

NASLOVNA STRAN NAČRTA

Tehnološki načrt lastne kuhinje

PODATKI O GRADNJI

naziv gradnje DISLOCIRANA ENOTA DSO METLIKA - enota DE - PRENOVA KUHINJE

kratek opis gradnje Investitor želi v pritličju obstoječega objekta prenoviti in povečati kuhinjo še v sosednji prostor, kjer je obstoječa priročna pralnica. Vgradi se nova pohištvena in tehnološka oprema kuhinje, prilagodijo se elektro in strojne instalacije. Izvedejo se ukrepi po zahtevah NPV.

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 494-07/2026

PODATKI O NAČRTU

strokovno področje načrta 5 Načrt s področja tehnologije
naziv načrta Tehnološki načrt lastne kuhinje
številka načrta 19/0926-T
datum izdelave julij 2026
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

PRILOGA 2C

**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.
------------------------	-----------------------------

IZJAVLJAVA:

da načrt

vrsta dokumentacije	PZI (projektna dokumentacija za izvedbo gradnje)
strokovno področje načrta	5 Načrt s področja tehnologije
naziv načrta	Tehnološki načrt lastne kuhinje
številka načrta	19/0926-T
datum izdelave	julij 2026

upošteva relevantne predpise in druge normativne dokumente ter da so upoštewane 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	

GEPETEH
projektiranje-inženiring-nadzor

5.1 NASLOVNA STRAN Z OSNOVNIMI PODATKI O NAČRTU

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

Investitor: **DOM STAREJŠIH OBČANOV METLIKA, Mestni trg 16, 8330 Metlika**

Naročnik: **DOM STAREJŠIH OBČANOV METLIKA, Mestni trg 16, 8330 Metlika**

Objekt: **DISLOCIRANA ENOTA DSO METLIKA - PRENOVA KUHINJE**

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

Za gradnjo:

Projektant:

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

Odgovorni vodja projekta: **Damjan KMETIČ, univ. dipl. inž. arh.
Identifikacijska številka: ZAPS 1273 PA**

Številka projekta:

Številka načrta: **19/0926-T**

Kraj in datum izdelave načrta: **Ljubljana, JULIJ 2026**

5.2 KAZALO VSEBINE NAČRTA TEHNOLOGIJE KUHINJE št. 19/0926-T

Vrsta načrta:

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

Številka projekta:

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

Številka načrta: **19/0926-T**

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_Kuhinja_Pritličje
2. Tloris tehnološke opreme, mikrolokacije in kote priključkov_Kuh_Pritličje
3. Tloris tehnološke opreme in pogledi na steno - vizualizacija 3D

5.3 TEHNIČNO POROČILO

OBJEKT: DSO METLIKA, ODDELEK DEMENCA – TEHNOLOGIJA KUHINJE

VSEBINA: TEHNIČNO POROČILO

PROGRAMSKA IZHODIŠČA

- lastna kuhinja z vsemi pripadajočimi oddelki
- v kuhinji se bodo pripravljali naslednji obroki; zajtrk, malica, kosilo, malica in večerja
- zmogljivost kuhinje od 80 do 100 obrokov
- postrežba obrokov v različnih časovnih intervalih
- v kuhinji so zaposleni 3-4 ljudje
- vir energije je elektrika ter plin

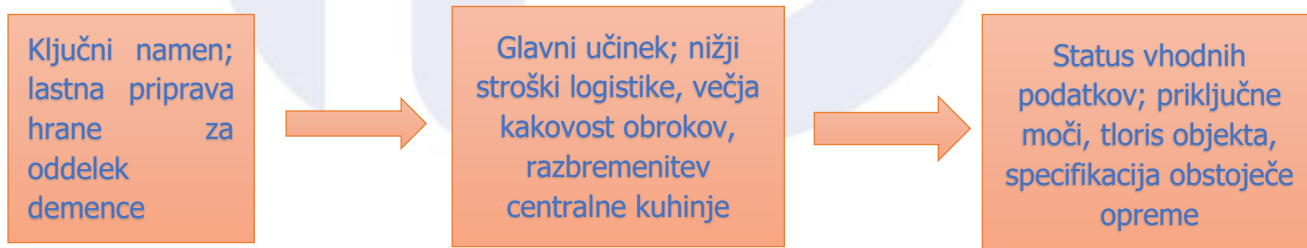
POVZETEK PROJEKTNE NALOGE

»PREUREDITEV RAZDELILNE KUHINJE V LASTNO KUHINJO«

1. Povzetek projekta

Projekt predvideva preureditev obstoječe razdelilne kuhinje v profesionalno lastno kuhinjo v domu starejših občanov za oddelek stanovalcev z demenco. Namen posega je omogočiti pripravo vseh dnevnih obrokov na lokaciji za 84 uporabnikov, zmanjšati odvisnost od centralne kuhinje, odpraviti transport gotovih obrokov in povečati prilagodljivost prehrane za specifične potrebe stanovalcev.

Predlagana rešitev temelji na vzpostavitvi celotnega tehnološkega toka - od prevzema živil, skladiščenja, priprave, toplotne obdelave in izdaje do pomivanja - skladno z načeli dobre higienske prakse in HACCP. Ker gre za populacijo z večjim tveganjem za podhranjenost, težave pri požiranju ter potrebo po teksturno prilagojenih obrokih, mora biti kuhinja načrtovana tako, da omogoča pripravo mehke, pasirane in po potrebi energijsko obogatene hrane.



2. Izhodišča in razlogi za investicijo

Obstoječa lokacija trenutno deluje kot razdelilna kuhinja. Del obrokov se pripravlja centralno in se nato vozi na oddelek, kjer se hrana razdeli oziroma dokonča. Tak model povzroča dodatne stroške prevoza, obremenjuje logistiko, podaljšuje čas od priprave do serviranja ter omejuje možnost sprotne prilagajanja jedilnika in teksture obrokov.

Po podatkih naročnika centralna kuhinja trenutno pripravlja približno 550 obrokov. S preusmeritvijo priprave hrane za obravnavani oddelek bi se centralna kuhinja razbremenila za približno 300 obrokov,

kar bi omogočilo večjo fleksibilnost v lastnem procesu in lažjo širitev tržne dejavnosti oziroma pripravo hrane za zunanje odjemalce.

- znižanje stroškov transporta hrane in uporabe termo vozil
- krajši čas med kuhanjem in postrežbo
- večja možnost individualne prilagoditve prehrane za stanovalce z demenco
- boljša izraba kapacitet centralne kuhinje
- podlaga za nadaljnji razvoj dodatnih dejavnosti kuhinje

3. Ugotovljene pomanjkljivosti

- premalo hladilnega prostora glede na predvideno lastno proizvodnjo hrane
- ni hladilnih komor za ločeno skladiščenje posameznih skupin živil
- premalo prostora za suho skladiščenje in organiziran prevzem živil
- odvisnost od prevoza hrane iz centralne kuhinje
- prostorska in tehnološka zasnova ne podpira jasne ločitve čistega in nečistega toka

4. Posebnosti prehrane za stanovalce z demenco

Prehrana za stanovalce z demenco mora biti zasnovana tako, da podpira zadosten energijski in beljakovinski vnos, omogoča lažje hranjenje in zmanjša tveganje za podhranjenost ter dehidracijo. Praksa v takih enotah pogosto zahteva več teksturno prilagojenih obrokov, mehko ali pasirano hrano, zgostitev tekočin pri posameznikih z disfagijo ter možnost priprave finger food obrokov.

Iz tehnološkega vidika to pomeni, da kuhinja potrebuje zanesljivo hladno verigo, dobro organizirano pripravljavnico, opremo za homogeno mletje, mešanje in pasiranje ter dovolj fleksibilen termični blok za pripravo glavnih jedi, prilog, juh, sladice in dietnih različic v manjših serijah.

5. Cilji projekta

- vzpostaviti kuhinjo, ki na lokaciji pripravi vse glavne dnevne obroke za 84 stanovalcev
- zagotoviti tehnološke pogoje za pripravo navadne, mehke, pasirane in po potrebi obogatene hrane
- izboljšati kakovost in temperaturno ustreznost postreženih obrokov
- zmanjšati logistične stroške in odvisnost od prevozov
- razbremeniti centralno kuhinjo in ustvariti več prostora za druge dejavnosti
- zagotoviti skladnost z zahtevami HACCP, higiene živil, požarne varnosti in varnosti pri delu

6. Tehnične zahteve ter infrastrukturni pogoji

- zadostna priključna električna moč za termični blok, hladilno opremo, strojno pomivanje in male aparate
- preveritev možnosti plinskega priključka, če bo izbran plinski kotel oziroma druga plinska oprema
- ustrezna vodovodna in kanalizacijska priključitev za pripravljavnico, termični del in pomivalnico
- mehansko prezračevanje oziroma napa nad termičnim blokom z ustreznim odvodom
- protipožarni ukrepi in skladnost z varnostjo pri delu
- nosilnost tal nad 100 kg za profesionalno opremo, hladilne komore in strojno opremo

Ker točne električne moči, obstoječi priključki, dimenzije prostora in strojne instalacije še niso podani, mora pred izvedbo slediti tehnični pregled na terenu. Ta pregled je nujen za končno umestitev opreme, dimenzioniranje prezračevanja in določitev priključnih moči.

SPLOŠNI OPIS

Investitor bo v sklopu rekonstrukcije oz. vzdrževalnih del na lokaciji DSO Metlika; oddelek Demence izvedel vsa GOI dela, skladno z projektno dokumentacijo PZI za naslednje sklope; Projektna dokumentacija SI, EI, ARH, TEH ter PV.

Pri razširitvi kuhinje smo pridobili naslednje nove oz. obstoječe oddelke:

- povezovalni hodnik, kjer imamo ob steni prostor za visoke hladilne ter zamrzovalne omare
- prostor za hladilno komoro ter dve visoki hladilni (ali zamrzovalni) omari
- tehtanje ter vodenje evidence vhodnih surovin
- manjše priročno skladišče
- groba ter fina priprave zelenjave
- fina priprava močnatih jedi
- fina priprava mesa ter priprava hladnih jedi (zajtrki, malice)
- priprava hrane s konvektomati
- glavni termični del kuhinje
- pomivanje jedilne posode ter termoportov
- skladiščenje čiste jedilne posode

Celotna dokumentacija tehnološkega načrta je vodena pod zap. številko 00/0726-T.

Pri projektiranju tehnološke opreme so bile upoštevane čiste in nečiste poti oz. HACCP načela.

INVESTICIJSKA OCENA VREDNOSTI: *Projektantski preračun oz. ocena investicije je navedena v drugem dokumentu*

SKUPNA PRIKLJUČNA ELEKTRIČNA MOČ: 88,0 kW

SKUPNA PRIKLJUČNA PLINSKA MOČ: 14,0 kW

FAKTOR ISTOČASNOSTI JE 0,70

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 2,1m. 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/horizontalni izlivi min. prerez DN50 ali DN75. Talne rešetke morajo biti v skladu z veljavnimi higienskimi smernicami, ki veljajo za proizvodnjo in predelavo hrane in pijač ter v skladu s SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG dokumenti št. 8, 13 in 44 za higiensko načrtovanje talnih korit.

Lokacije namiznih mešalnih armatur in priključkov naprav so predvidene v tem projektu, enako lokacije odtokov in talnih rešetk 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 pooblaščen projektant PZI-ja ali drugi pooblaščen projektant tehnološke stroke, kateri je tudi član IZS. 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 400 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 pulti, 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, katere skupna priključna moč je 88,0kW ter plin 14,0kW. Poraba in priključna moč energenta je določena 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 80-100 oz. med 0,7-1,0l pretoka na sekundo.

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.

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. 35/17)

Uredba o ravnanju z biološko razgradljivimi kuhinjskimi odpadki in zelenim vrtnim odpadom (Uradni list RS, št. 39/10 in 44/22 – ZVO-2)

Zakon o varstvu okolja – ZVO-2 (Uradni list RS, št. 44/22 in 18/23 – ZDU-1O)

Uredba o ravnanju z odpadnimi jedilnimi olji in mastmi (Uradni list RS, št. 70/08 in 44/22 – ZVO-2)

Pravilnik o preskušanju izdelkov in snovi, ki prihajajo v stik z živili (Uradni list RS, št. 131/03, 38/06 in 65/08)

Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili (Uradni list RS, št. 82/03 in 25/09)

Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili - ZZUZIS (Uradni list RS, št. 52/00, 42/02 in 47/04 - ZdZPZ)

Pravilnik o zahtevah za zagotavljanje varnosti in zdravja delavcev na delovnih mestih (Uradni list RS, št. 89/99, 39/05 in 43/11 – ZVZD-1)

Gradbeni zakon (GZ-1) Uradni list RS, št. 199/21, 105/22 – ZZNŠPP in 133/23

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.

ZAHTEVES 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 (CEE vtičnica)

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 oseba.

Vsa nevtralna oprema ne sme imeti ostrih robov, delovne površine morajo biti izvedene s primernim polkrožnim zaključkom.

Vsa oprema, ki se montira na steno in lahko povzročajo vibracije zaradi vrtenja, gibanja ali drugega delovanja je potrebno na steno fiksirati s protihrupnimi distančniki.

Kraj in datum:
Ljubljana, julij 2026

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

5.4 POPIS TEHNOLOŠKE OPREME DSO METLIKA - ODDELEK DEMENCA

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. 1,2 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 R15 in odkapnim robom 10 mm za prepračevanje zatekanja

Debelina zgornjih površin mora biti min. 50 mm, z vgrajeno izolacijo za zmanjševanje vibracij in hrupa, izvedena z vodoodporno iverno ploščo debeline min 48 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 +/- 15 mm.

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

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 namestitev 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 elemnta v specifikaciji je mogoča le ob predhodnem dogovoru z investitorjem

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

Izvedbene zahteve tehnološke opreme

Ozemljitev kuhinjskih elementov izvede izvajalec elektro del.

Izbrani dobavitelj tehnološke opreme tudi dobavi inox talne rešetke.

Vgradnjo in povezavo izvede izvajalec vodovodnih instalacij.

Zahteve za inox talne rešetke:

izvedba v inox Aisi 304, bazenom iz inox pločevine debeline 1,5mm

višina bazena z rešetko je 145mm, sifoniziran odtok fi75mm,

inox sito za večje odpadke z luknjami fi8

inox pohodna mreža, nedrsna, izdelana iz lasersko rezanih profilov debeline 2mm, višine 20mm

ter sestavljena v mrežo s kvadratnimi luknjami 25x25

inox zapora proti glodalcem, privarjena sidra za vgradnjo, prirobnica za hidro izolacijo

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

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
	SPECIFIKACIJA KUHINJSKE OPREME					

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
A	VHOD V KUHINJSKI DEL - PREDPROSTOR ZA ZAMRZOVALNE OMARE					
1	ZAMRZOVALNA OMARA - dim. 710x800x2035/2105 mm (ŠxGxV) - zračno hlajenje - avtomatsko odtaljevanje - elektronsko upravljanje - debelina izoliranih sten 60 mm - možnost nastavitve smeri odpiranja vrat - DESNO odpiranje vrat - vključno 3 mreže GN 2/1 nosilnost 30 kg - kapaciteta 700 l - temp. območje od -18°C do -22°C - ohišje in vrata in notranjost iz nerjavečega jekla AISI 304 priključna moč: 0,385kW 1N~230V	<i>kos</i>	3,00			
B	PREDPROSTOR ZA ZAM. IN HLADILNE OMARE IN PARKIRANJE VOZIČKOV					
1	ZAMRZOVALNA OMARA - dim. 710x800x2035/2105 mm (ŠxGxV) - zračno hlajenje - avtomatsko odtaljevanje - elektronsko upravljanje - debelina izoliranih sten 60 mm - možnost nastavitve smeri odpiranja vrat - DESNO odpiranje vrat - vključno 3 mreže GN 2/1 nosilnost 30 kg - kapaciteta 700 l - temp. območje od -18°C do -22°C - ohišje in vrata in notranjost iz nerjavečega jekla AISI 304 priključna moč: 0,385kW 1N~230V	<i>kos</i>	1,00			
2	TRIETAŽNI SERVIRNI VOZIČEK - ODPRTI - dim. 880x480x840 mm (ŠxGxV) - police iz barvnega umetnega materiala - razmak med policami 330 mm	<i>kos</i>	1,00			
3	ODPRT INOX REGAL - dim. 1000x400x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	1,00			
C	PREDPROSTOR IN PROSTOR ZA HLADILNO KOMORO					
1	ZAMRZOVALNA OMARA - dim. 710x800x2035/2105 mm (ŠxGxV) - zračno hlajenje - avtomatsko odtaljevanje - elektronsko upravljanje - debelina izoliranih sten 60 mm - možnost nastavitve smeri odpiranja vrat - DESNO odpiranje vrat - vključno 3 mreže GN 2/1 nosilnost 30 kg - kapaciteta 700 l - temp. območje od -18°C do -22°C - ohišje in vrata in notranjost iz nerjavečega jekla AISI 304 priključna moč: 0,385kW 1N~230V	<i>kos</i>	1,00			
2	HLADILNA OMARA - dim. 710x800x2035/2105 mm (ŠxGxV) - zračno hlajenje - avtomatsko odtaljevanje - elektronsko upravljanje - debelina izoliranih sten 60 mm - možnost nastavitve smeri odpiranja vrat - DESNO odpiranje vrat - vključno 3 mreže GN 2/1 nosilnost 30 kg - kapaciteta 700 l - temp. območje od -2°C do +8°C - ohišje in vrata in notranjost iz nerjavečega jekla AISI 304 priključna moč: 0,250kW 1N~230V	<i>kos</i>	1,00			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
3	MONTAŽNA HLADILNA KOMORA - dim. 2260x1680x2250 mm (ŠxGxV) - poliuretana debeline 80 mm, stenski in stropni elementi iz barvane pločevine - vrtljiva DESNA enokrilna vrata, svetle odprtine 80x190 cm - levo odpiranje krilnih vrat (glej tehnološki načrt) - s ključavnico in varnostnim odpiranjem z notranje strani - panel je sestavljen iz poliuretanske pene gostote 40-42kg/m3 - obložene z belo pobarvano cinkano pločevino, debeline 0,5mm - paneli se med seboj združujejo s pomočjo ekscentričnih ključavnic - temperaturno območje: -2°C/+8°C - stropni dimašični zračni uparjalnik s TE ventilom - integrirana LED razsvetljava - brez talnega panela (postavljena na končno talno oblogo - keramika) - stikalna omarica z elektronskim regulatorjem kot npr. Carel krmilnika Smartocella s sondami - hladilni agregat oddvojen (ca. 10m) priključna moč: 1,5kW 1N-230V odtok: 1x DN32	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
3.1	HLADILNI AGREGAT - za plusno komoro V=9,5m3, temp. režim od -2°C/+8°C - hermetični kompresor - z zrakom hlajenega kondenzatorja z ventilatorjem - rezervoar kapljevitega hladiiva - presostata za regulacijo HP in zaščitnega presostata HP/LP - filtra, kontrolno steklo, dinamični uparjalnik - plastificirano ohišje - električno napajanje in zaščita - magnetna in termoeekspanzijski ventil s šobo - krmilnik s sondami, stropna svetilka, žarnica, stikalo vrat	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
4	ODPRT INOX REGAL - dim. 1400x500x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
5	ODPRT INOX REGAL - dim. 1500x500x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
	TALNA REŠETKA - dim. 200x200x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsnne mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) - talna rešetka s prirobnico odtok: DN50 <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>	ACO	/	/
D	PROSTOR ZA ZAPOSLENE					
1	MIZA IN STOLI <i>Opomba: miza in stoli se uporabijo obstoječi v novi kuhinji!</i>	<i>kos</i>	<i>1,00</i>	Pohištvo - Obstoječe na lokaciji	/	/
E	TEHTANJE IN PREVZEM BLAGA / SUROVIN					
1	HLADILNA OMARA - dim. 710x800x2035/2105 mm (ŠxGxV) - zračno hlajenje - avtomatsko odtaljevanje - elektronsko upravljanje - debelina izoliranih sten 60 mm - možnost nastavitve smeri odpiranja vrat - DESNO odpiranje vrat - vključno 3 mreže GN 2/1 nosilnost 30 kg - kapaciteta 700 l - temp. območje od -2°C do +8°C - ohišje in vrata in notranjost iz nerjavečega jekla AISI 304 priključna moč: 0,250kW 1N~230V	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
2	TRIETAŽNI SERVIRNI VOZIČEK - ODPRTI - dim. 880x480x840 mm (ŠxGxV) - police iz barvnega umetnega materiala - razmak med policami 330 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			

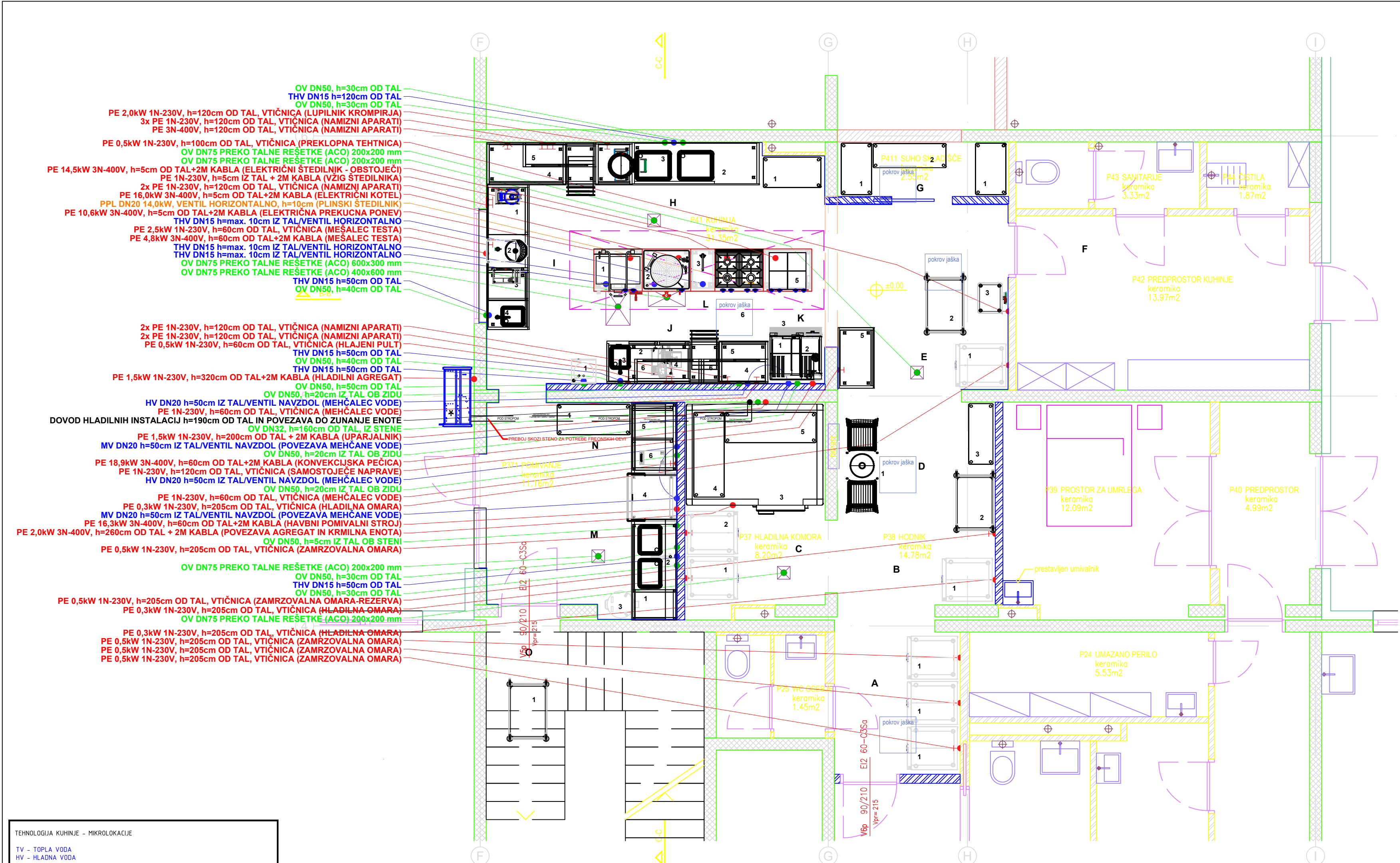
Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
3	SKLADIŠČNA TEHTNICA – STENSKA PREKLOPNA TEHTNICA - dim. 480x490 mm (ŠxG) - nosilnost: 60 do 150 kg - razdelek [d]: 20/50 g - tehtalna plošča: gladka in v celoti izdelana iz nerjavečega jekla - zložljiva stenska tehtnica - miza se poklopi - digitalni indikator z zaščito IPD 67 ter numerično tipkovnico s 7 tipkami - priložen nosilec za montažo indikatorja na steno, stojalo, mizo, itd. - napajanje tehtnice preko električnega omrežja - dovoljeno temp. območje delovanja: od -10°C do + 40°C TALNA REŠETKA - dim. 200x200x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsnе mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) - talna rešetka s prirobnico odtok: DN50 <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u>	<i>kos</i>	1,00			
		<i>kos</i>	1,00	ACO	/	/
F	GOSPODARSKI VHOD TER VNOS ŽIVIL IN BLAGA					
G	SUHO SKLADIŠČE					
1	ODPRT INOX REGAL - dim. 850x500x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	2,00			
2	ODPRT INOX REGAL - dim. 1200x400x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	1,00			
H	GROBA PRIPRAVA ZELENJAVE					
1	ODPRT INOX REGAL - dim. 950x500x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	1,00			
2	DVOJNO KORITO - dim.2700x700x900/1000 mm - 1x korito 600x500x300 mm in 1x korito 500x500x300 mm postavljeno na sredini pulta - stenska mešalna baterija - levo zgoraj odcejalna površina (v celoti pogobljeno proti iztekanju vode) - spodaj odprto s spodnjo polico - desno zgoraj prosta površina za odlaganje - zavih zadaj in desno h=100 mm priklop vode: THV DN15 odtok: 2x DN50	<i>kos</i>	1,00			
3	STENSKA ENOROČNA MEŠALNA BATERIJA S TUŠEM priklop vode: THV DN15	<i>kos</i>	1,00			
4	ODPRT DELOVNI PULT S SETOM TREH PREDALOV - dim. 1800x700x900/1000 mm (ŠxGxV) - zgoraj delovna površina ter kuhinjske naprave - spodaj odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - na desni strani set treh predalov velikosti GN 1/1 - zavih zadaj in levo h=100 mm	<i>kos</i>	1,00			
5	ZAPRTA VISEČA OMARICA - dim.1200x400x660 mm (ŠxGxV) - drsna vrata - vmesna polica nastavljljiva po višini - nosilnost police: 100kg/tm	<i>kos</i>	1,00			
	TALNA REŠETKA - dim. 200x200x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsnе mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) - talna rešetka s prirobnico odtok: DN50 <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u>	<i>kos</i>	1,00	ACO	/	/

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
I	FINA PRIPRAVA TER PREDPRIPRAVA ZA SLADICE					
1	ODPRT DELOVNI PULT - dim. 1400x700x900/1000 mm (ŠxGxV) - zgoraj delovna površina ter kuhinjske naprave - spodaj desno odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - spodaj levo prostor za mešalec testa; brez spodnje police - zavih zadaj h=100 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
2	PLANETARNI MEŠALEC - dim. 620x685x1050 mm (lahko tudi mešalec dimenzij 910x650x1520 h (mm) in s priključno močjo 1,3 kW, če so ostale zahteve izpolnjene) - kapaciteta posode: 40l - 3 hitrosti - 3 priključki (stepanje, mešanje, gnetenje) - varnostna zaščita motorja - spirala in palica iz aluminija - metlica in pokrov iz inoxa priključna moč: 1,1kW 3N-400V	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
3	ODPRT DELOVNI PULT S KORITOM - dim. 980x700x900/100 mm (ŠxGxV) - levo korito dim.500x400x250 mm (ŠxGxV) - spodaj odprto s spodnjo polico - spodaj desno odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - zavih zadaj h=100 mm prikljop vode: THV DN15 odtoki: DN50 iz stene	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
4	BATERIJA NAMIZNA ENOROČNA - dolžina izliva l= 230 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
J	HLADNA PRIPRAVA TER PRIPRAVE PRED TERMIČNIMI ELEMENTI					
1	SANITARNI UMIVALNIK - dim. 400x400x250 mm (ŠxGxV) - v kompletu iztočna pipa - proženje vode preko tipke s kolenom, ki omogoča dotok vode brez dotikanja prikljop vode: THV DN15 odtok: DN50	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
2	HLAJENI DELOVNI PULT S KORITOM - dim. 1360x700x900/1000 mm (ŠxGxV) - hlajeni delovni pult z 2x inox krilna vrata - 2x set krilnih vrat; 1x leva in 1x desna + 2x 2 rešetki za vmesne police - desno nad agregatom korito dim.340x400x250 mm (ŠxGxV) - hladilni agregat postavljen na desni strani (glej grafiko tehnologije) + perforirana rešetka - medij: R290 - debelina izolativne stene: 60 mm - debelina pločevine v notranjosti boksa: 0,6 mm - debelina pločevine na zunanji strani boksa: 0,8 mm - avtomatsko odtaljevanje - temperaturno območje: +2°C/+8°C - na površini prostor za hladno pripravo - zavih zadaj h=100 mm priključna moč: 0,35kW 1N~230V	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
3	BATERIJA NAMIZNA ENOROČNA - dolžina izliva l= 230 mm	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
4	SALAMOREZNICA - dim. 440x480x420 mm (ŠxGxV) - nož: DN 300 mm - namizna izvedba - rezilo iz kaljenega jekla prevlečeno s kromom - z brusilcem in nastavitvenim mehanizmom - regulacijske nogice - vse zaščite so demontažne in lahke za uporabo - zaščita za roke iz plexi stekla - jermenski prenos moči - ohišje iz eloksiranega Al. - debelina reza od 0-15 mm - okvira teža 22kg priključna moč: 0,27kW 1N~230V	<i>kos</i>	<i>1,00</i>			
5	ODPRT DELOVNI PULT S SETOM TREH PREDALOV - dim. 1300x700x900/1000 mm (ŠxGxV) - zgoraj delovna površina ter kuhinjske naprave - spodaj odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - na desni strani set treh predalov velikosti GN 1/1 - zavih zadaj h=100 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 [€]
K	6 ZAPRTA VISEČA OMARICA - dim. 1100x400x660 mm (ŠxGxV) - drsna vrata - vmesna polica nastavljiva po višini - nosilnost police: 100kg/tm	kos	2,00			
	PRIPRAVA S KONVEKTOMATOM					
	1 ELEKTRO PARNO KONVEKCIJSKA PEČ dim. 850x775/842x1014 mm (ŠxGxV) - kapaciteta 10x GN 1/1 - temperaturno območje delovanja: 30°C do 300°C - upravljanje preko ekrana na dotik - 6-točkovna sonda temperature jedra - avtomatski samočistilni set - parni generator s svežo paro - dinamično vrtnčenje zraka - ročni tuš s točkovnim in razpršenim brizganjem - LED razsvetljava s signalizacijo vodil - vrata kuhalnega prostora s trojno zasteklitvijo - 7 načinov priprave in min. 1100 programskih mest priključna moč: 18,9kW, 3N~400N priklop vode: HV DN20 odtok: DN50	kos	1,00			
	2 PODSTAVEK PARNO KONVEKCIJSKE PEČI 10x GN 1/1 - dim. 800x780x750-800 mm (ŠxGxV) - 5 x GN 1/1 vodila za pladnje - prostor za mehčalno napravo - zgornja in spodnja polica - regulacijske nogice	kos	1,00			
	3 KONDENZACIJSKA NAPA NAD KONVEKCIJSKO PEČICO dim. 850x975/360 mm (ŠxGxV) - glede na tip / model konvektomata	kos	1,00			
L	4 AVTOMATSKI MEHČALEC VODE - BRITA - dobavi proizvajalec konvekcijske peči - Brita AQ Purity 1200 z digitalnim zaslonom	kos	1,00			
	5 ODPRT ODLAGALNI PULT - dim. 1000x600x900/920 mm (ŠxGxV) - zgoraj delovna površina ter pomoč za odlaganje pladnjev - spodaj odprto s spodnjo in prestavljivo vmesno polico - na levi strani set treh predalov velikosti GN 1/1 - zavih zadaj h=20 mm	kos	1,00			
	TERMIČNA OBDELAVA					
	1 ELEKTRIČNA PREKUCNA PONEV - dim. 800x705x900 mm (ŠxGxV) - kapaciteta: 50 l - dim. posode: 720x465x220 mm - električni dvig posode priključna moč: 10,6 kW 3N~400V priklop vode: THV DN15 odtok: DN100 preko talne rešetke 400x600x240 mm	kos	1,00			
	2 ELEKTRIČNI KOTEL ZA KUHANJE Z OKROGLO POSODO - dim. 800x705x900 mm (ŠxGxV) - kapaciteta: 80 l - dim. posode: premer 600x340 mm - indirektno gretje (duplikator iz nerjaveče pločevine) - avtomatsko dotakanje vode v duplikator priključna moč: 16 kW 3N~400V priklop vode: THV DN15 odtok: DN100 preko talne rešetke 600x300x240 mm	kos	1,00			
	3 BLOK PULT S POVIŠANO MEŠALNO BATERIJO - dim. 400x705x900 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	kos	1,00			
	4 ODPRT PLINSKI ŠTEDILNIK - dim. 400x705x900 mm (ŠxGxV) - št. grelcev: 4 - moč grelcev: 2x 2,5kW + 2x 4,5kW - spodaj zaprto podnožje priključna moč: 14,0 kW DN 20	kos	1,00			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
5	ELEKTRIČNI ŠTEDILNIK - dim. 800x900x900 mm (ŠxGxV) - št. grelcev: 4 - moč grelcev: 4x 5kW - spodaj zaprto podnožje - priključna moč: 20,0 kW 3N~400V Opomba: Obstoječi element, katerega se pregleda, očisti in montira v novi kuhinji Opomba: Pregled, čiščenje in prikllope ter zagon uredi izbrani ponudnik tehnološke opreme	kos	1,00	Obstoječi element		
6	VARČNI STROPNI PAROLOV S SISTEMOM VRAČANJA TOPLOTE - dim. 4200x1300x600 mm (ŠxGxV) - s filtri, lovilci maščobe in razsvetljavo <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u> TALNA REŠETKA - dim. 600x300x240 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsne mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) - odtok: DN100 <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u> TALNA REŠETKA - dim. 400x600x240 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsne mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) - odtok: DN100 <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u>	kos	1,00	Strojniki	/	/
		kos	1,00	ACO	/	/
		kos	1,00	ACO	/	/
M	POMIVANJE JEDILNE POSODE IN PRIBORA					
1	VHODNA MIZA ZA POMIVALNI STROJ – DESNA - dim. 1650x750x900/1050 mm (ŠxGxV) - 2x korito 500x400x300 mm na levi strani (desno prostor za odlaganje) - po celotni površini poglobljeno za transport košare - na desni strani spodaj prostor za koš za odpadke - koš za odpadke postavljen izven vhodne mize - zavih zada in desno h=150 mm - prikllop vode: THV DN15 - odtok: 2x DN50	kos	1,00			
2	NAMIZNA ENOROČNA MEŠALNA BATERIJA S TUŠEM prikllop vode: THV DN15	kos	1,00			
3	KOŠ ZA SMETI 50L - dim. premer 380 mm, višina 615 mm - kapaciteta: 50 litrov - celoten iz inoxa 18/10 - na kolesih, brez pedala - kot npr.: Gorsad ali enakovredno	kos	1,00			
4	PRETOČNI POMIVALNI STROJ S POVRATNIM ZAJEMANJEM TOPLOTE (JEDILNA POSODA + TERMOPORTI) - dim. 811x882x1610/2195 mm (ŠxGxV) - čas pomivanja: 52/75/180 košar/h + hitri programi - dimenzija košare: 500x500 in 600x500 mm - vstopna višina: 540 mm - poraba vode: 2,0 l/košaro - kapaciteta tanke: 40l - avtomatska črpalka za doziranje pomivalnega sredstva - štiri stransko zaprta dvizna havba - motorno zapiranje in odpiranje havbe - stroj mora biti primeren tudi za pomivanje termoportov - inox pomivalne / izpiralne roke (nerjaveče jeklo) - priključna moč: 16,3kW, 3 x 16A, 3N~400V - prikllop vode: HV DN20 - odtok: DN50	kos	1,00			
5	IZHODNA MIZA ZA POMIVALNI STROJ – LEVA - dim. 1200x750x900/1000 mm - spodaj prostor za skladiščenje PVC košar (glej grafiko) - spodaj odprto s spodnjo polico - vodilo za košaro po celotni dolžini - v spodnjem delu na levi in desni strani narejena vodila za košare 50x50 cm - v spodnjem delu na desni strani prostor za mehčalno napravo - zavih zadaj h=100 mm	kos	1,00			

Poz.	Opis blaga in storitev	ME	Količina	Točen naziv proizvajalca, oznaka in tip ponujene opreme	Cena/kos	Cena [€]
6	AVTOMATSKI MEHČALEC VODE - dim. 233x435x470 mm - pritisk dovodne vode: min 2 bar in max. 6 bar - max. pretok vode: 1350 l/h - prikllop 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 TALNA REŠETKA - dim. 200x200x210 mm (ŠxGxV) - protismradna zapora in protizdrsnе mrežaste rešetke - higienski design po SIST EN 1672, EN ISO 14159 in EHEDG (št. 8) - talna rešetka s prirobnico odtok: DN50 <u>V POPISU STROJNIH INSTALACIJ</u>	kos	1,00			
N	PROSTOR ZA SKLADIŠČENJE ČISTE POSODE					
1	ODPRT INOX REGAL - dim. 1200x500x1800 mm (ŠxGxV) - 4 prestavljive police - možnost naknadne vgradnje dodatnih polic - nosilnost police: 100kg/tm	kos	1,00			
O	VSTOP / PREHOD ZA UMAZANO POSODO (VOZIČKI)					
1	TRIETAŽNI SERVIRNI VOZIČEK - ODPRTI - dim. 880x480x840 mm (ŠxGxV) - police iz barvnega umetnega materiala - razmak med policami 330 mm	kos	1,00			
P	BIOLOŠKI ODPADKI					
1	POSODE ZA BIOLOŠKE ODPADKE - prostor za BIO odpadke je predviden v zunanjem delu objekta	kos	3,00	Proizvajalec PVC posod	/	/
				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: 88,0 kW		
				SKUPNA PRIKLJUČNA PLINSKA MOČ: 14,0 kW		
				FAKTOR ISTOČASNOSTI JE 0.7		



TEHNOLOGIJA KUHNJE - MIKROLOKACIJE

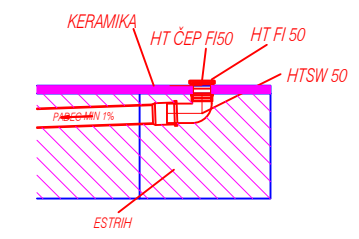
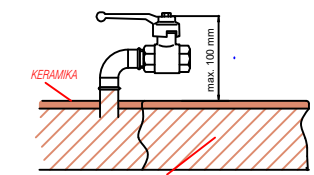
TV - TOPLA VODA
HV - HLADNA VODA
THV - TOPLA IN HLADNA VODA
Cevi pocinkane DN15 (razen posebej označenih)
PRIKLJUČKI IZ TAL: na vsak izvod montirati vodoprehodni ventil. Višina priključka skupno z ventilom ne sme presegati 10 cm iz tal (ventil v ležečem položaju).
PRIKLJUČKI IZ ZIDA: (razen posebej označenih) 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 ravlini tlaka, 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 ponfencijalno izravnavo (galvanski vodnik), izvedejo in priklopijo ga izvajalci elektro instalacij.
- šuko vtičnica 220/230V
- Spolna euro vtičnica

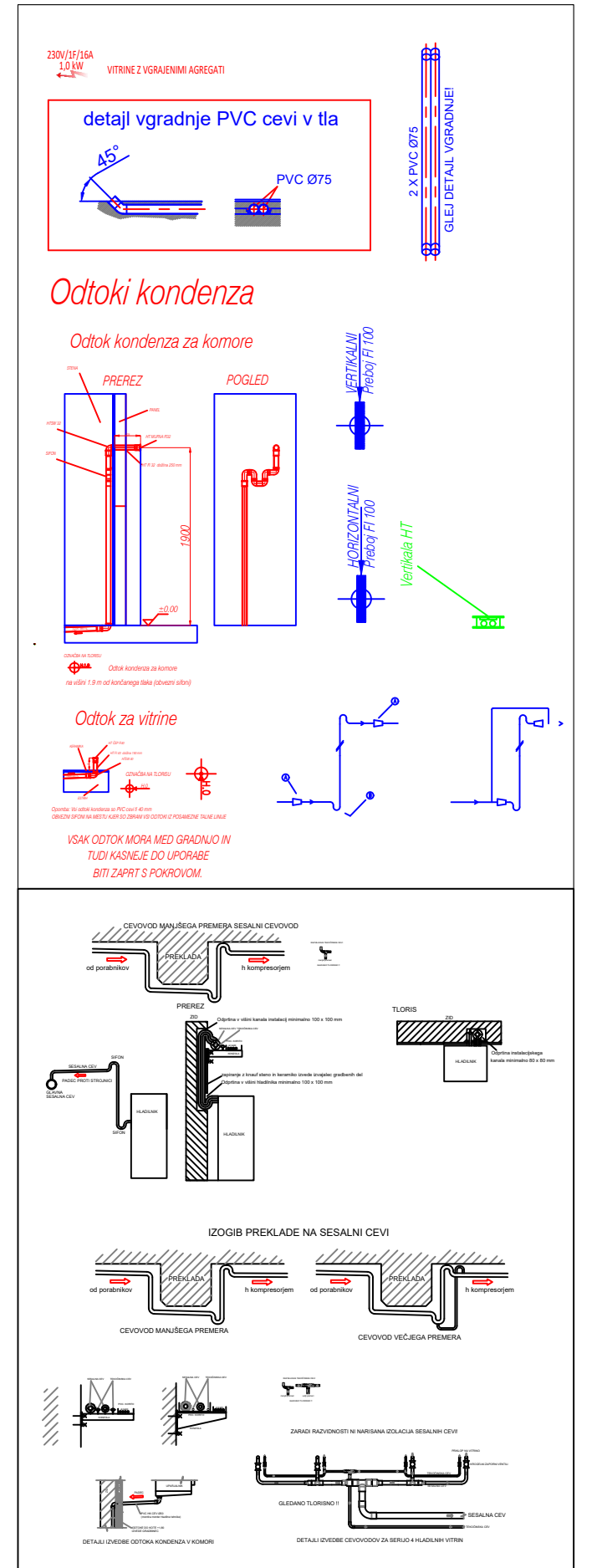
Za morebitna odstopanja ne odgovarjamo. Vse kote zidov in priključkov se nanašajo na finalizirane zidove in tla.
Objekt mora biti obdelan v skladu s : P R A V I L N I K O M o minimalnih tehničnih pogojih in o obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti!
Načrt ne zajema priključkov za nape nad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

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

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

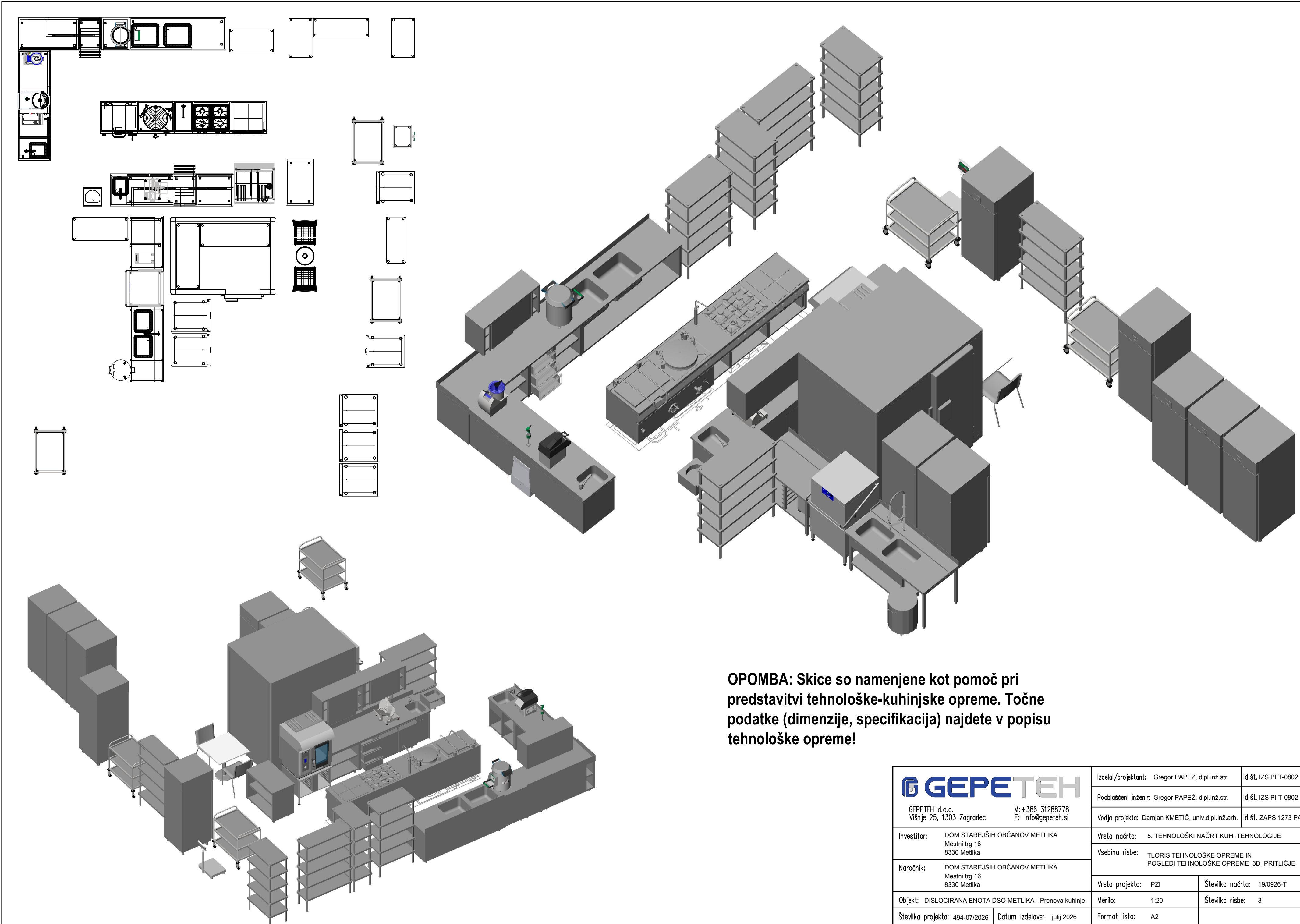


VSAK OTOK MORA MED GRADNJO IN
TUDI KASNEJE DO UPORABE
BITI ZAPRT S POKROVOM.



OPOMBA: ZA BOLJ PODROBNE INFORMACIJE GLEDE HLADILNIŠTVA, FREONSKIH TRAS IN OSTALO, SE OBRNITE NA NAČRT S PODROČJA STROJNIŠTVA!

 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: Damjan KMETIČ, univ.dipl.inž.arh.	Id.št. ZAPS 1273 PA
	Vrsta načrta: 5. TEHNOLOŠKI NAČRT KUH. TEHNOLOGIJE	
Investitor: DOM STAREJŠIH OBČANOV METLIKA Mestni trg 16 8330 Metlika	Vsebina risbe: Tloris tehnološke opreme in mikrolokacije kuhinjske prtiličje	
	Naročnik: DOM STAREJŠIH OBČANOV METLIKA Mestni trg 16 8330 Metlika	
Objekt: DISLOCIRANA ENOTA DSO METLIKA - Prenova kuhinje	Vrsta projekta: PZI	Številka načrta: 19/0926-T
	Merilo: 1:50	Številka risbe: 1
Številka projekta: 494-07/2026	Datum izdelave: julij 2026	Format lista: A2



OPOMBA: Skice so namenjene kot pomoč pri predstavitvi tehnološke-kuhinske opreme. Točne podatke (dimenzije, specifikacija) najdete v popisu tehnološke opreme!

 GEPETEH d.o.o. Višnje 25, 1303 Zagradec		Izdelal/projektant: Gregor PAPEŽ, dipl.inž.str.		Id.št. IZS PI T-0802
M: +386 31288778 E: info@gepeteh.si		Pooblaščen inženir: Gregor PAPEŽ, dipl.inž.str.		Id.št. IZS PI T-0802
Investitor: DOM STAREJŠIH OBČANOV METLIKA Mestni trg 16 8330 Metlika		Vodja projekta: Damjan KMETIČ, univ.dipl.inž.arh.		Id.št. ZAPS 1273 PA
Naročnik: DOM STAREJŠIH OBČANOV METLIKA Mestni trg 16 8330 Metlika		Vrsta načrta: 5. TEHNOLOŠKI NAČRT KUH. TEHNOLOGIJE		
Objekt: DISLOCIRANA ENOTA DSO METLIKA - Prenova kuhinje		Vsebina risbe: TLORIS TEHNOLOŠKE OPREME IN POGLEDI TEHNOLOŠKE OPREME_3D_PRITLIČJE		
Številka projekta: 494-07/2026		Datum izdelave: julij 2026		
		Vrsta projekta: PZI	Številka načrta: 19/0926-T	
		Merilo: 1:20	Številka risbe: 3	
		Format lista: A2		