

DOWÓDCA GENERALNY
RODZIMYCH SIŁ ZBROJNYCH

AKCEPTUJE

gen. Jarosław MIKA

2.1 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 m³, powierzchni ogólnej 1259,5 m², powierzchni użytkowej 949,6 m² 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 m² - 15 pomieszczeń – kotłownia, skład opału, zaplecze kuchni i stołówki żołnierskiej, ukrycie OPL;
- parter - o powierzchni użytkowej 362,9 m² - 13 pomieszczeń – kuchnia, stołówka, pomieszczenia biurowe Zespołu Zabezpieczenia 33. BLTr w m. Jarocin;
- I piętro - o powierzchni użytkowej 298,8 m² - 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 realizacje 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 **„Wytycznymi 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 „Wytycznych Techniczno-Organizacyjnych 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-funkcjonalnym 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 klatkach. 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 krawalnią 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 krawania 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 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 bemały grzewcze, lada chłodnicze, wózki transportowe, itp. Integralną częścią wydawania posiłków jest linia wydawcza (lada 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 prawostronnym 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-wywiewną 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, dopuszczające 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 strząsania 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 krutek ściekowych (przy montażu krutek ściekowych 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 „Wytucznych 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, lady 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 przeznaczone 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 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 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 opatrzony 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
płk pil. dr inż. Krzysztof SZYMANIEC

14. 08. 2029

(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.

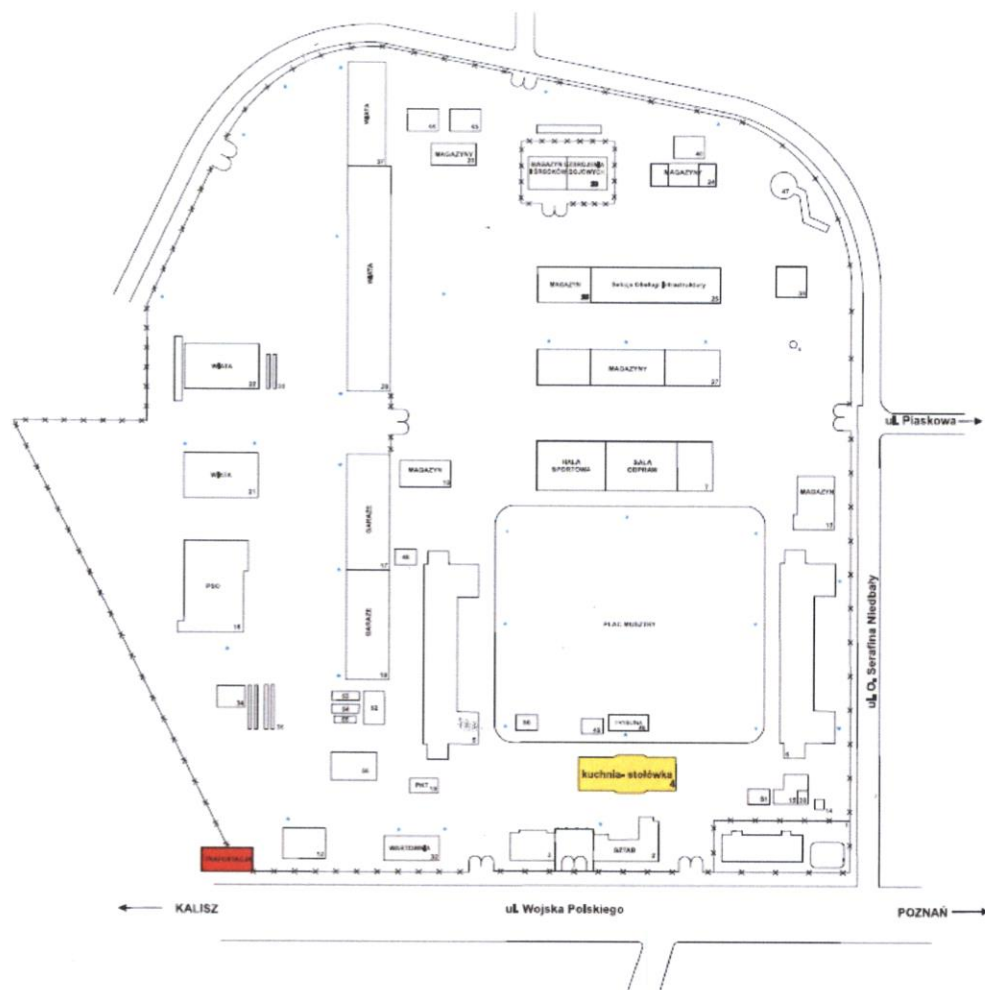
Zał. nr 6 – Opinia Wojskowego Zarządu Infrastruktury w Poznaniu – 1 str.

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

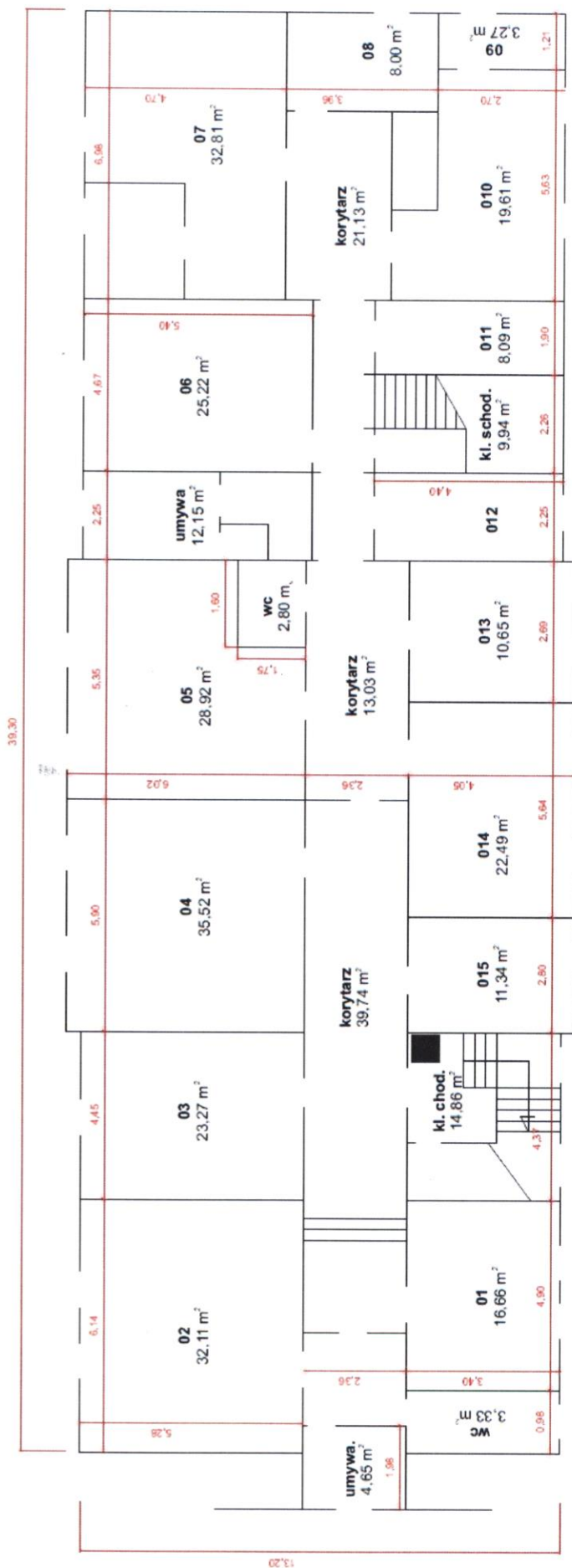
Zał. nr 8 – Opinia Pełnomocnika Ochrony Informacji Niejawnych - 1 str.

KOMPLEKS WOJSKOWY K-2321 – koszarowy

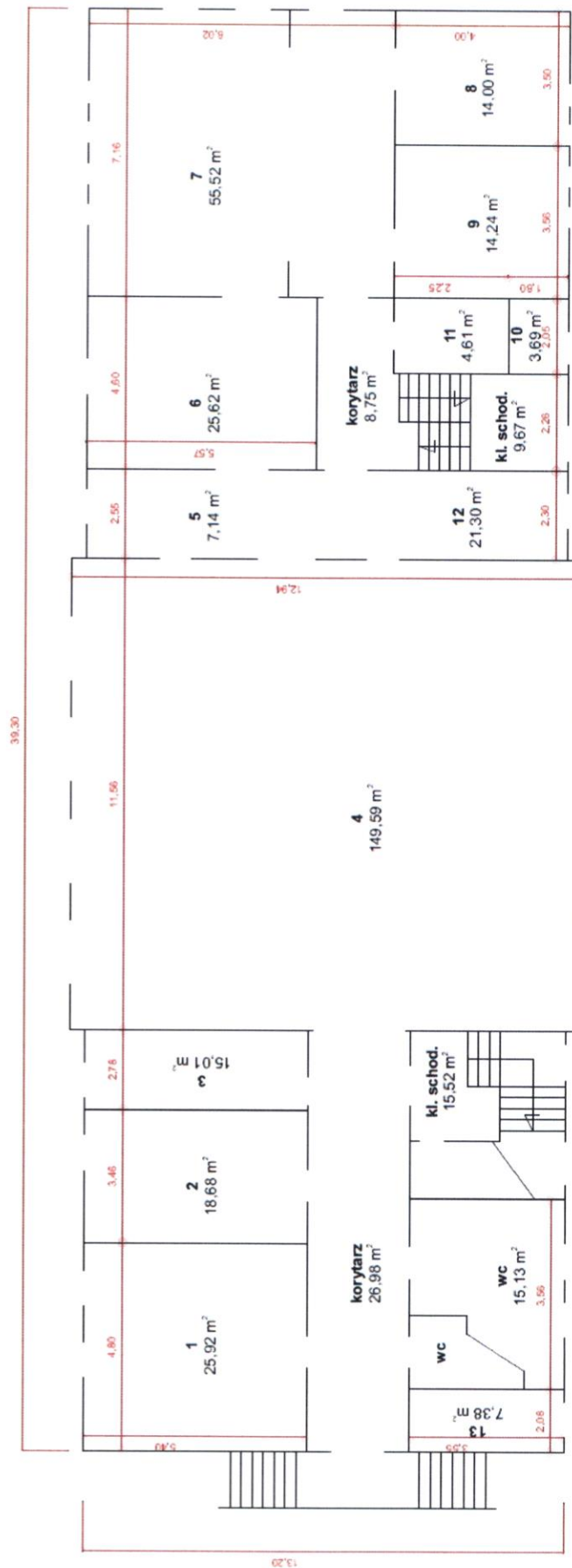
Jarocin, ul. Wojska Polskiego 71
powierzchnia - 8,3312 ha.



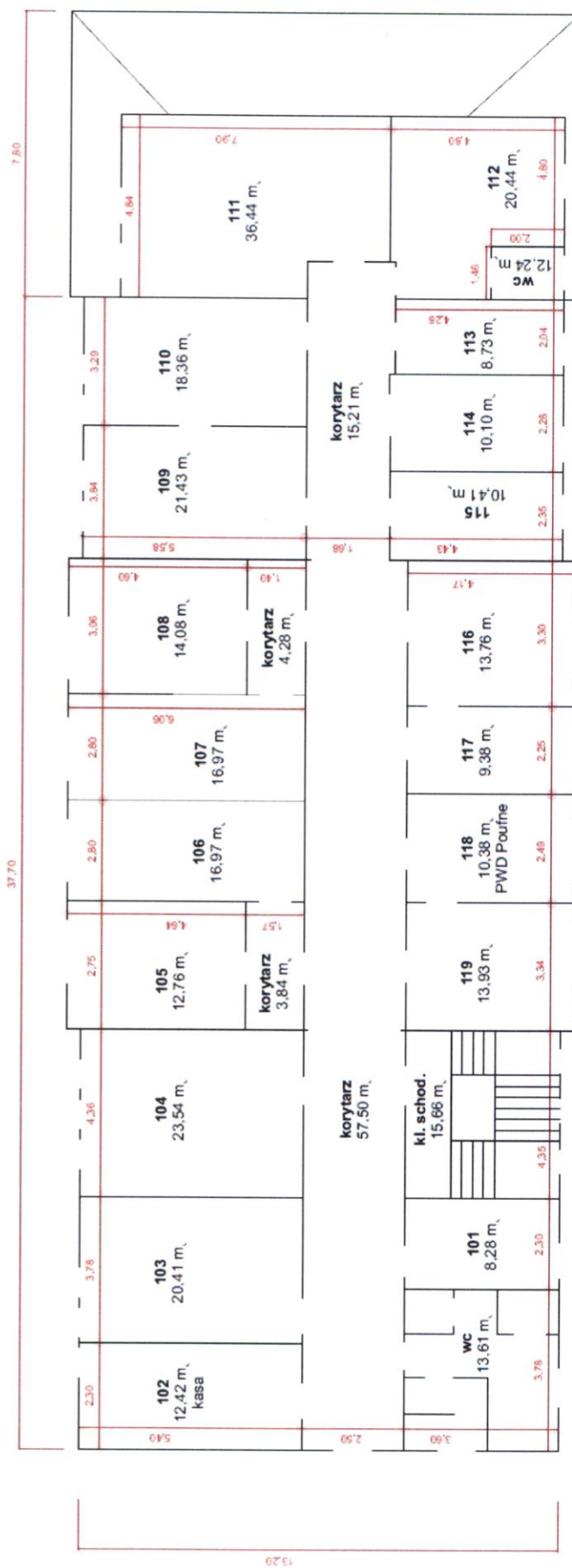
**KOMPLEKS NR 2321
BUDYNEK NR 4
PIWNICA**



KOMPLEKS NR 2321
BUDYNEK NR 4
PARTER

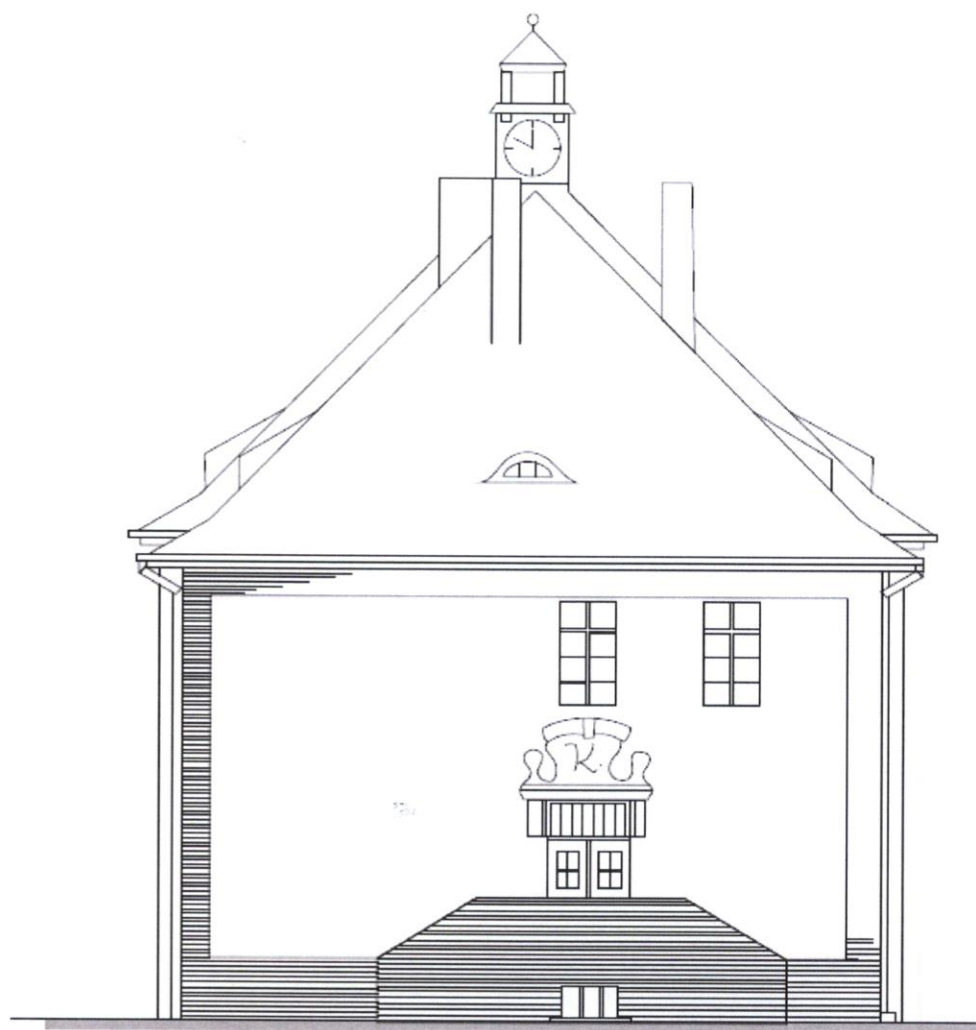


KOMPLEKS NR 2321
BUDYNEK NR 4
I PIĘTRO

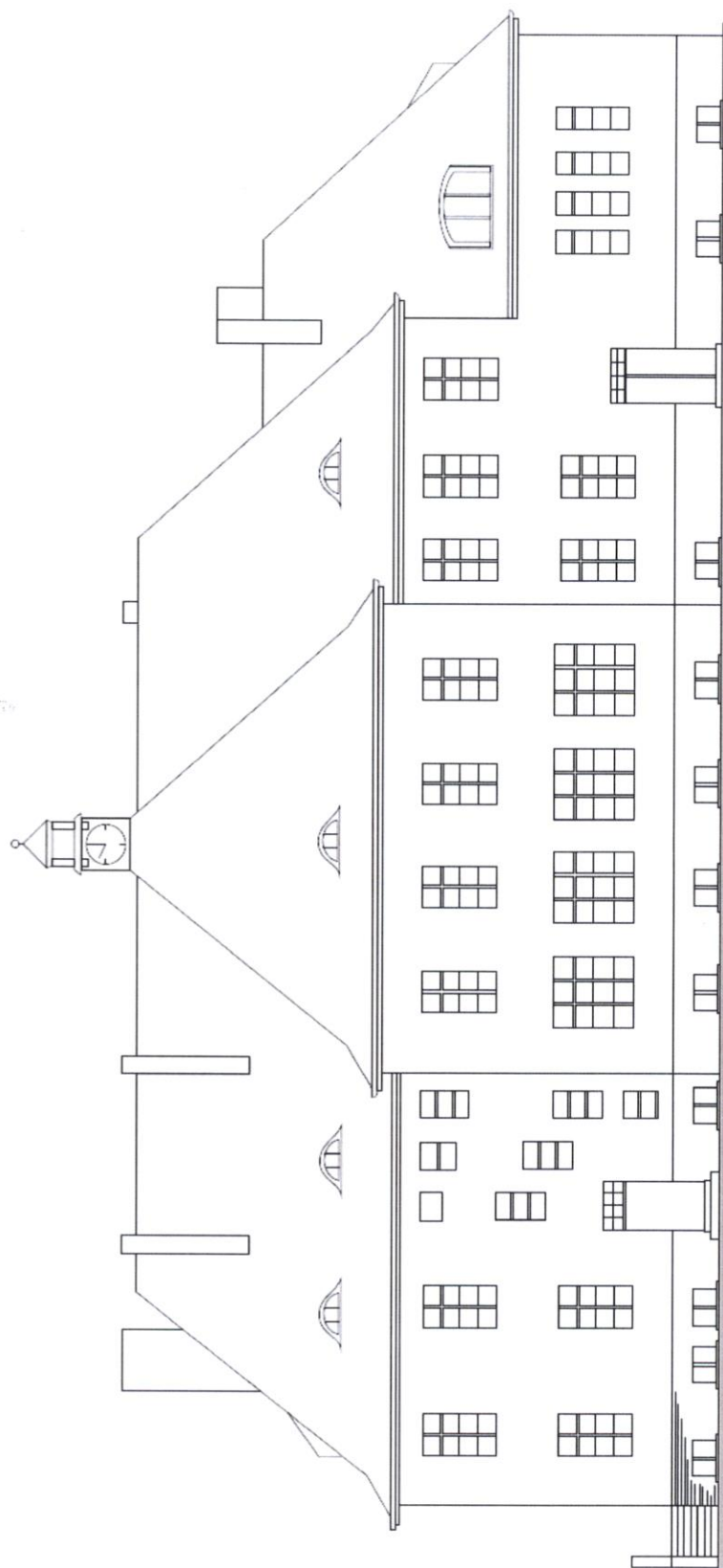




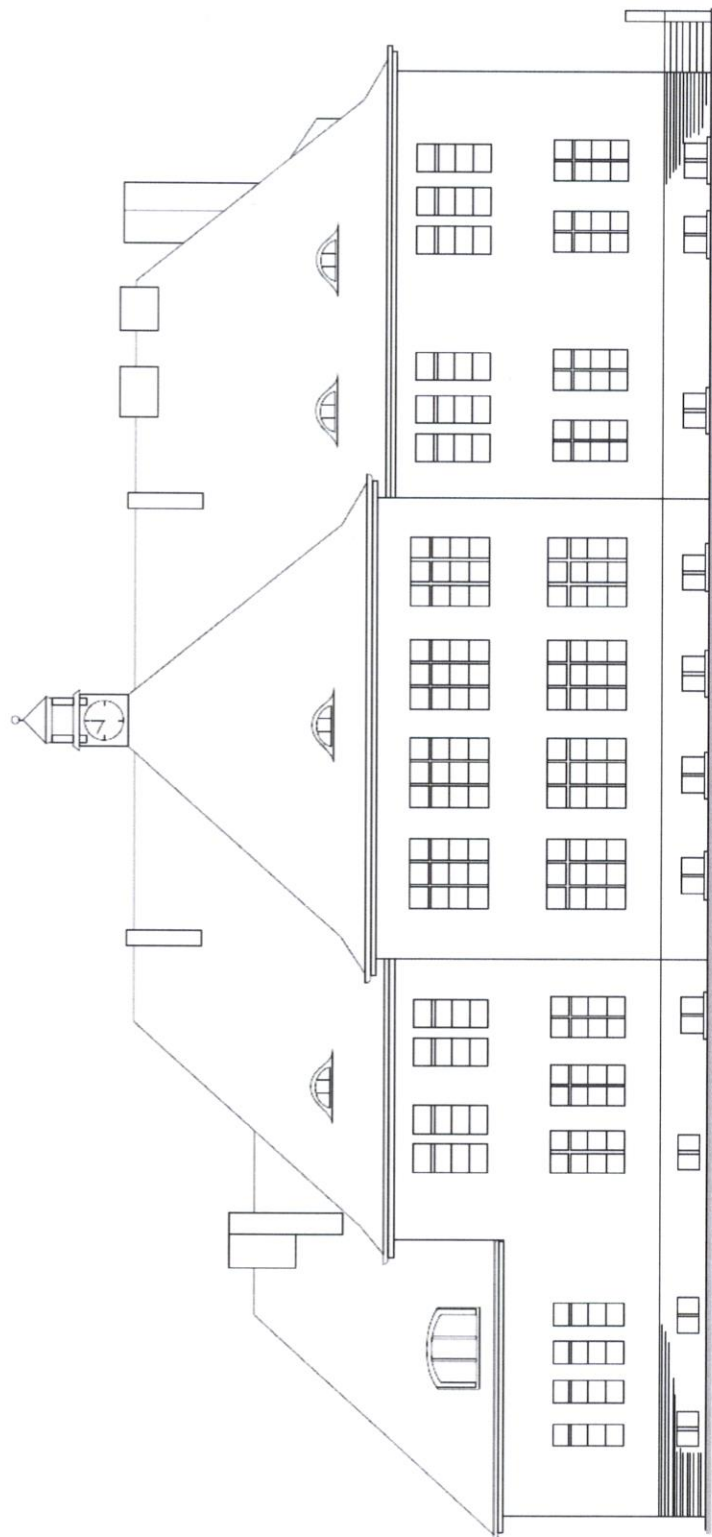
ELEWACJA BOCZNA



ELEWACJA BOCZNA



ELEWACJA FRONTOWA



ELEWACJA TYLNA

protokół

Dnia 02.12.2013

I
PROTOKÓŁ NR 004/2321 /2013
z okresowej pięcioletniej kontroli stanu sprawności technicznej i wartości
użytkowej budynku
(na podstawie art. 62 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy - Prawo budowlane wraz z późniejszymi zmianami)

Garnizon : Powidz
 Nr JW : 3918 Nr Kompleksu : 2321-Jarocin
 Nr obiektu (budynku, budowli, stałego urządzenia technicznego) : 4
 Rodzaj obiektu (przeznaczenie): **budynek kuchnia-stołówka**
(kuchnia, stołówka, magazyn, kotłownia, ujęcie wody, oczyszczalnia ścieków, obiekt sakralny, obiekt sportowy, obiekt kulturalny, itp.)
 Wielkości charakterystyczne kubatura : 4906,00 m³
(kubatura, powierzchnia użytkowa, moc, wydajność, długość linii, powierzchnia, itp.) powierzchnia użytkowa 950,00 m²
 Konstrukcja : **murowana, konstrukcja dachu drewniana, poszycie dachówka**
(murowana, żelbetowa, stalowa, drewniana, itp.)
 Rok budowy: 1914 ostatniego remontu : 2013
 Zakres remontu : wymiana stolarki okiennej

I. Ocena wykonania zaleceń z poprzedniej kontroli:

częściowo wykonano

Zalecenia 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 i c.o., kompleksowa wymiana instalacji elektrycznej

II. Kontrola stanu technicznego

1. Ocena stanu technicznego elementów obiektu:

1. Fundamenty

a) Opis	ceglane
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	zawilgocenie ścian fundamentowych
c) Ocena stanu technicznego	niezadawalający
d) Zalecenia, zakres robót	usunąć wilgoć

2. Izolacje

a) Opis	papa
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	izolacja ścian piwnicznych nie spełnia swojej roli - zawilgocenie murów piwnicznych
c) Ocena stanu technicznego	zupełnie zły

Strona 1

d) Zalecenia, zakres robót	protokół wykonać izolację pionową i poziomą ścian
3. Ściany nośne	
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
4. Ściany działowe	
a) Opis	cegła ceramiczna
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	brak widocznych uszkodzeń
c) Ocena stanu technicznego	zadowolający
d) Zalecenia, zakres robót	brak
5. Stropy i balkony	
a) Opis	ceramiczne
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	włoskowate pęknięcia
c) Ocena stanu technicznego	niezadowolający
d) Zalecenia, zakres robót	wykonać naprawy pęknięć
6. Schody	
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
7. Konstrukcja dachu, stropodachu	
a) Opis	wieżba 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 bioł.
8. Pokrycie dachu	
a) Opis	dachówka ceramiczna

	protokół
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	spękania, przeświły w pokryciu, pojedyncze ubytki dachówki
c) Ocena stanu technicznego	zupełnie zły
d) Zalecenia, zakres robót	wykonać kompleksową wymianę pokrycia dachowego
8. Rynny, rury spustowe, obróbki blacharskie	
a) Opis	blacha stalowa ocynkowana
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	brak widocznych uszkodzeń
c) Ocena stanu technicznego	zadowolający
d) Zalecenia, zakres robót	brak
10. Tynki wewnętrzne	
a) Opis	cementowo-wapienne
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	spękania, wybrzuszenia
c) Ocena stanu technicznego	niezadowolający
d) Zalecenia, zakres robót	dokonać miejscowych napraw
11. Tynki zewnętrzne, okładziny na elewacji	
a) Opis	cementowo-wapienne
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	opadające fragmenty tynku, spękania, wybrzuszenia
c) Ocena stanu technicznego	niezadowolający
d) Zalecenia, zakres robót	dokonać miejscowych napraw
12. Stolarka okienna	
a) Opis	drewniana, PCV
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	stolarka drewniana w piwnicy spękana, wypaczona i nieszczelna
c) Ocena stanu technicznego	niezadowolający
d) Zalecenia, zakres robót	w poziomie piwnicy stolarka drewniana w całości do wymiany
13. Stolarka drzwiowa	
a) Opis	drewniana i metalowa
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	stolarka drewniana z stanie zadowolającym, stolarka metalowa w stanie złym
c) Ocena stanu technicznego	zły
d) Zalecenia, zakres robót	wykonać wymianę stolarki metalowej
14. Podłogi i posadzki	
a) Opis	posadzki z płytek, PCV, lastryko

	protokół
j) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	podłogi zużyte, płytki zniszczone
c) Ocena stanu technicznego	zupełnie zły
d) Zalecenia, zakres robót	do wymiany w całości
15. Malowanie ścian i sufitów	
a) Opis	farba emulsyjna
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	częściowe zużycie powłok malarskich
c) Ocena stanu technicznego	niezadowolający
d) Zalecenia, zakres robót	wykonać częściowe odnowienie powłok malarskich
16. Balustrady	
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
17. Inne	
a) Opis	dokumentacja techniczna
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	niekompletna
c) Ocena stanu technicznego	niezadowolający
d) Zalecenia, zakres robót	uzupełnienie
INSTALACJE SANITARNE	
1. Instalacja wody pitnej	
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
2. Instalacja kanalizacji sanitarnej	
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
3. Instalacja ciepłej wody użytkowej	
a) Opis	rury ocynkowane
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	rury zakamienione, skorodowane
c) Ocena stanu technicznego	zły
d) Zalecenia, zakres robót	całkowita wymiana instalacji
4. Instalacja centralnego ogrzewania	
a) Opis	wodne, para - technologia

	protokół
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	rury zakamienione, skorodowane
c) Ocena stanu technicznego	zły
d) Zalecenia, zakres robót	całkowita wymiana instalacji
5. Instalacja gazowa	
a) Opis	nie dotyczy
6. Instalacja wentylacji mechanicznej i klimatyzacji	
a) Opis	nawiewno-wywiewna w części kuchennej
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	nie spełnia swojej funkcji
c) Ocena stanu technicznego	zły
d) Zalecenia, zakres robót	do wymiany w całości
7. Instalacja technologiczna	
a) Opis	nie dotyczy
8. Inne	
Opis	nie dotyczy

INSTALACJE ELEKTRYCZNE

1. Złącze kablowe	
a) Opis	Z-K, przewody aluminiowe
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	częściowa korozja, przeciążenia
c) Ocena stanu technicznego	zły
d) Zalecenia, zakres robót	wymienić złącza
2. Wewnętrzne linie zasilające	
a) Opis	przewody aluminiowe
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	korozja złączy
c) Ocena stanu technicznego	zły
d) Zalecenia, zakres robót	wymiana
3. Rozdzielnice	
a) Opis	wtykowe, natynkowe
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	brak widocznych uszkodzeń
c) Ocena stanu technicznego	zadowolający
d) Zalecenia, zakres robót	przewodzić bieżącą konserwację
4. Instalacja oświetleniowa i gniazd wtykowych	
a) Opis	przewody aluminiowe, YDYt
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	zużycie osprzętu, zły stan przewodów
c) Ocena stanu technicznego	zły
d) Zalecenia, zakres robót	wymiana częściowa
5. Instalacja siłowa	
a) Opis	przewody aluminiowe, YDY

	protokół
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	przewody skorodowane, przeciążenia
c) Ocena stanu technicznego	zły
d) Zalecenia, zakres robót	częściowa wymiana
6. Instalacja odgromowa	
a) Opis	bednarka ocynkowana, linka aluminiowa
b) Rozmiar zużycia, uszkodzenia	częściowa korozja
c) Ocena stanu technicznego	niezadawalający
d) Zalecenia, zakres robót	wykonać konserwację
7. Oświetlenie na budynku	
a) Opis	nie dotyczy
8. Inne	
a) Opis	nie dotyczy

Potwierdzenie przeprowadzania wymaganych badań i kontroli wynikających z obowiązującego prawa i PN, wraz z podaniem czy obiekt spełnia warunki techniczne w zakresie:

- badania i pomiary instalacji elektrycznej z dnia	protokół badania instalacji elektrycznej w posiadaniu Administratora	spełnia
- badania i pomiary instalacji odgromowej z dnia:	protokół badania instalacji odgromowej w posiadaniu Administratora	spełnia
- badania i pomiary instalacji kominowej z dnia	protokół badania instalacji kominowej w posiadaniu Administratora	spełnia
- badania i pomiary instalacji gazowej z dnia	—	nie dotyczy

instalacji elektrycznych, gazowych, konstrukcyjnych, stanowiących części przewodów kominowych, dymowych, spalinowych, wentylacyjnych, parkietu, kominów, urządzeń podłogowych itp.

3. Potwierdzenie usunięcia uszkodzeń oraz uzupełnienia braków, które mogłyby spowodować zagrożenie życia lub zdrowia ludzi, bezpieczeństwa mienia lub środowiska, a w szczególności katastrofę budowlaną, porażenie prądem elektrycznym lub zatrucie gazem:

zagrożenie występuje

zagrożenie występuje - problem skierowany do właściwego organu; zagrożenie zostało usunięte; zagrożenie nie występuje; zagrożenie zostało usunięte; zagrożenie nie występuje

4. Estetyka obiektu i jego otoczenia: obiekt zaniedbany
opisana sytuacja

5. Wnioski i zalecenia: obiekt ze względu na zły stan techniczny wymaga wykonania natychmiastowego remontu kapitałowego

6. Wartość użytkowa budynku: 57,57 %

protokół

Sporządził zespół

Imię i nazwisko	Nr uprawnień budowlanych	Podpis, pieczęć
Michał Kowalski	203/02DUW	
Jerzy Czapowski	118/00S/07	
Andrzej Chanik	D1-8545/517/10	

7. Uzgodnienie - Administrator obiektu

(zwrócić uwagę na wybrane szczególne uwagi do projektu wykonania przedsięwzięcia zapisów w PRZK-0102-001)

czytelny podpis, pieczęć, data

8. Opinia przedstawiciela zarządcy:

	Imię i nazwisko	nr uprawnień budowlanych	podpis
1			
2			
3			

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 ciepłą 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 ciepłej 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 194218m³ (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 KIEREPKA
(stanowisko, stopień, imię i nazwisko, pieczęć, podpis, data)

Egz. nr 1/3

Poznań, 03 sierpnia 2020r.

ZATWIERDZAM
SZEFA WOJSKOWEGO
ZARZĄDU INFRASTRUKTURY

plk Tomasz JANUSZ

**OPINIA WOJSKOWEGO ZARZĄDU INFRASTRUKTURY
DO WNIOSKU INWESTYCYJNEGO W ZAKRESIE STANU PRAWNEGO
NIERUCHOMOŚCI ORAZ UWARUNKOWAŃ LOKALIZACYJNYCH**
(pismo wch. 6989/20 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 BOŁUŃCZAK
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**

płk 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 DOWÓDCY
33. BAZY LOTNICTWA TRANSPORTOWEGO
ds. Ochrony informacji Niejawnych

mjr Grzegorz WIECZOREK