



MESTNA OBČINA MARIBOR
MESTNA UPRAVA
Služba za razvojne projekte in investicije
– projektna pisarna

Številka: 41001-982/2017

Datum: 7. 2. 2018

**PROJEKTNA NALOGA
ZA
OBNOVO IN PREUREDITEV CENTRALNE KUHINJE NA OŠ SLAVE KLAVORE
MARIBOR, ŠTREKLJEVA ULICA 31, MARIBOR**

I. UVOD:

Obstoječa centralna kuhinja na OŠ Slave Klavore Maribor se nahaja na lokaciji Štrekljeva ulica 31, Maribor in je bila nazadnje obnovljena leta 2010. V kuhinji je bila zamenjana le najnujnejša dotrajana tehnološka opreme vključno s prezračevalno centralno napravo nad termičnim blokom. Jedilnica ob kuhinji je bila v celoti obnovljena. Sedanja centralna kuhinja pripravlja hrano za lastne potrebe (zajtrk 14; malica 329; kosilo 309 od tega 10 diet ter za potrebe OŠ Martina Konšaka, Prekmurska cesta 67, Maribor (kosilo 356 od tega 10 diet).

Obstoječi prostori kuhinje ne izpolnjujejo higienskih in tehničnih pogojev po Navodilu za graditev osnovnih šol v Republiki Slovenije (maj 2007), po Pravilniku o higienskih in sanitarno - tehničnih pogojih, ki jih morajo izpolnjevati objekti za pripravo in delitev hrane (Ur.l. RS, št. 6/1990), po Pravilniku o higieni živil (Ur. l. RS št. 60/02, 104/03, 11/04, 51/04) ter po smernicah dobre higienske prakse/ HACCP.

Zaradi zgoraj navedenih dejstev bo potrebno obstoječe prostore za prehrano obnoviti in v minimalnem obsegu prostorsko preurediti znotraj obstoječih gabaritov. Prav tako pa je potrebno zaradi dotrajanosti obstoječih talnih, stenskih in stropnih površin ter elektro instalacij in elektro opreme ter strojnih instalacij in strojne opreme pristopiti k gradbeni obnovi prostorov za prehrano ter k zamenjavi preostale še ne obnovljene in dotrajane kuhinjske opreme, medtem ko se že obnovljena kuhinjska oprema ohrani za nadaljnjo uporabo. Šola že razpolaga z novo izvedenim zunanjim priključkom zemeljskega plina za potrebe napajanja plinske kuhinjske opreme (priključek v zaščitni omarici na AB stebričku), potrebno pa je v projektni dokumentaciji po tej projektni nalogi zajeti v Načrtu strojnih instalacij obdelavo celotnega notranjega razvoda plinske instalacije do novo zasnovane mikrolokacije posamezne plinske opreme.

V novo predvideni centralni kuhinji se po obnovi načrtuje dnevno število obrokov hrane: enako kot do sedaj.

II. OPIS OBSTOJEČEGA STANJA IN POMANJKLJIVOSTI:

V kuhinji se predvsem srečujemo z naslednjimi problemi:

- pomanjkanje prostora pri prevzemu - pri dostavi in delitvi transportnih posod in hrane;
- ni urejenega vetrolova - celotna kuhinja se pri tej manipulaciji z živili ohlaja;
- za prevzem in izdajo ni ločenih vhodov;
- pri kuhinjski napi se nabira kondenz pri dovodu;
- vrata ne tesnijo;

- talne in stenske ploščice so popokane;
- odtoki rjavijo, v kuhinji je več mrtvih vodov vodovodne inštalacije;
- vodovodna in električna inštalacija sta dotrajani;
- kanalizacija je dotrajana, prav tako tudi sanitarije in garderoba za kuharski kader (glava odtočna kanalizacija iz kuhinje je bila že obnovljena v letu 2017);
- v pomivalnici ni urejeno mehansko prezračevanje;
- viseči kuhinjski elementi so dotrajani in ne dovolj prostorni;
- police-regali za transportno posodo ne zadoščajo, primanjkuje transportna posoda-termoportni (za prevoz hrane za OŠ Martina Konšaka);
- pomanjkanje pultov z omarami: za shranjevanje posode, pomanjkanje odlagalnih polic;
- potrebovali bi slaščičarski del z zadostnim prostorom za shrambo pripomočkov, marmorno mizo in šok ohlajevalno komoro (možnost vstavka GN posod 1/1);
- potrebovali bi urejen in ustrezno dimenzioniran termični blok za pripravo hrane, ki naj bo zasnovan tako, da bo vseboval tudi odlagalne površine med kotli in prekucnimi ponvami (v sedanjih merah);
- potrebovali bi prostor za pripravo dietnih obrokov;
- klimatizacija kuhinje;
- menjava stene (oken) pri izdajni liniji in vključitev saladete.

Nekaj strojne opreme je že dotrajane, proces dela pa zahteva nabavo nove strojne opreme. Zato bi bilo potrebno zamenjati, oziroma dokupiti naslednjo strojno opremo:

1. povezana korita za pripravo zelenjave in sadja, profesionalna mešalna baterija s tušem;
2. korito v termičnem delu kuhinje;
3. 100 l el. kotel;
4. 150 l plinski kotel, plinski prekucnik;
5. odlagalne pulte v termičnem bloku;
6. nov električni konvektomat kvalitete kot npr. RATIONAL ustrezne kapacitete z ustrezno napo in z elektronskim mehčalcem vode;
7. nov voziček za konvektomat za GN posode 1/1;
8. samočistilni lupilec za zelenjavo in krompir, namestitev na isto mesto - možnost čiščenja odtokov;
9. nov univerzalni stroj z vsemi nastavki in transportni voziček univ. stroja kvalitete kot je npr. HU 1010 FEUMA;
10. profesionalno zamrzovalno omaro (možnost vstavka GN posod 1/1);
11. profesionalno hladilno omaro (možnost vstavka GN posod 1/1);
12. šok ohlajevalno komoro (možnost vstavka GN posod 1/1);
13. profesionalni palični mikser za piriranje;
14. profesionalno salamoreznico;
15. 2x 60 l RF posode za mešanje;
16. nove umivalnike s pripadajočo opremo (mešalna baterija – odpiranje s kolenom, odlagalna polica, ogledalo, koš, milnik, podajalnik papirja);
17. univerzalni voziček za potrebe znotraj kuhinje – termoportni;
18. univerzalni voziček za potrebe znotraj kuhinje –transport živil;
19. RF viseče omarice;
20. marmorni pult za pripravo sladice;
21. novo pomivalno linijo, pomivalna korita brez vmesnih prekatov v ravni liniji, z mešalno baterijo z visečim tušem, z ustreznim umetnim prezračevanjem;
22. ustrezno število novih RF vozičkov;
23. pohištveno opremo (mize, stole za jedilnice);
24. računalnik, s programsko opremo, internetno povezavo, RF viseče omarice osnovna pisarniška oprema (miza, vrtljiv stol, omara za dokumentacijo);
25. 10 garderobnih omaric s prezračevanjem in ostalo opremo v garderobi in sanitarijah;
26. Potrebovali bi dodatne RF police;

27. Tehnica skladiščna (200 kg);
28. Vozički za odpadke;
29. Trokadero;
30. Predalčniki RF;
31. Površina za odlaganje odpadkov in pomivalno korito z odlagalnim pultom (v mali jedilnici pred sprejemom umazane posode v kuhinjo);
32. Plinski štedilnik;
33. Električni štedilnik;
34. Saladeta (hlajena vitrina za solate v izdajni liniji).

III. SPECIFIKACIJA OBSTOJEČIH POVRŠIN :

A. Obstoječi prostori :

1. Garderobe in sanitarije za kuhinjsko osebje:	10,00 m ²
2. Prostor za čistila:	4,70 m ²
3. Kuhinja s pripadajočimi prostori:	125,00 m ²
4. Shrambe:	20,00 m ²
5. Velika jedilnica (večnamenski prostor)	177,00 m ²
6. Mala jedilnica (jedilnica pri kuhinji)	131,50 m ²
7. Jedilnica za osebje:	9,00 m ²
8. pisarna vodje kuhinje	3,80 m ²
9. predprostor (vhod)	9,70 m ²
10. prostor za odpadke	8,00 m ²

Skupaj = 190,20 m² (brez jedilnic)

IV. PREDLOG ZA USTREZNO UREDITEV PROSTOROV

Zaradi novih potreb šole bo potrebno kuhinjo obnoviti in preurediti.

V. PREDVIDENI POSEGI PRI OBNOVI:

- odstrani se vsa tehnološka oprema kuhinje, uporabni stroji se skrbno in pazljivo deponirajo, ostalo se vse poruši in odstrani do talne plošče,
- novo pridobljene prostore preurediti in opremiti v skladu z veljavno zakonodajo, predpisi in standardi,
- in druge nujne posege, ki so potrebni pri ureditvi vseh prostorov za prehrano, ki so predmet te projektne naloge.

VI. OBSEG OBDELAVE V PROJEKTNi DOKUMENTACIJI:

1. OBNOVA IN PROSTORSKA PREVERITEV, TEHNOLOGIJA KUHINJE IN IDEJNE ZASNOVE

- delni posnetek obstoječega stanja prostorov za prehrano, ki je predmet prenove in preureditve
- kuhinjska tehnologija:
 - posnetek obstoječega stanja opreme in instalacij,
 - opredelitev tehnologije kuhinje,
 - funkcionalni opis delovanja kuhinje (grafično, tekstualno),
 - usklajevanje z uporabnikom in HACCP skupino,
- idejna zasnova, (na osnovi potrjene kuhinjske tehnologije)
 - arhitektonska zasnova,

- sodelovanje ob potrditvi idejne zasnove s strani financerja in investitorja.

2. PROJEKTNÁ DOKUMENTACIJA (PZI)

Projektna dokumentacija mora biti izdelana v skladu z vsebino veljavnega Pravilnika o projektni dokumentaciji, pri projektiranju je potrebno upoštevati Navodilo za graditev osnovnih šol v Republiki Sloveniji, Pravilnik o higienskih in sanitarno- tehničnih pogojih, ki jih morajo izpolnjevati objekti za pripravo in delitev hrane (Ur.l. RS, št.6/1990), Pravilnik o higieni živil (Ur. l. RS št.60/02, 104/03, 11/04, 51/04) ter Smernicah dobre higienske prakse/ HACCP, Pravilnik o toplotni zaščiti in učinkoviti rabi energije v stavbah(Ur. list RS št. 42/2002), Pravilnik o ravnanju z odpadki, ki nastanejo pri gradbenih delih, Pravilnik o prezračevanju in klimatizaciji stavb, veljavno Uredbo o zelenem javnem naročanju iz predmeta te projektne naloge), veljavno zakonodajo iz področja projektiranja objektov, ki so predmet te projektne naloge ter skladno z navodili iz financerjeve projektne naloge.

Vsebina projektne dokumentacije:

3.1 VODILNA MAPA – MAPA 0

3.2 MAPA Z NAČRTI

3.2.1 NAČRTI ARHITEKTURE – MAPA 1

- arhitektonski načrti (tlorisi, prerezi, gradbena fizika, situacija ureditve zunanjih površin)
- načrti gradbenih in obrtniških detajlov ter potrebnih delavniških načrtov, sheme stavbnega pohištva

3.2.2 NAČRTI GRADBENIH KONSTRUKCIJ – MAPA 3

- statični izračun,
- pozicijski in armaturni načrti, konstrukcijski detajli.

3.2.3 NAČRTI ELEKTRIČNIH INSTALACIJ IN ELEKTRO OPREME – MAPA 4

- jaki tok,
- splošna, varnostna in zasilna razsvetljava
- mala moč, vtičnice, napajanje naprav
- izenačitev potencialov, ozemljitve,
- šibki tok,
- protivlomni sistem
- videonadzor
- električne instalacije za strojne instalacije
- energetski razvodi
- regulacijski sistem
- mikrolokacija instalacijskih elektro priključkov
- zunanja razsvetljava

1.3.2.4 NAČRTI STROJNIH INSTALACIJ IN STROJNE OPREME- MAPA 5

- vodovod in kanalizacija,
- ogrevanje,
- splošno in prisilno prezračevanje, klimatizacija, pohlajevanje – po potrebi!
- požarno varstvo (detektorji, alarmne naprave, sredstva za gašenje),
- mikrolokacije instalacijskih strojnih priključkov,
- odvodnjavanje utrjenih površin

1.3.2.5 NAČRTI OPREME – MAPA 7

- splošna oprema,
- tehnološka – strojna kuhinjska oprema,

- izvedbeni projekt (dispozicijski načrti po prostorih, popis opreme po posameznih prostorih, koordinacijski načrt z instalacijami – vris mikrolokacij instalacijskih potrebnih priključkov)

1.3.2.6 NAČRTI KRAJINSKE ARHITEKTURE

- ureditev gospodarskega dovoza in dostopa (z odvodnjavanjem)
- popis del in projektantski predračun z ovrednotenjem vsake posamezne postavke iz popisa del.

1.3.2.7 ŠTUDIJE

- študija požarne varnosti,
- elaborat ravnanja z gradbenimi odpadki,
- elaborat preprečevanja in zmanjševanja delcev iz gradbišča (Uredba o preprečevanju in zmanjševanju emisije delcev iz gradbišč Ur. l. št. 21/2011)
- varnostni načrt v skladu z Uredbo o zagotavljanju varnosti in zdravja pri delu na začasnih in premičnih gradbiščih (Ur. l. RS, št. 3/02) v PZI projektu.

1.3.2.8 POPIS GOI DEL IN OPREME s količinami brez cen in PROJEKTANTSKI

PREDRAČUN GOI DEL IN OPREME s cenami za vsako posamezno postavko.

1.4 INVESTICIJSKA DOKUMENTACIJA (izdelana mora biti skladno s Uredbo o enotni metodologiji za pripravo in obravnavo investicijske dokumentacije na področju javnih financ (Ur. l. RS, št. 60/2006):

- dokument identifikacije investicijskega projekta,

Izvajalec mora pred izdelavo PZI projekta predložiti financierju v **potrditev idejno zasnovo**.

1.5 PREDLOŽITEV PROJEKTNE IN INVESTICIJSKE DOKUMENTACIJE

Izvajalec predloži financierju naslednjo dokumentacijo:

- 3 izvode idejne zasnove v papirni obliki in na priloženi disketi v elektronski obliki
- 4 izvode PZI projekta v papirni obliki in na priloženi disketi v elektronski obliki
- 1 izvod kompletnega popisa GOI del in OPREME v papirni obliki ter v elektronski obliki
- 1 izvod kompletnega projektantskega predračuna GOI del in OPREME v papirni in elektronski obliki
- 4 izvode investicijske dokumentacije v papirni obliki in na priloženi disketi v elektronski obliki.

Pri projektiranju je potrebno upoštevati vso veljavno zakonodajo, predpise in standarde s področja projektiranja in graditve objektov, ki so predmet te projektne naloge.

Pripravila:

Ferdo Jehart

strokovni sodelavec VII/2-II

Ferdo Jehart
Stanislava Frangež

ravnateljica OŠ Slave Klavore Maribor



Soglašam z vsebino projektne naloge
Teobald Pajnik, sekretar
vodja službe