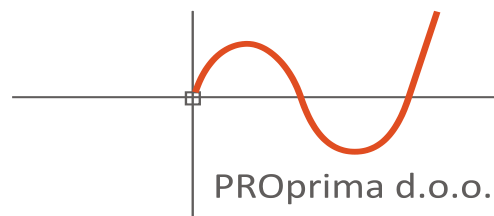


PRILOGA 1B

NASLOVNA STRAN NAČRTA



OSNOVNI PODATKI O GRADNJI

naziv gradnje **Prenova kuhinje OŠ Velika Dolina**

kratak opis gradnje

Investitor želi izvesti vzdrževalna dela v obstoječi lastni kuhinji OŠ Velika Dolina. Obseg kuhinje se malenkost poveča za izdajni pult, ki se namesti v jedilnico.

vrste gradnje **vzdrževanje objekta**

DOKUMENTACIJA

vrsta dokumentacije **PZI (projektna dokumentacija za izvedbo gradnje)**

☐ sprememba dokumentacije

številka projekta **A-20-08**

PODATKI O NAČRTU

strokovno področje načrta **5 Načrt s področja tehnologije**

številka načrta **5-T/210-2019-PZI**

datum izdelave **oktober 2020**

PODATKI O IZDELOVALCU NAČRTA

projektant načrta (naziv družbe) **PROprima d.o.o.**

naslov **Cesta Andreja Bitenca 68 1000 Ljubljana**

podpis in žig odgovorne osebe

ime in priimek pooblaščenega arhitekta, pooblaščenega inženirja ali druge osebe

Primož Černigoj u.d.i.s.

identifikacijska številka **IZS T 0697**

podpis pooblaščenega arhitekta, pooblaščenega inženirja ali druge osebe

PRIMOŽ ČERNIGOJ
univ. dipl. inž. str.
IZS T-0697

PODATKI O PROJEKTANTU

projektant (naziv družbe) **NAINO d.o.o.**

sedež družbe **Bizeljska c. 80a, 8250 Brežice,**

vodja projekta **Grega BIZJAK, , univ.dipl.inž.arh.**

identifikacijska številka **ZAPS 1592 A**

podpis vodje projekta

odgovorna oseba projektanta

podpis odgovorne osebe projektanta

PROprima d.o.o.
Cesta Andreja Bitenca 68
1000 Ljubljana

tel: 0599 26 401
fax: 0599 25 864
www.proprima.si
info@proprima.si
skype proprimadoo



Načrt in številčna oznaka načrta:

5-T/210-2019-PZI

Številčna oznaka mape:

5

Investitor:

OBČINA BREŽICE
Cesta prvih borcev 18, SI-8250 Brežice

Objekt:

Prenova kuhinje OŠ Velika Dolina

Vrsta projektne dokumentacije:

PZI- projekt za izvedbo
5_ Načrt s področja tehnologije

Za gradnjo:

VZDRŽEVANJE OBJEKTA

Projektant tehnologije:

PROprima d.o.o
Cesta Andreja Bitenca 68
1000 Ljubljana
www.proprima.si
info@proprima.si
odgovorna oseba:
Primož Černigoj, univ.dipl.inž.str.

Odgovorni projektant tehnologije:

Primož Černigoj, univ.dipl.inž.str.
IZS T-0697

Projektant in odgovorni vodja projekta:

NAINO d.o.o.,
Bizeljska c. 80a, 8250 Brežice
Grega BIZJAK, univ. dipl. inž. arh.
ZAPS 1592 A

Številka, kraj in datum izdelave projekta:

A-20-08 oktober 2020

Datum, kraj načrta tehnologije:

oktober 2020, Ljubljana

Št. izvoda

1 2 3 arhiv

5.2 Kazalo vsebine načrta

- 5.1 Naslovna stran
- 5.2 Kazalo vsebine načrta
- 5.4 Tehnično poročilo
- 5.5 Projektantski popis tehnološke opreme
- 5.6 Grafični del

5.3 Tehnično poročilo

5.3.1 Opis izvedbe tehnologije

Izhodišča za projektiranje:

Glede na dotrajanost opreme in stanja gradbeno inštalacijskih elementov v kuhinji se je investitor odločil za izvedbo vzdrževalnih del v lastni kuhinji OŠ Velika Dolina. Obseg prenove je omejen na območje v pritličju, ki je skupaj z dostavnim hodnikom velik ca 57.1 m².

Za potrebe analize in iskanje najboljše rešitve smo izdelali tudi načrta faza IDZ, ki je bil predan 20.8.2020. Zaradi optimizacije stroškov in glede na dodatni dogovor odgovornega projekta je bila potrjena verzija A1 kuhinje (brez samostojnega solatnega bara), ki je zelo primerljiva z obstoječim stanje. Končna varianta je bila potrjena s vodje projekta 25.8.2020 in nato še na skupnem usklajevalnem sestanku 7.9.2020.

Kuhinja je izvedena v povišanem pritličju, lokacija ostaja nespremenjena. Zaradi pomanjkanja prostora je predvidena širite v jedilnico vendar le z izdajnim pultom in pultom za vračanje jedilne posode. Obnova kleti ni del obsega vzdrževalnih del in projekta. Dostava poteka preko obstoječa dostavnega hodnika, stopnice v kletu stanejo nespremenjen, samo podest se poveča zaradi boljšega izkoristka prostora.

Kapaciteta kuhinje:

Dnevni obroki za 118 otrok, zajtrki, malice, kosila,

Dnevni obroki za vrtec ca 50 otrok;

Zaposleni šole : 40 sebe;

V kuhinji sta zaposleni 2 osebi;

Opis tehnološke rešitve:

Območje prenove je bilo defirano s strani investitorja in vodje projekta. Ker ni predvideno povečanje kapaciteta kuhinje se je obseg kuhinje povečal izključno za območje delitve jedi oz. samopostrežni pult pult.

Celotna kuhinja ostaja dejansko razdeljena na 3 glavne dele. Na levi strani vhoda smo locirali dva nova hladilnika/zamrzovalnika. Dimenzije je definirana s postavitjo plinske peči za ogrevanje. Vmesni zid v sredini kuhinje pa razdeli kuhinjo na čisti in umazan del. V umazanem delu smo locirali območje za vračanje posode in pomivanje jedilne posode. Pri tem se uporabi obstoječ košarni pomivalni stroj.

V čistem (levem delu) kuhinje pa smo predvideli pulte za pripravo in območje toplotne obdelave. Pravokotno na toplotno obdelavo je postavljena izdaje jedi, ki se v celoti izdelava na novo. Ostala oprema se skoraj v celoti ohrani obstoječa.

V toplotni obdelavi se uporabi obstoječ kotel, ponev, štedilnik in 2x obstoječa parno konvekcijska peč. Zaradi izkoristka prostora smo predvideli postavitev eno na drugo z novim konstrukcijah elementom-podstavku, ki bo omogoča takšno postavitev. V bodoče bo zaradi dotrajanosti predvideti zamenjavo teh peči in nabavo peči t.i. combi-duo.

Za dostavo obrokov v vrtec se uporablja servirni voziček in zaprta notranja komunikacija.

Odpadki:

Za iznos odpadkov iz kuhinje se upodabljajo ista vrata kot za dostavo. Odpadke je dovoljeno odvažati samo v časovnem zamiku npr: konec delovnika ko ne poteka nobena dostava. Lokacija pomivalnice je definira tako, da pot odpadkov ne posega v glavni del kuhinje. Za shranjevanje čistil se uporablja posebna omara s prostorom za čistilno orodje.

Zaposleni:

Za zaposlene kuhinje so predvidene samostojne garderobe in sanitarije, ki so locirane v kleti objekta. To območje ni del prenove.

Energenti:

Projektirana je tehnološka oprema kuhinje, ki se priklaplja na elektriko in obstoječ plinski priklop. Glavna elektro omara kuhinje je predvidena v dostavnem hodniku. Predvidena je priprava hladne in tople sanitarne vode. Vsa odpadna voda se mora izvesti preko lovilca maščob.

5.3.2 Upoštevanji pravilniki in zakonodaja:

Pri izdelavi načrta smo upoštevali naslednje pravilnike in veljavno zakonodajo. Prav tako mora vsa oprema, ki jo dobavi pogodbeni partner biti ustrezna in skladna z vso našeto zakonodajo in ostalimi pravilniki, ki veljajo na področju tehničnih zahtev in varstva pri delu. Enako velja za končnega uporabnika, ki mora pri izvajanju dejavnosti upoštevati vso veljavno zakonodajo in veljavne pravilnike:

VARNOST ŽIVIL IN HRANE ŽIVILA SPLOŠNO

- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z žvili, ZZUZIS- Ur. l. RS št. 52/00, 42/02
- Zakon o spremembah in dopolnitvah določenih zakonov na področju zdravja (ZdZPZ), Ur.l.RS 47/04
- Uredba (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane UL L 31/2002
- Uredba (ES) št. 882/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o izvajanju uradnega nadzora, da se zagotovi preverjanje skladnosti z zakonodajo o krmi in živilih ter s pravili o zdravstvenem varstvu živali in zaščiti živali UL L 165/2004

HIGIENA

- Uredba o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higijene živil in uradnega nadzora nad žvili, Ur.l. RS 120/05
- Uredba o spremembah in dopolnitvah Uredbe o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higijene živil in uradnega nadzora nad žvili, Ur.l. RS, št. 66/2006
- Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higijeni živil UL L 139, 30.4.2004
- Uredba Komisije (ES) št. 832/2007 z dne 16. julija 2007 o spremembi Uredbe (ES) št. 197/2006 glede uporab nekdanjih živil in podaljšanja veljavnosti prehodnih ukrepov v zvezi s takimi žvili UL L 185/2007
- Uredba Komisije (ES) št. 2073/2005 o mikrobioloških merilih za žvila, UL L 338/2005
- Popravek Uredbe Komisije (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za žvila UL L 379/2006
- Pravilnik o varnosti zamrznjenih živil Ur.l. RS št. 63/02, 117/02, 46/06, 53/07
- Pravilnik o uradnem nadzoru temperature zamrznjenih živil Ur.l. RS št. 63/02, 117/02, 46/06
- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z žvili prihajajo v stik z žvili, Ur.l. RS št. 82/03, 25/09
- Uredba o ravnanju z biološko razgradljivimi kuhinjskimi odpadki in zelenim vrtnim odpadom Ur.l. RS, št. 39/10
- Uredba o ravnanju z odpadnimi jedilnimi olji in mastmi, Ur.l. RS, št. 70/2008
- Uredba Komisije (ES) št. 37/2005 z dne 12. januarja 2005 o spremljanju temperature v prevoznih sredstvih, skladiščih in pri shranjevanju hitro zamrznjenih živil, namenjenih za prehrano ljudi, UL L 10/2005
- Pravilnik o prenehanju veljavnosti Pravilnika o higijeni živil, Ur.l. RS št. 54/07
- Uredba o ravnanju z biološko razgradljivimi kuhinjskimi odpadki Uradni list RS, št. 68/2008 z dne 8. 7. 2008

5.3.3 Splošna navodila za izvedbo gradbenih del vezanih na tehnološko opremo

Splošna navodila za izvedbo gradbenih del vezanih na tehnološko opremo

Vsi prostori vezani na tehnologijo priprave jedi morajo imeti po **tleh** položeno nedrsno keramiko (min. R11) oz. drugačno ustrezno obdelavo, ki jo je mogoče higiensko vzdrževati (vroče pranje, občasna dezinfekcija).

Po **stenah** tehnoloških prostorov mora biti položena keramika ali drug material, ki omogoča ustrezno čiščenje in dezinfekcijo (obdelano v načrtu arhitekture). Višina stenske obloge (keramike) mora biti min 150 cm (oz. skladno z morebitno lokalno zakonodajo). Priporočamo izvedbo do ca 205 cm ali do stropa glede na višino prostora.

Med stenami in tlemi je potrebno izvesti polkrožne zaključnice. Radij zaokrožnice naj bo vsaj 1,5 cm. Pri izvedbi keramičnih del priporočamo, da se izvedejo tudi inox vertikalni zaključki pri vseh zunanjih robovih zidov, parapetnih pregradah, v komunikacijah...

Sanitarije in garderobe naj se izvedejo po načrtu arhitekture in notranje opreme, ki je del gradbeno-obrtniških del.

V primeru dodatnih zahtev tehnološke opreme (po npr: dodatnih zahtevah glede priključkov, gradbenih del..) mora izbrani dobavitelj opreme pravočasno pisno sporočiti zahteve.

Opis izvedbe gradbenih coklov (če so definirani v načrtu opreme):

Za določeno tehnološko opremo je predvideno, da se montirajo na gradbeni cokel. Gradbeni cokel je namenjen direktno postavitvi tehnološke opreme na ta del tal. Gradbeni cokel se izvede višine 10- 20 cm (oz. kot to zahteva oprema in je definirano v načrtu) nad tlakom v neposredni bližini /merjeno od finalne obloge tal. Skupna višina delovne površine z gradbenim coklom mora biti 90 cm. Zgornja oz. naležna površina cokla mora biti izvedena popolnoma horizontalno brez odstopanja. Naležna površina mora biti končno obdelana z izravnalno maso in finalnim vodo odbojnim premazom (npr.: epoxy premaz...). Zgornjo površino gradbenega cokla ni primerno oblagati s keramiko. Vertikalni del je potrebno obdelati na enak način kot talno površino. Stik med tlemi in gradbenim coklom je potrebno prav tako izvesti polkrožno z radijem min. 1,5 cm (priporočamo keramično zaokrožnico). Tehnološka oprema mora biti primerno izdelana, tako da omogoča pravilno postavitvev na gradben cokel. Ker se oprema le redko ali nikoli premakne z gradbenega cokla je potrebno izvesti stik delovne površine in stenske obloge keramike vodotesno. S tem je potrebno preprečiti zatekanje vode med opremo in stensko keramiko. Prav tako mora biti tehnološka oprema izvedena na način, ki onemogoča zatekanje tekočim med posamezne elemente (npr: vijačeno, varjeno, ali s prekrivnimi letvami)

Izvedba gradbenega cokla je mora biti primerna za obtežitev na gradbenem coku. Izvedba cokla z npr. stirodurjem ni dovoljena. Gradbeni cokel je potrebno izvesti izključno po navodili dobaviteljev opreme. Odstopanja od načrtov so minimalna (max +/- 0,2 cm ne glede na skupne dimenzije) oz. niso dovoljena.

Splošna navodila za izvedbo vodovodnih instalacij:

Vodovodne instalacije, ki niso vgrajene v element morajo biti izvedene s strani pogodbenih partnerje za GOI dela.

1. Vsa inštalacije za hladno, toplo in mehčano vodo morajo biti zaključene s primernimi zaključnimi ventili ali ustrezni enoročnimi mešalnimi baterijami (vse pipe so upoštevane v popisu tehnološke opreme). Končni ventil mora biti montiran s strani drugih pogodbenikov odgovornih za vodovodne instalacije. Fleksibilne povezave od končnega ventila do porabnika so lahko dolge največ 120 cm in dobavljene s strani posebnega dobavitelja opreme.

2. Talni priključki imajo zaključni ventil montiran horizontalno v višini največ 10 cm od tal.

3. Višina priključkov mora biti usklajena z načrtom arhitekture. Priključki za prezračevalni sistem (HVAC System) morajo biti določeni v načrtu strojnih instalacij.

4. Talni odtoki in rešetke morajo biti vključeni v načrt strojnih inštalacij. Talni sifoni in rešetke, ki niso direktno vezani na tip tehnološke opreme, se vgradijo po načrtu arhitekture in načrtu tlakov. Točno pozicijo in velikosti talnih rešetke in sifonov vezanih na tehnološko opremo pa določi dobavitelj tehnološke opreme.
5. Vsi odtoki tehnološke opreme so povezani preko protismradnih sistemov. Izvedbe odtokov morajo biti usklajene s talnimi rešetkami.
6. Vse komponente inštalacij morajo biti primerne za vgradnjo v tehnološke prostore profesionalne kuhinje in morajo biti proizvedeni v skladu z veljavno zakonodajo ter ustrezati zahtevam profesionalne kuhinjske opreme.
7. Po dogovoru s projektantom strojnih inštalacij je predviden centralni mehčalec za vodo. Za posebne primere so predvideni še dodatni mehčalci za vodo (pomivalni stroj za pomivanje kozarcev). Pred izvedbo vodovodnih in tehnološkimi inštalacij pogodbenik za vodne instalacije in pogodbenik za tehnološko opremo preverita in uskladita potrebe po vodi za tehnološko opremo.
8. Zaključni ventil vsak posamezen aparat mora biti dostopen osebu kuhinje, ki jo uporablja.
9. Priključki za odpadno vodo morajo biti montirani v skladu z lokalnimi predpisi.
10. Celoten sistem priprave vode mora biti izveden z vsemi veljavnimi standardi ter pravilniki. Omogočati mora učinkovit nadzor in ukrepe proti možnemu pojavu legionele.
11. Vsa odpadna voda iz kuhinje mora biti izvedena preko ustreznega lovilca maščob. Lovilec maščob mora biti upoštevan v načrtu kanalizacije.

Zahteve za talne rešetke:

V območju kuhinje in restavracije je dovoljena vgradnja samo talnih rešetak izdelani v kompletu iz nerjavne pločevine v velikosti kot je definirano v načrtu in popisu tehnološke opreme. Talne rešetke morajo biti izdelane s proti smradno zaporo, z inox košaro za lovljenje in lažje odstranjevanje odpadkov iz talne rešetke in primerno pohodno mrežo, ki mora omogočati nedrsnost, pohodnost in uporabo vozičkov. Priporočamo vgradnjo serijskih kakovostnih talnih rešetak priznanih proizvajalcev kot npr. ACO GmbH ali enakovredne. Dobavitelj talnih rešetak in izvajalec vgradnje morata pred začetkom izdelave predložiti nadzoru, uporabniku in investitorju vzorec ustrezne velikosti. Dobava in montaža naj bo dovoljena samo s pisnim soglasjem nadzornika in končnega uporabnika.

Splošna navodila za električno napeljavo:

Vsa električna oprema mora biti kompatibilna z električnim omrežjem predviden v objektu, Električno ožičenje in varovalke, stikala, priključne doze in vtičnice morajo biti skladne z lokalno in EU zakonodajo in izvedene s strani pogodbenih partnerjev za električne inštalacije. Kočna električna povezava med fiksno inštalacijo (npr: priključno vtičnico) in tehnološke opremo v dolžino ne sme presegati 150 cm. Prikllop od fiksnega dela inštalacije do tehnološke opreme izvede pogodbeni dobavitelj opreme. Vsi deli električne opreme morajo biti v skladu z lokalnimi predpisi in električno ozemljeni. Vse napeljave in instalacije morajo biti primerne za okolje v katerem so instalirane. Vsa stikala in kontrole morajo biti primerne za uporabo v profesionalnih kuhinjah oz. primerljivih objektih in v skladu z zahtevami razvidnimi iz tega načrta in načrta elektro inštalacij.

1. Vse neoštevilčene električne vtičnice (230V in 400V) so montirane na steno 0,5kW/230V, h=120 cm od tal in morajo biti usklajene z ostalo opremo, načrtom arhitekture in veljavno zakonodajo.
2. Za elemente iz nerjavnega jekla je potrebno izvesti ožičenje za izenačitev električnega potenciala (delovni pulti, stenske omarice, talne rešetke, nekateri aparati...)
3. Priključki za kuhinjsko opremo za ozemljitev in izenačitev potenciala ter končnega upora so zajeti v plan in popis načrta električnih inštalacij. Priključitev na izvedene priključke izvede dobavitelj tehnološke opreme
4. Načrt tehnološke opreme kuhinje ne vključuje priključkov za zvočne sisteme, ventilacijske enote, dvigala, računalniško opremo in ostalo varnostno in nadzorno opremo v zgradbi.
5. Vsa računalniška oprema in oprema za nadzor vstopa mora biti usklajena z načrtom za računalniško opremo.

6. Vse komponente električnih instalacij morajo biti primerne za vgradnjo v velike kuhinje in biti proizvedene v skladu z veljavno zakonodajo ter ustrezati profesionalni kuhinjski opremi.
7. Vsi preboji ploščic namenjeni električnim priključkom morajo biti naknadno zaščiteni z inox cevjo s prirobnico.
8. Obvezna je izvedba podometnih 230V/1N in 400V/3N vtičnice tipa CEE primerne IP zaščite, razen če v načrtu ni definirano drugače.
9. Priporočamo vgradnjo kakovostnih podometnih vtičnic s pokrovom kot npr: Mennekes GmbH ali enakovredno;

Splošna navodila za prezračevalni in ventilacijski sistem:

Vse komponente ventilacijskega sistema, ki se nahajajo izven tehnološke opreme morajo biti izvedene s strani pogodbenih izvajalcev strojnih inštalacij. Končni vidni deli ventilacijskega sistema (nape, ventilacijske rešetke) morajo biti prav tako vključene v popis strojnih instalacij (razen, če ni v popisu opreme definirano drugače). Izvajalec ventilacijskega sistema mora upoštevati podatke tehnološke opreme in izvajati natančno koordinacijo glede na pozicijo, velikost, moč in ostale zahteve glede profesionalne kuhinjske opreme. Rob prezračevalnih nap oz. sistema prezračevanja presegajo zunanji rob elementa, ki so inštalirani od napo vsaj za 30 cm.

Vezano na izdelavo prezračevalnih naprav mora biti ustrezno rešen tudi strop, katerega rešitev mora onemogočati nabiranje umazanije. Zagotovljeno mora biti primerno higiensko vzdrževanje stropa (pleskanje ali redno čiščenje).

V primeru projektiranja odprte show kuhinje je potrebno s strani prezračevanj posebno pozornost posvetiti izvedbi prezračevalnega sistema nad show kuhinjo in preprečiti širjenja neprijetnega vonja v restavracijski del.

Splošna navodila za izdelavo opreme iz nerjavnega jekla ter splošen opis dovoljenih materialov:

Dobavitelj opreme mora pri konstrukciji vseh proizvedenih elementov izpolnjevati visoke standarde strokovnosti in estetike. Nerjavno jeklo uporabljeno po tej projektu mora biti ustrezne kvalitete in karakteristik kot je določeno v nadaljevanju. Vsi materiali in oprema morajo izpolnjevati lokalno zakonodajo in EU standarde.

Vsa proizvedena oprema iz nerjavnega jekla primerne za uporabo v prehranskem obratu oz. profesionalni kuhinji. Povzetek zahtev za uporabljen material (nerjaveče jeklo):

1. vsi elementi, ki so v spodnjem opisu morajo primerni za uporabo v javnih prostorih in profesionalnih kuhinjah ter iz kvalitetnih materialov primerne kvalitete za živilsko in prehrabne namene;
2. material mora ustrezati vsem zakonom in pravilnikom glede o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov in snovi, ki prihajajo v stik z živilom UL RS št. 52 z dne 13.6.2000 ter dopolnitvami tega zakona in ostalimi pravilniki, priporočili oz. kot npr.: tip AISI 304 Scotch Brite oz. 1.4301 ali enakovredno in boljše;
3. dobavitelj opreme mora predložiti ustrezna dokazila o sestavi ter izvoru materiala;
4. material mora omogočati vsakodnevno redno čiščenje s tekočo vodo in primerni čistili in občasno dezinfekcijo;
5. na mestih mehanske obdelave (varjenje, brušenje) mora biti uporabljen material z enakimi lastnostmi kot osnovni materiali;
6. dobavitelj opreme mora predati tudi ustrezna navodila za obratovanje in vzdrževanje in seznam primernih čistilnih sredstev;

Aparati, naprave

Vsa serijsko izdelana tehnološka oprema (pomivalni stroji, salamoreznica, univerzalni kuhinjski stroj, naprave za toplotno obdelavo živil....) mora biti izvedena tako, da omogoča enostavno in zanesljivo delovanje. Ustrezati mora higiensko tehničnim predpisom in standardom varstva pri delu. Vsa dobavljene

opreme mora v popolnosti ustrezati vsem lokalnim pravilnikom in pravilnikom določenim v EU (kot npr. izjava o skladnosti CE...).

Vsi aparati, ki so montirani na steno in lahko povzročajo vibracije zaradi vrtenja, gibanja ali drugega delovanja je potrebno na steno fiksirati s protihrupnimi distančniki.

Hladilna tehnika

Vsa hladilna tehnika mora ustrezati vsem higiensko tehničnim predpisom in standardom iz varstva pri delu. Vsak hlajen delovni pult, hladilnik, mora biti obvezno biti opremljen z digitalnim pokazateljem trenutne temperature (in glede na zahteve iz načrta tudi s povezavo na centralni nadzorni sistem).

Naprave morajo biti izvedene tako, da omogočajo enostavno čiščenje in vzdrževanje. Izdelane morajo biti iz nerjaveče pločevine, opisane v prejšnjem poglavju.

Vsa oprema (npr. zračni kondenzator, agregati, kompresorji), ki se montira na steno in lahko povzročajo vibracije zaradi vrtenja, gibanja ali drugega delovanja je potrebno na steno fiksirati s protihrupnimi distančniki.

Nevtralna oprema

Priporočamo, da je vsa nevtralna oprema, izdelana po meri izdelana iz nerjaveče pločevine in naj ustreza vsem lokalnimi in EU sanitarno tehničnim predpisom ter standardi in pravilniki iz varstva pri delu.

Iz nerjaveče pločevine naj bodo izdelani tudi notranji, skriti deli zaprtih delovnih pultov (police, pregrade). Vsi elementi oz. delovne površine, ki so postavljeni ob steni, izdelan privih visok min. 10 cm oz. glede na zahteve iz specifikacije tehnološke opreme. Delovni pult, ki so postavljeni ob zid in na gradbeni cokel morajo biti izvedeni na način, ki preprečuje zatekanje tekočine med steno in pultom. Dovoljena je uporaba samo trajno elastičnega kita na poliuretanski osnovi.

Vsi elementi iz nerjaveče pločevine morajo biti ozemljeni (tudi stenske omarice in police). Priklop izvede dobavitelj opreme, končne meritve pa izvede pooblaščen oseba.

Vsa nevtralna oprema mora biti izdelana brez ostrih robov, delovne površine morajo biti izvedene s primernim polkrožnim zaključkom.

Vsa oprema, ki se montira na steno in lahko povzročajo vibracije zaradi vrtenja, gibanja ali drugega delovanja je potrebno na steno fiksirati s protihrupnimi distančniki.

Tehnična dokumentacija

Za vso opremo je dobavitelj opreme dolžan predložiti vse ustrezne podatke za izvedbo instalacijskih priključkov, za opremo izdelano po meri, pa mora izvajalec pred dobavo opreme predložiti delavniške risbe investitorju v pisno potrditev. Izbrani dobavitelj opreme je dolžan preveriti in potrditi načrte tehnološke opreme faza PZI, ter podati pisne pripombe in dopolnila nadzoru in odgovornemu vodji projekta. Če nadzor in odgovorni vodja projekta ne prejme pisnih pripomb se smatra, da se izbrani izvajalec popolnoma strinja z načrtom PZI tehnološke opreme.

Sestavni del predaje opreme in objekta je kompletna dokumentacija vezana na tehnološko opremo (izjave, slovenska navodila za uporabo, garancijski listi) in ostali dokumenti, ki so definirani v pogodbi med naročnikom in izvajalcem. Število izvod je definirano v izvajalski pogodbi.

Načrt PID tehnološke opreme izvede izbrani dobavitelj tehnološke opreme. Načrt HACCP ni del tega projekta in ga pripravi bodoči nosile gostinske dejavnosti. Prav tako tudi pogodbe z izvajalcem odvoza organskih odpadkov in odpadnih olj, ter npr: izvajalcem rednih zdravstvenih pregledov, izvajalcem dezinfekcije in deratizacije.... oz. vse dokumente, ki jih zahteva lokalna zakonodaja.

Dostava in vnos opreme:

Dostava opreme je možna direktno preko vhoda za bodočo dostavo ali pa preko restavracije. Višinskih razlik pri dostavi ni. Možna je uporaba vseh vrst dostavnih vozil. Vsa vrata so širine min 91 cm.

5.5 Projektantski popis tehnološke opreme

V popisu je upoštevana naslednje tehnološka oprema

- nova tehnološka oprema;
- priprava dokumentacije; dostava in montaža in šolanje;
- transportna posoda, pladnji,
- 5% nepredvidenih del

V popisu opreme niso upoštevane naslednje postavke:

- davek na dodano vrednost;
- komercialni popusti;
- interierska oprema;
- drobni inventar kuhinje;
- čistila in čistilni material;
- kavni aparat, šankomat (ang.= post mix) sistem za točenje vode in sokov in pribor
- izdelava in zaključitev vodovodnih, električnih in plinskih priključkov;
- izdelava sistema ozvočenja, sistema osvetlitve, IT oprema blagajne....

Ocena investicije tehnološke opreme je izdelana na podlagi popisa PZI tehnološke opreme, uporabljeni cenikov v SLO in EU.

Skupaj vrednost opreme

Popust v %

Vrednost popusta v EUR

Skupaj vrednost s popustom brez DDV

DDV 22% od osnove

Vrednost z DDV

5.6 Grafični del