieszczenia socjalne:

Pomieszczenia powinny być dostatecznie oświetlone, suche, odpowiednio ogrzewane i wentylowane.

Szatnie, ubikacje, natryski dla personelu kuchennego powinny być rozdzielone na część męską i damską.

We wszystkich pomieszczeniach budynku należy zmodernizować wentylację. Proponuje się zastosować mechaniczną instalację nawiewno-wyiewną wyposażoną w centrale wentylacyjne i rekuperacyjne z możliwością dogrzewania części pomieszczeń (np. biurowych) oraz dochładzania pomieszczeń służących do przechowywania żywności. Dział pomieszczeń konsumenckich, ekspedycyjny oraz pomieszczeń przygotowalni i kuchni właściwej należy sklimatyzować. W miarę możliwości stosować należy klimatyzatory montowane bezpośrednio w przewodach wentylacyjnych.

Wejścia do ubikacji powinny prowadzić bezpośrednio z pomieszczeń, korytarzy lub dróg służących do komunikacji ogólnej. Ubikacja powinna mieć wejściowe pomieszczenie izolujące wyposażone w umywalki z dopływem ciepłej i zimnej wody w ilości co najmniej jedna umywalka na trzy miski ustępowe lub pisuary, lecz nie mniej niż jedna umywalka. Drzwi prowadzące do pomieszczenia izolującego oraz drzwi łączące je z dalszą częścią ubikacji powinny zamykać się samoczynnie.

#### **Wymagania technologiczno-budowlane:**

Pomieszczenia stołówki, w których magazynowane są surowce lub półprodukty żywnościowe i przygotowywane są posiłki (bezpośredni kontakt z żywnością), muszą być wykonane w sposób umożliwiający utrzymanie w nich czystości i dobrego stanu technicznego, co zapobiegnie powstawaniu źródeł zakażenia lub obniżeniu jakości wytwarzanej żywności. Przy projektowaniu należy używać środków i materiałów budowlanych, które posiadają wymagane certyfikaty lub aprobaty oraz ocenę higieniczną, dopuszczającą je do kontaktu z żywnością.



Wnętrza pomieszczeń stołówki należy tak wykonać, aby uniemożliwić gromadzenie się brudu na ich powierzchniach oraz wykraplanie się pary wodnej. Stałe elementy wyposażenia oraz wystroju wnętrz powinny być wykonane z materiałów co najmniej trudnopalnych. Łączenia powierzchni podłogi ze ścianami we wszystkich pomieszczeniach i ciągach komunikacyjnych zaleca się wykonać w sposób uniemożliwiający gromadzenie się brudu.

#### Ściany i sufity:

Ściany i sufity wszystkich pomieszczeń powinny mieć gładką powierzchnię.

Sufity powinny być gładkie wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujące kondensację oraz wzrost niepożądanych pleśni i strąsania cząstek.

W pomieszczeniach biurowych i sali konsumenckiej należy wykonywać sufity podwieszone z materiałów niepalnych.

W pomieszczeniach produkcyjnych ściany i sufity powinny być łatwo zmywalne i umożliwiać dezynfekcję. W pomieszczeniach produkcyjnych oraz sanitarnohigienicznych ściany i słupy konstrukcyjne należy wyłożyć płytkami glazurowanymi lub materiałem o podobnych właściwościach (dostosowane do zmywania wodą) na wysokości od podłogi do sufitu. Powierzchnie te powinny być nienasiąkliwe, szczelne, trwałe, odporne na wilgoć. W pomieszczeniach magazynowych ściany i sufity powinny być pomalowane farbą w kolorze białym (wszystkie narożniki ścian i słupów muszą być dodatkowo zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi).

W ciągach komunikacyjnych I pietra i klatce schodowej zastosować lamperie z elementami tynku mozaikowego.

#### Stolarka drzwiowa:

Drzwi muszą być gładkie (łatwe w utrzymaniu czystości), odporne na wilgoć i przystosowane do zmywania wodą i dezynfekcji. Drzwi w dziale pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych muszą umożliwiać swobodny transport wózkami, wstawianie urządzeń, maszyn oraz otwierać się na zewnątrz pomieszczenia. Stolarka drzwiowa wew. w piwnicy – stalowa. Wszystkie drzwi ponumerowane i wyposażone w elementy do plombowania.

#### Okna:

Stolarka okienna wymieniona w 2013 r. Wszystkie okna należy wyposażyć w rolety do zaciemniania. Okna w części produkcyjnej wyposażyć w moskitiery przeciw owadom.

#### Podłogi:

Podłogi w pomieszczeniach kuchni-stołówki powinny być gładkie, nieścieralne, nie śliskie, wodoszczelne, łatwo zmywalne, wykonane z materiałów



nienasiąkliwych. Posadzki powinny być wykończone w sposób umożliwiający dezynfekcję, mechaniczne mycie i sprzątanie ich powierzchni oraz powinny być wykonane w ten sposób, aby nie było różnicy poziomów projektowanych posadzek w ciągach komunikacyjnych.

W pomieszczeniach, w których przewiduje się kratki ściekowe lub odpływy liniowe, podłogi należy wykonać ze spadkiem ok. 1,5% w kierunku kratki ściekowej (przy montażu kratki ściekowej lub odpływów liniowych należy wykonać szczelne połączenie tych urządzeń z izolacją posadzki).

Posadzki w pomieszczeniach biurowych wykończyć poprzez ułożenie wykładziny PCV.

Na drogach transportowych i w magazynach nie powinny występować progi ani stopnie. W przypadku zróżnicowania poziomów podłogi, różnice te powinny być wyrównane pochylniami o nachyleniu dostosowanym do rodzaju używanego środka transportu, ale nie większym niż 8 %. Pochylnie powinny umożliwiać bezpieczne poruszanie się pracowników i dogodny transport ładunków. W sytuacji braku możliwości uniknięcia różnic poziomów posadzki należy zgodnie z obowiązującymi przepisami oznaczyć miejsca stwarzające zagrożenie barwami bezpieczeństwa ( żółto – czarna ).

#### **Wyposażenie technologiczne.**

Kuchnię-stołówkę należy wyposażyć w sprzęt technologiczny zgodnie z tabelami dla stołówki wielkości S-700 „Wytycznych Techniczno-Organizacyjnych do Programowania i Projektowania Stacjonarnych Stołówek Żołnierskich” sygn. Kwat.-Bud. 124/2005. Wyposażenie należy oprzeć na nowoczesnych urządzeniach najnowszej generacji, energooszczędnych, ergonomicznych, estetycznych, renomowanych i sprawdzonych firm: kotły warzelne zasilane gazem ziemnym, patelnie, stoły i wózki podgrzewcze, piece konwekcyjno-parowe, ludy bemarowe, maszyny do mycia, ciągi wydawcze. Pozostała część wyposażenia winny stanowić wysokiej klasy stoły robocze, regały, zlewozmywaki, baseny i kotły, sprzęt kwaterunkowy i transportowy oraz drobny sprzęt ze stali nierdzewnej. Zabudowę kuchenną należy dostosować do wielkości i układu pomieszczeń. Salę konsumpcyjną wyposażyć należy w elektroniczny wyświetlacz pokazujący jadłospis na dany dzień oraz gramaturę potraw. Z uwagi, że znaczna część pomieszczeń magazynowych zlokalizowana będzie w piwnicy niezbędne jest wyposażenie kuchni w zespół wind towarowych z instalacją interfoniczną oddzielne dla przewozu żywności i odpadów pokonsumpcyjnych, z możliwością przewożenia produktów w systemie paletowym.

#### **Sieć teleinformatyczna**

Budynek nr 4 jest wyposażony w sieć teleinformatyczną, która podlegać będzie rozbudowie.



W pomieszczeniach piwnicznych oraz na parterze budynku (pomieszczenia przeznaczonych dla personelu - pomieszczenia biurowe oraz szatnie) należy zaprojektować niezbędną ilość zespolonych punktów abonenckich (ZPA) zgodnie z obowiązującymi wytycznymi i zaleceniami. Dodatkowo przewidzieć należy min. po dwa ZPA w sali konsumpcyjnej oraz kuchni.

W przypadku braku możliwości podłączenia nowych ZPA do istniejącego punktu dystrybucyjnego (PD) znajdującego się na pierwszym piętrze budynku, PD należy rozbudować o kolejne urządzenia aktywne oraz pasywne. Urządzenia aktywne zabezpieczone są poprzez Gestora przedmiotowego sprzętu na wniosek Inwestora (NCBC).

Za zespolony punkt abonencki należy przyjąć:

- 3xRJ45 – potrójne gniazdo abonenckie zakończone stykiem RJ45 kat. 6 połączone z PD.

- 2x230V – podwójne gniazdo elektryczne zasilania dedykowanego 230V.

Zmienić lokalizację istniejących ZPA w zależności od potrzeb wynikających z ostatecznego przeznaczenia pomieszczeń.

Podczas projektowania sieci w budynku, należy uwzględnić informacje zawarte w dokumencie „Zalecenia do projektowania i budowy instalacji i sieci teleinformatycznych w Resorcie Obrony Narodowej wersja 1.1”.

#### **INNE INFORMACJE NIEZBĘDNE DO OKREŚLENIA ZAKRESU RZECZOWEGO:**

##### Ocena stanu technicznego elementów budynku:

W 1968 r. przeprowadzono ostatni duży remont. W latach następnych prace ograniczono jedynie do konserwacji i drobnych remontów bieżących polegających głównie na robotach malarskich. W 2019 r. w ramach zadania remontowego 57070:

- wykonano izolację pionową i poziomą ścian piwnicznych;
- wymieniono poszycie dachu wraz z obróbkami dekarskimi oraz dokonano częściowej wymiany uszkodzonej drewnianej konstrukcji więźby dachowej;
- odbudowano części ponaddachowe kominów;
- wymieniono instalację odgromową;
- wymieniono stolarkę drzwiową zewnętrzną;
- wykonano nowe schody zewnętrzne oraz elewację budynku.

W 2013 na podstawie art. 62 ust. 1 pkt. 2 ustawy – Prawo budowlane przeprowadzono okresową pięcioletnią kontrolę stanu sprawności technicznej i wartości użytkowej budynku. W wyniku kontroli określono 42,43% zużycie techniczne budynku i zakwalifikowano do remontu kapitalnego. Szczegółową ocenę stanu technicznego elementów obiektu przedstawiono w protokole nr 4/2321 z dnia 16.09.2008 r. stanowiący załącznik nr 4.

Budynek nr 4 nie ma indywidualnego wpisu do rejestru zabytków, jednak ze względu na wartości historyczne i architektoniczne jest objęty ochroną konserwatorską na podstawie umieszczenia go przez Wielkopolskiego



Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w wykazie zabytków stanowiącym podstawę do opracowania wojewódzkiej i gminnej ewidencji zabytków.

Budynek koszarowy nr 4 zlokalizowany jest w strefie ochronnej III. Na I piętrze w pomieszczenie nr 118 znajduje się Punkt Wytwarzania Dokumentów do klauzuli POUFNE (strefa ochronna II) wyposażone w drzwi wejściowe stalowe klasy „C”. Okna zabezpieczone są kratą wykonaną w ramie z płaskownika stalowego. W PWD POUFNE zainstalowany jest system alarmowy podłączony do centrali alarmowej typu GALAXY 512. Pomieszczenie należy wyremontować analogicznie do pozostałych pomieszczeń biurowych I piętra z zachowaniem odpowiednich zabezpieczeń fizycznych PWD.

Kompleks wojskowy K-2321 opatrzone jest klauzulą „ZASTRZEŻONE”. Dokumentacja budynku jest jawna jednakże cały zbiór map oznaczony jest klauzulą „ZASTRZEŻONE”. Dokumentację projektową należy wykonać jako jawną za wyjątkiem opracowań dotyczących rozbudowy systemów teletechnicznych oraz obejmujących uzbrojenie terenu.

Komórki lub jednostki organizacyjne właściwe do uzgadniania rozwiązań projektowych i dokumentacji technicznej:

- Wojskowy Zarząd Infrastruktury w Poznaniu;
- 33. Baza Lotnictwa Transportowego w Powidzu;
- 16. batalion remontu lotnisk w Jarocinie;
- Regionalne Centrum Informatyki Wrocław

**WSKAZANIE CZY WNIOSEK ZWIĄZANY JEST Z POZYSKANIEM SpW:**

nie dotyczy.

**DOWÓDCA**  
**33. Bazy Lotnictwa Transportowego**  
**w Powidzu**  
**plk pil. dr inz. Krzysztof SZYMANIEC**

14. 08. 2020

(pieczęć, podpis, data)



Załączników 4 na 20 str.

Zał. nr 1 – Schemat kompleksu wojskowego K-2321 Jarocin - 1 str.

Zał. nr 2 – Szkice pięter - 3 str.

Zał. nr 3 – Szkice elewacji - 4 str.

Zał. nr 4 – Protokół z okresowej pięcioletniej kontroli stanu sprawności technicznej i wartości użytkowej budynku – 12 str.

Zał. nr 5 – Opinia Administratora - 1 str.

Zał. nr 6 – Opinia Wojskowego Zarządu Infrastruktury w Poznaniu – 1 str.

Zał. nr 7 – Opinia Regionalnego Centrum Informatyki Wrocław - 1 str.

Zał. nr 8 – Opinia Pełnomocnika Ochrony Informacji Niejawnych - 1 str.



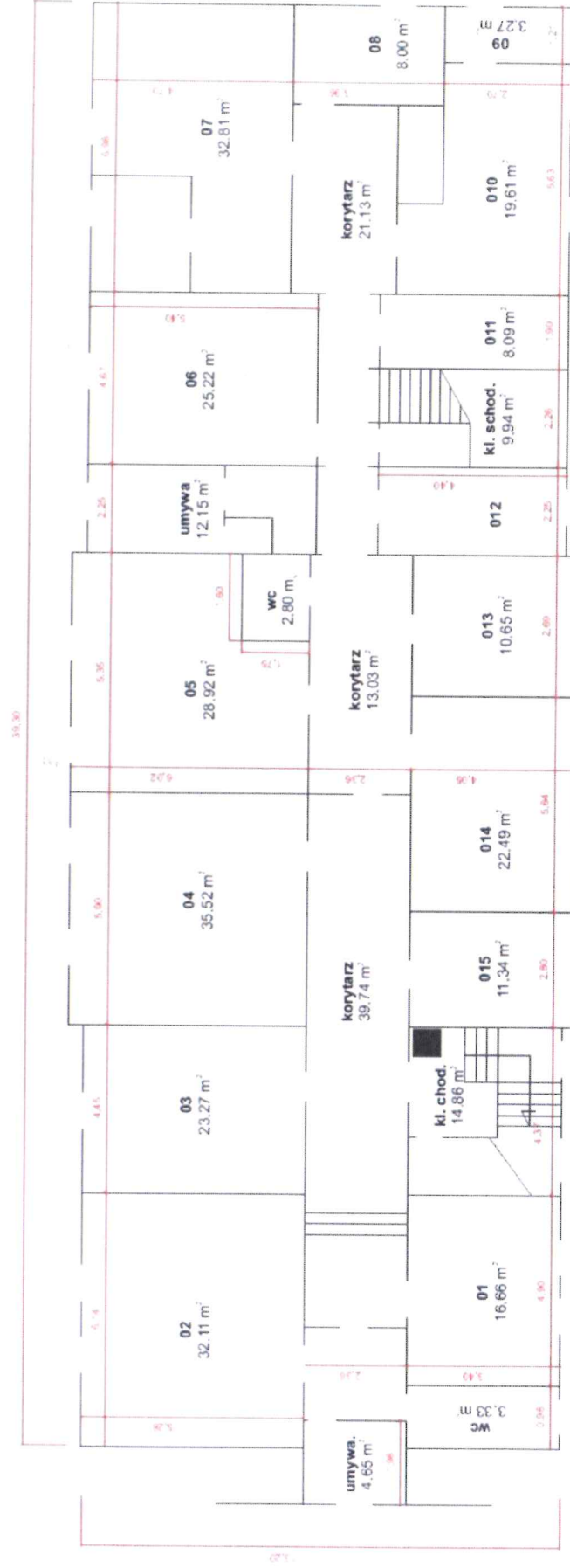
# KOMPLEKS WOJSKOWY K-2321 – koszarowy

Jarocin, ul. Wojska Polskiego 71  
powierzchnia - 8,3312 ha.



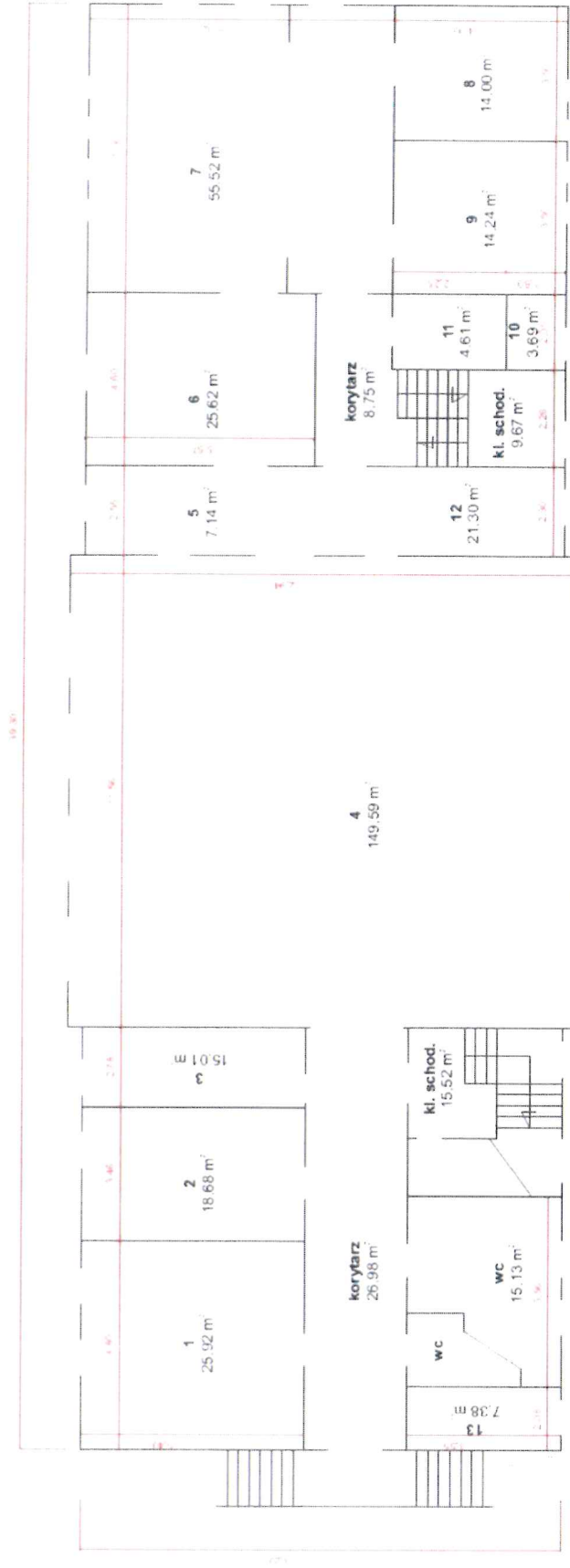


**KOMPLEKS NR 2321  
BUDYNEK NR 4  
PIWNICA**



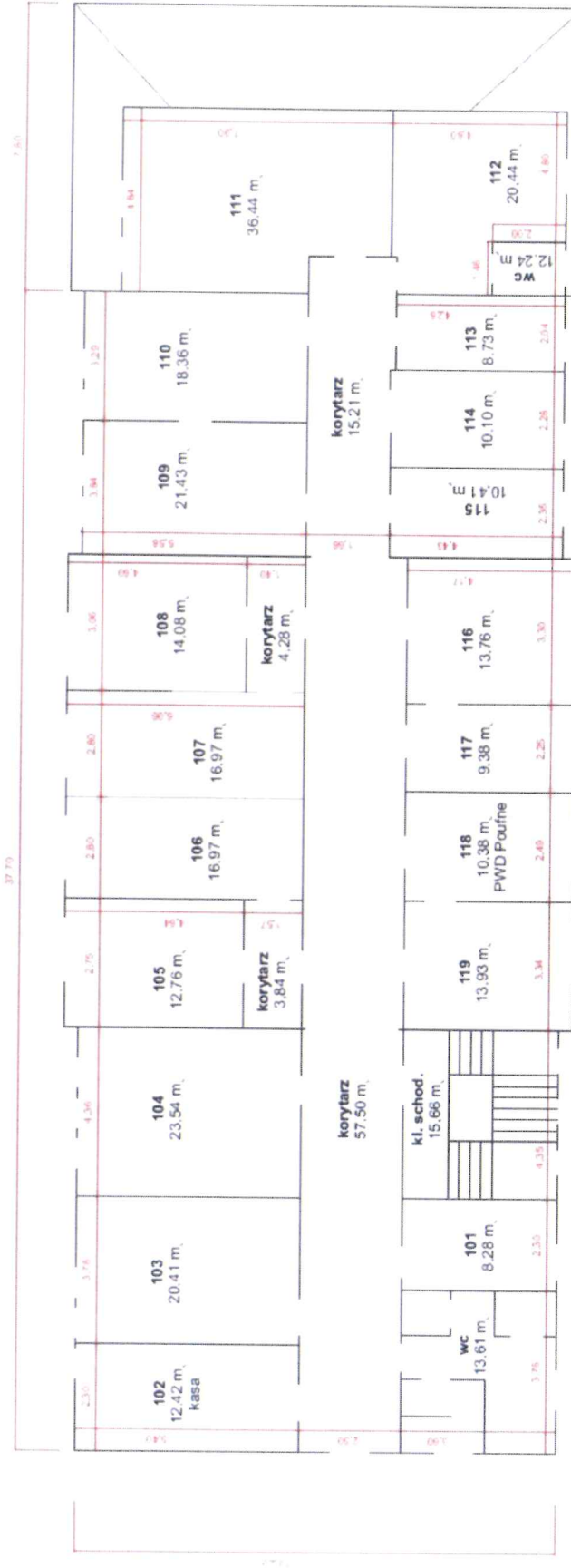


KOMPLEKS NR 2321  
BUDYNEK NR 4  
PARTER





KOMPLEKS NR 2321  
BUDYNEK NR 4  
I PIĘTRO

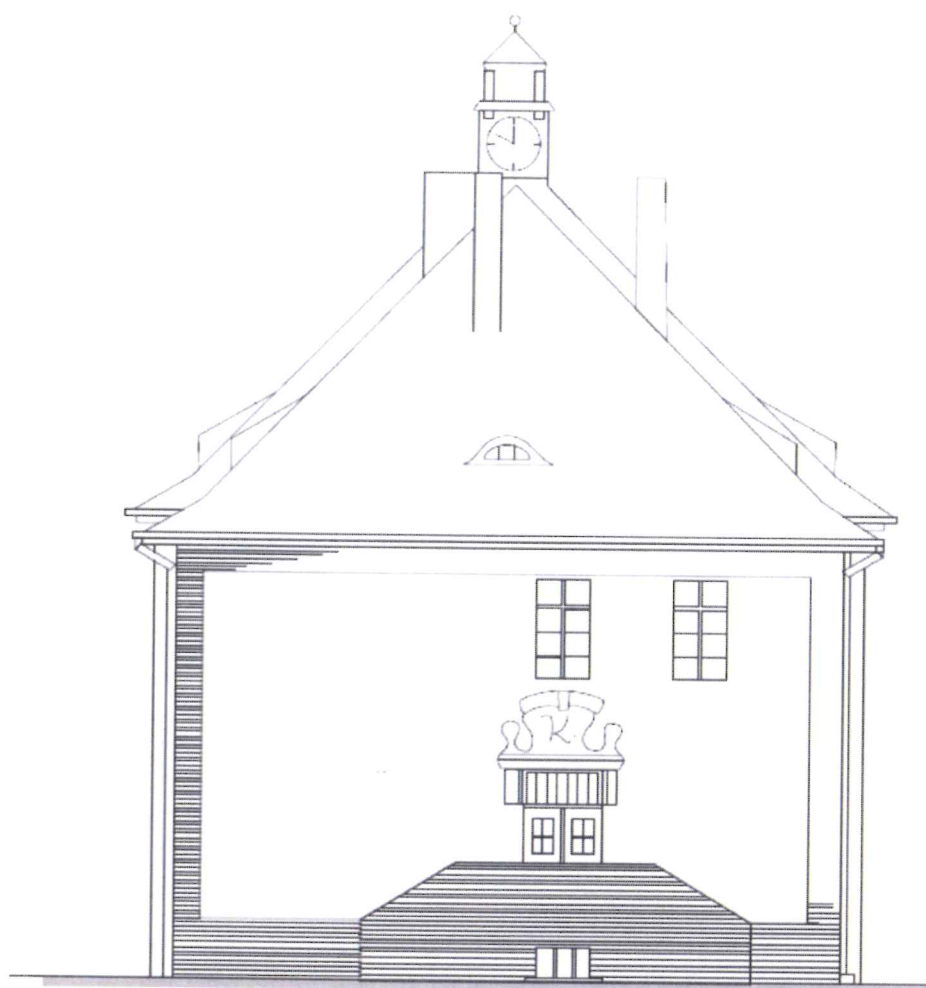






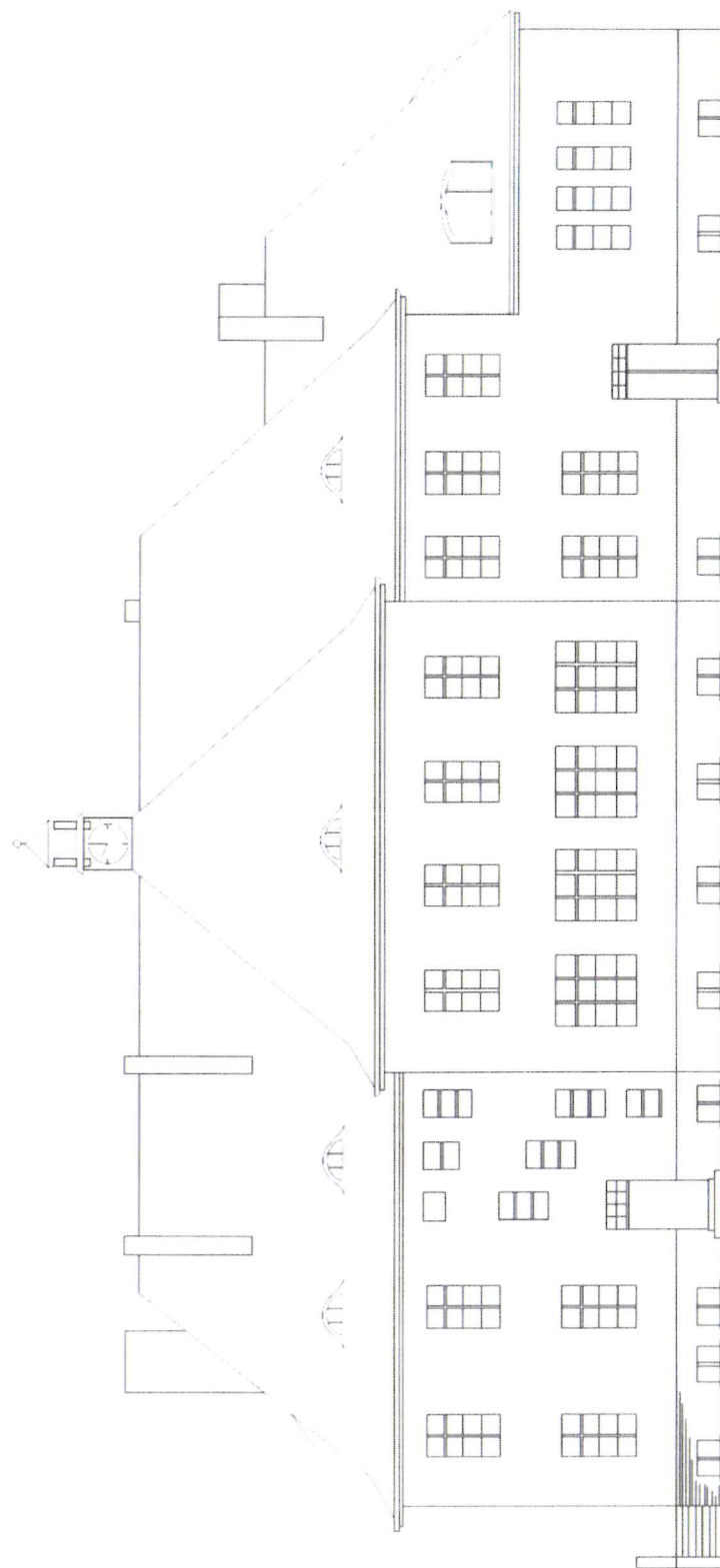
ELEWACJA BOCZNA





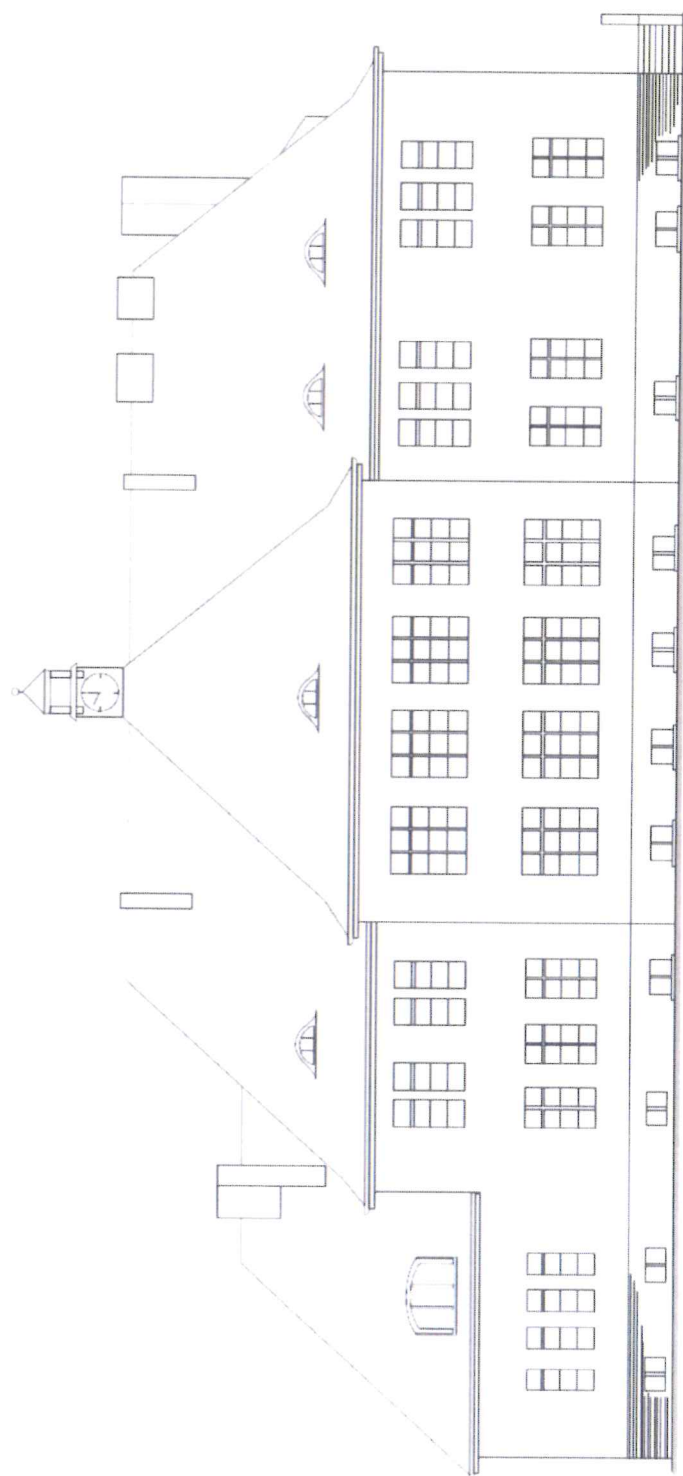
**ELEWACJA BOCZNA**





ELEWACJA FRONTOWA





ELEWACJA TYLNA



1. Nazwa obiektu: **Wieloletnia remontowa i modernizacja budynku kuchnia-stołowka w Szkole Podstawowej nr 1 w miejscowości Krasne, gmina Krasne, powiat Krasnostawski, woj. Lublin**

2. Zakres robót: **poprawa technicznego stanu i powiększenie powierzchni użytkowej budynku**

3. Inne podstawowe dane: **zgodnie z projektem budowlanym i projektem budowlano-montażowym z powierzchnią użytkową 950,00 m<sup>2</sup>**

Wariant	Powidz		
Nazwa	3918	Nazwa projektu	3918.01.01.01
Nazwa obiektu	Budynek kuchnia-stołowka	Nazwa obiektu	4
Rodzaj obiektu/przeznaczenie	budynek kuchnia-stołowka		
Wielkość charakterystyczne	kubatura		4906,00 m <sup>3</sup>
	powierzchnia użytkowa		950,00 m <sup>2</sup>
Konstrukcja	murowana, konstrukcja dachu drewniana, poszycie dachówka		
Konstrukcja	1914	ostatni remont	2013
Zakres remontu	wymiana stolarki, karbowiny		

#### I. Ocena wykonania założeń z poprzedniej kontroli

	całkowicie wykonano
Założeń, których nie wykonano:	wykonanie nowej izolacji poziomej i pionowej fundamentów, naprawa ścian nośnych, remont schodów, remont konstrukcji więźby dachowej, wymiana pokrycia dachowego, wymiana obróbek blacharskich, wymiana stolarki drzwiowej, remont posadzek, wymiana instalacji wod-kan, kompleksowa wymiana instalacji elektrycznej

#### II. Kontrola stanu technicznego

##### 1. Ocena stanu technicznego elementów obiektu

Fundamenty	złoty
Ściany	zawagowane ściany fundamentowych
Podłogi i stropy	niezagwarantowane
Stropie i dach	złoty
2. Izolacje	
Stropie	papa
Ściany zewnętrzne	izolacja słupa pionowa, nie spełnia wymogów, zawieszona na murze, przewidywana
Podłogi i stropy	złoty

Strona 1



d) Zalecenia: zakres robót	protokół wykonać izolację pionową i poziomą ścian
<b>3. Ściany nośne</b>	
a) Opis	cegła ceramiczna
b) Rozmiar zużycia: uszkodzenia	widoczne zawilgocenie: zmurszała cegła
c) Ocena stanu technicznego	zły
d) Zalecenia: zakres robót	przemurować pęknięcia: naprawić ubytki
<b>4. Ściany działowe</b>	
a) Opis	cegła ceramiczna
b) Rozmiar zużycia: uszkodzenia	brak widocznych uszkodzeń
c) Ocena stanu technicznego	zadowalający
d) Zalecenia: zakres robót	brak
<b>5. Stropy i balkony</b>	
a) Opis	ceramiczne
b) Rozmiar zużycia: uszkodzenia	włóskowate pęknięcia
c) Ocena stanu technicznego	niezadowalający
d) Zalecenia: zakres robót	wykonać naprawy pęknięć
<b>6. Schody</b>	
a) Opis	żelbetowe
b) Rozmiar zużycia: uszkodzenia	zniszczone stopnie: wyrwy: spękanie płytki na podestach i spocznikach
c) Ocena stanu technicznego	zupełnie zły
d) Zalecenia: zakres robót	wykonać kompleksowy remont schodów
<b>7. Konstrukcja dachu, stropodachu</b>	
a) Opis	więźba dachowa drewniana
b) Rozmiar zużycia: uszkodzenia	widoczne korozja biologiczna: konstrukcja częściowo nadwątłona
c) Ocena stanu technicznego	zły
d) Zalecenia: zakres robót	naprawa: konserwacja środkiem ochrony biol.
<b>8. Pokrycie dachu</b>	
a) Opis	dachówka ceramiczna







	protokół
j) Rozmiar zużycia / uszkodzenia	podłogi zużyte / płytki zniszczone
c) Ocena stanu technicznego	zupełnie zły
d) Zalecenia / zakres robót	do wymiany w całości
<b>15. Malowanie ścian / sufitów</b>	
a) Opis	farba emulsyjna
b) Rozmiar zużycia / uszkodzenia	częściowe zużycie powłok malarskich
c) Ocena stanu technicznego	niezadowalający
d) Zalecenia / zakres robót	wykonać częściowe odnowienie powłok malarskich
<b>16. Balustrady</b>	
a) Opis	metalowe
b) Rozmiar zużycia / uszkodzenia	zniszczona konstrukcja i pochwyt
c) Ocena stanu technicznego	zły
d) Zalecenia / zakres robót	usztywnić konstrukcję i wymienić pochwyt
<b>17. Inne</b>	
a) Opis	dokumentacja techniczna
b) Rozmiar zużycia / uszkodzenia	niekompletna
c) Ocena stanu technicznego	niezadowalający
d) Zalecenia / zakres robót	uzupełnienie
<b>INSTALACJE SANITARNE</b>	
<b>1. Instalacja wody pitnej</b>	
a) Opis	rury ocynkowane
b) Rozmiar zużycia / uszkodzenia	zakamienione / skorodowane / rury o zawężonych przekrojach
c) Ocena stanu technicznego	zły
d) Zalecenia / zakres robót	wymiana instalacji
<b>2. Instalacja kanalizacji sanitarnej</b>	
a) Opis	rury żeliwne / PCV
b) Rozmiar zużycia / uszkodzenia	korozja instalacji / przecieki rur
c) Ocena stanu technicznego	zły
d) Zalecenia / zakres robót	całkowita wymiana instalacji
<b>3. Instalacja ciepłej wody użytkowej</b>	
a) Opis	rury ocynkowane
b) Rozmiar zużycia / uszkodzenia	rury zakamienione / skorodowane
c) Ocena stanu technicznego	zły
d) Zalecenia / zakres robót	całkowita wymiana instalacji
<b>4. Instalacja centralnego ogrzewania</b>	
a) Opis	wodne / para / technologia











1. ...  
 2. ...  
 3. ...  
 4. ...  
 5. ...  
 6. ...  
 7. ...  
 8. ...  
 9. ...  
 10. ...  
 11. ...  
 12. ...  
 13. ...  
 14. ...  
 15. ...  
 16. ...  
 17. ...  
 18. ...  
 19. ...  
 20. ...  
 21. ...  
 22. ...  
 23. ...  
 24. ...  
 25. ...  
 26. ...  
 27. ...  
 28. ...  
 29. ...  
 30. ...  
 31. ...  
 32. ...  
 33. ...  
 34. ...  
 35. ...  
 36. ...  
 37. ...  
 38. ...  
 39. ...  
 40. ...  
 41. ...  
 42. ...  
 43. ...  
 44. ...  
 45. ...  
 46. ...  
 47. ...  
 48. ...  
 49. ...  
 50. ...  
 51. ...  
 52. ...  
 53. ...  
 54. ...  
 55. ...  
 56. ...  
 57. ...  
 58. ...  
 59. ...  
 60. ...  
 61. ...  
 62. ...  
 63. ...  
 64. ...  
 65. ...  
 66. ...  
 67. ...  
 68. ...  
 69. ...  
 70. ...  
 71. ...  
 72. ...  
 73. ...  
 74. ...  
 75. ...  
 76. ...  
 77. ...  
 78. ...  
 79. ...  
 80. ...  
 81. ...  
 82. ...  
 83. ...  
 84. ...  
 85. ...  
 86. ...  
 87. ...  
 88. ...  
 89. ...  
 90. ...  
 91. ...  
 92. ...  
 93. ...  
 94. ...  
 95. ...  
 96. ...  
 97. ...  
 98. ...  
 99. ...  
 100. ...

*[Handwritten signature]*

Zgodnie z Administracją obiektu

8. Lipnia przedstawiciela Zarządu

1. ...  
 2. ...  
 3. ...  
 4. ...  
 5. ...  
 6. ...  
 7. ...  
 8. ...  
 9. ...  
 10. ...  
 11. ...  
 12. ...  
 13. ...  
 14. ...  
 15. ...  
 16. ...  
 17. ...  
 18. ...  
 19. ...  
 20. ...  
 21. ...  
 22. ...  
 23. ...  
 24. ...  
 25. ...  
 26. ...  
 27. ...  
 28. ...  
 29. ...  
 30. ...  
 31. ...  
 32. ...  
 33. ...  
 34. ...  
 35. ...  
 36. ...  
 37. ...  
 38. ...  
 39. ...  
 40. ...  
 41. ...  
 42. ...  
 43. ...  
 44. ...  
 45. ...  
 46. ...  
 47. ...  
 48. ...  
 49. ...  
 50. ...  
 51. ...  
 52. ...  
 53. ...  
 54. ...  
 55. ...  
 56. ...  
 57. ...  
 58. ...  
 59. ...  
 60. ...  
 61. ...  
 62. ...  
 63. ...  
 64. ...  
 65. ...  
 66. ...  
 67. ...  
 68. ...  
 69. ...  
 70. ...  
 71. ...  
 72. ...  
 73. ...  
 74. ...  
 75. ...  
 76. ...  
 77. ...  
 78. ...  
 79. ...  
 80. ...  
 81. ...  
 82. ...  
 83. ...  
 84. ...  
 85. ...  
 86. ...  
 87. ...  
 88. ...  
 89. ...  
 90. ...  
 91. ...  
 92. ...  
 93. ...  
 94. ...  
 95. ...  
 96. ...  
 97. ...  
 98. ...  
 99. ...  
 100. ...



## OPINIA ADMINISTRATORA

W zakresie bezpieczeństwa energetycznego i efektywności energetycznej dla zadania: „Modernizacja budynku nr 4”.

Obiekt należy zaliczyć do Grupy A lub B (18 st.cel./20 st.cel.) określonej w Decyzji 6/SZ/DI z dnia 19.12.2019 .

1. Moc zamówieniowa na potrzeby c.o. u operatora publicznego dla tego budynku wynosi 100,7 kW.
2. Zapotrzebowanie na energię cieplną dla grupy A/B (18st.cel./20 st.cel.) – 648,61/704,33 GJ/rok.
3. Zapotrzebowanie energii cieplnej na cele c.w.u. oraz na cele technologiczne kuchni pozyskiwanej z sieci cieplnej od operatora publicznego szacuje się na poziomie ok. 4500 GJ/rok.
4. Z własnych źródeł energii cieplnej zasilanych gazem ziemnym na potrzeby produkcji dla kotłów warzelnych przewiduje się na poziomie 1800 GJ/rok.
5. Mając na uwadze Decyzję 6/SZ/DI z dnia 19.12.2019 r. i zawarte w niej „Wytyczne w sprawie poprawy bezpieczeństwa energetycznego, efektywności energetycznej obiektów, uwzględniających ochronę środowiska w komórkach i jednostkach organizacyjnych podległych Ministrowi Obrony Narodowej lub przez jego nadzorowanych” obiekt zakwalifikowano do klasy energetycznej „A” z zapotrzebowaniem:

- ok 6900 GJ/rok lub 194218m<sup>3</sup> (gaz)

Wnosi się o zastosowanie urządzeń do wytwarzania energii ze źródeł odnawialnych ( fotowoltaika, solary, pompy ciepła ) celem ograniczenia zużycia paliw kopalnych oraz zastosowanie systemu rekuperacji celem odzysku energii cieplnej.

04.08.2020  
mgr inż. Augustyn KIEREPA  
(stanowisko, stopień, imię i nazwisko, pieczęć, podpis, data)



Egz. nr 1/3

Poznań, 03 sierpnia 2020r.

**ZATWIERDZAM  
SZEF WOJSKOWEGO  
ZARZĄDU INFRASTRUKTURY**

płk Tomasz JANUSZ

**OPINIA WOJSKOWEGO ZARZĄDU INFRASTRUKTURY  
DO WNIOSKU INWESTYCYJNEGO W ZAKRESIE STANU PRAWNEGO  
NIERUCHOMOŚCI ORAZ UWARUNKOWAŃ LOKALIZACYJNYCH**  
(pismo wch. 6969/20 z dnia 30.07.2020r.)

**Zadanie pn. „Modernizacja budynku nr 4”.**

**Lokalizacja:**

kompleks koszarowy K-2321, ul. Wojska Polskiego 71, 63-200 Jarocin,

- powiat jarociński, gmina Jarocin, obręb Jarocin, działka nr. 64/2;  
budynek nr. 4

**Stan prawny nieruchomości i uwarunkowania lokalizacyjne:**

- Działka 64/2 (B), na której zlokalizowany jest budynek nr. 4 (przeznaczenie - kuchnia jadalnia) znajduje się w trwałym zarządzie Wojskowego Zarządu Infrastruktury na podstawie Decyzji Starosty Jarocińskiego OD-GN 6844 1.2013.SE z 14.03.2013 r. - stan prawny uregulowany;
- Nieruchomość stanowi teren zamknięty zgodnie z Decyzją Ministra Obrony Narodowej Nr 38/MON z dnia 13 marca 2019r. w sprawie ustalenia terenów zamkniętych w resorcie obrony narodowej, oraz decyzją Ministra Obrony Narodowej 68/MON z dnia 21 maja 2020r. zmieniającą decyzję w sprawie ustalenia terenów zamkniętych w resorcie obrony narodowej



SZEF  
Wydziału Nieruchomości i Zakwaterowania Wojsk  
SZEF  
WYDZIAŁU NIERUCHOMOŚCI I ZAKWATEROWANIA WOJSK  
Wojskowego Zarządu Infrastruktury  
mgr inż. Dominika BOŁUŃ  
03.08.2020  
data i podpis



Wrocław, dn. 03.08 2020 r

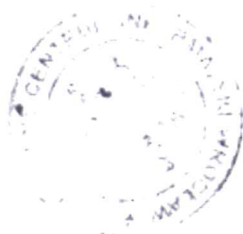
**Opinia do wniosku inwestycyjnego  
w zakresie oddziaływania na resortową sieć telekomunikacyjną  
dla zadania „Modernizacja budynku nr 4” K-2321 Jarocin**

Na podstawie decyzji nr 59/MON Ministra Obrony Narodowej z dn. 27 kwietnia 2020 r w sprawie zasad opracowania i realizacji centralnych planów rzeczowych, wniosek inwestycyjny dla zadania „Modernizacja budynku nr 4” opiniuję pozytywnie

Na etapie wykonywania projektu technicznego punkty abonenckie (ZPA) zaplanować w ilości i miejscach wskazanych przez użytkownika

W czasie wykonywania prac remontowych należy zachować stan istniejący infrastruktury teleinformatycznej budynku

Zakres rzeczowy zadania związany z rozbudową sieci teleinformatycznej należy konsultować z Szefem WT Śrem



**KOMENDANT  
REGIONALNEGO CENTRUM INFORMATYKI  
WROCŁAW**

**plk Robert STAŃCZYK**



## Opinia Pełnomocnika ds. Ochrony Informacji Niejawnych

Nazwa zadania: „Modernizacja budynku nr 4”.

W trakcie realizacji zadania „Modernizacja budynku nr 4” na etapie procedur przetargowych i opracowania dokumentacji projektowych, w zakresie ochrony informacji niejawnych, w przypadku dostępu do dokumentacji i map administracyjnych do celów projektowych oznaczonych klauzulą „zastrzeżone” wykonawca musi spełniać wymogi ustawy z dnia 5 sierpnia 2010 r. o ochronie informacji niejawnych (Dz.U.2019.742 t.j.).

Podpis i pieczęć

PEŁNOMOCNIK GOSPODARSTWA  
33. GOSPODARSTWA TRANSPORTOWEGO  
ds. Ochrony Informacji Niejawnych  
  
mgr Grzegorz WIECZOREK



**PROTOKÓŁ nr 4/2321/2023**

z okresowej kontroli **pięcioletniej i rocznej** stanu technicznego  
obiekt nr 4 kuchnia i jadalnia

**ZARZĄDCA** – Wojskowy Zarząd Infrastruktury ul. Kościuszki 92/98; 61-716 Poznań.

**ADMINISTRATOR** – 33 BLTr. ul. Witkowska 8 62-430 Powidz.

Nr kompleksu wojskowego / miejscowość

**K - 2321 / Jarocin**

**Podstawa  
prawna:**

**art. 62 ust. 1 pkt 1 i 2** ustawy z dnia 7 lipca 1994 roku – Prawo budowlane (Dz. U. z 2017 r. poz. 1332 z późn. zm.),  
**art. 23 ust. 1** ustawy z dnia 29 sierpnia 2014 r. o charakterystyce energetycznej budynków (Dz. U. z 2017 r., poz. 1498 z późn. zm.)  
Rozporządzenie Ministra Infrastruktury i Rozwoju z dnia 17 lutego 2015 r. w sprawie wzorów protokołów z kontroli systemu ogrzewania lub systemu klimatyzacji (Dz. U. z 2015 poz. 247)

**I. Zakres kontroli obejmuje sprawdzenie:**

1. Wykonania zaleceń z poprzednich kontroli,
2. Elementów budynku, budowli i instalacji narażonych na szkodliwe wpływy atmosferyczne i niszczące działania czynników występujących podczas użytkowania obiektu,
3. Instalacji i urządzeń służących ochronie środowiska,
4. Instalacji gazowych oraz przewodów kominowych (dymowych, spalinowych i wentylacyjnych);
5. Stanu technicznego i przydatności do użytkowania obiektu budowlanego, estetyki obiektu budowlanego oraz jego otoczenia;
6. Instalacji elektrycznej i piorunochronnej w zakresie stanu sprawności połączeń, osprzętu, zabezpieczeń i środków ochrony od porażeń, oporności izolacji przewodów oraz uziemień instalacji i aparatów;
7. Systemu ogrzewania i systemu klimatyzacji

Data kontroli:	21.11.2023 rok	Data następnej kontroli:	2024, 2028
----------------	----------------	--------------------------	------------

Skład zespołu przeprowadzającego kontrolę:	imię, nazwisko, nr uprawnień budowlanych, przynależność do OIIB <i>Ibr. Budowlana</i>	Piotr Wojciechowski Nr uprawnień: WKP/0285/PWOK/15 WOIIB Poznań
	imię, nazwisko, nr uprawnień budowlanych, przynależność do OIIB <i>Ibr. Sanitarna</i>	Hanna Wróblewska Nr uprawnień: WKP/0158/PWOS/10 WOIIB Poznań
	imię, nazwisko, nr uprawnień budowlanych, przynależność do OIIB <i>Ibr. Elektryczna</i>	Andrzej Szafrński Nr uprawnień: 137/87/PW WOIIB Poznań

Przy udziale  
przedstawiciela  
Administradora

33BLTr



**II. Informacje ogólne o obiekcie budowlanym:**

Pozwolenie na użytkowanie	<input type="checkbox"/> TAK <input checked="" type="checkbox"/> NIE	Rok budowy	1914
Powierzchnia zabudowy	540,02 m <sup>2</sup>	Powierzchnia użytkowa	950,00 m <sup>2</sup>
Funkcja obiektu:	Kuchnia i jadalnia	Garnizon	Jarocin
Obiekt użytkowany zgodnie z przeznaczeniem	<input checked="" type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> NIE	Obiekt objęty opieką konserwatorską	<input checked="" type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> NIE
Kubatura	4906,00 m <sup>3</sup>	Wysokość / ilość kondygn.	15,40 m 19,96 m / 3
Strefa ochronna	<input type="checkbox"/> wymagana	<input checked="" type="checkbox"/> nie wymagana	<input type="checkbox"/> ustanowiona <input type="checkbox"/> nie ustanowiona
Obszar ograniczonego użytkowania	<input type="checkbox"/> wymagany	<input checked="" type="checkbox"/> nie wymagany	<input type="checkbox"/> ustanowiony <input type="checkbox"/> nie ustanowiony
Rodzaj konstrukcji	<input checked="" type="checkbox"/> żelbetowa	<input checked="" type="checkbox"/> murowana	<input checked="" type="checkbox"/> drewniana <input type="checkbox"/> stalowa
	<input type="checkbox"/> inna:		

**III. Sprawdzenie wykonania zaleceń z poprzedniej kontroli:****Przed rozpoczęciem kontroli zapoznano się z:**

## 1. Protokołami z poprzednich kontroli:

- Protokół nr 3/2321/2022 z dnia 24.11.2022 rok z okresowej kontroli rocznej wykonany przez Antoni Przymusiński, Tomasz Kaczmarek.

- Protokół Nr 4/2321/2018 z okresowej pięcioletniej kontroli stanu sprawności technicznej i wartości użytkowej obiektu z dnia 22.11.2018 rok wykonany przez Krzysztof Jankowski, Waldemar Miler, Witold Janeczko.

## 2. Innymi dokumentami mającymi znaczenie dla oceny stanu technicznego:

- Książka obiektu budowlanego Tom II z 13.03.2012 roku.

- Opinia nr Z-12/0119/2023 dokument z wyników przeprowadzonych oględzin – ekspertyzy urządzeń grzewczo-kominowych dnia 24.10.2023 wykonana przez Stanisław Bogielczyk. Kontrola przeprowadzona w dn. 11.10.2023, sprawdzono przewody kominowe wentylacji grawitacyjnej oraz przewody dymowe kotła centralnego ogrzewania na paliwo stałe.

Element, urządzenie, instalacja	Zalecenia	Opis realizacji zaleceń	Uwagi
Wnętrze budynku	Remont wewnętrzny budynku	Nie wykonano	-

**IV. Ustalenia oraz wnioski po sprawdzeniu stanu technicznego:****W trakcie kontroli ustalono:**

Element, urządzenie, instalacja	Materiał, sposób wykonania, mocowania, wyposażenie	Rozmiar zużycia, uszkodzenia	zużycie [%]	Pilność realizacji w latach A – 1 rok B – 2 lata C – 4 lata
---------------------------------	--	------------------------------	-------------	--



Konstrukcja				
1. fundamenty	Ceglane	Nie wykonano odkrywek. Z oględzin ścian budynku ponad terenem, nie stwierdzono uszkodzeń fundamentów. Zużycie czasowe. Stan techniczny zadowalający	20	-
2. tynki	Cementowo-wapienne	Stan techniczny zadowalający	10	-
3. izolacje	Bitumiczne, papa	Stan techniczny zadowalający	15	-
4. ściany nośne	Cegła ceramiczna	Stan techniczny zadowalający	15	-
5. ściany działowe	Cegła ceramiczna	Stan techniczny zadowalający	15	-
6. stropy	Ceramiczne	Stan techniczny zadowalający	15	-
7. podciągi, nadproża	Żelbetowe	Stan techniczny zadowalający	15	-
8. konstrukcja dachu	Drewniana	Stan techniczny zadowalający	15	-
9. schody wewnętrzne	Żelbetowe, wykończone płytkami	Stan techniczny zadowalający	15	-
10. stolarka okienna	PVC	Stan techniczny zadowalający	5	-
11. stolarka drzwiowa	Drewniana, stalowa	Drzwi zewnętrzne wyrwane z zawiasów. Uszkodzone samozamykacze. Stan techniczny niezadowalający	40	A
12. posadzki	Płytki, wykładziny PVC	Stan techniczny zadowalający	5	-
13. sufit podwieszany	OWA	Stan techniczny zadowalający	5	-
Obudowa zewnętrzna				
1. okładziny elewacji	Mineralne	Stan techniczny zadowalający	5	-
2. balustrady	Stalowe	Stan techniczny zadowalający	5	-
3. schody zewn.	Wykończone płytkami granitowymi	Stan techniczny zadowalający	5	-
Pokrycie dachowe i elementy odwodnienia				
1. pokrycie dachu	Dachówka ceramiczna, karpiówka	Lokalne przecieki. Stan techniczny niezadowalający	40	A
2. kominy	Cegła ceramiczna	Stan techniczny zadowalający	5	-
3. obróbki blacharskie	Stalowe	Stan techniczny zadowalający	5	-
4. rynny	Stalowe	Stan techniczny zadowalający	5	-
5. rury spustowe	Stalowe	Stan techniczny zadowalający	5	-



6. opaska wokół budynku	Otoczaki	Stan techniczny zadowalający	2	-
7. parapety zewnętrzne	Stalowe	Stan techniczny zadowalający	5	-
<b>Zabezpieczenie przeciwpożarowe budynku</b>				
1. gaśnice	Zgodnie z naliczeniem	Gaśnice aktualizowane. Stan zadowalający	9	-
2. drogi ewakuacyjne	Oznakowane	Stan techniczny zadowalający	10	-
<b>Instalacje i urządzenia służące ochronie środowiska</b>				
1. kanalizacja sanitarna	Kondygnacje nadziemne – PVC, Wywiewki kanalizacji sanitarnej na elewacji za blisko okien	Niezachowane odległości wywiewek kanalizacyjnych od okien, niezgodność z warunkami technicznymi	15	-
2. kanalizacja sanitarna	Kondygnacja piwnicy – żeliwo, PVC	Punktowa korozja, punktowe przecieki, Punktowo nieszczelna, pojawiają się gryzonie Stan niezadowalający	40	A
3. kanalizacja deszczowa	Odwodnienie dachu grawitacyjne, wprowadzone do instalacji podziemnej,	Stan techniczny zadowalający	10	-
4. urządzenia do oczyszczania ścieków	BRAK	Technologia kuchni – brak podczyszczania ścieków technologicznych z pomieszczenia kuchni Stan niezadowalający	100	A
5. instalacja wentylacji mechanicznej	Wentylator wyciągowy z pomieszczeń kuchni, wentylacja bez nawiewu, bez wymiennika ciepła	Nie przedstawiono protokołu. Brak nawiewu do pomieszczeń kuchni, tylko wywiew Stan niezadowalający	40	A
<b>Instalacja gazowa – nie dotyczy</b>				
<b>Instalacja wodociągowa</b>				
1. piony	Rurociągi stalowe, tworzywowe PE	Punktowa korozja. Stan techniczny zadowalający	19	-
2. poziomy	Rurociągi stalowe, tworzywowe PE, urządzenia sanitarne porcelanowe	Punktowa korozja Stan techniczny zadowalający	19	-
3. zawory	Kulowe	Stan techniczny zadowalający	5	-
4. izolacja	Otulina termoizolacyjna	Lokalnie ubytki izolacji. Stan techniczny zadowalający	5	-
5. połączenia z siecią zewnętrzną	PP	Stan techniczny zadowalający	5	-
<b>Instalacja centralnego ogrzewania</b>				
1. Wewnętrzne źródło ciepła – z sieci miejskiej	Węzeł ciepła	Lokalne braki izolacji, punktowe zacieki Stan techniczny zadowalający	15	-
2. Wewnętrzne źródło ciepła	Kotłownia na paliwo stałe – zasilanie kuchni	Lokalne braki izolacji, punktowe zacieki Stan techniczny zadowalający	19	-
3. piony	Rurociągi stalowe, tworzywowe	Stan techniczny zadowalający	5	-



4. poziomy	Rurociągi stalowe, tworzywowe	Stan techniczny zadowalający	5	-
5. grzejniki	Stalowe żeberkowe	Stan techniczny zadowalający	2	-
6. zawory	Termostatyczne	Lokalnie brak głowic termostatycznych. Stan techniczny niezadowalający	20	-
7. odpowietrzenia	Samoczynne	Stan techniczny zadowalający	5	-
8. izolacja termiczna	Otulina termoizolacyjna	Stan techniczny zadowalający	5	-
9. połączenia z siecią zewnętrzną	We władaniu gestora sieci	Stan techniczny zadowalający	10	-
<b>Instalacja ciepłej wody użytkowej</b>				
1. wewnętrzne źródło ciepła	Węzeł ciepła c.t.	Stan techniczny zadowalający	15	-
2. izolacja termiczna	Otulina termoizolacyjna	Stan techniczny zadowalający	15	-
3. przygotowanie CWU	Zasobniki podgrzewacze pojemnościowe elektryczne 50l	Stan techniczny zadowalający	10	-
4. armatura	Ręczna	Stan techniczny zadowalający	11	-
5. zawory	Kulowe	Stan techniczny zadowalający	13	-
<b>Przewody kominowe (dymowe, spalinowe i wentylacyjne)</b>				
1. dymowe	murowane	Przedstawiono opinię z oględzin. Stan techniczny zadowalający	15	-
2. wentylacyjne - grawitacyjne	Murowane	Lokalnie brak osłon wentylacji grawitacyjnej. Przedstawiono opinię z oględzin. Stan techniczny zadowalający	15	-
3. wentylacyjne z ciągiem wymuszonym	Wentylatory łazienkowe ściennie	Stan zadowalający	5	-
4. urządzenia wentylacyjne	Wentylator wyciągowy kanałowy na poddaszu	Nie przedstawiono protokołu. Ubytki izolacji na poddaszu	15	-
5. Wyrzutnia dachowa	Wyrzutnia dachowa na połaci dachu	Stan techniczny zadowalający	10	-
<b>Przejścia przyłączy instalacyjnych przez ściany budynków</b>				
1. instalacje sanitarne	-	Stan techniczny zadowalający	15	-
<b>Instalacja elektryczna</b>				
1. złącze kablowe	Złącze kablowe na zewnątrz budynku	Stan techniczny zadowalający	20	-
2. wewnętrzne linie zasilające	Wykonano przewodami podtynkowymi aluminiowymi/miedzianymi	Stan techniczny zadowalający	20	-
3. rozdzielnice	Rozdzielnica układ sieciowym wyposażona w zabezpieczenia modułowe w korytarzu	Stan techniczny zadowalający	20	-



4. instalacja oświetleniowa i gniazd wtykowych	Wykonana przewodami miedzianymi p/t W sanitariacie szczelna Instalacje elektryczne piętra wyłączone z eksploatacji - remont	Stan techniczny zadowalający	20	-
5. instalacja siłowa podtynkowa	Przewody YDY	Stan techniczny zadowalający	20	-
6. instalacja odgromowa	Bednarka, drut stalowy ocynkowany	Stan techniczny zadowalający	20	-
7. oświetlenie na budynku	Oprawy zewnętrzne na elewacji przy wejściu na budynku załączana czujnikiem ruchu	Stan techniczny zadowalający	20	-
8. inne	Pomiary elektryczne instalacji elektrycznych i odgromowych	Wykonano kompleksowe pomiary Wyniki pomiarów instalacji elektrycznej pozytywne potwierdzające poprawny stan techniczny instalacji. Brak pomiarów instalacji odgromowej	-	-

#### Estetyka obiektu i jego otoczenia

1. otoczenie	Obiekt wkomponowany w otoczenie	Brak uwag	-	-
Razem za cały obiekt budowlany			35	-

#### System ogrzewania

Protokół z kontroli stanowi odrębne opracowanie	<input checked="" type="checkbox"/> dotyczy	<input type="checkbox"/> nie dotyczy	<input checked="" type="checkbox"/> wykonano	<input type="checkbox"/> nie wykonano
---	---	--------------------------------------	--	---------------------------------------

#### System klimatyzacji

Protokół z kontroli stanowi odrębne opracowanie	<input type="checkbox"/> dotyczy	<input checked="" type="checkbox"/> nie dotyczy	<input type="checkbox"/> wykonano	<input type="checkbox"/> nie wykonano
---	----------------------------------	---	-----------------------------------	---------------------------------------

#### V. WNIOSKI KOŃCOWE:

Sprawdzenie spełnienia przez obiekt, podstawowych wymogów pod względem:

- a) użytkowania zgodnie z przeznaczeniem **spełnia**
- b) bezpieczeństwa konstrukcji **spełnia**
- c) bezpieczeństwa pożarowego **spełnia**
- d) bezpieczeństwa użytkowania **spełnia**
- e) warunków higieniczno-sanitarnych i zdrowotnych **spełnia**
- f) ochrony środowiska **spełnia**
- g) zabezpieczenia przed uszkodzeniami biologicznymi **spełnia**
- h) oszczędności energii **spełnia**
- i) izolacyjności cieplnej **nie spełnia**
- j) bezpieczeństwa życia lub zdrowia ludzi, mienia bądź środowiska **nie zagraża**
- k) użytkowania w sposób zagrażający życiu lub zdrowiu ludzi i bezpieczeństwa mienia **nie zagraża**
- l) stanu technicznego **spełnia**
- m) powodowania swym wyglądem oszpecenie otoczenia **nie szpeci**

Stan techniczny obiektu **zapewnia** dalsze, bezpieczne jego użytkowanie.



W celu usunięcia zagrożenia dla ludzi lub mienia należy niezwłocznie wykonać:

**VI. Zalecenia w zakresie:**

**inwestycji / remontów / konserwacji / napraw \***  
**i kolejności wykonywania oraz szacunkowy ich koszt wykonania**

1. Uszczelnienie pokrycia dachowego – koszt około 50 tys. zł.
2. Naprawa drzwi zewnętrznych i samozamykaczy – koszt około 30 tys. zł.
3. Wykonywać przeglądy przewodów dymowych – 1 na kwartał.
4. Sugestia montażu czujnika CO (czadu) w pomieszczeniu kotłowni na paliwo stałe 500 zł.
5. Wymiana instalacji kanalizacji sanitarnej w piwnicy – 10 tys. zł.
6. Instalacja wentylacji mechanicznej kuchni zgodnie z warunkami technicznymi – 100 tys. zł.
7. Montaż separatora tłuszczu w pomieszczenia kuchni wraz z instalacją kanalizacji technologicznej – 90 tys. zł.
8. Uzupełnienie osłon wentylacji grawitacyjnej.

**VII. Oświadczenie osób przeprowadzających kontrolę:**

Oświadczamy, iż ustalenia zawarte w protokole są zgodne ze stanem faktycznym.

w zakresie branży ogólnobudowlanej

Piotr Wojciechowski

Nr uprawnień: WKP/0285/PWOK/15

WOIIB Poznań

mgr inż. Piotr Wojciechowski  
Uprawnienia budowlane do projektowania  
i kierowania robotami bud. bez ograniczeń  
w specjalności: kopiektoryjno-budowlanej  
nr ewid. upr. bud.: WKP/0285/PWOK/15  
numer wpisu do CROPUB: 1855/16/LVC

(podpis oraz pieczęć)

w zakresie branży sanitarnej

Hanna Wróblewska

Nr uprawnień: WKP/0158/PWOS/10

WOIIB Poznań

mgr inż. Hanna Maria Wróblewska  
uprawnienia budowlane do projektowania  
i kierowania robotami budowlanymi bez ograniczeń  
w specjalności instalacyjnej w zakresie  
sieci, instalacji i urządzeń cieplnych, wentylacyjnych,  
gazowych, wodociagowych i kanalizacyjnych  
Nr upr. WKP/0158/PWOS/10

(podpis oraz pieczęć)

w zakresie branży elektrycznej

Andrzej Szafranski

Nr uprawnień: 137/87/PW

WOIIB Poznań

Andrzej Szafranski  
inż. elektryk  
opr. bud. 137/87/PW

(podpis oraz pieczęć)

**VIII. Załączniki do protokołu**

np. protokoły pomiarów, kserokopie uprawnień do wykonywania kontroli, dokumentacja fotograficzna wykonana w toku kontroli, (elementów zewnętrznych, wewnętrznych i konstrukcyjnych)

1

-

2

-



Zapoznałem się:

**ADMINISTRATOR**

Potwierdzam zgodność danych  
ujętych w pkt. II

Włodzisław ADAMCZYK

.....  
Dowódca / Komendant WOG  
(podpis oraz pieczęć)

**KZARZĄDCA**

SKOŁ TECHNICZNYCH  
WOJSKOWYCH  
W OBLASTACH  
WYKONAWCZOŚCI  
I KONTROLI

.....  
mgr RZ / SZ / WZ  
(podpis oraz pieczęć)

Protokół wykonano w 2 egz.

Egz. nr 1 – Zarządca

Egz. nr 2 – Administrator