

NASLOVNA STRAN NAČRTA

Tehnološki načrt kuhinje

PODATKI O GRADNJI

naziv gradnje

Prenova kuhinje v VRTCU JADVICE GOLEŽ MARIBOR (enota Betnavska cesta)

kratek opis gradnje

V skladu s projektno nalogo naročnika se predvidi prenova kuhinje in spremljajočih prostorov: predvidena je menjava tehnološke opreme, tlakov, obnova stenskih in stropnih površin, menjava svetil. Pomožni prostori se, z izjemo sanitarij, opremijo z novo pohištveno opremo, vgradijo se nova vrata med posameznimi prostori. Funkcionalna zasnova območja kuhinje in spremljajočih prostorov se ohranja, po potrebi se prilagodi aktualnim predpisom in zahtevam za tovrstne obrate.

VRSTE GRADNJE

označiti vse ustrezne vrste gradnje

- ☐ NOVOGRADNJA - NOVOZGRAJEN OBJEKT
☐ NOVOGRADNJA - PRIZIDAVA
☐ REKONSTRUKCIJA
☐ SPREMEMBA NAMEMBNOSTI
☐ ODSTRANITEV CELOTNEGA OBJEKTA
☐ LEGALIZACIJA
☒ VZDRŽEVALNA DELA
☒ MANJŠA REKONSTRUKCIJA

PODATKI O PROJEKTNI DOKUMENTACIJI

vrsta dokumentacije

PZI (projektna dokumentacija za izvedbo gradnje)

številka projekta

9-022921

PODATKI O NAČRTU

strokovno področje načrta

5 Načrt s področja tehnologije

naziv načrta

tehnološki načrt kuhinje

številka načrta

12/0522-T/pop0825

datum izdelave

maj 2022/avgust 25

datum spremembe

PODATKI O PROJEKTANTU NAČRTA

projektant načrta (naziv družbe)

GEPETEH d.o.o.

naslov

Višnje 25, 1303 Zagradec

odgovorna oseba projektanta načrta

Gregor Papež

podpis odgovorne osebe

projektanta načrta



GEPETEH
projektiranje-inženiring-nadzor

PODATKI O IZDELOVALCU NAČRTA

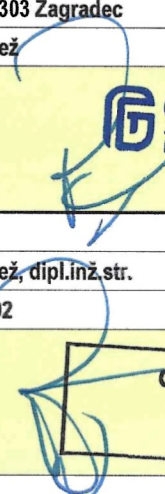
ime in priimek pooblaščenega arhitekta, pooblaščenega inženirja

Gregor Papež, dipl.inž.str.

identifikacijska številka

IZS PI T-0802

podpis pooblaščenega arhitekta, pooblaščenega inženirja



GREGOR PAPEŽ
dipl.inž.str.
IZS PI T-0802

**IZJAVA PROJEKTANTA NAČRTA
IN POOBLAŠČENEGA STOKOVNJAKA,
KI JE IZDELAL NAČRT V PZI IN PID****PROJEKTANT NAČRTA**

projektant načrta (naziv družbe)	GEPETEH d.o.o.
naslov	Višnje 25, 1303 Zagradec
odgovorna oseba projektanta načrta	Gregor Papež

IN POOBLAŠČENI STROKOVNJAK, KI JE IZDELAL NAČRT

pooblaščen strokovnjak	Gregor Papež, dipl.inž.str.
------------------------	-----------------------------

IZJAVLJAM:**da načrt**

vrsta dokumentacije	PZI (projektna dokumentacija za izvedbo gradnje)
strokovno področje načrta	5 Načrt s področja tehnologije
naziv načrta	Tehnološki načrt kuhinje
številka načrta	12/0522-T/pop0825
datum izdelave	maj 2022/avgust 25

upoštevam relevantne predpise in druge normativne dokumente ter da so upoštevane ustrezne bistvene in druge zahteve.

pooblaščen strokovnjak	Gregor Papež, dipl.inž.str.
identifikacijska številka	IZS PI T-0802
podpis pooblaščenega strokovnjaka	

GREGOR PAPEŽ
dipl.inž.str.
IZS PI T-0802

odgovorna oseba projektanta načrta	Gregor Papež
podpis odgovorne osebe projektanta načrta	

5.1 NASLOVNA STRAN Z OSNOVNIMI PODATKI O NAČRTU

Načrt: **5-NAČRT S PODROČJA TEHNOLOGIJE**

Investitor: **MESTNA OBČINA MARIBOR, Ulica heroja Staneta 1, 2000 Maribor**

Naročnik: **MESTNA OBČINA MARIBOR, Ulica heroja Staneta 1, 2000 Maribor**

Objekt: **VRTEC JADVIGE GOLEŽ MARIBOR**

*Vrsta proj.
dokumentacije:* **PZI - PROJEKTNA DOKUMENTACIJA ZA
IZVEDBO GRADNJE**

Za gradnjo: **REKONSTRUKCIJA**

Projektant:

Odgovorni projektant: **Gregor PAPEŽ, dipl. inž. str.
Identifikacijska številka: IZS PI T-0802**

*Odgovorni vodja
projekta:* **Marko ROZMAN, univ. dipl. inž. arh.
Identifikacijska številka: ZAPS PA 1836**

Številka projekta:

Številka načrta: **12/0522-T/pop0825**

*Kraj in datum izdelave
načrta:* **Ljubljana, AVGUST 2025**

5.2 KAZALO VSEBINE NAČRTA TEHNOLOGIJE KUHINJE št. 12/0522-T/pop0825

Vrsta načrta:

Načrt: **5-NAČRT S PODROČJA TEHNOLOGIJE**

Številka projekta:

Vrsta dokumentacije: **PZI - PROJEKTNNA DOKUMENTACIJA ZA IZVEDBO GRADNJE**

Številka načrta: **12/0522-T/pop0825**

- 5.1. Naslovna stran načrta**
- 5.2. Kazalo vsebine načrta**
- 5.3. Tehnično poročilo**
- 5.4. Popis-specifikacija kuhinjske tehnologije**
- 5.5. Risbe**
 - 1. Tloris tehnološke opreme in mikrolokacije_Pritličje
 - 2. Tloris tehnološke opreme, mikrolokacije in kote priključkov_Pritličje

5.3 TEHNIČNO POROČILO

OBJEKT: VRTEC JADVIGE GOLEŽ MARIBOR – TEHNOLOGIJA KUHINJE

VSEBINA: TEHNIČNO POROČILO

PROGRAMSKA IZHODIŠČA

- kuhinja namenjena prehrani vrtčevskih otrok in zaposlenih
- zmogljivost kuhinje od 250 do 350 obrokov/dan
- postrežba zajtrkov, malice, kosila ter zopet malice
- v kuhinji je zaposlenih 3-4 ljudi
- vir energije je elektrika in zemeljski plin

SPLOŠNI OPIS

Občina Maribor se je odločila za rekonstrukcijo vrtca Jadvige Golež. Kuhinja je zasnovana glede na predhodna izhodišča. Z vzhodnega dela objekta prihajajo zaposleni ter dostava surovin, takoj na levi so sanitarije za zaposlene in na desni garderoba. Nato si sledijo pisarna in na zrcalni strani priročno skladišče. Pred vstopom v glavni del kuhinje imamo še skladiščenje hrane v hladilnih in zamrzovalnih omarah ter grobo pripravo zelenjave. Pri vstopu v drugo polovico kuhinje imamo na desni fino pripravo zelenjave in nasproti pomivalnico črne posode. Na sredini imamo termični del, kjer so pozicionirani kotli, prekucne ponve in štedilniki. Desno od termičnega dela si sledijo priprave, kot so; hladna priprava, priprava močnatih jedi, slaščičarna, itd. v skrajnem desnem kotu na koncu prostora imamo manjši prostor za dietni oddelek, pred tem pa stoji še konvekcijska pečica ter hitri ohlajevalnik. Na levi pa je pomivalnica bele-jedilne posode. Organizacija tehnološkega procesa je razvidna iz grafičnega dela tega načrta, na katerem so tudi pisno označena področja dela. Pri projektiranju teh. opreme so bile upoštevane čiste in nečiste poti oz. HACCP načela. Dostava hrane in pijač je predvidena dnevno, odvoz odpadkov pa 2-3 krat tedensko oz. po potrebi.

Organizacija prostorov:

VHOD

Vhod se vrši skozi vetrolov, kateri obsega cca. 15 kvadratnih metrov predvidenega prostora za dostavna vozila-dostavo in je dostopen tudi za odvoz odpadkov. V predprostoru, kateri je predviden kot hodnik pa pridemo do tehcnice ter manjše pisarne za vodenje evidence vhodnega in izhodnega materiala.

GARDEROBA IN SANITARIJE

Ta prostor je namenjen preoblačenju in umivanju zaposlenih v kuhinji. Sanitarije in garderobe niso predmet tega poročila in so vezani na arhitekturo. Ti prostori se zagotovijo poleg skladišč oz. čim bližje kuhinjskemu delu in so predmet arhitekturnega načrta.

VEZNI HODNIK

Dostava se vrši preko vhoda. Sprejem blaga je na hodniku-predprostoru na poti v skladišča, kjer je locirana priročna talna tehcnica.

PROSTOR ZA SHARNJEVANJE ODPADKOV

Prostor se nahaja v samostojnem objektu, v njem pa so shranjeni sodi za biološke odpadke. Odpadki se kratkotrajno hranijo v koših za odpadke ter se sprotno odnašajo v namensko zabojnike, ki so locirani nekje ob objektu.

SKLADIŠČE

Za skladiščenje imamo nekaj daljših regalov, na katerih skladiščimo blago in surovine. Temperaturno izpostavljena živila pa se tako hranijo v dveh večjih hladilnih omarah ter eni zamrzovalni omari.

GROBA PRIPRAVA ZELENJAVE

V tem prostoru je predviden delovni pult z vgrajenim dvojnimi koritoma za grobo čiščenje sadja in zelenjave. V pomoč nam služi še manjši delovni pult s setom treh predalov in pa stenska omarica. Območje je namenjeno čiščenju in pranju sveže zelenjave in sadja. Transport zelenjave pa se vrši z 80 litrskim vozičkom. V ta namen imamo tudi napravo za lupljenje krompirja. Ker se tukaj izvaja predvsem umazani del, je tudi pravilno da ločimo čiščenje zelenjave od ostalih področij v ločenem prostoru.

FINA PRIPRAVA ZELENJAVE

Na začetku imamo postavljen sanitarni umivalnik potem pa si sledi inox delovna miza z večjim koritom na levi strani ter zgoraj stensko omarico. Tukaj se zelenjavo obdelava dokončno ali pa za nadaljnjo termično obdelavo. Rezalnik zelenjave je predviden obstoječi.

PRIPRAVA MESA

Tukaj vršimo grobi del in pa nadaljujemo na fini del. Se pravi potem dela je od desne proti levi, delovni pult pa je s hlajenimi boksi, kateri služijo za hrambo čistega dela mesa pred termičnim delom. Tukaj imamo zgolj en daljši pult.

KUHINJA-TERMIČNA OBDELAVA in KONVEKTOMATI

Kuhinja vsebuje naslednje oddelke:

Termično obdelavo, ki vsebuje na začetku dva kotla, nato si sledita nevtralna odlagalna elementa, drugi element ima visoko mešalno baterijo, sledi plinski štedilnik z rešetkami, na drugi strani indukcijska plošča ter nato zopet nevtralni blok pult na obeh straneh in na koncu prekucni ponvi. Odvod pare se izvede z varčno stropno napo nad termičnim blokom, ki se jo obdelava v projektu strojnih inštalacij.

Na koncu termičnega dela pa imamo postavljen konvektomat in sicer 10xGN1/1, za tem pa prostor za hrambo vozičkov in pa hitri ohlajevalnik hrane. Tudi nad konvektomati je predvidena stenska napa, katera je obdelana v projektu strojnih inštalacij.

PRIPRAVA DIETNE HRANE in HLADNA KUHINJA/PRIPRAVA MALIC

S svojo podpultno hladilno omaro, inox delovnimi pulti s koritom, elektro štedilnikom, napo nad štedilnikom (obdelano v projektu strojnih inštalacij), stenskimi omaricami se vrši priprava dietne hrane. Desno od termičnega dela pa imamo predvideni prostor za pripravo malic ter hladne hrane. Pomivanje posode je predvidena skupna za celotno črno posodo v kuhinjskih oddelkih. Salamoreznica je predvidena obstoječa.

PRIPRAVA SLADIC in MOČNATIH JEDI

Za pripravo sladice imamo predviden manjši pult s koritom in spodaj zaprto omarico. Sledi priprava močnatih jedi, kjer pa imamo predvideno tudi stensko omarico ter set treh predalov. Manjši-namizni planetarni je predviden obstoječi.

POMIVANJE BELE POSODE

S pultom za ločevanje odpadkov in posode, obenem služi tudi kot vhodna miza s koriti, havbnim pomivalnim strojem, vhodno in izhodno mizo pomivalnega stroja, to so elementi ki služijo za pomivanje bele posode. V tem območju je predvideno pomivanje krožnikov, skodelic, pribora, itd. Pomivanje bele posode se izvaja strojno. Vhod v pomivalnico je zagotovljen na koncu termičnega dela kuhinje preko drsnih vrat ali samo skozi odprtino. Umazano posodo se vrača ročno skozi glavni vhod v kuhinjo v namenskih transportnih vozičkih. Jedilna posoda se pomiva v pretočnem pomivalnem stroju. Na vhodni desni strani stroja je predvideno dvojno korito in tuš baterija. Oprana posoda se vrača in hrani v predvidenih omarah za skladiščenje ter po oddelkih.

Posode za odpadke niso predmet naročila, pač pa je umesti dobavitelj, kateri odvaža bio odpadke in se postavijo pred vhodno mizo in koriti.

POMIVANJE ČRNE POSODE (KUHINJSKE POSODE)

Pomivanje kuhinjske posode se vrši na začetku termičnega dela. Celotni pomivalni oddelek povezuje manjši prostor, ki pa je ravno prav zasnovan za pomivalnico. V tem območju je predvideno pomivanje črne posode, kozic in ostalih delovnih pripomočkov. Pomivanje kuhinjske

posode se izvaja strojno. Vhod v pomivalnico je zagotovljen iz termičnega dela kuhinje. Čista posoda pa se potem transportira skozi isti vhod v pomivalnico. Umazano posodo se vrača ročno oz. s pomočjo transportnih vozičkov. Črna posoda se pomiva v havbnem stroju. Na vhodni desni strani stroja je predvideno veliko enojno korito in tuš baterija. Oprana posoda se vrača in hrani v regalih, pultih priprav in stenskih omaricah.

JEDILNICA

Hrana se deli v učilnicah po oddelkih starostnih skupin.

OCENA VREDNOSTI: Tehnološka oprema po popisu znaša 125.000,00 EUR (brez DDV)

SKUPNA PRIKLJUČNA ELEKTRIČNA MOČ: 75,3 kW

SKUPNA PRIKLJUČNA PLINSKA MOČ: 54,0 kW

FAKTOR ISTOČASNOSTI JE 0,7

GRADBENE IN INSTALACIJSKE ZAHTEVE:

Vsi prostori vezani na kuhinjsko tehnologijo morajo imeti po tleh položeno nedrsno keramiko (R11) oz. drugo talno oblogo, ki zadošča predpisom in standardom, zahtevanim za takšne prostore (mokro pranje, dezinfekcija). Obvezni izvesti tudi polkrožne zaključnice (keramične, plastične ali iz nerjavnega materiala). Radij zaključnice naj bo vsaj 15mm.

Po stenah tehnoloških prostorov mora biti položena pralna keramika do minimalna višine 1,5m, Priporočljiva višina pa je 2,2m. Pri izvedbi keramičnih oblog sten priporočamo vertikalne zaključke (izvedba s plastičnimi zaključki ali z nerjavnimi zaključki - L profili na ploščicah).

Na oknih prostorov kuhinje in pripadajočih prostorih, katera imajo možnost odpiranja, morajo biti nameščene mreže, ki preprečujejo dostop mrčesu in ostalim škodljivcem ter so snemljiva in tako omogočajo čiščenje.

Vsi talni sifoni in talne rešetke morajo biti izdelani iz nerjaveče pločevine. Izvedba sifona in rešetke s protismradno zaporo (snemljiva zapora s tesnilom). Rešetka mora imeti lovilno košaro za grobe delce. Pohodna rešetke se izvede iz ploščatih profilov. Vertikalni izlivi min. prerez DN50 ali DN75.

Lokacije namiznih mešalnih armatur in priključkov naprav so predvidene v tem projektu, enako lokacije odtokov in talnih rešetak Priprava mehke vode se vrši lokalno ob posameznih napravah in je predmet tega projekta.

Talne rešetke in sifone dobavi in montira izvajalec vodovodnih instalacij v sodelovanju z izvajalcem gradbenih del (v popisu tehnološke opreme so samo prikazane pod zaporedno številko). Točne pozicije so podane v načrtu PZI. 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.

Vsi talni priključki vode morajo biti izvedeni vodoravno, maksimalne skupne višine 10cm nad tlemi. Vsi vodovodni priključki morajo biti zaključeni z ustreznim ventilom. Vsi talni preboji namenjeni električnim priključkom morajo biti naknadno zaščiteni z nerjavno cevjo s prirobnico. Električne vtičnice (230V in 400V) morajo biti izvedene z vodoodporno zaščito po veljavnih EU standardih.

Luči morajo imeti predpisano zaščito (v primeru poškodbe steklo ne sme pasti na tla ali na živila). Jakost osvetlitve mora biti primerna glede na potrebe v prostoru.

Vsi elementi iz nerjaveče pločevine morajo biti ozemljeni (tudi stenske omarice in konzolne police). Priklop izvede izvajalec elektro instalacij, končne meritve pa pooblaščen oseba.

Vsi aparati in naprave morajo biti iz nerjavečih materialov, omogočati temeljito čiščenje in dezinfekcijo. Za doseganje predpisane higiene in čistoče aparatov (vseh delov) je bistvenega pomena, da imajo možnost, da se na enostaven način razstavijo in ponovno sestavijo.

Vsi samopostrežni pulti, v katerih se nahaja kompresorska tehnika za potrebe hlajenja, morajo biti izvedeni tako, da se zagotovi zadostno zračenje le teh, zato je potrebno biti pazljiv pri izvedbi fasadnih oblog ter zagotoviti primerne rešetke na primernih mestih..

Načrt tehnološke opreme kuhinje ne vključuje priključkov za zvočne sisteme, ventilacijske enote, dvigala, blagajne, računalniško opremo in ostalo varnostno in nadzorno opremo v zgradbi.

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

TEHNIČNE ZAHTEVE:

Delovne površine so iz nerjavečega jekla, dodatne pa iz ustreznih materialov, kot n.pr. polietilenske rezalne deske in granitne delovne plošče. Kjer ni drugače določeno s popisom, je uporabljen material za elemente in naprave nerjaveče jeklo gastronomske kakovosti, sestave AISI304 ali višje. Vsa proizvedena oprema iz nerjavnega jekla primerne za uporabo v prehranskem obratu. Vsi elementi morajo biti primerni za uporabo v javnih prostorih in profesionalnih kuhinjah, ter iz kvalitetnih materialov primerne kvalitete za živilske in prehranske namene. Dobavitelj opreme mora predložiti ustrezna dokazila o sestavi ter izvoru materiala. Material mora omogočati vsakodnevno redno čiščenje s tekočo vodo in primerni čistili in občasno dezinfekcijo. Dobavitelj opreme mora predati tudi ustrezna navodila za obratovanje in vzdrževanje.

Lokacije in svetle mere vrat so določene s tem projektom, uporabljeni material za vrata pa mora ustrezati zahtevam iz prve alineje. Smer odpiranja vrat kot v tem projektu, razen če ni drugače določeno s projektom požarne varnosti ali drugim.

V prostorih, ki so predmet tega projekta, se izvede prisilno prezračevanje z odsesavanjem izrabljenega zraka in pare ter vpihovanjem svežega zraka. Upoštevati je potrebno, da je na nekaterih delovnih mestih intenzivnejše oddajanje energije in pare v okolje, to je nad področji pomivanja in toplotnih obdelav.

Razsvetljava je določena v projektu elektro instalacij. Osvetlitev delovnih mest naj bo vsaj 500 luxov, osvetlitev pomožnih prostorov pa vsaj 300 luxov. Svetloba naj bo razpršena in naj ne povzroča bleščanja.

V prostorih priprav, pomivalnice in kuhinje je obvezna izvedba podometnih 400V/3N vtičnic tipa CEE s primerno IP zaščito. Za vse kovinske elemente je potrebno izvesti ožičenje za izenačitev električnega potenciala (delovni pult, stenske omarice, talne rešetke, nekateri aparati...). Priključki za kuhinjsko opremo za ozemljitev in izenačitev potenciala so zajeti v popis načrta električnih instalacij. Priključitev na izvedene priključke izvede izvajalec elektro inštalacij. 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.

Na objektu je kot primarni energent uporabljena elektrika cca. 186 kW in zemeljski plin 79,6 kW. Za porabnike na zemeljski plin je predviden inertni delovni tlak 20 mBar (propan-butan 30 mBar). Poraba in priključna moč energentov sta določeni s tem projektom. Projektant elektro instalacij določi lokacije stenskih vtičnic v vseh prostorih, glavni priključki tehnološke opreme pa so določeni s tem projektom. Ogrevanje sanitarne vode in prostorov je centralno in ni predmet tega projekta. Mikrolokacije priključkov naprav so predvidene v tem projektu, enako lokacije talnih rešetk. Talni priključki imajo zaključni ventil montiran horizontalno v višini največ 10 cm od tal. Odtoki tehnološke opreme (pomivalni stroj, konvektomat) morajo biti izvedeni preko proti- smradnih sistemov. Izvedbe odtokov morajo biti usklajene s talnimi rešetkami in sifoni.

Priporoča se vgradnja serijskih talnih rešetk kot npr. ACO ali enakovredne. Dobavitelj talnih rešetk in izvajalec vgradnje morata pred začetkom izdelave predložiti nadzoru in investitorju vzorec rešetke v potrditev.

Priprava mehke vode se vrši lokalno ob posameznih napravah in je predmet tega projekta. Lovilnik maščob je predmet projekta strojnih inštalacij. Dimenzioniramo ga na podlagi števila obrokov dnevno, to je približno 650.

Obvezna je uporaba predpisanih delovnih oblačil, obutve, pokrival in zaščitnih sredstev. Zaposleno osebje mora imeti potrebno strokovno izobrazbo ter znanje o higienskem minimumu ter opravljeno šolanje za uporabo naprav v proizvodni kuhinji.

Prostori za osebje (sanitarije & garderobe) niso predmet tega projekta in se obdelajo v načrtu arhitekture.

ZAKONODAJA, PREDPISI IN SMERNICE:

Evropske smernice za razvoj in projektiranje velikih kuhinj

Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih in o obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti (Uradni list RS, št. 93/07 – uradno prečiščeno besedilo, 26/14 – ZKme-1B in 52/16)

Zakon o nalezljivih boleznih (UL RS št. 69/1995, 25/2004, 47/2004, 119/2005, 33/2006) Pravilnik o prezračevanju in klimatizaciji stavb (UL RS št. 42/2002, 105/2002)

Pravilnik o ravnanju z organskimi kuhinjskimi odpadki (UL RS št. 37/2004, 68/2008)

Zakon o varstvu okolja (UL RS št. 41/2004, 20/2006, 49/2006, 33/2007, 57/2008, 70/2008, 108/2009)

Pravilnik o ravnanju z odpadnimi jedilnimi olji in mastmi (UL RS št. 42/2004, 70/2008)

Pravilnik o higieni živil (UL RS št. 60/2002, 11/2004, 51/2004, 54/2007)

Pravilnik o izdelkih in snoveh, ki prihajajo v stik z živili (UL RS št. 98/2002, 75/2003, 44/2004, 36/2005, 38/2006, 100/2006, 65/2008)

Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (UL RS št. 82/2003, 25/2009)

Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (Uradni list RS št. 52/2000, 42/2002, 47/2004)

Pravilnik o pitni vodi (UL RS št. 19/2004, 35/2004, 92/2006, 25/2009).

SPLOŠNA NAVODILA ZA IZVEDBO STROJNIH INSTALACIJ:

Vodovodne in odtočne instalacije, ki niso vgrajene v element morajo biti izvedene s strani ostalih pogodbenikov za GOI dela.

- ❖ 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 100 cm in dobavljene s strani posebnega dobavitelja opreme.
- ❖ Talni priključki imajo zaključni ventil montiran horizontalno v višini največ 10 cm od tal.
- ❖ Višina priključkov mora biti usklajena z načrtom arhitekture. Priključki za klimo in prezračevalni sistem morajo biti določeni v načrtu strojnih instalacij.
- ❖ 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.
- ❖ Vsi odtoki tehnološke opreme (primer: pomivalni stroj) so povezani preko protismradnih sistemov. Izvedbe odtokov morajo biti usklajene s talnimi rešetkami in sifoni.
- ❖ 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.
- ❖ 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.
- ❖ Ventil oz. zaporna pipa za vsak posamezen aparat mora biti dostopen osebju kuhinje, ki jo uporablja.
- ❖ Priključki za odpadno vodo morajo biti montirani v skladu z lokalnimi predpisi.
- ❖ Celoten sistem priprave vode mora biti izveden z vsemi veljavnimi standardi ter pravilniki. Omogočati mora učinkovit nadzor in ukrepe proti možnemu pojavu legionele.
- ❖ Vsa odpadna voda iz kuhinje mora biti izvedena preko ustreznega lovilca maščob. Lovilec maščob mora biti upoštevan v načrtu kanalizacije.

ZAHTEV ZA TALNE REŠETKE:

V območju prodajalne 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, tudi na pohodni površni. Priporočamo vgradnjo serijskih talnih rešetk priznanih proizvajalcev kot npr. ACO ali enakovredne in boljše. Dobavitelj talnih rešetk in izvajalec vgradnje morata pred začetkom izdelave predložiti nadzoru, uporabniku in investitorju vzorec ustrezne velikosti.

SPLOŠNA NAVODILA ZA ELEKTRIČNO NAPELJAVO:

Vsa električna oprema mora biti pripravljena za uporabo na spodaj naveden električnem omrežju:

- enofazno, 230V/1N/50Hz
- trifazno, 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 180 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.

- ❖ 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.
- ❖ Za elemente iz nerjavnega jekla je potrebno izvesti ožičenje za izenačitev električnega potenciala (delovni pult, stenske omarice, talne rešetke, nekateri aparati...)
- ❖ 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
- ❖ Načrt tehnološke opreme kuhinje ne vključuje priključkov za zvočne sisteme, ventilacijske enote, dvigala, računalniško opremo in ostalo varnostno in nadzorno opremo v zgradbi.
- ❖ Vsa računalniška oprema in oprema za nadzor vstopa mora biti usklajena z načrtom za računalniško opremo.
- ❖ 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.

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 nape 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):

- ❖ 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 prehrabene namene;
- ❖ 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;
- ❖ dobavitelj opreme mora predložiti ustrezna dokazila o sestavi ter izvoru materiala;
- ❖ material mora omogočati vsakodnevno redno čiščenje s tekočo vodo in primerni čistili in občasno dezinfekcijo;
- ❖ na mestih mehanske obdelave (varjenje, brušenje) mora biti uporabljen material z enakimi lastnostmi kot osnovni materiali;
- ❖ 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 oseb.

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.

Kraj in datum:
Ivančna Gorica, maj 2022

Poročilo sestavi:
Gregor Papež dipl.inž.str.
Pooblaščen inženir tehnološke stroke

5.4 POPIS TEHNOLOŠKE OPREME VRTEC JADVICE GOLEŽ MB

Tehnične zahteve opreme javnega naročila

Ponudnik mora v dokaz izpolnjevanja tehničnih zahtev za vse postavke predložiti ustrezna dokazila oz. dokumentacijo, kot je katalog, tehnični list, skica ali slikovno gradivo, opis ponujenega artikla, itd. pri čemer ponudnik v njegovi ponudbi označi kateri dokumenti se nanašajo na katero postavko (na dokazilih se zapiše zaporedno številko postavke s popisa)

Vsi prospekti morajo biti nedvoumno označeni, na katero pozicijo v specifikaciji se tehnična dokazila nanašajo.

Mapa je tudi podlaga pri količinskem in kakovostnem prevzemu opreme.

Vsi elementi so izvedeni iz nerjavečega jekla AISI 304, razen če v specifikaciji ni naveden drugačen material.

Delovne površine elementov morajo biti izvedene iz nerjaveče pločevine AISI 304 min. 1,5 mm debeline in s privihom pločevine AISI 304 min. 1,5 mm debeline in s privihom proti zidu min. 40 mm.

Delovne površine imajo vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, delovna površina pa je spredaj zaključena in zaokrožena z radijem cca R10 in odkapnim robom 10 mm za prepračevanje zatekanja

Debelina zgornjih površin mora biti min. 40 mm, z vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, izvedena z vodoodporno iverno ploščo debeline min 38 mm.

Vsi predali morajo imeti vgrajena teleskopska, popolnoma izvlečna vodila s "Soft" zapiranjem.

Vsa korita in mize morajo imeti v spodnjem delu polico ali tristransko ojačitev zaradi trdnosti.

Vsi elementi morajo imeti možnost priklopa ozemljitve.

Vsi elementi morajo imeti popolnoma zaprto izvedbo odkapnih robov

Vsi dostopni robovi morajo biti stisnjeni oziroma razigljeni - pobrušeni

Vsa hladilna oprema in toplovodne kopeli, ki predstavljajo kritične kontrolne točke morajo imeti vgrajene kontrolnike temperature.

Termični elementi morajo biti izdelani tako, da so robovi površin spojeni "rob na rob" in je na ta način preprečeno zatekanje med elementi.

Vse bočne stranice morajo biti izvedene iz nerjaveče pločevine AISI 304 min. 1 mm debeline.

Obdelava vseh površin je Scotch Brite.

Vsa oprema v kuhinji je opremljena z regulirnimi nogami min +/- 15 mm.

Kokel termičnega bloka se izvede in vgradi ob montaži termičnega bloka iz nerjaveče pločevine, tako, da se ga demontira brez orodja za čiščenje po puliti.

Elementi se medsebojno povežejo z ozemljitvenim kablom ali kratkimi zvari pod delovno površino.

Elementi se na delovišče vnesejo zaščiteni z statično PVC folijo

in se po končani montaži odstrani s strani montažne ekipe.

Vse ostanke embalaže in montažnega materiala, je izvajalec dolžan pospraviti za seboj in delovišče pustiti za seboj čisto.

Samopostrežni elementi morajo biti opremljeni s podložno iverico

za namestitve fasade, v primeru če je prejektirana fasada s strani arhitekta

Samopostrežni elementi morajo biti opremljeni z nosilci GN posod v bazenih.

Elementi samopostrežne linije se dobavijo skupaj z nosilci za drsno rampo, kakor tudi z drsnimi cevmi, če ni drugače opredeljeno (arh. zahteve).

Obveza izvajalca je, da kontrolira mere objekta in mere elementov uskladi s prostorom. Vsaka sprememba mer se pisno vskladi z investitorjem.

Zamenjava opisanega elementa v specifikaciji je mogoča le ob predhodnem dogovoru z investitorjem

Za vsak element je potrebno v ceno všteti ves potreben spojni material do funkcionalne uporabnosti.

Izvedbene zahteve tehnološke opreme

Vgradnjo in montažo sifonov, zaključnih ventilov in enoročnih mešalnih pip montiranih iz stene izvrši izvajalec strojnih inštalacij.

Nape, prezračevalne rešetke dobavi, montira in priključi izvajalec strojnih inštalacij.

V popisu tehnološke opreme ni upoštevano: sanitarna oprema, čistilno orodje, računalniška oprema, domofoni, sistem ozvočenja...

CENA NA ENOTO MORA ZAJEMATI TRANSPORT, MONTAŽO IN PRIKLOPE

VSE OPISANE DIMENZIJE V POPISU OPREME PO VREDNOSTIH (DIMENZIJAH, MOČEH, TEMPERATURAH IN OSTALIH TEHNIČNIH VREDNOSTIH) LAHKO ODPSTAJAJO ZA NAJVEČ 5 %

ELEMENTI MORAJO BITI PONUJENI TER DOBAVLJENI OD ISTEGA PROIZVAJALCA OZ. DOBAVITELJA

VSI TERMIČNI

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
SPECIFIKACIJA KUHINJSKE OPREME						
A	PRIROČNA SHRAMBA					
1	ODPRT KOVINSKI REGAL - dim. 1600x500x1850 mm (ŠxGxV) - 4 x fiksna ojačana polica - nosilnost police: 150kg/tm	<i>kos</i>	<i>4,00</i>			
2	ODPRT KOVINSKI REGAL - dim. 1500x500x1850 mm (ŠxGxV) - 4 x fiksna ojačana polica - nosilnost police: 150kg/tm	<i>kos</i>	<i>3,00</i>			
3	ODPRT KOVINSKI REGAL - dim. 800x500x1850 mm (ŠxGxV) - 4 x fiksna ojačana polica - nosilnost police: 150kg/tm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
B	GROBA PRIPRAVA ZELENJAVE					
1	SANITARNI UMIVALNIK - dim. 400x400x250 mm (ŠxGxV) - v kompletu iztočna pipa - proženje vode preko tipke s kolenom, ki omogoča dotok vode brez dotikanja <i>priklop vode: THV DN15</i> <i>odtok: DN50</i>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
2	DELOVNI PULT S KORITOM - dim. 1720x700x900/980 mm (ŠxGxV) - 2x korito levo dim. 500x500x250 mm - na desni strani odprto s spodnjo polico - zavih zadaj 80 mm <i>priklop vode: THV DN15</i> <i>odtoki: DN50 iz stene</i>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
3	STENSKA ENOROČNA MEŠALNA BATERIJA S TUŠEM <i>priklop vode: THV DN15</i>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
4	TALNA REŠETKA - dim. 600x300x230 mm (ŠxGxV) <i>odtok: DN75</i> <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u>	<i>kos</i>	<i>0,00</i>	V POPISU STROJNIH INSTALACIJ		
5	DELOVNI PULT Z DRSNIMI VRATI - dim. 1690x700x900/980 mm (ŠxGxV) - na levi in desni odprto s spodnjo in vmesno polico - na sredini set treh predalov - zavih zadaj in desno 80 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
6	ZAPRTA VISEČA OMARICA - dim. 1600x400x660 mm (ŠxGxV) - drsna vrata - vmesna polica nastavljljiva po višini	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
7	LUPILNICA KROMPIRJA - dim. 440x495x1000 mm (ŠxGxV) - programator - kapaciteta: 350kg/h - vključen podstavek s posoda za prestrezanje olupkov <i>priključna moč: 0,75kW 3N~400V</i> <i>priklop vode: HV DN20</i> <i>odtok: DN50 preko talne rešetke 300x300 mm</i>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
8	TALNA REŠETKA - dim. 300x300x145 mm (ŠxGxV) <i>odtok: DN50</i> <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u>	<i>kos</i>	<i>0,00</i>	V POPISU STROJNIH INSTALACIJ		

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
9	BAZEN VOZIČEK ZA ZELENJAVO - dim. 600x500x600 mm (ŠxGxV) - kapaciteta bazena: 80 l - izpustni ventil spodaj - posoda vozička izdelana z zaokroženimi robovi - višina vozička prilagojena višini lupilnice	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
C	SKLADIŠČENJE TERMOPORTOV IN HLADILNE OMARE					
1	ODPRT DELOVNI PULT - dim. 2150x700x900/980 mm (ŠxGxV) - spodaj odprto s spodnjo in vmesno polico - na površini odlagalna površina za termoporte - zavih zadaj in desno 80 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
2	KONZOLNA POLICA - dim. 1300x400x80 mm (ŠxGxV) - skupaj s konzolami za pritrditev v steno - zadaj zavih 40 mm <i>Opomba: zaradi odpiranja oken se polica montira bolj proti levi strani (proti hodniku)</i>	<i>kos</i>	<i>2,00</i>			
3	HLADILNA OMARA - dim. 710x800x2035/2105 mm (ŠxGxV) - zračno hlajenje - avtomatsko odtaljevanje - elektronsko upravljanje - debelina izoliranih sten 60 mm - možnost nastavitve smeri odpiranja vrat - vključno 3 mreže GN 2/1 nosilnost 30 kg - kapaciteta 590 l - Temp. območje od 0°C do +10°C - ohišje in vrata in notranjost iz nerjavečega jekla AISI 304 <i>priključna moč: 0,385kW 1N~230V</i>	<i>kos</i>	<i>2,00</i>			
4	ZAMRZOVALNA OMARA - dim. 710x800x2035/2105 mm (ŠxGxV) - zračno hlajenje - avtomatsko odtaljevanje - elektronsko upravljanje - debelina izoliranih sten 60 mm - možnost nastavitve smeri odpiranja vrat - vključno 3 mreže GN 2/1 nosilnost 30 kg - kapaciteta 590 l - Temp. območje od -18°C do -22°C - ohišje in vrata in notranjost iz nerjavečega jekla AISI 304 <i>priključna moč: 0,65 kW 1N~230V</i>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
5	KONZOLNA POLICA - dim. 1100x400x80 mm (ŠxGxV) - skupaj s konzolami za pritrditev v steno - zadaj zavih 40 mm	<i>kos</i>	<i>2,00</i>			
D	POMIVANJE KUHINJSKE POSODE					
1	IZVLEČNI TUŠ S PIŠTOLO – STENSKI - l=12m - zaprt inox kolut - max. temperatura: 60°C - max. pritisk: 8,5 bar <i>prikllop vode: THV DN15 (mešalni ventil)</i>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
2	TALNA REŠETKA - dim. 600x300x230 mm (ŠxGxV) <i>odtok: DN75</i> <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u>	<i>kos</i>	<i>0,00</i>	V POPISU STROJNIH INSTALACIJ		
3	BAZEN KORITO S POVRŠINO - dim. 1820x750x900/1050 mm - korito levo dim. 800x500x350 mm - spodnja polica - na levi prostor za podpulni pomivalni stroj - zavih zadaj h=150 mm <i>prikllop vode: THV DN15</i> <i>odtok: 1x DN50</i>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
4	AVTOMATSKI MEHČALEC VODE - dim. 233x435x470 mm - pritisk dovodne vode: min 2 bar in max. 6 bar - max. pretok vode: 1350 l/h - priklon vodovodnega omrežja DN20 - poraba soli na regeneracijo: cca 1,5 kg - količina soli v zbiralniku: 20 kg - različne nastavitve regulacije - enostavno upravljanje preko LCD zaslona	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
5	STENSKA ENOROČNA MEŠALNA BATERIJA S TUŠEM priklon vode: <i>THV DN15</i>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
6	PODPULTNI POMIVALNI STROJ - dim. 600x640/1088x825 mm - čas pomivanja: 90/180/360 s + posebni programi - dimenzija košare: 500x500/500x530 mm - vstopna višina: 425 mm - poraba vode: 2 l/košaro - kapaciteta tanka: 10.6l - inox pomivalne roke - moč izpiralne črpalke: 0,5kW priključna moč: <i>6,8kW, 3 x 16A, 3N-400V</i>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
7	DVOETAŽNI VOZIČEK - dim. 880x480x840 mm (ŠxGxV) - police iz barvnega umetnega materiala - razmak med policami min. 380 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
E	FINA PRIPRAVA ZELENJAVE					
1	SANITARNI UMIVALNIK - dim. 400x400x250 mm (ŠxGxV) - v kompletu iztočna pipa - proženje vode preko tipke s kolenom, ki omogoča dotok vode brez dotikanja priklon vode: <i>THV DN15</i> odtok: <i>DN50</i>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
2	DELOVNI PULT S KORITOM - dim. 1180x700x900/980 mm (ŠxGxV) - korito levo dim. 400x500x250 mm - zaprt z dveh strani, na levi strani odprto za dostop do drugega pulta (poz. 5) - spodaj odprto s spodnjo polico - zavih zadaj 80 mm priklon vode: <i>THV DN15</i> odtoki: <i>2x DN50 iz stene</i>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
3	BATERIJA NAMIZNA ENOROČNA - dolžina izliva l= 230 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
4	ZAPRTA VISEČA OMARICA - dim. 1100x400x660 mm (ŠxGxV) - drsna vrata - vmesna polica nastavljliva po višini	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
5	ZAPRT DELOVNI PULT - dim. 1280x700x900/980 mm (ŠxGxV) - zaprt z vseh treh strani - na levi set treh predalov - na desni odprto s spodnjo polico - zgoraj delovna površina - zavih zadaj in desno 80 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
6	KONZOLNA POLICA - dim. 1100x400x80 mm (ŠxGxV) - skupaj s konzolami za pritrditev v steno - zadaj zavih 40 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
7	TALNA REŠETKA - dim. 300x300x145 mm (ŠxGxV) odtok: DN50 <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u>	<i>kos</i>	<i>0,00</i>	V POPISU STROJNIH INSTALACIJ		
F	PRIPRAVA MESNIH IZDELKOV					
1	HLAJEN DELOVNI PULT - dim. 2000x700x900/980 mm (ŠxGxV) - 2x box z vodili za GN 1/1, 2 hlajena predala (delitev 1/3, 2/3) - hladilni agregat vgrajen na desni strani - temperaturno območje: -2°C/+8°C - zavih zadaj 80 mm priključna moč: 0,45kW 1N~230V odtoki: DN50	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
G	HLADNA PRIPRAVA					
1	DELOVNI PULT S KORITOM - dim. 1450x700x900/980 mm (ŠxGxV) - korito desno dim. 400x500x250 mm - spodaj odprto s spodnjo polico - zgoraj delovna površina - zavih zadaj 80 mm priklop vode: THV DN15 odtoki: 2x DN50 iz stene	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
2	BATERIJA NAMIZNA ENOROČNA - dolžina izliva l= 230 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
3	SANITARNA PREGRAĐA - dim. 700x30x300 mm (ŠxGxV)	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
H	SLAŠČIČARNA					
1	ZAPRT PULT Z DRSNIMI VRATI - dim. 1450x700x900/980 mm (ŠxGxV) - zaprt s treh strani - v pultu spodnja in vmesna prestavljiva polica - spredaj v celoti zaprto z drsnimi vrati - zavih zadaj 80 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
I	PRIPRAVA MOČNATIH JEDI					
1	DELOVNI PULT S KORITOM IN PREDALI - dim. 2200x700x900/980 mm (ŠxGxV) - korito desno dim. 400x500x250 mm - spodaj odprto s spodnjo polico - zgoraj delovna površina - poleg korita set treh predalov - potem krilna vrata - na skrajni levi prostor za podpultno hladilno omaro - zavih zadaj in levo 80 mm priklop vode: THV DN15 odtoki: 2x DN50 iz stene	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
2	BATERIJA NAMIZNA ENOROČNA - dolžina izliva l= 230 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
3	ZAPRTA VISEČA OMARICA - dim. 1200x400x660 mm (ŠxGxV) - drsna vrata - vmesna polica nastavljiva po višini	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
J	4 PODPULTNI HLADILNIK - dim. 605x600x860 mm (ŠxGxV) - kapaciteta 129 l - 3x mrežasta polica - temp. območje od +2°C do +8°C - ohišje in vrata iz nerjavečega jekla AISi 304 priključna moč: 0,15 kW 1N~230V	kos	1,00			
	5 TALNA REŠETKA - dim. 300x300x145 mm (ŠxGxV) odtok: DN50 V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	kos	0,00	V POPISU STROJNIH INSTALACIJ		
	TERMIČNI ELEMENTI					
	1 BLOK PULT - dim. 400x705x900 mm - spodaj predal	kos	2,00			
	2 ELEKTRIČNA PREKUCNA PONEV - dim. 800x705x900 mm (ŠxGxV) - ponev iz nerjavnega jekla - dim. ponve: 720x465x200 mm - kapaciteta: 50 l - ventil z izlivom za dovod vode v posodo priključna moč: 10,6 kW 3N~400V priklop vode: HV DN15 odtok: DN70 preko talne rešetke 400x800x210 mm	kos	1,00			
	3 TALNA REŠETKA - dim. 800x400x210 mm (ŠxGxV) odtok: DN75 V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	kos	0,00	V POPISU STROJNIH INSTALACIJ		
	4 ELEKTRIČNI ŠTEDILNIK - dim. 800x705x900 mm (ŠxGxV) - 4x kuhalni površini po 5,0kW - primeren za lonce premera 16 cm priključna moč: 20,0 kW 3N~400V	kos	1,00			
	5 PLINSKI KOTEL ZA KUHANJE Z OKROGLO POSODO - dim. 800x705x900 mm - kapaciteta: 50 l - dim. posode: premer 400x450 mm - indirektno gretje (duplikator iz nerjaveče pločevine) - avtomatsko doakanje vode v duplikator priključna moč: 16 kW DN20 priključna moč: 0,1 kW 1N~230V priklop vode: THV DN15 odtok: DN70 preko talne rešetke 600x400x210 mm Opomba: povezava plinske instalacije preko pozicije J7!	kos	1,00			
	6 TALNA REŠETKA - dim. 600x400x210 mm (ŠxGxV) odtok: DN75 V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	kos	0,00	V POPISU STROJNIH INSTALACIJ		
	7 ELEKTRIČNI KOTEL ZA KUHANJE Z OKROGLO POSODO - dim. 800x900x900 mm (ŠxGxV) - kapaciteta: 150 l - dim. posode: premer 600x540 mm - indirektno gretje (duplikator iz nerjaveče pločevine) - avtomatsko doakanje vode v duplikator priključna moč: 18,0 kW 3N~400V priklop vode: THV DN15 odtok: DN70 preko talne rešetke 800x400x140 mm Opomba: obstoječa rabljena oprema Opomba: demontaža opreme pred začetkom rušitvenih del Opomba: demontaža ter skladiščenje opreme (deponiranje) pred ponovno montažo Opomba: skladiščenje opreme pri izbrnem izvajalcu kuhinjske opreme Opomba: ponovna montaža te opreme na novi lokaciji kuhinje ter novih instalacijah Opomba: povezava električne instalacije preko pozicije J5!	kos	0,00	OBSTOJEČA OPREMA		

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
8	TALNA REŠETKA - dim. 600x400x210 mm (ŠxGxV) odtok: DN75 V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	<i>kos</i>	<i>0,00</i>	V POPISU STROJNIH INSTALACIJ		
9	BLOK PULT S POVIŠANO MEŠALNO BATERIJO - dim. 400x900x900 mm (ŠxGxV) - spodaj predal /prostor za priklop vodovodnih instalacij - enoročna blok mešalna baterija/izliv z radijem min. 300mm, h izliva min. 300mm priklop vode: THV DN15	<i>kos</i>	<i>1,00</i>	OBSTOJEČA OPREMA		
10	PLINSKI ŠTEDILNIK - dim. 800x900x900 mm (ŠxGxV) - 4 x odprti gorilniki - litoželezne rinke - moč gorilnikov: 7,0kW + 4,0kW + 6,0kW x 2 - spodaj odprto priključna moč: 23kW DN20 Opomba: obstoječa rabljena oprema Opomba: demontaža opreme pred začetkom rušitvenih del Opomba: demontaža ter skladiščenje opreme (deponiranje) pred ponovno montažo Opomba: skladiščenje opreme pri izbranem izvajalcu kuhinjske opreme Opomba: ponovna montaža te opreme na novi lokaciji kuhinje ter novih instalacijah	<i>kos</i>	<i>0,00</i>			
11	BLOK PULT - dim. 400x900x900 mm - spodaj predal	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
12	PLINSKA PREKUCNA PONEV - dim.800x900x900 mm (ŠxGxV) - ponev iz nerjavnega jekla - dim. ponve: 720x560x225 mm - kapaciteta: 80 l - ventil z izlivom za dovod vode v posodo priključna moč: 22kW DN20 priključna moč: 0,1 kW 1N~230V priklop vode: HV DN15 odtok: DN70 preko talne rešetke 400x600x140 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
13	TALNA REŠETKA - dim. 800x400x210 mm (ŠxGxV) odtok: DN75 V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	<i>kos</i>	<i>0,00</i>	V POPISU STROJNIH INSTALACIJ		
14	VARČNI STROPNI PAROLOV S SISTEMOM VRAČANJA TOPLOTE - dim.3200x2200x600 mm (ŠxGxV) - s filtri, lovilci maščobe in razsvetljavo V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
K	SKLADIŠČENJE TRANSPORTNIH VOZIČKOV					
1	TRIETAŽNI SERVIRNI VOZIČEK - dim. 880x480x840 mm (ŠxGxV) - police iz barvnega umetnega materiala - razmak med policami 330 mm	<i>kos</i>	<i>8,00</i>			
2	KONZOLNA POLICA - dim.1800x400x80 mm (ŠxGxV) - skupaj s konzolami za pritrditev v steno - zadaj zavih 40 mm	<i>kos</i>	<i>2,00</i>			
3	ZAPRTA VISEČA OMARICA - dim.1200x400x660 mm (ŠxGxV) - drsna vrata - vmesna polica nastavljliva po višini	<i>kos</i>	<i>3,00</i>			
L	POMIVALNICA BELE POSODE					
1	DVOETAŽNI VOZIČEK - dim. 880x480x840 mm (ŠxGxV) - police iz barvnega umetnega materiala - razmak med policami min. 380 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
2	IZVLEČNI TUŠ S PIŠTOLO – STENSKI - l=12m - zaprt inox kolut - max. temperatura: 60°C - max. pritisk: 8,5 bar priklop vode: THV DN15 (mešalni ventil)	<i>kos</i>	<i>1,00</i>	OBSTOJEČA OPREMA		
3	VHODNA MIZA ZA POMIVALNI STROJ – DESNA - dim. 1750x750x900/1050 mm (ŠxGxV) - 2x korito 600x450x300 mm na levi strani mize - po celotni površini poglobljeno za transport košare - na desni prostor za sortiranje zavržene hrane (ob steni koš za bio odpadke) - zavih zadaj in desno 150 mm odtok: 2x DN50 Opomba: obstoječa rabljena oprema Opomba: demontaža opreme pred začetkom rušitvenih del Opomba: demontaža ter skladiščenje opreme (deponiranje) pred ponovno montažo Opomba: skladiščenje opreme pri izbranem izvajalcu kuhinjske opreme Opomba: ponovna montaža te opreme na novi lokaciji kuhinje ter novih instalacijah	<i>kos</i>	<i>0,00</i>			
4	STENSKA ENOROČNA MEŠALNA BATERIJA S TUŠEM priklop vode: THV DN15	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
5	TALNA REŠETKA - dim. 600x300x230 mm (ŠxGxV) odtok: DN75 V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	<i>kos</i>	<i>0,00</i>	V POPISU STROJNIH INSTALACIJ		
6	PRETOČNI POMIVALNI STROJ - dim. 713x815/915x1510/1995 mm - čas pomivanja: 60/90/180 s + posebni programi - dimenzija košare: 500x500 mm - vstopna višina: 440 mm - poraba vode: 2 l/košaro - sistem za zajem pare pri odprtju pokrova/havbe - kapaciteta tanka: 23l - inox pomivalne roke - avtomatska črpalka za doziranje pomivalnega sredstva - štiri stransko zaprta dvizna havba prijključna moč: 7,1kW, 3 x 16A, 3N-400V Opomba: obstoječa rabljena oprema Opomba: demontaža opreme pred začetkom rušitvenih del Opomba: demontaža ter skladiščenje opreme (deponiranje) pred ponovno montažo Opomba: skladiščenje opreme pri izbranem izvajalcu kuhinjske opreme Opomba: ponovna montaža te opreme na novi lokaciji kuhinje ter novih instalacijah	<i>kos</i>	<i>0,00</i>	OBSTOJEČA OPREMA		
7	IZHODNA MIZA ZA POMIVALNI STROJ – LEVA - dim. 1380x750x900/1050 mm - spodaj prostor za mehčalno napravo - spodaj odprto s spodnjo polico - vodilo za košaro po celotni dolžini - zavih zadaj in levo h=150 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
8	AVTOMATSKI MEHČALEC VODE - dim. 233x435x470 mm - pritisk dovodne vode: min 2 bar in max. 6 bar - max. pretok vode: 1350 l/h - priklop vodovodnega omrežja DN20 - poraba soli na regeneracijo: cca 1,5 kg - količina soli v zbiralniku: 20 kg - različne nastavitve regulacije - enostavno upravljanje preko LCD zaslona	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
M	PRIPRAVA S KONVEKTOMATI					
1	PODSTAVEK PARNOKONVEKCIJSKE PEČI - dim. 790x610x700 mm (ŠxGxV) - vodila za pladnje - prostor za mehčalno napravo - regulacijske nogice Opomba: obstoječa rabljena oprema Opomba: demontaža opreme pred začetkom rušitvenih del Opomba: demontaža ter skladiščenje opreme (deponiranje) pred ponovno montažo Opomba: skladiščenje opreme pri izbranem izvajalcu kuhinjske opreme Opomba: ponovna montaža te opreme na novi lokaciji kuhinje ter novih instalacijah	<i>kos</i>	<i>0,00</i>	OBSTOJEČA OPREMA		

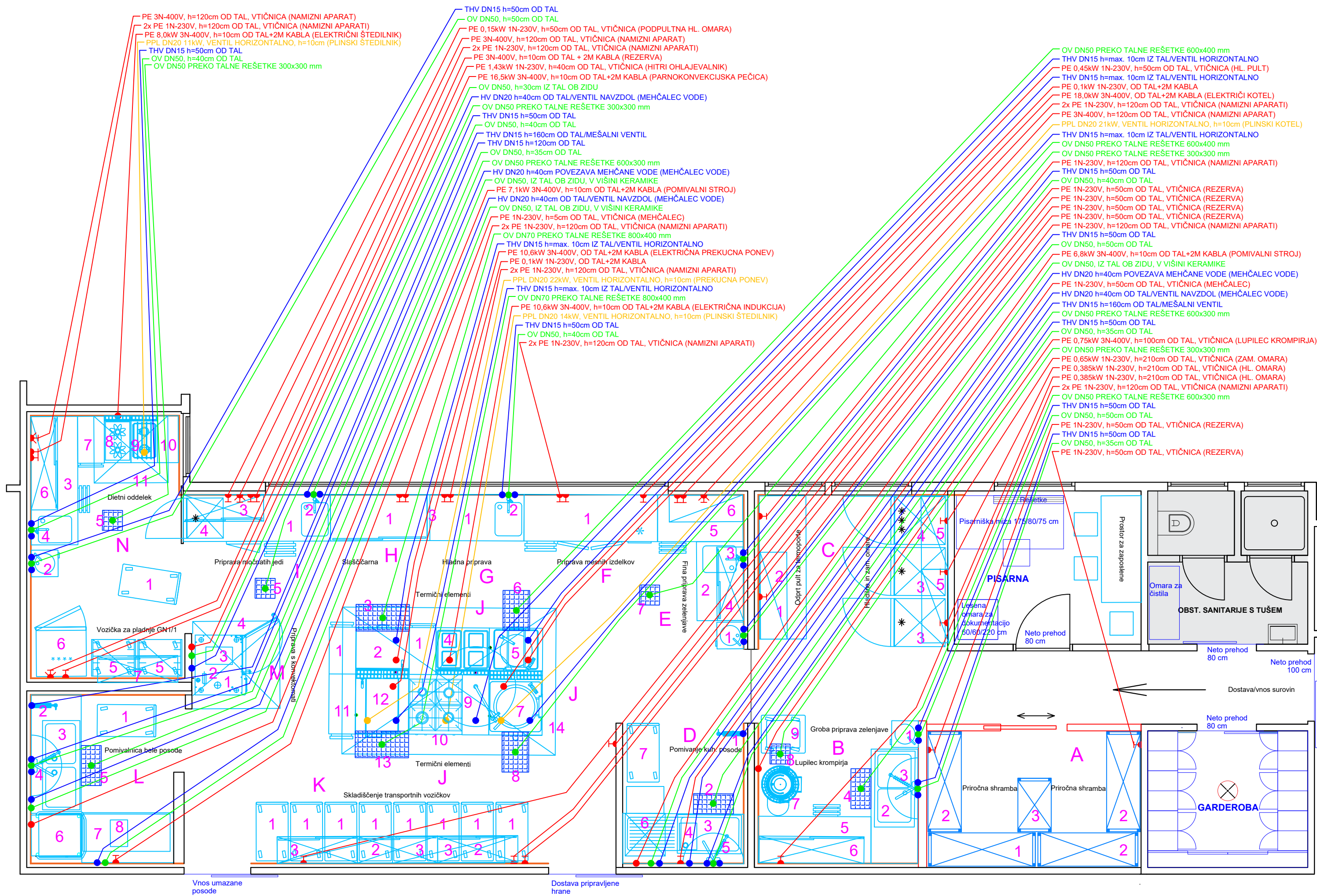
Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
2	ELEKTRO PARNO KONVEKCIJSKA PEČ dim. 860x795x1115 mm - kapaciteta 10xGN 1/1 - temperaturno območje delovanja: 30°C do 300°C - z boilerjem - upravljanje preko ekrana na dotik - 9 kuharskih medijev – načinov priprave - avtomatski samočistilni set - sistem za nadzor vlažnosti - 6 stopenjski ventilator - jedrna sonda - samopovratni izvelčni tuš - LED osvetlitev - dvojno varnostno steklo - možnost uporabe tekočih ali tabletiranih čistil priključna moč: 16,5kW 3N~400N priklop vode: HV DN20 odtok: DN50 Opomba: obstoječa rabljena oprema Opomba: demontaža opreme pred začetkom rušitvenih del Opomba: demontaža ter skladiščenje opreme (deponiranje) pred ponovno montažo Opomba: skladiščenje opreme pri izbranem izvajalcu kuhinjske opreme Opomba: ponovna montaža te opreme na novi lokaciji kuhinje ter novih instalacijah	kos	0,00	OBSTOJEČA OPREMA		
3	AVTOMATSKI MEHČALEC VODE - dim. 233x435x470 mm - pritisk dovodne vode: min 2 bar in max. 6 bar - max. pretok vode: 1350 l/h - priklp vodovodnega omrežja DN20 - poraba soli na regeneracijo: cca 1,5 kg - količina soli v zbiralniku: 20 kg - različne nastavitve regulacije - enostavno upravljanje preko LCD zaslona	kos	1,00			
4	VARČNI STROPNI PAROLOV S SISTEMOM VRAČANJA TOPLOTE - dim. 1300x1300x600 mm (ŠxGxV) - s filtri, lovilci maščobe in razsvetljavo V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	kos	1,00			
5	VOZIČKI ZA PLADNJE - dim. 790x610x700 mm (ŠxGxV)	kos	1,00			
6	HITRI OHLAJEVALNIK - dim.750x740x880 mm (ŠxGxV) - kapaciteta 5x GN 1/1 ali 5x pladenj 60x40 cm / 100 l - notranjost iz inoxa AISI 304 - avtomatsko zapiranje vrat z magnetnim tesnilom - notranji robovi zaokroženi - elektronsko upravljanje - zračno hlajenje - hitro ohlajevanje +3°C 20 kg - hitro zamrzovanje -18°C 15 kg priključna moč: 1,43kW 1N-230V	kos	1,00			
7	ZAPRTA VISEČA OMARIČA (NAD VOZIČKI ZA PLADNJE) - dim.1100x400x660 mm (ŠxGxV) - drsna vrata - vmesna polica nastavljliva po višini	kos	1,00			
N	DIETNI ODDELEK					
1	DVOETAŽNI VOZIČEK - dim. 880x480x840 mm (ŠxGxV) - police iz barvnega umetnega materiala - razmak med policami min. 380 mm	kos	1,00			
2	SANITARNI UMIVALNIK - dim. 400x400x250 mm (ŠxGxV) - v kompletu iztočna pipa - proženje vode preko tipke s kolenom, ki omogoča dotok vode brez dotikanja priklop vode: THV DN15 odtok: DN50	kos	1,00			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
3	DELOVNI PULT S KORITOM IN PREDALI - dim. 1930x700x900/980 mm (ŠxGxV) - korito levo dim. 400x500x250 mm - spodaj odprto s spodnjo polico - zgoraj delovna površina - poleg korita set treh predalov - na skrajni desni spodaj odprto s spodnjo in vmesno polico - zavih zadaj in desno 80 mm priklop vode: THV DN15 odtoki: 2x DN50 iz stene	<i>kos</i>	1,00	V POPISU STROJNIH INSTALACIJ		
4	BATERIJA NAMIZNA ENOROČNA - dolžina izliva l= 230 mm	<i>kos</i>	1,00			
5	TALNA REŠETKA - dim. 300x300x145 mm (ŠxGxV) odtok: DN50 V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	<i>kos</i>	0,00			
6	ZAPRTA VISEČA OMARICA - dim. 1400x400x660 mm (ŠxGxV) - drsna vrata - vmesna polica nastavljiva po višini	<i>kos</i>	1,00			
7	BLOK PULT - dim. 400x705x900 mm - spodaj predal	<i>kos</i>	1,00			
8	ELEKTRIČNI ŠTEDILNIK - dim. 400x705x900 mm (ŠxGxV) - 2x kuhalni površini po 4,0kW - 2x oglati površini - primeren za lonce premera 16 cm priključna moč: 8,0 kW 3N~400V	<i>kos</i>	1,00			
9	PLINSKI ŠTEDILNIK - dim. 400x705x900 mm (ŠxGxV) - 2 x odprti gorilniki - litoželezne rinke - moč gorilnikov: 7,0kW + 4,0kW - spodaj odprto priključna moč: 11kW DN20	<i>kos</i>	1,00			
10	BLOK PULT - dim. 400x705x900 mm - spodaj odprto s spodnjo polico	<i>kos</i>	1,00			
11	VARČNI STROPNI PAROLOV S SISTEMOM VRAČANJA TOPLOTE - dim. 1000x1100x600 mm (ŠxGxV) - s filtri, lovilci maščobe in razsvetljavo V POPISU STROJNIH INSTALACIJ	<i>kos</i>	1,00			
DD	NEPREDVIDENA DODATNA DELA - dodatna in nepredvidena dela v vrednosti 3% od skupne vrednosti tehnološke opreme	<i>kpl</i>	1,00			
				Skupna vrednost [€]		0,00 €
				Popust [%]		0%
				Vrednost pop [€]		0,00 €
				Skupna vrednost s popustom brez DDV		0,00 €
				DDV 22% od osnove		0,00 €
				Vrednost z DDV		0,00 €

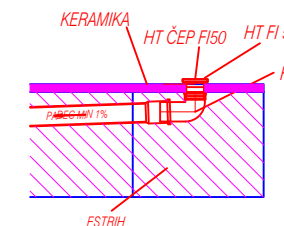
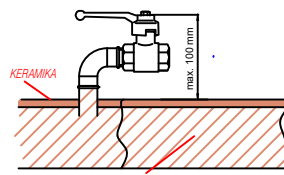
SKUPNA PRIKLJUČNA ELEKTRIČNA MOČ: 96,0 kW

SKUPNA PRIKLJUČNA PLINSKA MOČ: 72,0 kW

FAKTOR ISTOČASNOSTI JE 0,7



Opomba: Vsi priključki iz tal ne smejo presegati max. višino 100 mm



VSAK ODTOK MORA MED GRADNJO IN
TUDI KASNEJE DO UPORABE
BITI ZAPRT S POKROVOM.

TEHNOLOGIJA KUHINJE - MIKROLOKACIJE

TV - TOPLA VODA
HV - HLADNA VODA
THV - TOPLA IN HLADNA VODA
Cevi pocinkane DN15 (razen posebej označenih)
PRIKLJUČKI IZ TAL: na vsak izvod montirati vodoropredni ventil. Višina priključka skupno z ventilom ne sme presegati 10 cm iz tal (ventil v ležečem položaju).
PRIKLJUČKI IZ ZIDA: (razen posebej označenih) na višino 0.5m montirati ventili, kar dobavi in montira izvajalec instalacije.
Pod termičnimi elementi obvezno izvesti instalacije iz kovinskih (pocinkanih) cevi.



OV - ODPADNA VODA
Odtokne cevi Ø50 (razen posebej označenih)
Pri pomivalnih koritih montirati na vsako posodo korita po en OV iz stene 40cm od tal.
Talne sifone namestiti na označena mesta.
Podne rešetke postaviti na kotirana mesta v tlorisu in to v ravlini itaka, ki pa naj ima ustrezen nagib.

PPL - priključek plina, ventil vodoravno, max. višina 10 cm.
PE - PRIKLJUČEK ELEKTRIKE
Posamezne moči in dolžine kablov so razvidne iz tlorisa Vtičnice namestiti na približno označena mesta na višini 1,2m od tal, razen posebej označenih!
Vsi elementi morajo imeti lastno potencialno izravnavo (galvanski vodnik), izvedejo in priključijo ga izvajalec elektro instalacij.


~ - šuko vtičnica 220/230V
~ - špolna euro vtičnica

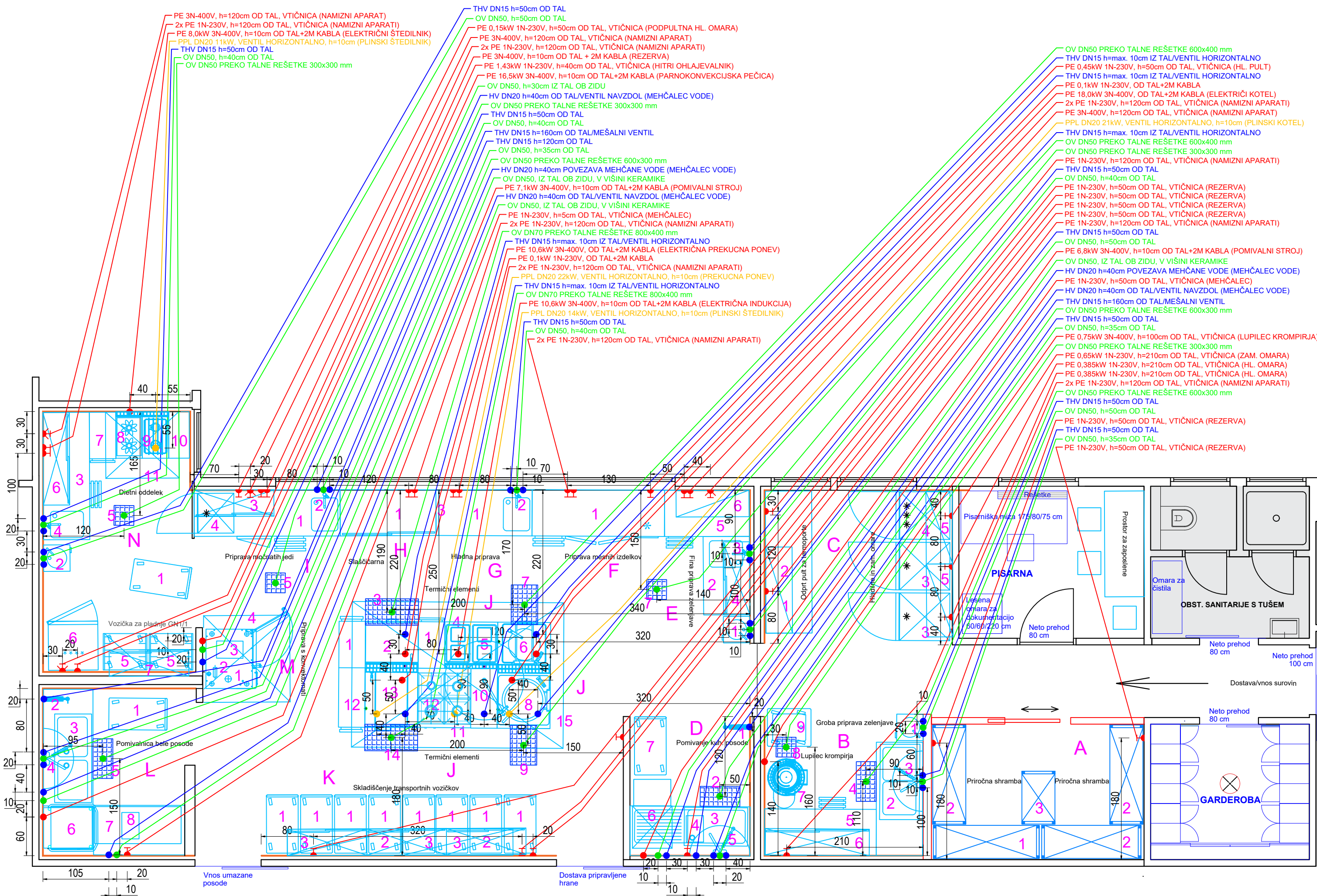
Za morebitna odstopanja ne odgovarjam. Vse kote zidov in priključkov se nanašajo na finalizirane zidove in tla.
Objekt mora biti obdelan v skladu s : P R A V I L N I K O M o minimalnih tehničnih pogojih in o obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti

Načrt ne zajema priključkov za nape nad pomivalnim strojem in termično opremo za potrebe odvoda pare! Nape se obdeli v načrtu strojnih instalacij. Priključke za blagajne in ostalo WLAN/UPN omrežje se obdeli v načrtu elektro instalacij.

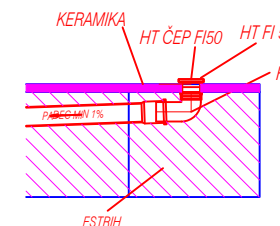
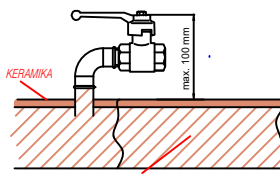
OPOMBA:

Mikrolokacije priključkov za tehnološko opremo so informativne za projektante strojnih in elektro instalacij!
Končne mikrolokacije priključkov za tehnološko opremo določi in kotira dobavitelj tehnološke opreme!

 GEPE TEH d.o.o. Višnje 25, 1303 Zagradec		M: +386 31288778 E: info@gepeteh.si		
Investitor: MESTNA OBČINA MARIBOR Ulica heroja Staneta 1 2000 Maribor		Izdelal/projektant: Gregor PAPEŽ, dipl.inž.str.		Id.št. IZS PI T-0802
		Pooblaščen inženir: Gregor PAPEŽ, dipl.inž.str.		Id.št. IZS PI T-0802
		Vodja projekta: Marko Rozman, univ.dipl.inž.arh.		Id.št. ZAPS PA 1836
Naročnik: MESTNA OBČINA MARIBOR Ulica heroja Staneta 1 2000 Maribor		Vrsta načrta: 5. TEHNOLOŠKI NAČRT KUH. TEHNOLOGIJE		
		Vsebina risbe: Tloris tehnološke opreme in mikrolokacije pritličje		
Objekt: Vrtec Jadvige Golež-Maribor		Vrsta projekta: PZI	Številka načrta: 12/0522-T	
Številka projekta: 9-022921		Merilo: 1:50		Številka risbe: 1
Datum izdelave: maj 2022		Format lista: A2		Pop. projekta: avgust 2025



Opomba: Vsi priključki iz tal ne smejo presegati max. višino 100 mm



VSAK ODTOK MORA MED GRADNJO IN
TUDI KASNEJE DO UPORABE
BITI ZAPRT S POKROVOM.

TEHNOLOGIJA KUHINJE - MIKROLOKACIJE

TV - TOPLA VODA
HV - HLADNA VODA
THV - TOPLA IN HLADNA VODA

Cevi pocinkane DN15 (razen posebej označenih)

PRIKLJUČKI IZ TAL: na vsak izvod montirati vodoprepni ventil. Višina priključka skupno z ventilom ne sme presegati 10 cm iz tal (ventil v ležečem položaju).
PRIKLJUČKI IZ ZIDA: (razen posebej označenih) na višino 0.5m montirati ventil, kar dobavi in montira izvajalec instalacije.
Pod termičnimi elementi obvezno izvesti instalacije iz kovinskih (pocinkanih) cevi.



OV - ODPADNA VODA

Odtokne cevi Ø50 (razen posebej označenih)

Pri pomivalnih koritih montirati na vsako posodo korita po en OV iz stene 40cm od tal.
Talne sifone namestiti na označena mesta.
Podne rešetke postaviti na kotirana mesta v tlorisu in to v ravni liniji, ki pa naj ima ustrezen nagib.

PPL - priključek plina, ventil vodoravno, max. višina 10 cm.

PE - PRIKLJUČEK ELEKTRIKE

Posamezne moči in dolžine kablov so razvidne iz tlorisa Vtičnice namestiti na približno označena mesta na višini 1,2m od tal, razen posebej označenih!
Vsi elementi morajo imeti lastno potencialno izravnavo (galvanski vodnik), izvedejo in priključijo ga izvajalci elektro instalacij.

~ - šuko vtičnica 220/230V

~ - špolna euro vtičnica

Za morebitna odstopanja ne odgovarjam. Vse kote zidov in priključkov se nanašajo na finalizirane zidove in tla.
Objekt mora biti obdelan v skladu s: P R A V I L N I K O M o minimalnih tehničnih pogojih in o obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti.
Načrt ne zajema priključkov za nape nad pomivalnim strojem in termično opremo za potrebe odvoda pare! Nape se obdeli v načrtu strojnih instalacij. Priključke za blagajne in ostalo WLAN/UPN omrežje se obdeli v načrtu elektro instalacij.

OPOMBA:

Mikrolokacije priključkov za tehnološko opremo so informativne za projektante strojnih in elektro instalacij!
Končne mikrolokacije priključkov za tehnološko opremo določi in kotira dobavitelj tehnološke opreme!



GEPETEH d.o.o.
Višnje 25, 1303 Zagradec

M: +386 31288778
E: info@gepeteh.si

Izdelal/projektant:	Gregor PAPEŽ, dipl.inž.str.	Id.št. IZS PI T-0802
Pooblaščen inženir:	Gregor PAPEŽ, dipl.inž.str.	Id.št. IZS PI T-0802
Vodja projekta:	Marko Rozman, univ.dipl.inž.arh.	Id.št. ZAPS PA 1836

Investitor:	MESTNA OBČINA MARIBOR Ulica heroja Staneta 1 2000 Maribor	Vrsta načrta:	5. TEHNOLOŠKI NAČRT KUH. TEHNOLOGIJE		
Naročnik:	MESTNA OBČINA MARIBOR Ulica heroja Staneta 1 2000 Maribor	Vsebina risbe:	TLORIS TEHNOLOŠKE OPREME, MIKROLOKACIJE IN KOTE PRIKLJUČKOV_PRITLIČJE		
Objekt:	Vrtec Jadvige Golež-Maribor	Vrsta projekta:	PZI	Številka načrta:	12/0522-T
		Merilo:	1:50	Številka risbe:	2
Številka projekta:	9-022921	Datum izdelave:	maj 2022	Format lista:	A2
				Pop. projekta:	avgust 2025