



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

---

Številka: 41001-988/2017  
Datum: 7. 2. 2018

**PROJEKTNA NALOGA**  
**ZA**  
**OBNOVO IN PREUREDITEV PROSTOROV ZA OBNOVO KUHINJE NA OŠ TABOR I,**  
**ULICA ARNOLDA TOVORNIKA 21, MARIBOR**

**I. UVOD:**

Obstoječa lastna kuhinja na Osnovni šoli Tabor I Maribor, Ulica Arnolda Tovornika 21, 2000 Maribor (v nadaljevanju: **OŠ Tabor I Maribor**) se nahaja na lokaciji Ulica Arnolda Tovornika 21, Maribor in je bila nazadnje obnovljena leta 2010. V kuhinji je bila zamenjana le najnujnejša dotrajana oprema. V prostoru jedilnice so bile pred leti obnovljene dostopne stopnice iz višjega nivoja tal sosednje lociranega hodnika do nivoja tal v jedilnico, ki jo šola uporablja tudi kot večnamensko avlo.

Sedanja kuhinja pripravlja hrano za lastne potrebe. V kuhinji OŠ Tabor I Maribor se pripravlja 60 zajtrkov, 570 malic, 500 kosil ter 90 popoldanskih malic.

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 preurediti prostor za dostavo živil (gospodarski dostop) vključno z zamenjavo obstoječega maščobo lovilca na zunanji površini v atriju ob kuhinji. Prav tako pa je potrebno zaradi dotrajanosti obstoječih talnih, stenskih in stropnih površin in instalacij v kuhinji pristopiti h gradbeni obnovi prostorov ter zamenjavi dotrajane kuhinjske opreme, obstoječa že obnovljena kuhinjska oprema pa se ohrani za nadaljnjo uporabo. V novo predvideni lastni kuhinji se načrtuje dnevno število obrokov hrane: 1270.

**II. OPIS OBSTOJEČEGA STANJA IN POMANJKLJIVOSTI:**

V kuhinji se predvsem srečujemo z naslednjimi problemi:

- splošno pomanjkanje prostora, skladiščni prostori so neustrezni in premajhni;
- pomanjkanje prostora pri prevzemu - pri dostavi živil;
- ni urejenega vetrolova- celotna kuhinja se pri tej manipulaciji z živili ohlaja;
- za kurilnico in kuhinjske prostore ni ločenih vhodov;
- kuhinjska napa ne omogoča ustreznega odvoda pare;
- ni umetnega in naravnega prezračevanja;
- pomanjkanje prostora v kuhinji, delovne procese med seboj težko ločujemo;
- vrata in okna ne tesnijo, na oknih ni komarnikov ter se okna ne dajo odpret;
- luči so zastarele in energetske potratne;

- talne in stenske ploščice so popokane in odstopajo;
- odtoki rjavijo;
- vodovodna in električna inštalacija sta dotrajani;
- kanalizacija je dotrajana, prav tako tudi sanitarije in garderoba za kuharski kader;
- v pomivalnici ni urejeno mehansko prezračevanje (plesen na stenah in stropovih);
- viseči kuhinjski elementi so dotrajani in ne dovolj prostorni;
- pomanjkanje pultov z omarami: za shranjevanje posode, pomanjkanje odlagalnih polic;
- potrebovali bi prostor za voziček konvekcijske pečice;
- potrebovali bi prostor za šok ohlajevalno komoro;
- ni prostora za kuhinjske organske odpadke;
- kuhinja nima primerne posebnega prostora za shranjevanje čistil;
- potrebovali bi dodaten prostor za pranje in centrifugiranje solate;
- potrebovali bi slaščičarski del z zadostnim prostorom za shrambo pripomočkov, marmorno mizo in šok ohlajevalno komoro (možnost vstavka GN posod 1/1);
- potrebovali bi prostor za špecerijo z RF policami;
- potrebovali bi prostor za skladiščenje sadja in zelenjave z RF policami;
- kuhinja ne vsebuje posebnega prostora za fino pripravo zelenjave in sadja;
- potrebovali bi tudi 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;
- potrebovali bi prostor za garderobo, likanje ter sanitarije v sklopu kuhinje;
- potrebovali bi prostor za pisarno v sklopu kuhinje;
- prostor za odmor oz. prostor, v katerem bi kuhinjsko osebje zaužilo malico;
- potrebovali bi transportno dvigalo do skladišča, ki je v kletnem prostoru;
- ni prostora za odlaganje povratne embalaže;
- kapaciteta RF pulta s posodami za vračanje pladnjev od kosila je premajhna.

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. 200 l plinski kotel, plinski prekucnik;
5. odlagalne pulte v termičnem bloku;
6. nov električni konvektomat kvalitete kot npr. RATIONAL ustrezne kapacitete z ustrezno napo;
7. 6 dodatnih pekačev RF za konvektomat (dimenzij: 65x53x4 cm);
8. nov voziček za konvektomat za GN posode 1/1;
9. samočistilni lupilec za zelenjavo in krompir, ustrezna namestitvev-možnost čiščenja odtokov;
10. nov univerzalni stroj z vsemi nastavki in transportni voziček univ. stroja kvalitete kot je npr. HU 1010 FEUMA;
11. profesionalno zamrzovalno omaro (možnost vstavka GN posod 1/1);
12. novo profesionalno hladilno omaro večje kapacitete (možnost vstavka GN posod 1/1)
13. šok ohlajevalno komoro (možnost vstavka GN posod 1/1);
14. klimatsko napravo;
15. ustrezna razsvetljava;
16. profesionalni palični mikser za piriranje;
17. profesionalno mesoreznico;
18. 2x 60 l RF posode za mešanje;
19. nov ter dodatni umivalnik s pripadajočo opremo (mešalna baterija, odlagalna polica, ogledalo, koš, milnik, podajalnik papirja);
20. univerzalni voziček za potrebe znotraj kuhinje – pripravljena hrana;

21. univerzalni voziček za potrebe znotraj kuhinje –transport živil;
22. RF viseče omarice;
23. marmorni pult za pripravo sladice;
24. nove police za živila v skladišču;
25. novo pomivalno linijo (pomivalni stroj, pomivalna korita brez vmesnih prekatov v ravni liniji, z mešalno baterijo z visečim tušem, z ustreznim umetnim prezračevanjem);
26. ustrezno število novih RF vozičkov;
27. dodaten RF pult za vračanje pladnjev od kosila;
28. pohištveno opremo (mize, stole za jedilnice za otroke in osebje);
29. računalnik, s programsko opremo, internetno povezavo, RF viseče omarice osnovna pisarniška oprema (miza, vrtljiv stol, omara za dokumentacijo);
30. šest garderobnih omaric s prezračevanjem in ostalo opremo v garderobi in sanitarijah.

### III. SPECIFIKACIJA OBSTOJEČIH POVRŠIN :

#### A. Obstoječi prostori :

1. Garderobe za kuhinjsko osebje (niso v sklopu kuhinje)	10,21 m <sup>2</sup>
2. sanitarije za kuhinjsko osebje	4,95 m <sup>2</sup>
3. Kuhinja s pripadajočimi prostori:	70,27 m <sup>2</sup>
4. stopnišče s podesti, ki vodi do skladišča :	18,42 m <sup>2</sup>
5. Skladišče:	51,16 m <sup>2</sup>
6. Jedilnica:	229,48 m <sup>2</sup>

**Skupaj = 384,49 m<sup>2</sup>.**

### IV. PREDLOG ZA USTREZNO UREDITEV PROSTOROV

Zaradi novih potreb šole bo potrebno kuhinjo obnoviti in preurediti, prav tako neustrezen gospodarski dostop za dostavo živil.

#### V. PREDVIDENI POSEGI PRI OBNOVI:

- odstrani se vsa tehnološka oprema kuhinje, uporabni stroji se pazljivo demontirajo in deponirajo na objektu, ostalo se vse poruši in odstrani do nosilne talne konstrukcije,
- obstoječe prostore obnoviti 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 (porušitev obstoječega in vgradnja novega maščobolovilca, in drugi nujni manjši posegi).

### VI. OBSEG OBDELAVE V PROJEKTNI DOKUMENTACIJI:

#### 1. OBNOVA IN PROSTORSKA PREVERITEV, TEHNOLOGIJA KUHINJE IN IDEJNA ZASNOVA

- 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. PROJEKTNA 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 (v poglavjih iz predmeta te projektne naloge), veljavno zakonodajo iz področja projektiranja objektov, ki so predmet te projektne naloge ter skladno z navodili iz financierjeve 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
    - energetske 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,
    - 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 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.

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

#### 1.4 PREDLOŽITEV PROJEKTNE 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 v eni EXEL datoteki
- 1 izvod kompletnega projektantskega predračuna GOI del in OPREME v papirni in elektronski obliki v eni EXEL datoteki

**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



**Jožica Rapac**

ravnateljica OŠ Tabor I Maribor



Soglašam z vsebino projektne naloge

**Teobald Pajnik, sekretar**

vodja službe

