

**HONVÉDELMI MINISZTERIUM**  
**VÉDELEMGAZDASÁGI HIVATAL**

.számú példány

Infrastrukturális Igazgatóság  
Ingatlankezelési és Üzemeltetésfelügyeleti Osztály  
Nyt.szám: INF/167-17/2015

## HELYSZÍNI BEMUTATÁSI JEGYZŐKÖNYV

Készült: 2015. november 12-én, a HM Védelemgazdasági Hivatal Infrastrukturális Igazgatóság Ingatlankezelési és Üzemeltetésfelügyeleti Osztály (8000 Székesfehérvár, Zámolyi út. 2-6.) hivatalos helyiségében.

**A helyszíni bemutatáson jelen lévők: a csatolt jelenléti ív szerint.**

**Tárgy:** Székesfehérvár, Alba Regia laktanya 2. számú tiszti konyha és étterem fűtés korszerűsítésének és gázra történő átállás tervezési munkáinak ajánlattétel előtti helyszíni bemutatása.

A jelen jegyzőkönyv elkészítésével és hitelesítésével a megjelentek az ajánlatkérő HM Védelemgazdasági Hivatal képviselőjét, Vagyon László alezredest bízták meg.

A helyszínek az ajánlattevők részére bemutatásra kerültek, azokat közösen bejártuk.

### A bejárás során rögzített megállapítások:

- A tervezési feladat kiterjed a jelenlegi konyha helyiségeire, a tiszti étkezdére, a büfére és a parancsnoki étkezdére.
- A tervezés során törekedni kell arra, hogy lehetőleg építési engedély-köteles munkákra a későbbi kivitelezés során ne kerüljön sor. Lehetőség szerint el kell kerülni a tartószerkezeteket érintő munkákat, épületbővítést. Amennyiben mindenképpen szükséges, a tervezés kiterjedhet az épület alagsorára is, ami jelenleg rendkívül gyenge műszaki állapotban van.
- Élelmezési raktár kialakítását nem kell tervezni.
- A tervezés során foglalkozni kell az érintett helyiségek energetikai követelményeknek való megfeleltetésével.
- A fűtés és használati melegvíz ellátás tervezési határa a konyhai hőközpont.
- A vízellátás tervezési határa az épületen kívül lévő első szakaszoló elzáró.
- A szennyvíz elvezetés tervezési határa a zsíros szennyvíz tekintetében a meglévő zsírfogó (megfelelőségét vizsgálni kell), kommunális szennyvíz tekintetében az épületen kívül lévő első tisztítóakna.
- Az erősáramú hálózat tervezési határa az épület melletti kapcsolószekrény.
- A tervezőnek árazott és árazatlan, tételes, ÉN szerinti költségvetéseket kell készíteni.

### 1.) Konyha és kapcsolódó helyiségek

- A konyha és kapcsolódó helyiségek tervezésénél cél a HACCP előírásainak megfelelő helyiségek kialakítása.
- A technológiai berendezéseket gáz üzeműre kell átállítani, ezzel kapcsolatban gáz engedélyezési terv készítése és engedélyeztetése a feladat.
- Kiviteli terveket kell készíteni:
  - o a szellőző és légtechnikai berendezésekről,
  - o a helyiségcsoport erősáramú hálózatáról,
  - o a helyiségcsoport szükség szerinti gyengeáramú (pl.tűzjelző) hálózatairól,
  - o a beépített konyhatechnológiai berendezésekről,
  - o építészeti terveket az átalakításokról,
  - o épületgépészeti terveket az új víz- és szennyvíz vezetésekről, az új fűtési hálózatról,

### 2.) Tiszti étkeзде, parancsnoki étkeзде, büfé

- Kiviteli terveket kell készíteni:
  - o a szellőző és légtechnikai berendezésekről,
  - o a helyiségek erősáramú hálózatáról,
  - o a helyiségek szükség szerinti gyengeáramú (pl.tűzjelző) hálózatairól,
  - o építészeti terveket az átalakításokról,
  - o épületgépészeti terveket az új fűtési hálózatról,

Csatolva: Jelenléti fv (1 lap)

K. m. f.



(Vagyón László alez.)

Készült: 2 példányban

Egy példány: 2 lap

Kapják: 1. számú példány: Irattár

2. számú példány: HM VGH II IFO