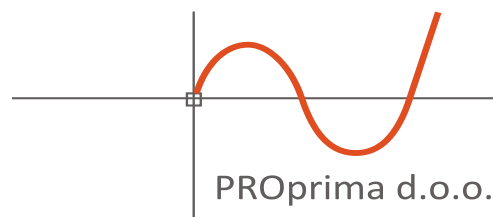


PRILOGA 1B

NASLOVNA STRAN NAČRTA



OSNOVNI PODATKI O GRADNJI

naziv gradnje	Prenova pomivalnice jedilne posode DP Mengeš
kratek opis gradnje	V Domu počitka je predvidena zamenaj dotrajanega pomivalnega stroja in s tem rekonstrukcija celotnega območja pomivanja. Velikost pomivalnice jedilne posode ostaja nespremenjena. Posegi izven pomivalnice niso predvideni razen ureditve posledic zamakanja v kleti pod pomivalnico.
vrste gradnje	rekonstrukcija

DOKUMENTACIJA

vrsta dokumentacije	PZI (projektna dokumentacija za izvedbo gradnje)
	<input type="checkbox"/> sprememba dokumentacije
številka projekta	192-2018

PODATKI O NAČRTU

strokovno področje načrta	5- Načrt tehnologije
številka načrta	5-T/192-2018-PZI
datum izdelave	5.11.2018

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)	PROprima d.o.o.
sedež družbe	Cesta Andreja Bitenca 68 1000 Ljubljana
vodja projekta	Primož Černigoj , univ. dipl. inž. str
identifikacijska številka	T-0697
	podpis vodje projekta
odgovorna oseba projektanta	Primož Černigoj
	podpis odgovorne osebe projektanta

5.2 Kazalo vsebine načrta

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

5.3 Izjava

IZJAVA

Pooblaščen inženir:

PRIMOŽ ČERNIGOJ, univ.dipl.inž.str.

(Ime in priimek)

IZJAVLJAM

1. da je načrt št. 5-T/192-2018-PZI skladen s prostorskim aktom,
2. da je ta načrt skladen z gradbenimi predpisi,
3. da je načrt skladen s projektnimi pogoji oz. soglasji za priključitev,
4. da so bile pri izdelavi načrta upoštevane vse ustrezne bistvene zahteve in da je načrt izdelan tako, da bo gradnja, izvedena v skladu z njim, zanesljiva,
5. da so v načrtu upoštevane zahteve elaboratov.

5-T/192-2018-PZI

(Št. načrta)

Primož Černigoj, univ.dipl.inž.str.

(Ime in priimek)

Ljubljana, december 2018

(Kraj, datum)

(Osebni žig, podpis)

5.4 Tehnično poročilo

5.4.1 Splošen opis objekta

V Domu počitka Mengeš je del kuhinje 66 m² namenjeno izključno za pomivanje jedilne posode in komponent tabletnega sistema. Prostor je popolnoma ločen od ostalega dela kuhinje in pravilno lociran glede ločenja čistih in umazanih transportnih poti. Investitor se je zaradi dotrajanosti in velik vzdrževalnih stroškov odločil zamenjati glavni tračni pomivalni stroj za jedilno posodo in hkrati optimirati prostor pomivalnice. V prostoru pomivalnice je potrebno narediti obnovo talne in stenske keramike in ureditev prezračevanja, ki ga zahteva nov pomivalni stroj.

Hkrati je potrebno urediti začasno pomivalnico za fazo prenove obstoječe pomivalnice. Delovanje kuhinje ne sme biti niti tehnično niti higiensko onemogočeno zaradi prenove pomivalnice. Dostop do pomivalnice med gradnjo se lahko izvaja preko izhoda za smeti. Pred začetkom izgradnje je potrebno uskladiti tehnološke poti, poti do gradišča in uskladiti čas dela na gradbišču z naročnikom.

Uporabnik je ugotovil, da je sedanja postavitve iz leta ca 2008 napačna in neustrezna, zato je potrebno vmesne zidove zaradi lažje komunikacije s tabelnimi vozički podreti. S tem bo omogočeno lažje delo in lažji transport vozičkov.

Ostali parametri prenove:

- kapaciteta pomivalnice je primerna in ne potrebuje dodatnega prostora;
- prav tako je primerna kapaciteta sedanjega tračnega pomivalnega stroja;
- sistem vozičkov ostaja nespremenjen, na vozičkih je potrebno kolesa in vogalne odbojnice;
- predvideti je potrebno lokacijo pomivanja vozičkov
- uredi se klet pod pomivalnico jedilne in uredi posladite sedanjega zamakanja vode v klet;
- ohrani se lahko sedanji mehčalec za vodo z možnostjo lociranja v klet.
- potrebno je predvideti izvedbo centralne shrambe čistil in doziranja čistil iz kleti

7.4.2 Upoštevanje 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 živali, 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, higiene živil in uradnega nadzora nad živil, Ur.l. RS 120/05
- Uredba o spremembah in dopolnitvah Uredbe o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil, higiene živil in uradnega nadzora nad živil, Ur.l. RS, št. 66/2006
- Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni 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 živil, UL L 185/2007
- Uredba Komisije (ES) št. 2073/2005 o mikrobioloških merilih za živila, UL L 338/2005
- Popravek Uredbe Komisije (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za živila 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 živil, prihajajo v stik z živil, 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 higieni 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

7.4.3 Koncept pomivalnice

Velikost pomivalnice ostaja nespremenjena torej ca 66 m².

Pri tem smo upoštevali želje uporabnika in predvideli rušitev sedanjih vmesnih predelnih sten. Shema izvedbe je prikazana na listu št. 2. Prav tako upoštevali željo uporabnika in stroj locirali ca 100 cm od S stene. S tem je omogočena lažja komunikacija s tabletnimi vozički in hkrati omogočeno delo 2 oseb pri desortiranju posode. Dostop iz glavnega hodnika doma ostaja nespremenjen, predviden so avtomatska drsna vrata.

Povezava s kuhinjo in območjem za delitev jedi ostala nespremenjena. Izhod za odpadke prav tako ostaja nespremenjen.

V pomivalnici smo predvideli ločen prostor za ročno čistilno orodje, lokacijo mehčalca za vodo za stroj in visokotlačni čistilnik za pranje vozičkov. Mehčalca zaradi tehničnih omejitev v kleti (ni odtoka) ni mogoče montirati v skladišču pod pomivalnico.

V skladišču v kleti, ki bo namenjeno skladiščenju neživilskih izdelkov smo predvideli poseben prostor za shranjevanje detergentov za pomivalni stroj in namestitvev dozirnih črpalk. Predvidena je posebna kabelska polica in preboj direktno pod strojem.

V pomivalnici smo predvideli nov sodoben tračni pomivalni stroj z isto kapaciteto kot sedanji to je 1800 krožnikov/h merjeno po standardu DIN 10534. Nad strojem se uredit tudi nov priklop prezračevanja. Meritve prezračevanja so pokazale, da posodobitev prezračevalne naprave ni potrebna, potrebna je preureditev samo lokacij kanalov in tip priklopa. (ne več napa ampak indirektni priklop preko adapterja).

7.4.4 Začasna pomivalnica

V fazi prenove, ki je predvidena v poletnih mesecih se pred gospodarskim vhodom, kjer sedaj poteka transport gotovih jedi do enota Trzin predvideva postavitvev začasnega objekta 6x6 m. Objekt (šotor) mo biti izdelana iz primernih materialov z dodatnim tlakom. V popisu del je upoštevana prestavitev obstoječega tračnega stroja in vhodne mize s tušem. Po končanju del se obstoječ stroj ekološko uniči.

Začasen objekt je potrebno postaviti tako, da se ne posega v tlak, prav tako pa mora biti urejena klančina za dostop vozičkov in hkraten transport vozičkov v enoto Trzin.

V načrtu elektrotehnike in strojništva so predvideni priklopi vode, kanalizacije in elektrika za obstoječ pomivalni stroj.

7.4.4 Osebj e kuhinje

Delo osebj a in kapaciteta potrebnega pomivanja se ne spremeni. Lažja bo predvsem manipulacija vozičkov zaradi novih avtomatskih vrat in izvedenih zaščit zidu, ki bodo preprečevala poškodbe stenske keramike.

7.4.5 Pomivanje, smeti in čiščenje

Vse smeti in organske odpadke se iz pomivalnice odstranijo preko zunanjih vrat. Investitor bo pod stopnicami uredil zaprt prostor za shranjevanje organskih odpadkov (v sklopu del, ki jih trenutno izvaja).

7.4.6 Energenti

Prenova pomivalnice jedilne posode zahteva samo elektriko kot glavni energent. Popis del je opisan v načrtu elektro inštalacij.

7.4.7 Začasna lokacija

Med časom prenove mora biti delovanje kuhinje seveda nemoteno. Zato je potrebno urediti tudi začasno lokacijo na kateri je potrebno urediti začasni sicer manjši stroj, s katerim bo omogočeno pomivanje jedilne posode in ostalih komponent tabletnega sistema. Naročnik bo med časom gradnje prilagodil tudi jedilnik in s tem zmanjšal število kosov posode, ki jih bo potrebno pomiti v začasni pomivalnici. Skupaj z naročnikom smo ugotovili da je najbolj primerna in enostavna rešitev postavitvev začasnega objekta-šotora pred vhodom kjer se vsakodnevno transportirajo vozički v enoto Doma v Trzinu. Predvidena velikosti začasnega objekta je ca 25 m². Postavitvev objekta ne sme ovirati vsakodnevnega transporta v enoto v Trzinu.

Za potrebe energentov je predviden prikl op hladne in tople vode, prav tako postavitvev začasne elektro omare, ki se napaja iz razdelilca v kleti.

V začasnem objektu je potrebno urediti primeren tlak (npr: PVC) ter urediti klančino zaradi transporta vozička v hodnik Doma počitka Mengeš. S postavitvijo začasnega objekta se ne sme posegati v tlak pred objektom.

V začasnem objektu je predviden linijska postavitvev delovnega pulta s koritom, enoconskega košarnega pomivalnega stroja s sušilno cono ter primerno izhodno mizo.

7.4.13 Splošna navodila za izvedbo gradbenih del vezanih na tehnološko opremo

Vsi prostori vezani na tehnologijo priprave jedi morajo imeti po **tleh** položeno ne drsno keramiko (min. R11- razen če v načrtu arhitekture ni definirano drugače oz. skladno s standardom BGR 181) oz. drugačno ustrezno obdelavo, ki jo je mogoče higiensko vzdrževati (vroče pranje, občasna dezinfekcija). V primeru pomivalnice jedilne posode je min zahteva hrapavost R12.

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 (zgornji rob vrat) ali do stropa glede na višino prostora.

Med stenami in tlemi je potrebno izvesti polkrožne zaključnice. Radij zaokrožnic 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.

Splošna navodila za izvedbo vodovodnih instalacij:

Vodovodne in odtočne instalacije, ki niso vgrajene v element morajo biti izvedene s strani ostalih pogodbenikov 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 instalacij 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 instalacij 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 osebjem 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.

12. Po končanju del na vodovodnih inštalacij je potrebno izvesti primerno čiščenje nove inštalacije (klorni šok) in pri tehnične pregledu podati poročilo glede ustreznosti kakovosti pitne vode.

Zahteve za talne rešetke:

V območju kuhinje in restavracije je dovoljena vgradnja samo talnih rešetk 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 rešetk priznanih proizvajalcev kot npr. ACO GmbH ali enakovredne. Dobavitelj talnih rešetk 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 neoznačene 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 instalacij. 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 vodja 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 prehranske 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 pravilnikom, ki veljajo v RS in EU (kot npr. izjava o skladnosti; oznaka 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 cokol 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.

7.4.14 Tehnična dokumentacija

Investitor mora pred izvedbo pridobiti potrjene načrte tehnološke opreme kuhinje faza PZI s strani dobavitelja tehnološke opreme. Dobavitelj tehnološke opreme kuhinje je dolžan pregledati načrt tehnološke opreme in podati morebitne pisne pripombe skladno z razpisnimi pogoji in pogodbo.

Morebiten popravek oz. dopolnitev načrta tehnološke opreme mora biti izveden v obliki skladno z zakonom in potrjen s strani pooblaščenega inženirja tehnološke opreme IZS.

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 prejmeta 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).

Načrt PID tehnološke opreme izvede izbrani dobavitelj tehnološke opreme. Načrt HACCP ni del tega projekta in ga pripravi bodoči uporabnik prehranskega obrata. Prav tako pogodbe z izvajalcem odvoza organskih odpadkov in odpadnih olj, ter npr: izvajalcem rednih zdravstvenih pregledov, izvajalcem DDD....

7.4.14 Dostava in vnos opreme

Dostava opreme je možna direktno v pritličje (možna uporaba vozičkov) v objekt in potem v kuhinjo (oz. preko dostavnih vrat v pritličju). Za večje kose opreme bo potreben ročni vnos preko glavnega vhoda doma.

7.5 Projektantski popis tehnološke opreme

V popisu je upoštevana naslednje tehnološka oprema:

- nova tehnološka oprema z upoštevanjem veljavnih cenikov brez komercialnih popustov;
- priprava dokumentacije; dostava in montaža in šolanje;
- premontaža obstoječe oprema
- transportna posoda, pladnji
- 5% nepredvidenih del
- najem opreme za začasno lokacijo

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 PZI tehnološke opreme, uporabljeni cenikov v SLO in EU.

Skupaj vrednost	
Popust v %	
Vrednost popusta v EUR	
Skupaj vrednost s popustom brez DDV	
DDV 22% od osnove	EUR
Vrednost z DDV	

7.6 Grafični del

Št. risbe	Vsebina	Merilo	Nivo
1	Risba trenutnega stanja in tehnoloških poti ter prikaz obsega prenove		pritličje
2	Risba izvedbe tehnološke opreme v novi pomivalnici prikaz v pritličju in kleti		Pritličje in klet
3	Risba izvedbe priključkov tehnološke opreme v novi pomivalnici prikaz v pritličju in kleti		Pritličje in klet
4	Risba izvedbe priključkov ozemljitev in inox zaščitnih vogalnikov		Pritličje in klet