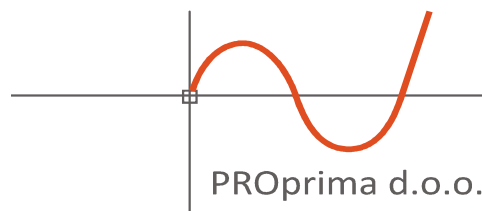


PRILOGA 1B

NASLOVNA STRAN NA RTA



OSNOVNI PODATKI O GRADNJI

naziv gradnje	Palača Cukrarna
kratek opis gradnje	Rekonstrukcija in prizidava palače Cukrarna z umestitvijo novega kulturno-izobraževalnega programa za mlade. Obstojni objekt je bil statično saniran v času izgradnje cestne povezave med Roško in Njegoševo med leti 2010 in 2012. Po pregledu obstoječega stanja se predvidi potrebne ukrepe za doseg mehanične odpornosti in stabilnosti objekta ter zaščitne pred zunanjimi vplivi. Predvidena je gradnja vodovodnega, fekalnega, energetskega, električnega, TK in meteornege priključka. Palača Cukrarna je pod zaščitno spomeniškega varstva kot profana stavbna dediščina in kot spomenik lokalnega pomena.
vrste gradnje	rekonstrukcija
	rekonstrukcija
	sprememba namembnosti



DOKUMENTACIJA

vrsta dokumentacije	PZI (projektna dokumentacija za izvedbo gradnje)
	<input type="checkbox"/> sprememba dokumentacije
številka projekta	2022-132

PODATKI O NA RTU

strokovno področje na rta	5 Načrt s področja tehnologije
številka na rta	5-T/346-2022-PZI
datum izdelave	maj 2023

PODATKI O IZDELOVALCU NA RTA

projektant na rta (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	

PODATKI O PROJEKTANTU

projektant (naziv družbe)	Scapelab IN d.o.o.
sedež družbe	Barjanska cesta 58c
vodja projekta	Jernej Šipoš, u.d.i.a., univ. dipl. inž. arh.,
identifikacijska številka	PA*-1813
	podpis vodje projekta
odgovorna oseba projektanta	Jernej Šipoš, u.d.i.a.
	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



Investitor:

Mestna občina Ljubljana
Mestni trg 1, 1000 Ljubljana, Slovenija

Naziv gradnje

Palača Cukrarna

Vrsta projektne dokumentacije

PZI-projekt za izvedbo

Za gradnjo:

Rekonstrukcija
Novogradnja- prizidava
Sprememba namembnosti

Projektant:

Scapelab IN d.o.o.
Barjanska cesta 58c
1000 Ljubljana

Odgovorni vodja projekta:

Jernej Šipoš, u.d.i.a.
PA*-1813

Številka projekta:

2022-132

Projektant načrta :

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

Pooblašчени inženir:

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

Strokovno področje načrta:

5_ načrt tehnološke opreme

Številka načrta:

5-T/346-2023-PZI
maj 2023

Št. izvoda

Digital

2. Kazalo vsebine načrta

1. Naslovna stran
2. Kazalo vsebine načrta
3. Tehnično poročilo
4. Projektantski popis tehnološke opreme
5. Grafični del

3. Tehnično poročilo

Koncept objekta:

Investitor se je odločil, da bo v sklopu prenove objekt Palača Cukrarna uredil gostinski lokala kavarna-okrepčevalnica, ki bo imel dve glavne funkcije: okrepčevalnica in učna kuhinja

Osnovni podatki:

Pred začetkom projektiranja smo skupaj z vodjo projekta in predstavniki naročnika pripravili osnovne podatke glede zahtev po ureditvi kuhinje okrepčevalnice in učne kuhinje

1. Predvideti je potrebno gostinski lokal, ki bo deloval vsak dan ob delovnikih; predvidena je postrežba predvsem brezalkoholnih pijač, enostavnih hladnih jedi (sendviče, toast, sladice) kave, čaja. Hkrati pa mora biti kuhinja urejena na način, ki bo omogočala pripravo ca 50 do 70 toplih enostavnih obrokov dnevno.
2. Kuhinja okrepčevalnice se mora urediti kot satelitska kuhinja. Omogočati mora finalizacijo toplih jedi, večji del jedi pa bo moral nosilec gostinske dejavnosti dostaviti iz centralne kuhinje
3. Naročnik bo po končanju del podpisal pogodbo o sodelovanju z nosilcem gostinski dejavnosti, ki ima že svojo centralno kuhinjo
4. Hkrati pa mora kuhinja omogočati izvedbo predavanja in učne kuharske tečaje za do 12 oseb in predavatelja.

Opis tehnološke rešitve gostinskega lokala

Kot je bilo definirano s strani investitorja in vodje projekta ima gostinski lokala dva glavne funkcijske: delovati mora kot kavarna oz. okrepčevalnica in tudi ko učna kuhinja. S strani vodje projekta smo bili omejeni glede prostora, saj gre za zahtevno rekonstrukcijo spomeniško zaščenega objekta.

Zato smo celotni prostora razdelili na štiri glavne dele:

Kavarno s točilni pultom

Sanitarije in garderobe za zaposlene; v tem delu je predviden tudi shramba in pomivanje jedilne posode

Učna kuhinja s centralno postavljenimi pult

V spodnji tabeli smo pripravili seznam prostorov namenjenim tehnoloških procesom:

Ključna postavitev pri izvedbi kuhinje je bila pravilna izbira lokacije pomivanja jedilne posode. Zaradi narave dela območje pomivanja jedilne posode ni vidna s strani gosta. Ker smo predvideli vrata s strani kavarne in tudi s strani učne kuhinje je omogočeno pomivanje jedilne posode prav tako pa tudi pomivanje kuhinjske posode v času izvedbe kuharskih tečajev. V pomivalnici jedilne posode je predvidena tudi postavitev omare za shranjevanje čistil

Organizacija predavanj je potrebno izvesti tako, da nikakor ne prihaja do križanje z delom oz. finalizacijo obrokov dopoldanskem času ko gostinski lokala deluje kot okrepčevalnica. Jutranja dostava bo potekala preko glavnega vhoda ali pa preko vhoda zadaj preko učne kuhinje. Ker v času ko gostinski lokal deluje kot okrepčevalnica ne smejo potekati kuharski tečaji je osebju omogočena uporaba 4 glavnih centralno postavljenih hlajenih pult, ki imajo vgrajena korita. Zato lahko osebje te pulta upravlja kot pulte za pripravo hladnih jedi, finalno pripravo zelenjave. Finalna toplotna obdelava pa bo potekala s pomočjo glavnih toplotnih naprav, ki smo jih predvideli (parno-konvekcijska peč, žar, frizeza, štedilnik).

Nosilec gostinske dejavnosti mora imeti pravilno organizirano čiščenje med časom ko se učna kuhinja uporablja za potrebe okrepčevalnice in med časom kose uporablja kot učna kuhinja.

Zasnova učne kuhinje:

Kot je bilo definirano s strani naročnika je bilo potrebno urediti učno kuhinjo na način, ki bo omogočalo pristnost 12 poslušalcev in predavatelja. Zaradi spomeniško zaščenega objekta smo bili omejeni s postavitvijo delovnih pultov.

Predvideli smo 3 glavne delovne pulte, ki so popolnoma enaki. Pulti imajo vgrajeno centralno korito in ločene hladne bokse za shranjevanje hladnih jedi in surovin, ki se uporabljajo pri organizaciji kuharskih tečajev. Zaradi velikosti prostora smo na vsaki strani pulta predvideli preklopno polico, ki omogoča začasno povečanje delovne površine.

Delovno mesto predavatelja je oblikovano na enak način, vendar je dolžina pulta krajša zaradi nosilne konstrukcije objekta.

Če se postavno v funkcijo predavatelja smo proti steni kavarne predvideli postavitev glavnih toplotnih naprav. Postavitev omogoča izvedbo kuharskih tečajev, hkrati pa tudi finalizacijo toplo obrokov, ki jih nosilec gostinske dejavnosti dobavi iz centralne kuhinje.

Učna kuhinja je od kavarniškega dela ločena s stekleno steno. Poudariti smo želeli učni namen gostinskega lokala.

Za shranjevanje npr: namiznih aparatov je na voljo shramba, ki bo v osnovi shramba za pijače.

Zasnova kavarniškega dela:

Glavna funkcija gostinskega lokala bo kavarniški del v katerem se bodo pripravilo vsi napitki. Zato je pult opremljen s kavnim aparatom, ledomatom. Hladen pultom za shranjevanje pijač. V pultu je predviden tudi pomivalni stroj za pomivanje kozarcev.

Ob strežbi jedi (ki bo potekala predvsem med 11:00 do 14:00) se bo uporabilo tudi območje pomivanja jedilne posode. V popoldnesnem času ni predvidena ponudba jedi, ampak samo pijače.

Predviden delovni čas kavarne bo med ca 7:30 do 17:00 ure.

Zaposleni gostinskega lokala:

Za zaposlene v gostinskem lokalu kava bar/kavarne so predvidene popolnoma samostojne garderobe in sanitarije v pritličju objekta. V garderobah sanitarij smo predvideli večje število garderobnih omarič za uporabo s strani udeležencev učnih tečajev.

Energenti:

Za potrebe prostora za catering in kava bar/kavarne je predvidena izvedba izključno električnih priključkov. Skupaj ocenjena električna moč je 102,2 kW brez upoštevanja faktorja istočasnosti. Točni podatki in mikrolokacije izvedbe so podane v načrtu tehnološke opreme (glej risbe za posamezne stenske poglede)

Izvedba plinske inštalacije ni predvidena.

Odpadki:

Zunaj objekta pa je predviden ekološki otok za ločeno shranjevanje anorganskih odpadkov, kjer bodo nameščeni kontejnerji za ločevanje odpadkov.

Morebitne organske odpadke, ki bodo nastali v prostoru kavarne lahko obravnavamo kot suhe odpadke in jih lahko nosilec dejavnosti shranil med mešane odpadke v zunanji prostor za odpadke.

Vsi organski odpadki, ki bodo nastajali v catering prostoru jih mora nosilec dejavnosti za posamezen dogodek odpeljati nazaj v svojo centralno kuhinjo.

3.1 Upoštevanji pravilniki in zakonodaja:

Pri izdelavi načrta je potrebno upoštevati naslednje pravilnike in veljavno zakonodajo. Prav tako mora vsa oprema, ki jo dobavi pogodbeni partner biti ustrezna in skladna z vso naštetjo 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

- 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 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 živilami UL L 185/2007
- 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

3.2 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 nedrsko 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 tehnološka 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 postavitve na gradben cokel. Ker se oprema le redko ali nikoli premakne z gradbenega cokla je potrebno izvesti stik delovne površine in stenske obloke 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 tekočin med posamezne elemente (npr: vijčeno, varjeno, ali s prekrivnimi letvami)

Izvedba gradbenega cokla mora biti primerna za obtežitev na gradbenem coklu. Izvedba cokla z npr. stirodurjem ni dovoljena. Gradbeni cokel je potrebno izvesti izključno po navodilih 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. V objektu so predvideni porabniki oz. priklopi hladne in tople sanitarne pitne vode. Pri določenih porabnikih (pomivalni stroj...) bodo projektirani lokalni mehčalci vode z različno kakovostjo priprave vode. Pri načrtovanju kanalizacije mora biti upoštevana izvedba lokalnega lovilca maščob (predvidena kapaciteta je ca 60 enostavnih hladnih in delno toplih obrokov dnevno (oz. izračun glede na vršne pretoke vode) /glej načrt strojništva).

1. Vsa inštalacije za hladno, toplo in mehčano vodo morajo biti zaključene s primernimi zaključnimi ventili ali ustreznimi 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 tehnoloških instalacij pogodbenik za vodne instalacije in pogodbenik za tehnološko opremo preverita in uskladiata 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.
12. Vse pipe za točenje vode (korita, umivalniki za umivanje rok) v območju kuhinje bodo del popisa tehnološke opreme kuhinje.

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 presežati 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 inštalacije 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 inštalacij 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 inštalacij (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 nape 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 lokalnim 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.

Dostava in vnos opreme:

Dostava opreme bo možna direktno preko glavnega vhoda. Možna je uporaba ročnih vozičkov in ročnega vnosa. Do prostora kavarne in prostora za šolanje ni višinskih razlik ali stopnic.

Tehnična dokumentacija

Pred začetkov gradnje mora investitor pridobiti ustrezen načrt PZI tehnološke opreme, ki mora vsebovati:

1. tehnično poročilo (opis dela osebja kuhinje, opis tehnoloških prostorov; opis zahtev za izvedbo GOI del, ki se navezujejo na tehnološko opremo). V tehničnem poročilu morajo biti izvedeni vsi izračuni glede kapacitet pomivalnih strojev, peči, ostalih termičnih naprav, ki bodo dokazovali upravičenost nakupa posameznega aparata; načrt mora vsebovati tudi izračun količine transportne in vložne posode glede na jedilnik. Pri tem je potrebno upoštevati obstoječo transportno posodo.
2. detajlno specifikacijo nove tehnološke opreme, ki je primerna za zbiranje ponudb tudi po sistemu javnega naročanja in je pripravljena na osnovi pregleda in zahtev uporabnika in investitorja; upoštevan tudi popis del, ki je potreben zaradi predelav obstoječe opreme;
3. seznam risb, ki morajo biti vključene v načrt PZI: risba tehnologije z označenimi tehnološkimi potmi; risba opreme z označbami po posameznih pozicijah opreme in območij; risbe mikrolokacij vseh priključkov v merilu 1:20; izdelati je potrebno vse risbe pogledov (stenske poglede) na posamezne stene v vseh prostorih z označenimi vsemi potrebni priključki tehnološke opreme, vključno s splošnimi priključki; risbe ozemljitvenih priključkov, risbe izvedbe talne in stenske keramike glede na barve in zahtevano hrapavost površin; risbe detajlov gradbeno obrtniški del, ki so vezani na izdelavo opreme (npr: vogalnik, gradbeni cokol; freonske povezave; detajli izvedbe morebitnih hladilnih komor)..... Zaradi preprečevanja morebitnih križanj morajo biti vse freonske inštalacije izdelane v 3D predstavitveni risbi. Načrt PZI mora vsebovati tudi risbe obstoječega stanja z vrisanimi elementi opreme, ki se bodo uporabili na novi lokaciji.
4. načrt PZI mora vsebovati tudi 3D poglede kompletne kuhinje in vse opreme izdelane po meri. Podane naj bodo točne dimenzije posamezne opreme izdelane po meri.
5. Projektant je dolžan izvesti video predstavitev kuhinje skupaj z vizualizacijami postavitve opreme kuhinje. Risbe morajo biti pripravljene z detajli LOD 300/350;
6. V PZI dokumentaciji morajo biti definirane vse zahteve za projektante ostalih strok: priključne moči, kapacitete prezračevanja po posameznih lokacijah; predvidena poraba vode; izračun za lovilec olja...
7. Število papirnih izvodov je določeno s strani vodje projekta; projektna dokumentacija mora biti izvedena kot samostojna mapa številka 5, kot to zahteva zakonodaja, potrjena s strani projektanta in pooblaščenega inženirja;

Načrt PID tehnološke opreme izvede izbrani dobavitelj tehnološke opreme. Načrt HACCP ni del tega projekta in ga pripravi bodoči nosilec 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.

Sestavni del predaje opreme in objekta je kompletna dokumentacija NOD (navodila za obratovanje in delovanje) in DZO (dokazila o zanesljivosti objekta) vezana na tehnološko opremo (izjave, slovenska navodila za uporabo, garancijski listi) in ostali dokumenti, ki so definirani v pogodbi med naročnikom in izvajalcem.

4. Projektantski popis tehnološke opreme

Ocena investicije tehnološke opreme:

V popisu je upoštevana naslednje tehnološka oprema

- nova tehnološka oprema;
- priprava dokumentacije; dostava in montaža in šolanje;
- tehnološka oprema restavracije
- 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.

5. Grafični del