PRILOGA 1C

# 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 | ☐ **NOVOGRADNJA - NOVOZGRAJEN OBJEKT** |
| *označiti vse ustrezne vrste gradnje* | ☐ **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 | |
|---|---|
| pooblaščeni 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 upoštevane ustrezne bistvene in druge zahteve.***

| | |
|---|---|
| pooblaščeni 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.**<br>**Identifikacijska številka: IZS PI T-0802** |
| *Odgovorni vodja projekta:* | **Damjan KMETIČ, univ. dipl. inž. arh.**<br>**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.

Ključni namen; lastna priprava hrane za oddelek demence → Glavni učinek; nižji stroški logistike, večja kakovost obrokov, razbremenitev centralne kuhinje → Status vhodnih podatkov; priključne moči, tloris objekta, specifikacija obstoječe opreme

## 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 sprotnega 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 vozičkov
- 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 pripravljalnico, opremo za homogeno mletje, mešanje in pasiranje ter dovolj fleksibilen termični blok za pripravo glavnih jedi, prilog, juh, sladic 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 pripravljalnico, 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 pooblaščena 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 pooblaščeni projektant PZI-ja ali drugi pooblaščeni 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 primernega 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 prehrambne 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 uporabnike 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 inštalacij. Talni sifoni in rešetke, ki niso direktno vezani na tip tehnološke opreme, se vgradijo po načrtu arhitekture in načrtu tlakov, točno pozicijo in velikosti talnih rešetke in sifonov vezanih na tehnološko opremo pa določi dobavitelj tehnološke opreme.
- 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 opreme 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.

## ZAHTEVE 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 vgradnja 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 pulti, 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 primernega 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 kuhinja ter iz kvalitetnih materialov primerne kvalitete za živilsko in prehrambene namene;
- material mora ustrezati zakonu o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov in snovi, ki prihajajo v stik z živili 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.

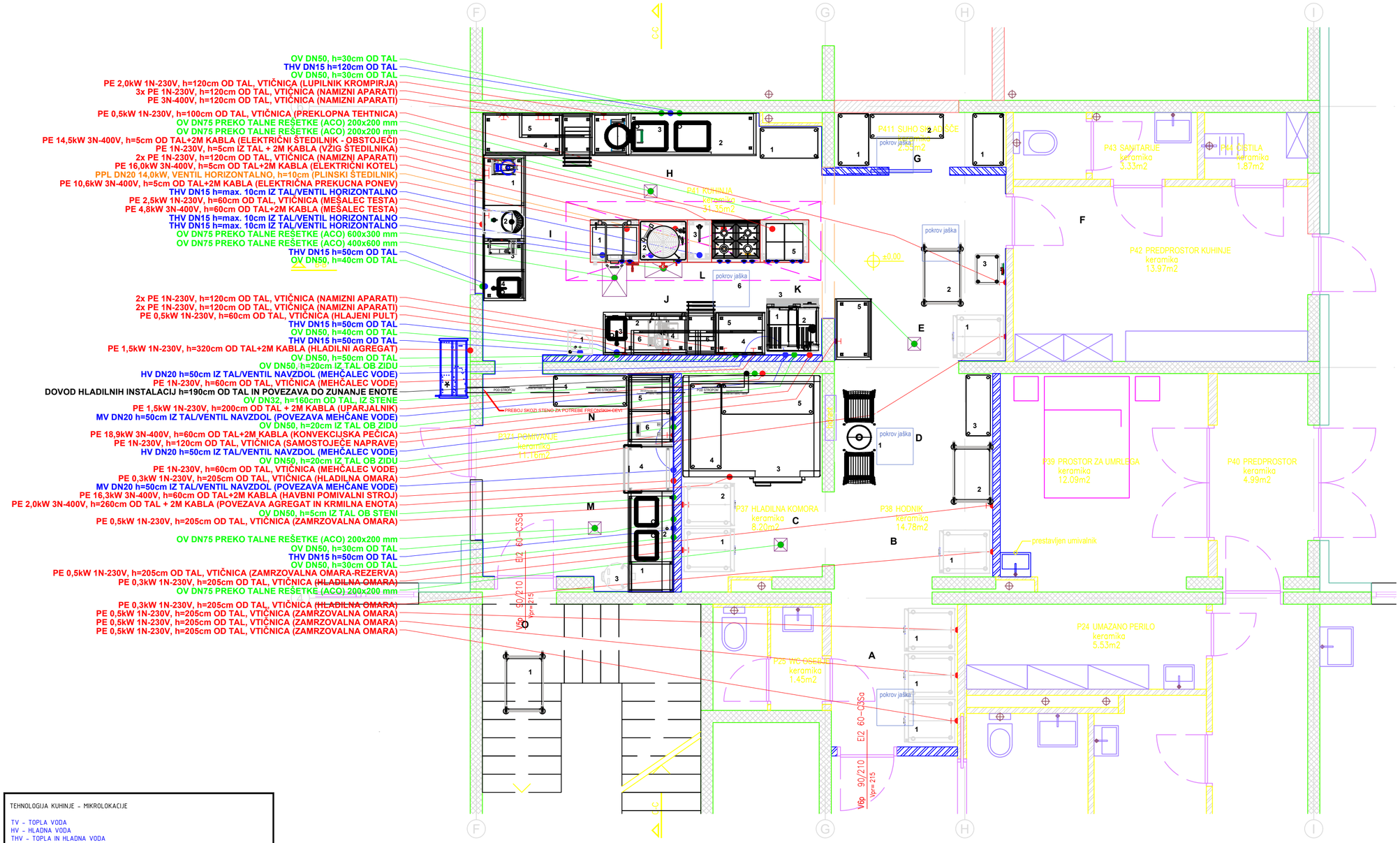
Iz nerjaveče pločevine naj bodo v tem primeru tudi notranji, nevidni deli zaprtih delovnih pultov (police, pregrade).

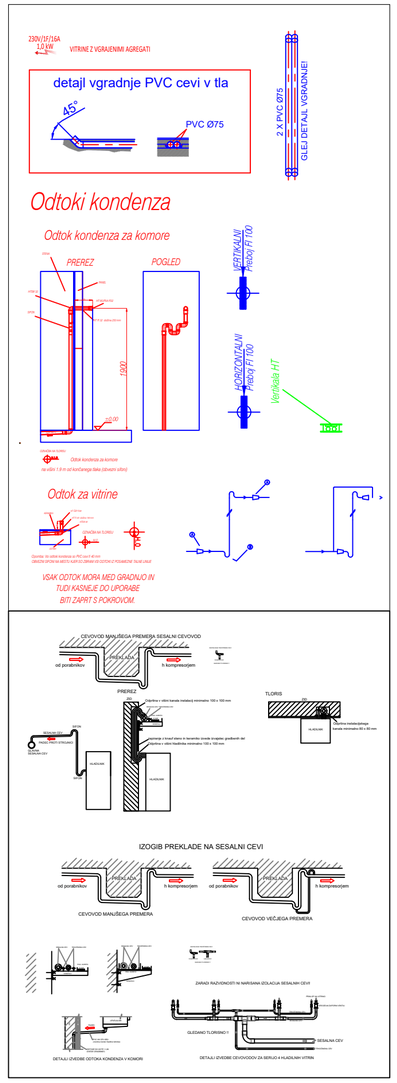
Vsi elementi oz. delovne površine, ki so postavljeni ob steni, izdelan privih visok min. 40 mm oz. glede na zahteve iz specifikacije tehnološke opreme. Delovni pult, ki so postavljeni ob zid in na gradben cokel morajo biti izvedeni na način, ki preprečuje zatekanje tekočine med steno in pultom. Uporaba 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 pooblaščena 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.
Pooblaščeni inženir tehnološke stroke




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

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 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.

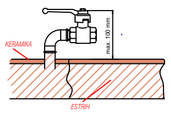
OV - ODPADNA VODA
Odtočne cevi Ø50 (razen posebej označenih)
Pri pomivalnih koritih montirati na vsako posodo korita po en OV iz stene 40cm od tal.
Talne sifone namestiti na označena mesta.
Podne rešetke postaviti na kotirana mesta v tlorisu in to v ravnini tlaka, ki pa naj ima ustrezen nagib.
PPL - 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 potencijalno izravnavo (galvanski vodnik), izvedejo in priklopijo ga izvajalci elektro instalacij.

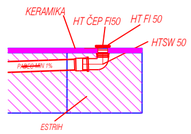
- šuko vtičnica 220/230V
- 5polna euro vtičnica

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 obdela v načrtu strojnih inštalacij. Priključke za blagajne in ostalo WLAN/UPN omrežje se obdela v načrtu elektro inštalacij.

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

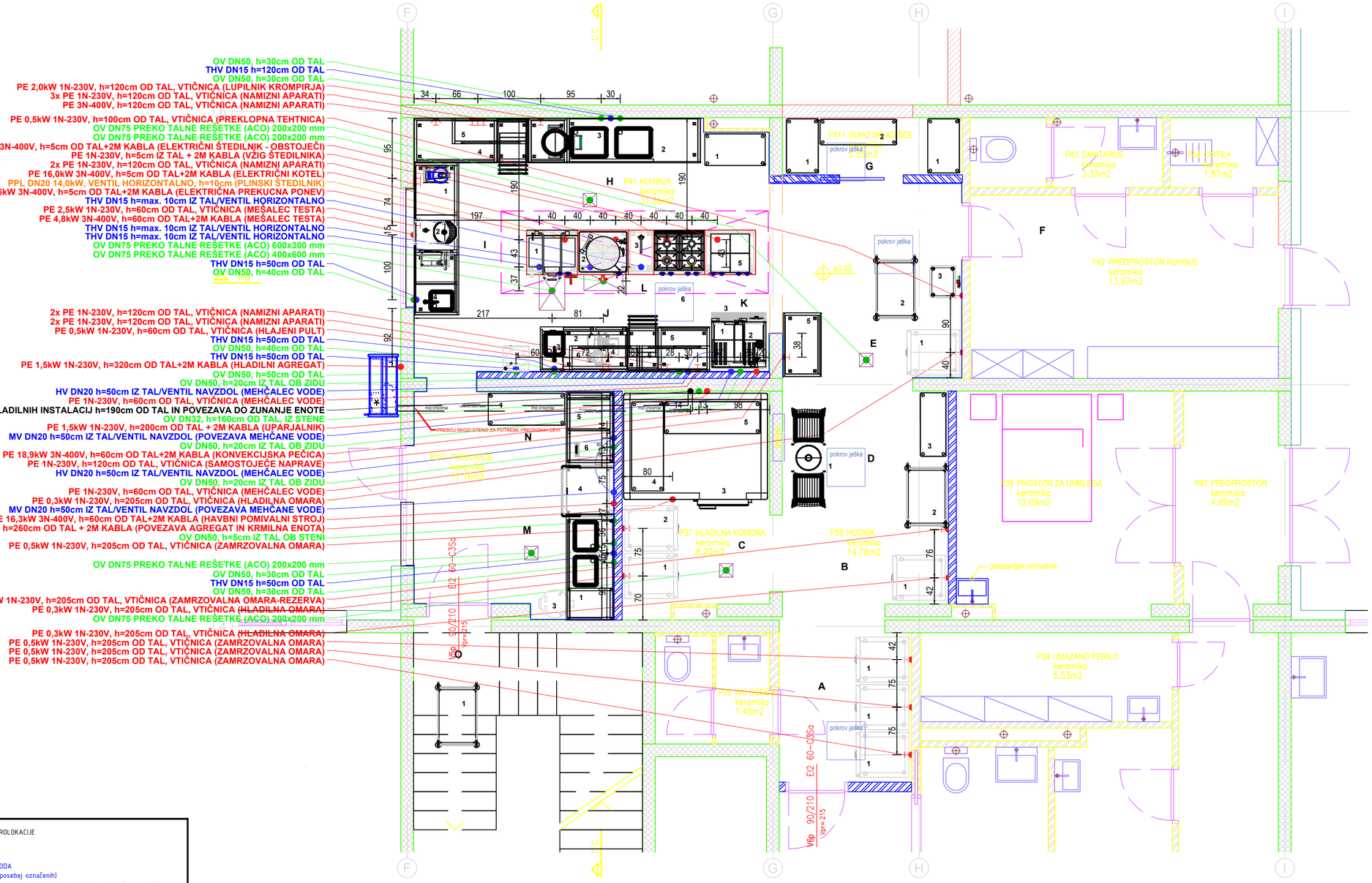
*Opomba: Vsi priključki iz tal ne smejo presegati max. višino 100 mm*

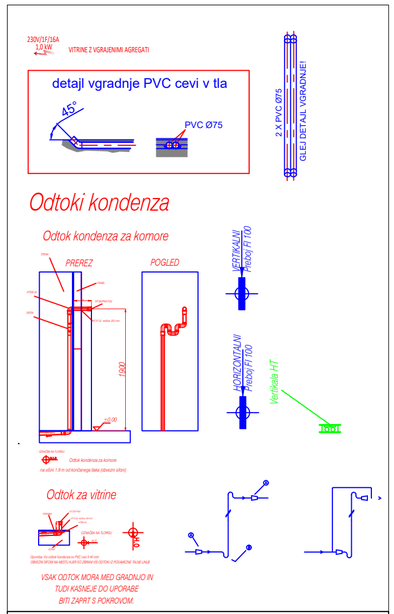


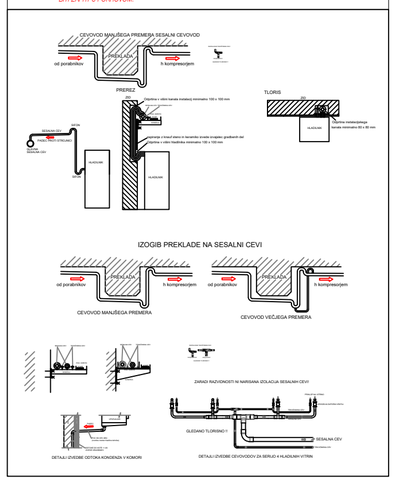




*VSAK ODTOK MORA MED GRADNJO IN TUDI KASNEJE DO UPORABE BITI ZAPRT S POKROVOM.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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 |
| | Pooblaščeni 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 |
| Investitor: DOM STAREJŠIH OBČANOV METLIKA, Mestni trg 16, 8330 Metlika | Vrsta načrta: 5. TEHNOLOŠKI NAČRT KUH. TEHNOLOGIJE | | |
| | Vsebina risbe: TLORIS TEHNOLOŠKE OPREME IN MIKROLOKACIJE_KUHINJA_PRITLIČJE | | |
| Naročnik: DOM STAREJŠIH OBČANOV METLIKA, Mestni trg 16, 8330 Metlika | Vrsta projekta: PZI | Številka načrta: 19/0926-T | |
| Objekt: DISLOCIRANA ENOTA DSO METLIKA - Prenova kuhinje | Merilo: 1:50 | Številka risbe: 1 | |
| Številka projekta: 494-07/2026 Datum izdelave: julij 2026 | Format lista: A2 | | |




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

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 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.

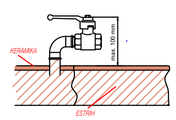
OV - ODPADNA VODA
Odtočne cevi Ø50 (razen posebej označenih)
Pri pomivalnih koritih montirati na vsako posodo korita po en OV iz stene 40cm od tal.
Talne sifone namestiti na označena mesta.
Podne rešetke postaviti na kotirana mesta v tlorisu in to v ravnini tlaka, ki pa naj ima ustrezen nagib.
PPL - 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 pontencijalno izravnavo (galvanski vodnik), izvedejo in priklopijo ga izvajalci elektro instalacij.

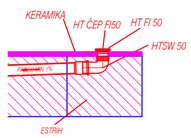
- Suko vtičnica 220/230V
- Spolna euro vtičnica

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 obdela v načrtu strojnih inštalacij. Priključke za blagajne in ostalo WLAN/UPN omrežje se obdela v načrtu elektro inštalacij.

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

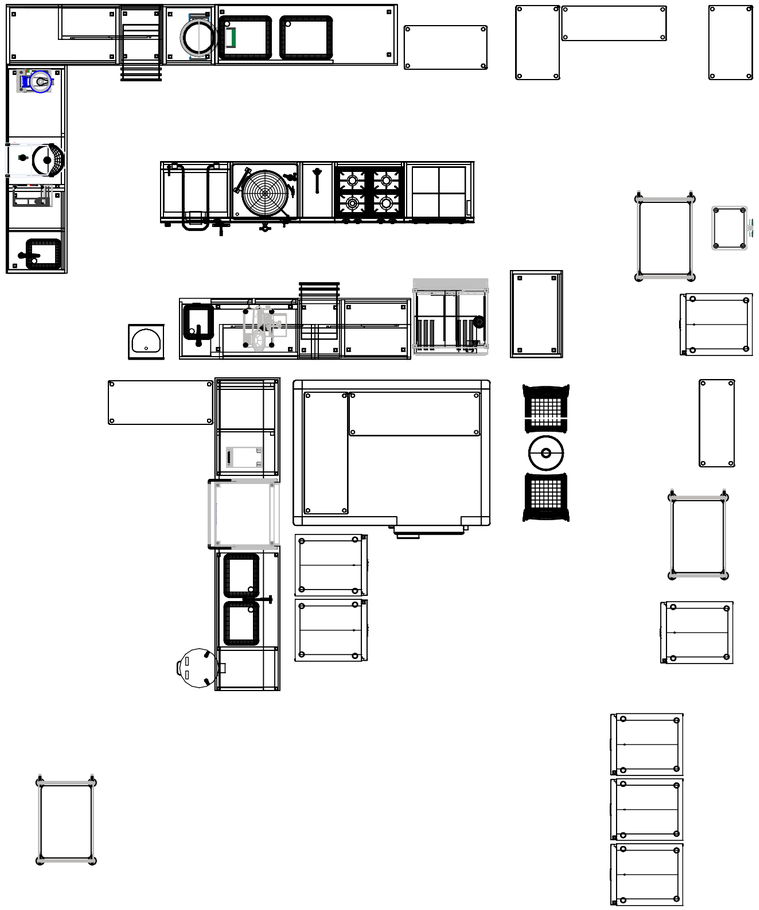
Opomba: Vsi priključki iz tal ne smejo presegati max. višino 100 mm

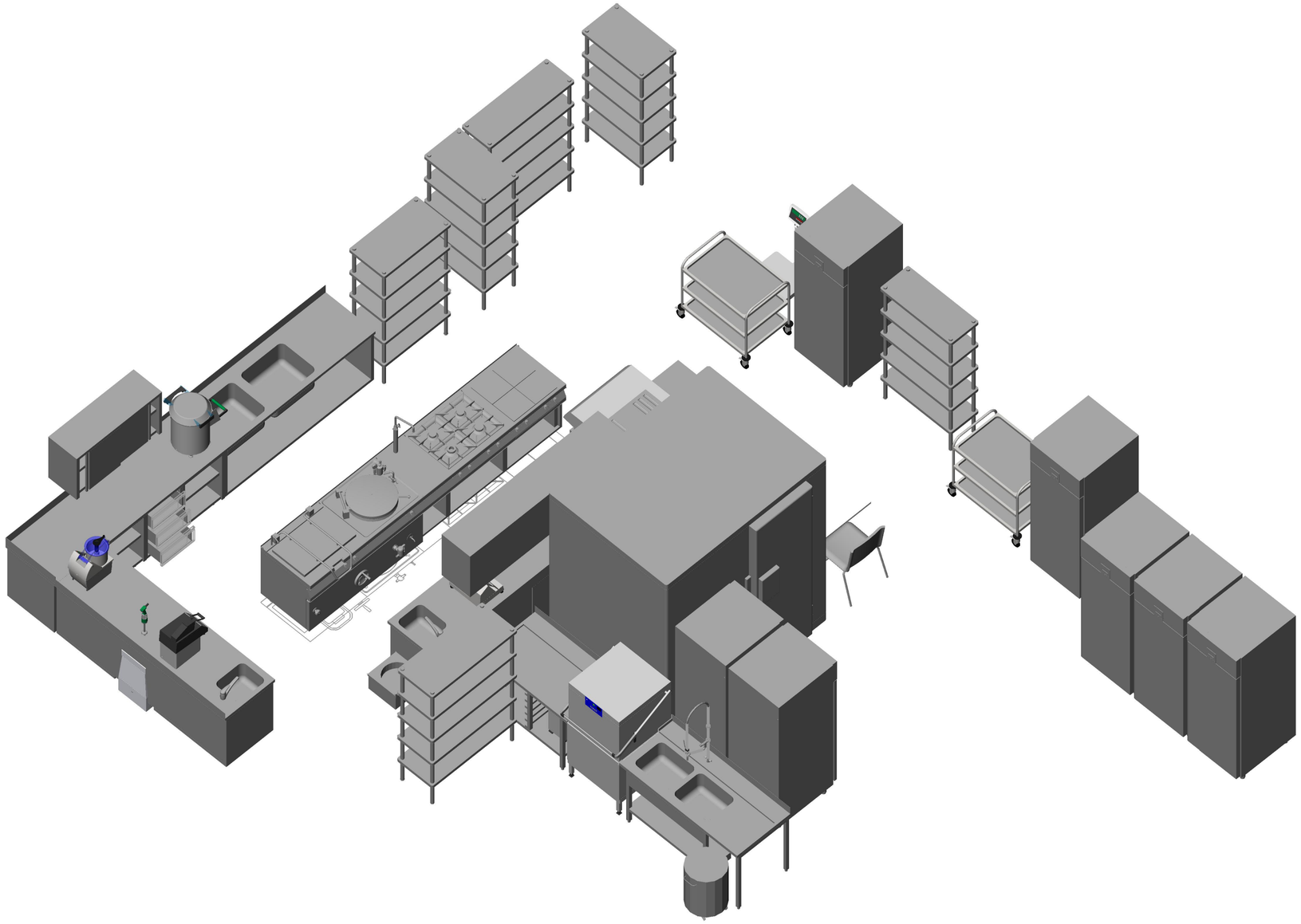


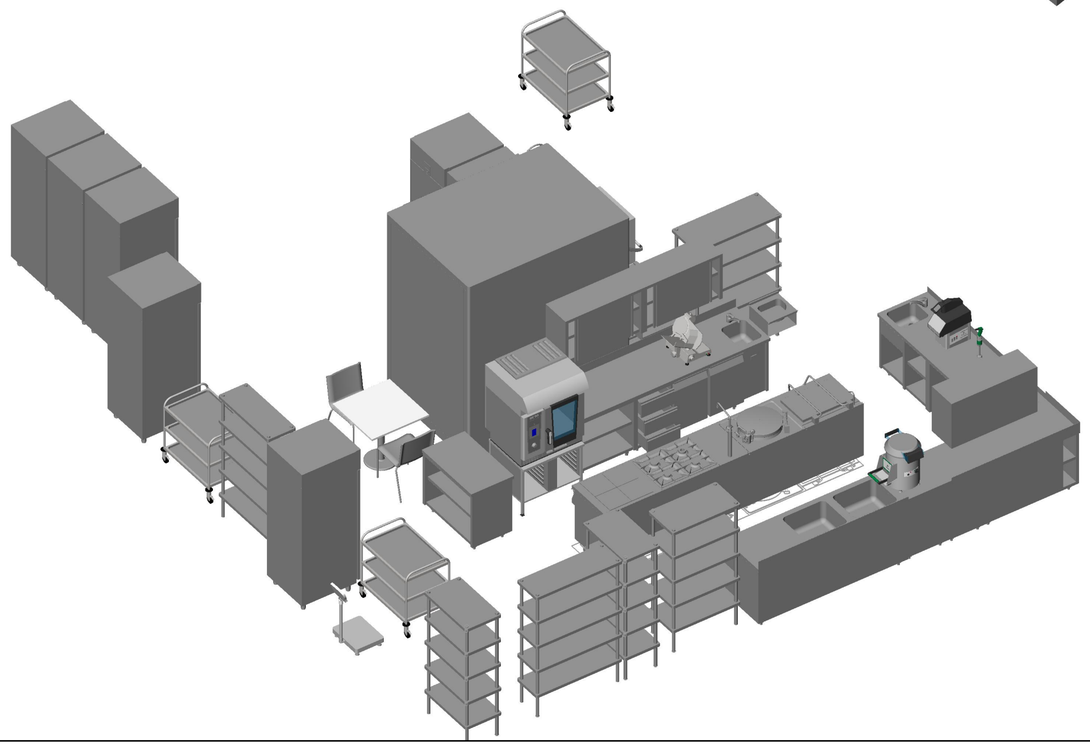




VSAK ODTOK MORA MED GRADNJO IN
TUDI KASNEJE DO UPORABE
BITI ZAPRT S POKROVOM.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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 |
| | | Pooblaščeni 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 |
| Investitor: | DOM STAREJŠIH OBČANOV METLIKA<br>Mestni trg 16<br>8330 Metlika | Vrsta načrta: | 5. TEHNOLOŠKI NAČRT KUH. TEHNOLOGIJE |
| Naročnik: | DOM STAREJŠIH OBČANOV METLIKA<br>Mestni trg 16<br>8330 Metlika | Vsebina risbe: | TLORIS TEHNOLOŠKE OPREME, MIKROLOKACIJE IN KOTE PRIKLJUČKOV_KUHINJA_PRITLIČJE |
| | | Vrsta projekta: PZI | Številka načrta: 19/0926-T |
| Objekt: | DISLOCIRANA ENOTA DSO METLIKA - Prenova kuhinje | Merilo: 1:50 | Številka risbe: 2 |
| Številka projekta: 494-07/2026 | Datum izdelave: julij 2026 | Format lista: A2 | |







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


GEPETEH

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 |
| Pooblaščeni 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 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Investitor: | DOM STAREJŠIH OBČANOV METLIKA<br>Mestni trg 16<br>8330 Metlika | Vrsta načrta: | 5. TEHNOLOŠKI NAČRT KUH. TEHNOLOGIJE |
| Naročnik: | DOM STAREJŠIH OBČANOV METLIKA<br>Mestni trg 16<br>8330 Metlika | Vsebina risbe: | TLORIS TEHNOLOŠKE OPREME IN POGLEDI TEHNOLOŠKE OPREME_3D_PRITLIČJE |
| | | Vrsta projekta: PZI | Številka načrta: 19/0926-T |
| Objekt: | DISLOCIRANA ENOTA DSO METLIKA - Prenova kuhinje | Merilo: 1:20 | Številka risbe: 3 |
| Številka projekta: 494-07/2026 | Datum izdelave: julij 2026 | Format lista: A2 | |