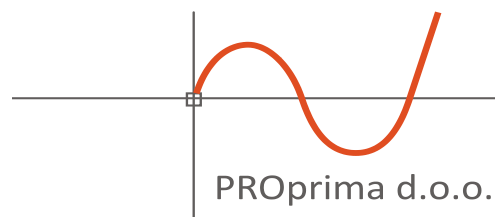


PRILOGA 1B

NASLOVNA STRAN NAČRTA



OSNOVNI PODATKI O GRADNJI

naziv gradnje	Vrtec Frankolovo
kratek opis gradnje	Investitor se je odločil da v novem delu objekta uredi lastno kuhinjo za potrebe priprave celodnevni obrokov za potrebe osnovne šole in vrtca. V ta namen je predvidenih 205 m2 bruto prostora za kuhinjo in spremljevalne prostore in pralnico.
vrste gradnje	dozidava

DOKUMENTACIJA

vrsta dokumentacije	PZI (projektna dokumentacija za izvedbo gradnje)
	<input type="checkbox"/> sprememba dokumentacije
številka projekta	2018-07

PODATKI O NAČRTU

strokovno področje načrta	5- Načrt tehnologije
številka načrta	5-T/194-2018-PZI
datum izdelave	15.02.2019

PODATKI O IZDELOVALCU NAČRTA

ime in priimek pooblaščenega arhitekta, pooblaščenega inženirja ali druge osebe	Primož Černigoj u.d.i.s.
identifikacijska številka	T-0697
podpis pooblaščenega arhitekta, pooblaščenega inženirja ali druge osebe	

PODATKI O PROJEKTANTU

projektant (naziv družbe)	RAZVOJ VIZIJE – gradbeni inženiring Renata Vežnaver s.p.,
sedež družbe	Ulica talcev 35, 2312 Orehova vas
vodja projekta	Renata Vežnaver, , univ.dipl.inž.gradb.
identifikacijska številka	IZS G-2607
	podpis vodje projekta
odgovorna oseba projektanta	Renata Vežnaver,
	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/194-2018-PZI

Številčna oznaka mape:

5

Investitor:

OBČINA VOJNIK
KERŠOVA UL. 8
3212 VOJNIK

Naziv gradnje:

Vrtec Frankolovo

Vrsta projektne dokumentacije:

PZI_projekt za izvedbo
Načrt tehnološke opreme kuhinje

Za gradnjo:

dozidava

Projektant tehnologije:

PROprima d.o.o
Cesta Andreja Bitenca 68
1000 Ljubljana
www.proprima.si

Pooblaščen inženir tehnologije:

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

Projektant in odgovorni vodja projekta:

RAZVOJ VIZIJE – gradbeni inženiring
Renata Vežnaver s.p.,
Ulica talcev 35,
2312 Orehova vas
Renata Vežnaver, univ.dipl.inž.gradb.
IZS G-2607

Številka, kraj in datum izdelave projekta:

2018-07

Datum, kraj načrta tehnologije:

15.02.2019 Ljubljana

Številka izvoda

1 2 3 4 5 A

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

5.4 Tehnično poročilo

5.4.1 Splošen opis objekta in tehnologije

Investitor se je odločil da v novem delu objekta uredi lastno kuhinjo za potrebe priprave celodnevni obrokov za potrebe osnovne šole in vrtca.

V ta namen je predvidenih 205 m² bruto prostora za kuhinjo in spremljevalne prostore in pralnico.

Kuhinja mora biti izvedena na način, da lahko pripravi celodnevni jedilnik za 88 otrok v vrtcu, kosila za ca 30 zaposlenih in malice in kosila za max 150 učencev.

5.4.3 Koncept kuhinje

Velikost kuhinje in sam koncept ureditve kuhinje je delno pogojen s statiko objekta in postavitvijo nosilnih sten. Kljub temu smo uspeli urediti kuhinjo, ki se sledi načelu »od umazanega« do »čistega« delovnega območja. Ker mora kuhinja pripraviti in predvsem deliti pripravljene obroke na dva različna načina (za OŠ preko izdajne linije in za vrtec s servirnih vozički) smo upoštevali tudi to zahtevo. Uredili smo samo eno območje pomivanja jedilne posode (za šolo in vrtec) ter ga zaradi boljše organizacije dela uredili skupaj s pomivanjem kuhinjske posode.

Ob dostavnem vhodu, kjer je prostor za parking kamiona oz. kombija je lociran dostavni hodnik z nameščeno tehniko in sanitarnimi umivalnikom za roke. Iz tega predprostora imamo predviden vhod za sanitarije in garderobe ter vhod v prostor za odpadke. Do glavnega dela kuhinje, ki je omejen s statiko objekta smo predvideli prostore za shranjevanje čistil, prostor za vodjo prehrane, skupen prostor za osebje kuhinje, shrambo za suha živila in ločeno shrambo za gomoljnice ter prostor za grobo in fino pripravo zelenjave.

Proti jedilnici smo locirali pomivanje jedilne posode. Na ta način je omogočeno deserviranje posode s strani učencev, ki pridejo na kosilo in malico v jedilno. Hkrati pa je omogočeno tudi vračanje posode oz. vozičkov iz vrtca.

V glavnem delu kuhinje se nahaja predpriprava mesa; priprava močnatih jedi, priprava malic in centralno postavljena toplotna obdelava.

Pravokotno postavljen na toplotni blok z možnostjo dveh prehodov je postavljena izdajna linija za tople in hladne jedi. Izdaja za malice in kosila poteka za učence in zaposlene šole. V izdajni liniji so predvidene ogrevane vitrine za tople jedi, hladna vitrina, prostor za pribor, kruh, dodatke...

V jedilnici smo poleg nosilnih stebrov predvideli prostor za postavitev sokovnika in hladilnika, kjer bi učencem bilo na voljo sadje, jogurti, ki so ostali od prejšnjega dne. Namen je otroke izobraževati glede vrednosti in pomena hrane in zmanjševati količino organskih odpadkov.

5.4.4 Učenci, jedilnica, dostava v vrtec

Za potrebe učencev šole je predvidena jedilnica v velikosti 182 m² za skupaj min 112 stolov. Kuhinjo je možno proti jedilnici popolnoma zapreti npr: v času prireditve.

Transport gotovih jedi in čiste jedilne posode v posamezne oddelke vrtca se bo vršil s posebnimi zaprtimi vozički. Za vsak oddelek vrtca je predviden samostojen voziček. Vsa jedilna in strežna posoda se bo z istim vozičkom transportirala nazaj v pomivalnico jedilne posode. Za namen transporta iz nivoja kuhinje v nivo nadstropja se bo uporabljalo dvigalo.

5.4.5 Osebj e kuhinje

Za osebj e kuhinje so predvidene ločene sanitarije in garderobe v pritličju. Dostop je možen gospodarskega vhoda. V garderobah je skupaj predvidenih 5 dvodelnih garderobnih omari c. Predvideno število zaposlenih bo ca 4-5 oseb.

5.4.6 Dostava; odvoz

Za potrebe dostave je predviden samostojen vhod direktno v glavni kuhinjski komunikacijski hodnik. V dostavnem hodniku je predvideno tudi tehtanje živil. Iz dostavnega hodniku je ločen vhod v sanitarije in garderobe za zaposlene. Prav tako je ob dostavnem hodniku predviden prostor za smeti in organske odpadke.

5.4.7 Shramba

Za potrebe shranjevanje smo predvideli shrambo za suha živila, shrambo za shranjevanje gomoljnic in ločeno shrambo za čistila.

5.4.8 Priprave

Za potrebe priprav smo predvideli:

- ločen prostor z grobo in fino pripravo zelenjave
- območje v glavnem delu kuhinje, ki je predvideno za pripravo mesa;
- območje za pripravo močnatih jedi s samostoječim mešalcem za testo;
- območje v glavnem delu kuhinje za pripravo hladnih jedi in malic.

5.4.9 Toplotna obdelava, priprava malic in hladnih jedi ter priprava močnatih jedi

Glavni del kuhinje je bil definiran s statiko objekta. Tako smo v tem delu centralno postavili toplotno obdelavo živil ter vzporedno in pravokotno pripravo mesa, pripravo močnatih jedi in pripravo hladilnih jedi. Proti izdaji smo predvideli dva prehoda. Toplotni blok je postavljen pravokotno na izdajno linijo in s tem omogoča čim krajše delovne poti osebja.

5.4.10 Izdaja jedi

Kot že definirano bo strežba učencev potekala preko izdajne linije. Za vrtec pa bo transport potekal s posebnimi zaprtimi vozički direktno v posamezen oddelek vrtca.

5.4.11 Pomivanje, smeti in čiščenje

Zaradi velikost in organizacije dela smo predvideli enoten prostor za pomivanje jedilne posode in pomivanje kuhinjske posode. Za potrebe pomivanja jedilne posode je predviden enoconski košarni pomivalni stroj.

Predvidena sta dva niza opreme: za pomivanje jedilne posode s pomivalnim strojem in niz opreme s pultom z dvodelnim koritom in regalom za pomivanje kuhinjske posode in strežne posode za vrtec. Učenci iz jedilnice bodo pladnje odložili za mizo za sortiranje in ob tem sortirali smeti, plastiko ,steklo, pribor.

V časovnem zamiku bodo z dvigalom dostavili na nivo kuhinje vse štiri vozičke z umazano posodo iz vrtca. Zato smo izvedli tudi direktne vhod v pomivalnici jedilne posode mimo mize za sortiranje odpadkov.

5.4.12 Pralnica perila

Po dogovoru s projektantom in vodjo projekta smo v tehnološki načrt tehnologije kuhinje vključili tudi pralnico perila. Lokacija je popolnoma oddvojena od kuhinje in lokacija onemogoča križanje poti perila s prehrano. Predvideva se samo majhna kapaciteta pomivanja za ca 40 kompletov posteljnega perila za otroke 1. starostne skupine vrtca ter delovna oblačila osebja kuhinje. Predvidena kapaciteta strojev je ca 10 kg/cikel pranja.

5.4.13 Energenti

Za potrebe kuhinje je predviden priklop elektrike in UNP plina.

Glede na izračun je potrebno za kuhinjo in pralnico predvideti.

PE: 59,4 kW električne moči

PPL 132 kW plinske moči

Po dogovoru z vodjo projekta smo možne večje porabnike predvideli na priklop na plin.

Zgornji vrednosti ne upoštevata faktorja istočasnosti, ki je običajno 0,7.

5.4.2 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 našteto 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

5.5 Projektantski popis tehnološke opreme

V popisu je upoštevana naslednje tehnološka oprema kuhinje in pralnice.

- nova tehnološka oprema z upoštevanjem veljavnih cenikov brez komercialnih popustov;
- priprava dokumentacije; dostava in montaža in šolanje;
- morebitna premontaža obstoječe oprema
- 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;
- izdelava in zaključitev vodovodnih, električnih in plinskih priključkov;
- izdelava sistema ozvočenja, sistema osvetlitve, IT oprema blagajne....

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

Vrednost brez DDV	
DDV 22%	22%
Skupaj vrednost z DDV	

7.6 Grafični del