

Načrt in številčna oznaka načrta:

7-T/177-2018-PZI

Številčna oznaka mape:

7

Investitor:

Občina Vipava
Glavni trg 15
5271 Vipava

Naročnik:

Studio 3 d.o.o.
Atelje za arhitekturo Ajdovščina
Goriška cesta 25,
SI-5270 Ajdovščina

Objekt:

Kuhinja v OŠ Draga Bajca Vipava

Vrsta projektne dokumentacije:

PZI - projekt za izvedbo
Načrt tehnološke opreme kuhinje

Za gradnjo:

rekonstrukcija

Projektant tehnologije:

PROprima d.o.o
Cesta Andreja Bitenca 68
1000 Ljubljana
tel: +386 599 26 401
fax: +386 599 25 864
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:

Studio 3 d.o.o.
Atelje za arhitekturo Ajdovščina
Goriška cesta 25,
SI-5270 Ajdovščina
Viljem Fabčič u.d.i.a.
ZAPS 0050 A

Številka, kraj in datum izdelave projekta:

753-18, april 2018

Datum, kraj načrta tehnologije:

06.04.2018 Ljubljana

7.2 Kazalo vsebine načrta

7.1	Naslovna stran
7.2	Kazalo vsebine načrta
7.3.	Izjava
7.4	Tehnično poročilo
7.5	Projektantski popis tehnološke opreme
7.6	Grafični del

7.3 Izjava

IZJAVA ODGOVORNEGA PROJEKTANTA načrta v projektu za izvedbo

Odgovorni projektant:

PRIMOŽ ČERNIGOJ, univ.dipl.inž.str.

(Ime in priimek)

IZJAVLJAM

1. da je načrt št. **7-T/177-2018-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.

7-T/177-2018-PZI

(Št. načrta)

Primož Černigoj, univ.dipl.inž.str.

(Ime in priimek)

Ljubljana, 06. april 2018

(Kraj, datum)

(Osebni žig, podpis)

7.4 Tehnično poročilo

7.4.1 Opis objekta in tehnologije

Investitor je podal zahteve rekonstrukcijo centralne kuhinje v OŠ Vipava zaradi prostorskih omejitev in naraščajočih potreb po pripravi toplih obrokov za lokacijo OŠ Vipava in podružnične šole

Trenutna kapaciteta kuhinje:

OŠ Vipava:	420 malic	300 kosil
PŠ Gore; Podnanos; Vrhpolje		200 kosil
Vrtec Vipava		50 otrok

Zaposlenih: 80 oseb

20 kosil

V OŠ Vipava je trenutno organiziranih 22 oddelkov. Predvideti je potrebno kapaciteto do max 27 oddelkov.

V jedilnic je možno postaviti 80 stolov.

V kuhinji je zaposlenih 6 oseb. Delovni čas je od 6:30 do ca 15:00

Glavne težave:

- premajhna pomivalnica jedilne posode;
- premajhna kapaciteta sicer zelo kakovostnega pomivalnega stroja;
- napačno vračanje umazane jedilne posode iz jedilnice v pomivalnico jedilne posode;
- slabo urejeno nad toplotnim blokom (premajhna prezračevalna napa);
- nepravilna ureditev toplotnega bloka in napačno postavljene talne rešetke;
- glede na toplotni blok premajhna napa in posledično nepravilno prezračevanje;
- premajhna skladišča;
- premajhna pisarna vodje kuhinje (1,9m²)

Zahteva investitorja:

- kuhinjo je potrebno urediti z minimalnimi stroški vezanimi na GOI dela in opremo;
- razširitev kuhinje je možna do obstoječega nadstreška oz. previsa 1. nadstropja nad sedanjim vhodom; in v del sedanjega kabineta na desni strani kuhinje;
- razširitev je možna desno stran od sedanje kuhinje;
- upoštevati je potrebno možne povečane kapacitete priprave toplih obrokov.
- Potrebno je upoštevati uporabo obstoječe opreme
- Predvidi se nov centralni toplotni blok;

Energenti:

Elektrika in zemeljski plin

7.4.2 Opis tehnologije kuhinje

Pri pripravi načrta tehnološke opreme smo investitorju že v letu 2016 predstavili več različne variante. V letu 2018 so bile predstavljene nova izhodišča za projektiranje in zaradi tega smo tudi predstavili novo idejno zasnovo. Ta je bila potrjena dne 2.3.2018 s strani odgovornega projektanta in naročnika. Predvideva širitev kuhinje na desno stran sedanjega območja kuhinje. Dodatno smo upoštevali mnenje lokalne zdravstvene inšpektorice in dodali sanitarni umivalnik za roke.

Prav tako smo upoštevali želje uporabnike po ločeni postavitvi dveh pomivalnih strojev in kompletni zamenjavi resnično dotrajanih elementov toplotnega bloka.

Pri projektiranju nove kuhinje smo upoštevali zahteve investitorja in odgovornega projektanta (investicija in meja širine). Zaradi tega smo generalno ohranili koncept kuhinje naredili bolj pravilne dostavne poti in predvsem povečali premajhno pomivalnico jedilno posodo. V sklopu projekta se pravilno uredit tudi toplotni blok s pravilno dimenzionirano prezračevalno napo in pravilno lociranimi talnimi rešetkami. Obdržali smo obstoječ pomivalni stroj in dodali popolnoma enakovredna. Nov pomivalni stroj bo enak obstoječemu zaradi enotnega servisa in zaradi zmanjšanega stroška prenove ventilacijskega sistema, Nov stroj bo namenjen predvsem pomivanje kuhinjske in transportne posode v časovnem zamiku pa tudi lahko pomivanju jedilne posode.

Z novo ureditvijo smo rešili problem lokacije sedanjih sanitarij in garderob za osebje, ki so v sedanjem tlorisu dejansko na sredini kuhinje. Sedanja lokacija teh sanitarij je do sedaj onemogočala kakšno koli dolgoročno in pravilno rešitev koncepta kuhinje. Zato smo sanitarije premaknili v razširjen del in jih tudi povezali z malo pralnico perila. V tej pralnici osebje kuhinje pere kuhinjo perilo in uniforme. Na novo urejene sanitarije pa omogočajo normalno postavitve garderobnih omar, ureditev sanitarij in tuša.

V delu kuhinje, ki se sedaj širi na desno smo uredili nov prostor za vodjo kuhinje, saj je sedaj velik 1,9 m² in ne omogoča normalnega administrativnega dela, ki ga zahteva delo v kuhinji.

Prav tako smo precej povečali sedanjo popolnoma neprimerno območje priprave zelenjave. Pri tem uredili dostavo zelenjave in predvideli ločeno shrambo za gomoljnice.

Prav tako smo povečali shrambo suhih živil in na mestu stare shrambe predvideli priročno hladilnico za zelenjavo.

Vsa obstoječa oprema je v načrtih in popisih označena z oranžno barvo.

7.4.3 Upoštevanje pravilnikov 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

7.4.4 Splošna navodila za izvedbo gradbenih del vezanih na tehnološko opremo

Vsi prostori vezani na tehnologijo morajo imeti po **tleh** položeno nedrsno keramiko 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. Priporočamo izvedbo do ca 205 cm ali do stropa glede na višino prostora.

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

Vse **sanitarije** se izvede po načrtu arhitekture in opremi po popisu, ki je del gradbeno-obrtniških del.

V primeru dodatnih zahtev tehnološke opreme 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. Vse napeljave za hladno in toplo vodo morajo biti zaključene s primernimi zaključnimi ventili ali ustrezni enoročnimi mešalnimi baterijami (na zahtevo bodočega uporabnika so le-te opisane v popisu tehnološke opreme). Končni ventil mora biti montiran s strani drugih pogodbenikov odgovornih za vodovodne

instalacije. Gibljive povezave od končnega ventila do opreme 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 klimo in prezračevalni sistem 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 (primer: pomivalni stroj) so povezani preko protismradnih sistemov. Izvedbe odtokov morajo biti usklajene s talnimi rešetkami in sifoni.

6. Vse elementi instalacij morajo biti primerni za vgradnjo v tehnološke prostore prodajal ali profesionalne kuhinje in biti proizvedeni v skladu z veljavno zakonodajo ter ustrezati profesionalni kuhinjski opremi.

7. Za vse uporabnike vode (izjema so kuhinjski in sanitarni umivalniki) so v načrtu tehnološke opreme kuhinje predvideni mehčalci za vodo. 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. Ventil oz. zaporna pipa za 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 prodajalne 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, tudi na pohodni površni. Priporočamo vgradnjo serijskih talnih rešetak priznanih proizvajalcev kot npr. ACO ali enakovredne in boljše. Dobavitelj talnih rešetak in izvajalec vgradnja 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 pripravljena za uporabo na spodaj naveden električnem omrežju:

enofazno, 230 voltov, 50 ciklov 230V/1N/50Hz

trifazno, 400 voltov, 50 ciklov 400V/3N/50Hz

Električno ožičenje in izolirane varovalke izven opreme morajo biti, v skladu z lokalnimi predpisi, izvede s strani ostalih pogodbenikov specializiranih za električne napeljave. Fiksna električna povezava med električno omarico ali električna povezava med priključkom in opreme v dolžino ne sme presegati 150 cm in jo mora dobaviti pogodbeni izvajalec elektro inštalacij. 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 0,3kW/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 sestavine 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 pirobenco.
8. Obvezna je izvedba podometnih 400V/3N vtičnice tipa CEE primerne IP zaščite.

Splošna navodila za prezračevalni in ventilacijski sistem:

Vse sestavine ventilacijskega sistema, ki se nahajajo izven opreme morajo biti izvede s strani pogodbenih izvajalcev strojnih inštalacij. Končni vidni deli ventilacijskega sistema (nape, ventilacijske rešetke) morajo biti vključene v posebni načrt ventilacijskega sistema (razen, če ni v popisu opreme definirano drugače). Posebni pogodbenik in dobavitelj ventilacijskega sistema morata vezano na potrebe tehnološke opreme izvajati koordinacijo glede na pozicijo, velikost, moč in posebne zahteve profesionalne kuhinjske opreme. Rob prezračevalnih nap oz. sistema prezračevanja presegajo zunanji rob elementa, ki so inštalirani od napo vsaj za 300 mm.

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).

Zaradi projektirane izvedbe 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 pogodbi 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 . 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 zakonu 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 s pokazateljem trenutne temperature. 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 opreme, ki je izdelana po meri, izdelana iz nerjaveče pločevine in naj ustreza vsem sanitarno tehničnim predpisom ter standardom iz varstva pri delu.

Iz nerjaveče pločevine naj bodo v tem primeru tudi notranji, nevidni deli zaprtih delovnih pultov (police, pregrade).

Vsi elementi oz. delovne površine, ki so postavljeni ob steni, izdelan privih visok min. 40 mm oz. glede na zahteve iz specifikacije tehnološke opreme. Delovni pult, ki so postavljeni ob zid in na gradben cokel morajo biti izvedeni na način, ki preprečuje zatekanje tekočine med steno in pultom. Uporaba trajno elastičnega kita ni dovoljena. 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 ne sme imeti 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

Investitor mora pred izvedbo pridobiti načrte tehnološke opreme kuhinje faza PZI.

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).

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....

Dostava in vnos opreme:

Dostava opreme je možna direktno iz pritličja v kuhinjo (tako kot bo potekala dostava ob normalnem delu). Širina vrat je primerna za vnos vso opremo.

7.5 Projektantski popis tehnološke opreme

V popisu je upoštevana naslednje tehnološka oprema

- nova tehnološka oprema;
- priprava dokumentacije; dostava in montaža in šolanje;
- premontaža obstoječe opreme
- 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 PGD 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

Vrednost z DDV

7.6 Grafični del

Št. risbe	Vsebina	Merilo	Nivo
1	Risba obstoječe tehnološke opreme	1:50	
2	Shematski prikaz prostorske ureditve kuhinje	1:50	
3	Risba nove postavitve tehnološke opreme	1:50	
4	Risba izvedbe priključkov tehnološke opreme	1:50	
5	Risba lokacij stenskih vogalnikov	1:50	
6	Risba priključkov ozemljitvenega potenciala tehnološke opreme	1:50	
7	Risba izvedbe talnih rešetk pri toplotnem bloku	1:20	
8	Risba izvedbe toplotne talne izolacije v prostoru hladilnice	1:20	