

## 1.1 NASLOVNA STRAN NAČRTA TEHNOLOGIJA GOSTINSKI LOKALOV

**Načrt:** **TEHNOLOGIJA\_ Načrt tehnološke opreme gostinskih lokalov**

**Investitor:** **Mestna občina Ljubljana**  
Mestni trg 1, 1000 Ljubljana

**Objekt:** **Ena hiša - Celovita ureditev območja Cukrarne in Ambroževega trga z nabrežjem Ljubljane ter objekti upravnega središča (Galerija Cukrarna) - Faza I**

**Vrsta dokumentacije:** **Projekt za izvedbo (PZI)**

**Za gradnjo:** **Nova gradnja, rekonstrukcija, odstranitev**

**Projektant načrta:** **PROprima d.o.o.**  
Cesta Andreja Bitenca 68, 1000 Ljubljana  
Tel.: +386 599 26401, faks: +386 599 25864, info@proprima.si

**Direktor:**  
**Primož Černigoj univ.dipl.inž.str.**

**Podpis:** .....  
**Datum:** .....

**Žig podjetja:**   
PROprima d.o.o.

**Odgovorni projektant:**  
**Primož Černigoj univ.dipl.inž.str.**

**Enotni žig**  
**Podpis:** .....

**PRIMOŽ ČERNIGOJ**  
univ. dipl. inž. str.  
z id. številko: **IZS T-0697**

**Odgovorni vodja projekta:**  
**Marko Studen, univ.dipl.inž.arh., M.Sc.**

**Enotni žig**  
**Podpis:** ..... z id. številko:

**Številka projekta:**

**2013-04**

**Številka načrta:**

**7-T/82-2013-PZI**

**Številka izvoda:**

**1 2 3 4 5**

**Ljubljana, april 2017**

## 7.2 KAZALO VSEBINE NAČRTA

7.1	Naslovna stran
7.2	Kazalo vsebine načrta
7.3.	Izjava projektanta
7.4	Tehnično poročilo
7.4.0.	Programska izhodišča
7.4.1.	Gostinski lokal okrepčevalnica Jazz klub
7.4.2	Upoštevani pravilniki in zakonodaja
7.4.3.	Splošna navodila za izvedbo gradbenih del vezanih na tehnološko opremo
7.5.	Popis opreme
7.6.	Grafični del

### 7.3 IZJAVA ODGOVORNEGA PROJEKTANTA

Odgovorni projektant:

PRIMOŽ ČERNIGOJ, univ.dipl.inž.str.

(Ime in priimek)

#### IZJAVLJAM

1. da je načrt št. 7-T/82-2013-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.

7/0-T/82-2013-PZI

(Št. načrta)

Primož Černigoj, univ.dipl.inž.str.

(Ime in priimek)



Ljubljana, 21. april 2017

(Kraj, datum)

(Osebni žig, podpis)

## 7.4 TEHNIČNO POROČILO

### 7.4.0 Programska izhodišča

Celoten objekt Galerija Cukrarna je zasnovan kot več nivojski odprt prostor namenjen umetniško kulturni dejavnosti.

V sklopu renoviranega objekta sta predviden gostinski lokal:

A. gostinski lokal- okrepčevalnica kot Jazz bar s prostori na nivoju pritličja in na nivoju vmesne kleti in delno prostorom za goste v medetažo pritličja.

Gostinski lokal ima enako kot celoten objekt skupne sanitarije za obiskovalce v kleti objekta. Dostop je omogočen preko komunikacijskega jedra z dvigalom in stopniščem z elektronsko kontrolo dostopa oz nadzorom. Ob objektu je predviden letni vrt z letnim točilnim pultom in skladiščem za inventar gostinskega vrta.

V načrtu tehnološke opreme kuhinje je predstavljen tudi načrt čajne kuhinje za zaposlene in večnamenski prostor. Načrta sta predstavljena samo zaradi izvedbe priključkov. Oprema teh dveh prostor je opisana v sklopu notranje internetske opreme.

#### 7.4.1 Gostinski lokal okrepčevalnica Jazz bar

Gostinski lokal Jazz bar je definiran kot okrepčevalnica s pripadajočimi prostori, kot je to definirano v 51. členu Pravilnika o minimalnih tehničnih pogojih in o minimalnem obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti Uradni list RS, št. 88/2000 z dne 29. 9. 2000 ter vsemi dopolnitvami pravilnika.

Gostinski lokal ima predvideno skupaj: 48 stolov v pritličju. V letnem času pa ima lokal kot dodatno ponudbo možnost strežbe na zunanji terasi. Zato smo v ločenem delu objekt (prostor 0.13) predvideli »letni bar s tehnološko opremo. Ponudba temelji npr: na sladoledu, sladicah.... Glede na zasnovo objekta je pričakovati, da bo v primeru lepega vremena precej bolj obremenjen zunanji letni bar; v času npr: prireditve oz dogodka pa notranji jazz bar. Ob letnem baru je predvideno skladišče za rezervni inventar oz. opremo vrta.

Gostinski lokal ima glavne prostore locirana v pritličju objekta, iz katerega nivoja je tudi glavni vhod za goste ter ločen vhod za zaposlene oz. za dostavo. Celoten lokal je zaradi sedanje etažne višine razdeljen na dva nivoja. V vmesnem nivoju (galerija Jazz bar je dodaten prostor za goste s ca 20 stoli). Dostop do galerije je možen samo iz pritličja po stopnicah. To interno stopnišče se uporablja tudi za strežbo.

V nivoju pritličja je predviden točilni pult ravnih linij s sprednjim delom namenjenim točenju vseh vrst pijač in strežbi enostavnih hladnih in toplih jedi. Celoten retro pult je razdeljene z s tovrnim dvigalom, ki je namenjan izključno gostinskim namenom za transport pijače in gotovih jedi iz medetaže kleti .

V medetaži klet smo predvideli popolnoma ločen samostojen prostor za pripravo enostavnih hladnih jedi kot so sendviči, gotove solate pakirane v nepovratno embalažo... Območje je opremljeno s hladilnikom in zamrzovalnikom za shranjevanje surovih živil; hlajenim delovni pultom za shranjevanje pripravljenih jedi. Predviden je ločen sanitarni umivalnik za roke.

Zaradi ponudbe pijač in hrane je leva polovica retro pulta namenjena pripravi pijače (kava, čaj, ostali topli napitki in raznovrstni hladnih napitki....) in tudi pomivanju kozarcu in skodelic.

V desnem delu pa je predvidena minimalna toplotna obdelava potreba za dokončevanje enostavnih toplih in hladnih jedi. Okrepčevalnica je organizirana na način da deluje kot razdeljevalna kuhinja. Torej je možna tudi ponudba tudi npr: juh, enolončnic vendar je potrebno te jedi pripeljati gotove v primerni transportni embalaži iz centralne kuhinje. Od toplotne obdelave smo predvideli parno-konvekcijsko peč npr: za dopeko pekovskega peciva, gotovih pred pripravljenih jedi (lasagne...)

Okrepčevalnica mora biti organizirana na način, da se ne izvaja prepriprava, kompletna toplotna obdelava... Dovoljena je izključno dopeka, regeneracija jedi... in finalna priprava sendvičev, solat in to v kletni medetaži.

Ker tudi etažna kletna višina omogoča izvedbo vmesnega nivoja smo na tem nivoju (klet medetaža) izvedli prostor za shrambo pijač, sanitarije in garderobe za zaposlene in poseben prostor za finalno pripravo jedi npr: sendvičev, toastov... ter ločeno shrambo čistil. Transport je omogočen po internem stopnišču ter s priročnim tovornim dvigalom namenjenim samo potrebam gostinstva.

Zaradi povečana obsega ponudbe in predvsem strežbe toplih jedi smo za retro pultom predvideli tudi povsem ločeno pomivalnico jedilne posode opremljeno z dvodelnim pomivalnim koritom in primerni podpultnim pomivalnim strojem. V času zamika je dovoljeno v tem delu pomivati tudi strežno posodo, GN posodo in kuhinjsko orodje. Pomivanje transportne posode s katero se dostavijo gotove jedi je predvideno samo v centralni kuhinji iz katere se jedi dostavijo.

Predvideno je, da se dnevno postreže ca 50 obrokov obiskovalcev objekta in tudi zaposlenim v objektu (ca 15 oseb). Glavni del gostinske ponudbe pa bo vsekakor široko izbor ponudbe brezalkoholnih in alkoholnih pijač.

Celoten objekt je zasnovan tako, da ima predvidene v kletnih prostorih skupne sanitarije za goste vse dejavnosti. Ravno tako gosti lokala jazz bar uporabljajo sanitarije v kleti; sanitarije so dostopne preko glavnega stopnišča. Z elektronsko kontrolo vrat in dvigala bo npr: v času ko je odprt samo jazz bar omogočen dostop gostov jazz bara samo v kletne prostore kjer so sanitarije.

Za shranjevanje organskih in anorganskih odpadkov je predviden poseben prostor (oznaka 0.12) v ločenem delu objekta, kjer se nahaja tudi letni bar. V prostoru za odpadke je predviden priključek vode in elektrike zaradi zahtevanega mokrega čiščenja objekta. Prostor bo primerno zaščiten pred insekti, glodalci, ter bo imel zaradi bližine letnega vrta posebej urejeno odzračevanje.

Predvideno število oseb v gostinskem lokalu »Jazz bar« je 4 osebe na izmeno.

#### 7.4.2 Upoštevani 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 živilom, ZZUZIS-Ur. I. RS št. 52/00, 42/02
- Zakon o spremembah in dopolnitvah določenih zakonov na področju zdravja (ZdZPJ), 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 živilom, 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 živilom, 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 uporabe nekdanjih živil in podaljšanja veljavnosti prehodnih ukrepov v zvezi s takimi živilom 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 živilom prihajajo v stik z živilom, Ur.l. RS št. 82/03, 25/09
- Uredba o ravnanju z biološko razgradljivimi kuhinjskimi odpadki in zelenim vrtnim odpadkom 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 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 instalacij. 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 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.

#### **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 površini. Priporočamo vgradnjo serijskih talnih rešetak priznanih proizvajalcev kot npr. ACO ali enakovredne in boljše. 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 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 pult, 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 prirobnico.
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).

#### **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 kuhinja 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 povzroča 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).

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 za jazz klub pritličje je možna direktno preko glavnega vhoda. Dostava v klet medetaža je možna samo po stopnicah, ki bodo uporabne tudi za transport živil. Tovorno dvigalo ni primerno za transport opreme.

## 7.5 POPIS OPREME

Ocena stroškov predelave in nabave nove tehnološke opreme je pripravljena na podlagi literature, veljavnih cenikov, izkušenj ter izdelane specifikacije tehnološke opreme, ki je del tega načrta. Ocena je bila izvedena podlagi izračuna seštevka cen za vsak posamezen element in ne pavšalno npr: izračun na m<sup>2</sup>.

Okrepčevalnica JAZZ BAR ocena investicije  
tehnološke opreme izdelana na podlagi popisa  
PZI tehnološke opreme

**V oceni je upoštevana:**

- nova tehnološka oprema opisana v tehnološkem načrtu PZI;
- montaža in priključitev elementov na izdelane priključke.

**V oceni niso upoštewane naslednje postavke:**

- davek na dodano vrednost;
- komercialni popusti;
- drobni inventar;
- čistila;
- oprema garderob in sanitarij;
- izdelava in zaključitev vodovodnih, električnih in plinskih priključkov;
- izdelava in dobava talnih rešetk in prezračevalnih nap, ki morajo biti upoštewane v projektu strojnih inštalacij;
- izdelava sistema ozvočenja, sistema osvetlitve,....

**Opomba:**

**Popis del in predračun stroškov se nahaja v združenem popisu GOI del.**

## 7.6 GRAFIČNI DEL