

7.1 NASLOVNA STRANA

7. PROJEKAT TEHNOLOGIJE KUHINJE

Investitor: Aerodrom „Nikola Tesla“ Beograd

Objekat: Aerodrom „Nikola Tesla“ Beograd – Terminal 2 –
deo objekta na I spratu, na k.p. 5255 KO Surčin

Vrsta tehničke dokumentacije: IDP Idejni projekat

Naziv i oznaka dela projekta: 7 Projekat tehnologije kuhinje

Za građenje / izvođenje radova: Rekonstrukcija

Projektant: **ENERGOPROJEKT - Urbanizam i arhitektura a.d.**
Novi Beograd, Bulevar Mihaila Pupina 12

Odgovorno lice projektanta: Aleksandra Miljković, dipl.ing.arh.
Direktor

Potpis:



Odgovorni projektant IDP: Tamara Basnić, dipl.ing.arh.
Broj licence : 300 P805 18
Potpis:



Broj tehničke dokumentacije: br. 2906 /19 – 7 IDP
Mesto i datum: Beograd, novembar 2019.

 ENERGOPROJEKT URBANIZAM I ARHITEKTURA AD BEOGRAD	OBJEKAT- UGOVOR: br. 2906 /19	Aerodrom „Nikola Tesla“ Beograd – Terminal 2 – deo objekta na I spratu, na k.p. 5255 KO Surčin	LISTOVA
	Idejni projekat /IDP/		LIST BROJ

7.2. SADRŽAJ PROJEKTA TEHNOLOGIJE KUHINJE

7.1.	Naslovna strana projekta tehnologije kuhinje	
7.2.	Sadržaj projekta tehnologije kuhinje	
7.3.	Rešenje o određivanju odgovornog projektanta projekta tehnologije kuhinje	
7.4.	Izjava odgovornog projektanta projekta tehnologije kuhinje	
7.5.	Tekstualna dokumentacija	
7.5.1.	Tehnički opis	
7.5.2.	Specifikacija tehnološke opreme	
7.6.	Numerička dokumentacija	
7.6.1	Predračunska vrednost tehnološke opreme	
7.7.	Grafiička dokumentacija	
7.7.1	Osnova 1. sprata sa lokacijom kuhinje	1:200
7.7.2	Osnova 1. sprata / segment - dispozicija opreme	1:50

7.3 REŠENJE O ODREĐIVANJU ODGOVORNOG PROJEKTANTA

Na osnovu člana 128 Zakona o planiranju i izgradnji ("Službeni glasnik RS", br. 72/09, 81/09 - ispravka, 64/10 odluka US, 24/11 i 121/12, 42/13 - odluka US, 50/2013 - odluka US, 98/2013 - odluka US, 132/14, 145/14, 83/18, 31/2019, 37/2019. - dr. zakon) i odredbi Pravilnika o sadržini, načinu i postupku izrade i način vršenja kontrole tehničke dokumentacije prema klasi i nameni objekata ("Službeni glasnik RS", br. 73/19) kao:

ODGOVORNI PROJEKTANT

za izradu Projekta tehnologije kuhinje koji je deo **IDP Idejnog projekta** za rekonstrukciju dela objekta – **Aerodrom „Nikola Tesla“, Beograd – Terminal 2** deo objekta na I spratu, na k.p. 5255 KO Surčin, određuje se:

Tamara Basnić, dipl.ing.arh. broj licence 300 P805 18

Projektant: **ENERGOPROJEKT - Urbanizam i arhitektura a.d.**
Novi Beograd, Bulevar Mihaila Pupina 12

Odgovorno lice projektanta: **Aleksandra Miljković, dipl.ing.arh.**
Direktor

Potpis:



Broj tehničke dokumentacije: br. 2906 /19 – 7 IDP
Mesto i datum: Beograd, novembar 2019.

 ENERGOPROJEKT URBANIZAM I ARHITEKTURA AD BEOGRAD	OBJEKAT- UGOVOR: br. 2906 /19	Aerodrom „Nikola Tesla“ Beograd – Terminal 2 – deo objekta na I spratu, na k.p. 5255 KO Surčin	LISTOVA
	Idejni projekat /IDP/		LIST BROJ

7.4. IZJAVA ODGOVORNOG PROJEKTANTA PROJEKTA TEHNOLOGIJE KUHINJE

Odgovorni projektant Projekta tehnologije kuhinje koji je deo **IDP Idejnog projekta** – za rekonstrukciju dela objekta – **Aerodrom „Nikola Tesla“, Beograd – Terminal 2** deo objekta na I spratu, na k.p. 5255 KO Surčin:

Tamara Basnić, dipl.ing.arh.

IZJAVLJUJEM

1. da je projekat izrađen u skladu sa Zakonom o planiranju i izgradnji, propisima, standardima i normativima iz oblasti izgradnje objekata i pravilima struke;
2. da su pri izradi projekta poštovane sve propisane i utvrđene mere i preporuke za ispunjenje osnovnih zahteva za objekat i da je projekat izrađen u skladu sa merama i preporukama kojima se dokazuje ispunjenost osnovnih zahteva.

Odgovorni projektant IDP:
Broj licence IKS:

Tamara Basnić, dipl.ing.arh.
300 P805 18

Potpis:

Broj tehničke dokumentacije:
Mesto i datum:

br. 2906 /19 - 7 IDP
Beograd, novembar 2019.

 ENERGOPROJEKT URBANIZAM I ARHITEKTURA AD BEOGRAD	OBJEKAT- UGOVOR: br. 2906 /19	Aerodrom „Nikola Tesla“ Beograd – Terminal 2 – deo objekta na I spratu, na k.p. 5255 KO Surčin	LISTOVA
	Idejni projekat /IDP/		LIST BROJ

7.5. TEKSTUALNA DOKUMENTACIJA

 ENERGOPROJEKT URBANIZAM I ARHITEKTURA AD BEOGRAD	OBJEKAT- UGOVOR: br. 2906 /19	Aerodrom „Nikola Tesla“ Beograd – Terminal 2 – deo objekta na I spratu, na k.p. 5255 KO Surčin	LISTOVA
	Idejni projekat /IDP/		LIST BROJ

7.5.1 TEHNIČKI OPIS

tehnološkog rešenja kuhinje restorana

Investitor: Aerodrom „Nikola Tesla“ Beograd

Objekat: Aerodrom „Nikola Tesla“ Beograd – Terminal 2 –
deo objekta na I spratu, na k.p. 5255 KO Surčin

U sklopu rekonstrukcije i adaptacije dela terminala **2** na aerodromu "**Nikola Tesla**" predviđeno je formiranje novog restorana i kuhinje na 1. spratu, pa je prema zahtevima Investitora - Zakupca urađen projekat tehnologije kuhinje sa svim neophodnim podacima za izvođenje i privođenje traženog prostora nameni.

Prilikom projektovanja kuhinje koristio se:

- Raspoloživi prostor određen projektom arhitekture
- Zahtevi Investitora i idejno rešenje enterijera
- Važeći pravilnici i sanitarni propisi

Investitor je u obavezi da izvrši sve potrebne radove, kako bi se tehnološki proces pripreme i izdavanja obroka bazirao na važećim sanitarno-higijenskim normama, propisima, zakonima i uredbama, kako lokalnog karaktera, tako i šire, uključujući zahteve EU.

ORGANIZACIJA KUHINJE

Novoprojektovana kuhinja i restoran se nalaze se na delu 1. sprata, između osa B i C, odnosno osa 27 i 30, na mestu postojećeg dela DUFY prodavnice.

Prilikom projektovanja tehnoloških sadržaja pošlo se od zahteva Investitora da se u okviru raspoloživih gabarita formira proizvodna kuhinja sa reprezentativnim bar pultom koji će služiti za izdavanje kako obroka, tako i svih vrsta pića i napitaka. Zbog nedostatka prostora rad kuhinje će biti baziran delimično na polufabrikatima, a planirano je služenje laganih obroka (sendviča, pizza, omleta, pasti i slično).

Tehnološkim rešenjem kuhinje, predviđeno je:

- formiranje jedinstvenog ekonomskog ulaza u kuhinjski blok koji je istovremeno i ulaz za osoblje i izlaz za evakuaciju smeća
- formiranje garderobe i toaleta za zaposlene u kuhinji
- formiranje odvojenih funkcionalnih zona tj. prostorija - magacina, pripreme i termičke obrade, dela za serviranje i izdavanje, i prostorije pranja posuđa

Projektom su predviđeni sledeći tehnološki prostori:

- Koridor kuhinje
- Garderoba kuhinjskog osoblja sa tušem
- Sanitarni čvor za kuhinjsko osoblje
- Magacin pića
- Kuhinjski magacin - rashlad
- Priprema / dorada sa termo blokom
- Deo za serviranje i izdavanje
- Pranje restoranskog i kuhinjskog posuđa
- Bar pult

Prostorije za osoblje (garderoba sa tušem i toalet) su pozicionirane u zoni postojećih toaleta, na kraju kuhinjskog koridora. Garderoba je opremljena neophodnim brojem ormarića, koji su podeljeni na dva segmenta -

za civilnu i radnu odeću.

Za skladištenje su predviđena dva magacina - za piće i za namirnice. Magacini su opremljeni klasičnim stalažama u inoksu sa punim policama, a za osetljive namirnice je predviđen dovoljan broj rashladnih uređaja u kuhinjskom magacinu. Režima hlađenja su od -15°C do -22°C za zamrznute proizvode i ribu, odnosno od -2°C do +10°C, za meso, voće, povrće i mlečne i gastronomske proizvode. Sva roba namenjena kuhinji se donosi zapakovana u odgovarajućoj ambalaži.

Za proces pripreme / dorade su organizovane radne površine, točeća mesta i neophodni aparati za brz i efikasan rad (mikser, seckalica, mlin za meso), a priprema je bazirana uglavnom na polufabrikatima, zbog nedostatka prostora da se pravilno organizuju zasebne pripreme svih vrsta namirnica. Kako je planirana i priprema pizza, predviđena je i granitna radna površina i manja mešalica za testo, kao i stona rashladna vitrina za čuvanje potrebnih priloga.

Kod svake pozicije sudopera u zoni kuhinje predviđen je zidni nosač daski za sečenje, kao i magnetni držač za noževe.

Termo blok je postavljen linijski uz zid, prema raspoloživom prostoru i u njemu se nalaze električni šporet, roštilj, aparat za kuvanje testenine, friteza i dvoetažna pizza peć. Navedeni uređaji omogućavaju pripremu raznovrsnog menija, prema zahtevima.

Iznad svih termičkih elemenata predviđa se parohvatač (eko hauba) sa filterima i rasvetom, a kroz projekat mašinskih instalacija su obuhvaćeni odvodni kanali.

Zona serviranja se sastoji od niza radnih stolova. Izdavanje je organizovano preko "šaltera" i bar pulta, kako bi se, zbog nemogućnosti formiranja dva izlaza iz kuhinjskog bloka, izbegla ukrštanja čisto-prljavo i na taj način izbegle potencijalne kritične tačke koje bi mogle da ugroze ispravnost krajnjeg proizvoda.

Za izdavanje obroka, pića i napitaka formiran je bar pult, između zone kuhinje i prostora restorana. Bar je opremljen svim neophodnim elementima za pripremu i izdavanje raznih vrsta kafa, toplih i hladnih napitaka, kao i dodatnim elementima za tretman sendviča, čuvanje kolača i slično. U lednom delu bara nalaze se seckija za kafu sa ledomatom, neutralni stolovi, preklopni toster za sendviče i frižideri za piće većeg kapaciteta. U frontalnom delu bara nalaze se sudoper bazeni, mašina za čaše, velika rashladna vitrina i na kraju bara pult sa kasom. Finalni izgled bar pulta je definisan projektom enterijera.

Pranje restoranskog posuđa je formirano kao izdvojena celina sa direktnom vezom sa koridorom za dovoženje prljavog posuđa odnosno kuhinjskim proizvodnim prostorom sa druge strane. Dovoženje poslužavnika sa prljavim posuđem se vrši na kolicima, koja su uklopljena u zatvoreni enterijerski deo naspram bara, a u zoni sedenja, predviđen za ovu namenu.

Prostor pranja posuđa je organizovan sa stolom za prijem prljavog posuđa i kantama za razvrstavanje otpadaka ispod. Nakon odstranjivanja otpadaka posuđe se usmerava na pranje. Linija pranja se sastoji od ulaznog stola sa jednodelnim sudoper bazenom, veće mašine za posuđe sa kratkim ciklusom pranja, odgovarajućeg kapaciteta i izlaznog stola. Čisto posuđe se nakon pranja, odlaze u ormar za posuđe i pribor ili se odnosi u neutralne stolove i viseće ormariće u okviru zone serviranja. Iznad mašine za pranje posuđa predviđen je parohvatač sa izvlačenjem vazduha sa filterima i rasvetom.

Pranje kuhinjskog posuđa je organizovano u istom prostoru kao i pranje restoranskog posuđa. Predviđeno je ručno pranje, u dvodelnom sudoperu sa velikim bazenima. Za odlaganje i sušenje opranog posuđa, data je stalaža sa perforiranim policama.

Za obaveznu dezinfekciju ruku zaposlenih u kuhinji, kao i u delu pranja posuđa nakon manipulisanja prljavim posuđem i otpacima, predviđeni su sanitarni umivaonici sa pogonom kolenom, opremljeni tekućim sapunom i dezinfekcionim sredstvom, papirnim peškirim za jednokratnu upotrebu i kantom za smeće sa nožnim otvaranjem.

OPREMA I ZAHTEVI

Sva predložena tehnološka oprema je izabrana iz proizvodnog asortimana savremenih proizvođača, prilagođena potrebama objekata i izrađena od najkvalitetnijeg inoksa lima, sa sertifikatima ISO 9001. Sastav, izrada i tehničke karakteristike opreme su definisane u specifikaciji opreme koja je sastavni deo ovog projekta. Radne površine, oprema i pribor koji se koriste u kuhinji moraju biti izvedeni na način koji obezbeđuje optimum sanitarno-tehničkih i higijenskih zahteva. Sastav, izrada i tehničke karakteristike opreme su definisane u specifikaciji opreme koja je sastavni deo ovog projekta.

Sve radne površine i površine opreme i alata, koji dolaze u neposredni dodir sa životnim namirnicama moraju biti izrađeni iz netoksičnih, ravnih i perivih materijala, koji se mogu prati mokrim postupkom i prema potrebi

dezinfikovati. Za čišćenje, pranje i dezinfikovanje radne opreme i pribora obezbeđeni su prostori sa tekućom vrućom i hladnom vodom.

Sve spojeve na elementima opreme koji su zavareni neophodno je izbrusiti tako da se postigne isti kvalitet kao osnovni materijal. Unutrašnjost radnih elemenata i visećih ormarića mora biti izrađena tako da je moguće jednostavno i lako pranje i dezinfikovanje. Oprema, pribor i alat, sa kojima životne namirnice dolaze u dodir, moraju biti pristupačni sa svih strana tako da se mogu dobro očistiti, kao i da se jednostavno mogu zameniti delovi, ukoliko se za to ukaže potreba. Takođe i prostor oko elemenata opreme mora biti pristupačan za sve vrste čišćenja i dezinfekcije.

Predložena tehnološka oprema je izabrana iz proizvodnog asortimana savremenih proizvođača, prilagođena potrebama objekata ovakve namene i kapaciteta i izrađena od najkvalitetnijeg inoks lima, sa sertifikatima ISO 9001 i HACCP standardima.

HIGIJENSKO TEHNIČKI PROPISI ZA PROSTORE, KOJE MORAJU ISPUNJAVATI KUHINJE ZA PROIZVODNJU I DISTRIBUCIJU HRANE

Osnovni zahtev kod planiranja, organizacije i izvođenja kuhinje je obezbeđenje uslova za proizvodnju zdrave hrane što se prvenstveno ogleda u omogućenju dobrog održavanja i čišćenja svih površina u kuhinjskim prostorima čime se sprečava nepotrebna kontaminacija među pojedinim tehnološkim procesima.

Podovi

U svim kuhinjskim prostorijama gde se pripremaju i obrađuju namirnice i hrana neophodno je postaviti tvrde, nepropusne podove, otporne na upijanje masnoća ili drugih tečnosti, protivklizne, sa mogućnošću lakog pranja mokrim postupkom i dezinfikovanja. Podovi moraju imati odgovarajući pad ka slivniku kako se voda ne bi zadržavala ili ka rešetki sa sifonom kako se ne bi vraćali neprijatni mirisi iz kanalizacije. Spoj poda i zida izvesti materijalom sa radijusom većim od 1,5cm kako se tu ne bi zadržavala prljavština i prašina.

Zidovi

Zidovi moraju biti obloženi ravnim, trajnim materijalima svetle boje. Materijal takođe treba da bude nepropusan, netoksičan, mora da omogućava dobro pranje, čišćenje i dezinfekciju. Potrebno je da ne postoje oštre ivice. Sve ivice treba ojačati zaštitnim lajsnama. Na zidovima ne sme da bude neravnina. Zidne obloge sa navedenim potrebnim karakteristikama, prema važećim propisima, moraju biti postavljene do visine min 200cm, mada je preporuka da se radi boljeg održavanja higijene izvode do plafona. Sve vertikalne uglove zaštititi inoks lajsnama do visine min 120 cm.

Plafoni

Plafon i plafonske obloge treba izvesti od materijala koji sprečavaju sakupljanje prljavštine, nastanak buđi, ljuštenje komadića i stvaranje kondenzacije.

Vrata

Vrata i prozori moraju biti izrađeni iz materijala, koji se lako pere i po potrebi dezinfikuju. Vrata u donjoj zoni obezbediti odgovarajućom oblogom protiv vlage i mehaničkih oštećenja od udaraca kolicima za transport namirnica.

Hodnici

Hodnici između prostorija moraju biti dovoljno široki (prema tehnološkom projektu) i bez prepreka, kako bi se omogućilo nesmetano kretanje. Ostavljanje predmeta i ambalaže po hodničkim prostorima mora biti zabranjeno.

Osvetljenje

Sva radna mesta u kuhinji moraju imati obezbeđenu dobru osvetljenost prostora. Osvetljenost može biti prirodna ili veštačka. Prirodna osvetljenost se postiže postavljanjem prozora i staklenih površina gde god je to moguće. Mora se voditi računa da se prozori ne zaklone ambalažom ili sl. predmetima. Svi prostori moraju imati i veštačku osvetljenost (jedinica mere osvetljenosti je lux) i to: prostori za pripremu i izdavanje hrane - 500 luxa; garderobni i sanitarni prostori - 300 luxa; skladišta, hodnici i druge prostorije - 150 luxa na ravni poda.

Rasvetna tela moraju biti zaštićena u slučaju razbijanja, eksplozije ili sl. kako ne bi došlo do zagađivanja hrane. U svim prostorima treba obezbediti centralnu veštačku rasvetu, a u proizvodnim prostorima, kod postavljanja rasvetnih tela, osim centralnih rasvetnih tela postaviti i rasvetna tela duž proizvodnih, radnih linija.

Provetranje - ventilacija

U kuhinji je neophodno obezbediti prirodnu i veštačku ventilaciju. Smer toka vazduha mora biti iz čistog u nečisti deo kuhinje. Ventilacioni sistem mora obezbediti dovođenje dovoljne količine čistog vazduha, a zimi mora obezbediti dovod toplog, kondicioniranog vazduha i odvod zagađenog. Provetranje treba napraviti tako da se spreči kondenzovanje vode na zidovima i plafonu. Sistem provetravanja mora biti izveden tako da omogućujući jednostavan pristup do filtera i drugih delova koje je potrebno čistiti.

Snabdevanje pijaćom vodom

Kuhinja mora biti snabdevena zdravstveno odgovarajućom pijaćom vodom koja zadovoljava uslove Pravilnika o pijaćoj vodi. Obzirom da kućna instalacija može predstavljati veliki rizik, neophodno je uspostaviti redovan nadzor instalacija i povremeno proveravati kvalitet pijaće vode. Sistem za tehnološku vodu, koja se upotrebljava za snabdevanje pare, za hlađenje, za gašenje požara i za druge slične namere, mora biti odvojen od sistema za obezbeđenje pijaćom vodom i vidno obeležen.

Ostale instalacije

Ostale instalacije moraju biti predviđene u skladu sa važećim propisima i ne sme se ostaviti mogućnost bilo kakvog rizika.

OPŠTE PROJEKTANTSKE NAPOMENE

- Pri izvođenju priključaka, a po izboru odgovarajuće opreme sve mere položaja instalacionih priključaka, korigovati na licu mesta u skladu sa izabranom opremom.
- Parohvatači su predviđeni iznad termo bloka i mašina za posude, sa okapnicom, filterima, dodatnim osvetljenjem i prikazan je u projektu tehnologije, ali se zajedno sa odvodnim cevima i ventilatorom obuhvata projektom mašinskih instalacija.
- Podni slivnici i rešetke, kao i sanitarije u okviru toaleta su obeleženi u projektu tehnologije, ali se obuhvataju projektom i radovima ViK.
- Snabdevanje toplom vodom i separacija masti se rešavaju kroz projekat ViK-a.
- Svi zidovi su obloženi glatkim keramičkim pločicama do visine cca 220cm (obuhvatiti predmerom u arhitektonsko-građevinskim radovima).
- Svi podovi su obloženi odgovarajućom podnom oblogom sa holkerima (obuhvatiti predmerom u arhitektonsko-građevinskim radovima). Uglovi između zidova i poda moraju da budu zaobljeni.
- Svi instalisani zidni priključci se obračunavaju sa faktorom jednovremenosti 0.2, a svi podni instalisani priključci sa faktorom jednovremenosti od 0.8.
- Osim centralno rešenog osvetljenja sva radna mesta moraju biti dodatno osvetljena sa odgovarajućim brojem Lux-a.
- Obavezno predvideti javljač požara (kroz projekat elektro-instalacija).
- Sva oprema je finalno obrađena inoksom (osim ako u specifikaciji nije navedena drugačija obrada).

Generalno: Izvođač se pri montaži opreme mora u svemu pridržavati usvojenog tehnološkog rešenja, tehničkog opisa i tehničke dokumentacije proizvođača – isporučioa. Sva oprema i korišćeni materijali za njenu izradu i povezivanje moraju biti prvoklasni, a radovi izvedeni kvalitetno i u skladu sa važećim propisima.

Beograd, novembar 2019.



ODGOVORNI PROJEKTANT:

Tamara Basnić, dipl.inž.arh.
licenca br. 300 P805 18

7.5.2 SPECIFIKACIJA TEHNOLOŠKE OPREME

OPŠTE NAPOMENE

1 Sva predložena tehnološka oprema je izabrana iz proizvodnog asortimana savremenih proizvođača, prilagođena potrebama objekata ovakve namene i kapaciteta i izrađena od najkvalitetnijeg inoks lima, sa sertifikatima ISO 9001. Modeli opreme obuhvaćeni ponudom ne smeju odstupati od specifikacije u smislu kvaliteta i traženih karakteristika za svaki elemenat opreme.

2 Parohvatači su predviđeni iznad termo uređaja / mašina za pranje posuđa i označeni su u projektu tehnologije, ali se ne obuhvataju ponudom. Odvodne cevi, ventilatori, kao i ostali elementi paroskupljača su obrađeni kroz projekat mašinskih instalacija.

3 Podni slivnici i podne rešetke su obeleženi u projektu tehnologije, ali se obuhvataju projektom i radovima ViK

4 Izvođač se pri montaži opreme mora u svemu pridržavati usvojenog tehnološkog rešenja, tehničkog opisa i tehničke dokumentacije proizvođača – isporučioaca. Sva oprema i korišćeni materijali za njenu izradu i povezivanje moraju biti prvoklasni, a radovi izvedeni kvalitetno i u skladu sa važećim propisima.

 ENERGOPROJEKT URBANIZAM I ARHITEKTURA AD BEOGRAD	OBJEKAT- UGOVOR: br. 2906 /19	Aerodrom „Nikola Tesla“ Beograd – Terminal 2 – deo objekta na I spratu, na k.p. 5255 KO Surčin	LISTOVA
	Idejni projekat /IDP/		LIST BROJ

oznaka pozicije	OPIS	JM	KOL	PROIZVOĐAČ (ili ekvivalent)	MODEL (ili ekvivalent)	jedinična cena (RSD)	iznos (RSD)
	NIVO 1. SPRATA / KUHINJA RESTORANA						
	GARDEROBA OSOBLJA KUHINJE [2.7]						
1.1	Garderobni ormarić za jednu osobu	kom	7	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	sadrži dva vertikalna odvojena ormarića u jednom okviru (za civilnu i radnu odeću), svaki sa prečkom za vešanje, policom u gornjem delu i policom za obuće u donjem delu, izrađen od metalnih ploča debljine 0,7mm, vrata debljine 0,5mm, sa zakošenim krovom, otvorima za ventilaciju na gornjoj i donjoj strani, komplet sa ključem i bravicom dim. 35x50x180 cm						
	MAGACIN PIĆA [3.0]						
2.1	Magacinska stalaža	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	konstrukcija - kiselootporni inoks AISI304 18/10 , sa 4 pune police, debljina polica 40mm sa ojačanjima, debljina inoksa 0.8mm, noseća konstrukcija kutijasti inoks profili 30x30x1.2mm, u kompletu sa štelujućim PVC nogicama dim. 90x55x200 cm						
2.2	Magacinska stalaža	kom	3	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	konstrukcija - kiselootporni inoks AISI304 18/10 , sa 4 pune police, debljina polica 40mm sa ojačanjima, debljina inoksa 0.8mm, noseća konstrukcija kutijasti inoks profili 30x30x1.2mm, u kompletu sa štelujućim PVC nogicama dim. 100x45x200 cm						
R1	Rezervna utičnica 220V - 0,5kW	kom	2	/	/		
	MAGACIN - RASHLAD [2.5]						
3.1	Magacinska stalaža	kom	2	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	konstrukcija - kiselootporni inoks AISI304 18/10 , sa 4 pune police, debljina polica 40mm sa ojačanjima, debljina inoksa 0.8mm, noseća konstrukcija kutijasti inoks profili 30x30x1.2mm, u kompletu sa štelujućim PVC nogicama dim. 120x55x200 cm						
3.2	Digitelni zamrzivač	kom	1	ELECTROLUX - Italija	REX71FF		
	izrađen u inoksu AISI 304, temperaturni režim od -15°C do -22°C, kapaciteta 670lit, digitalna kontrola sa displejem, manuelno podešavanje ciklusa odmrzavanja, sa jednim punim vratima, zaobljenim ivicama u unutrašnjosti i podesivim inoks nogicama, predviđen da primi posude do GN 2/1, komplet sa 3 RILSAN rešetke GN2/1 i 3 para inoks klizača, prilagođen za rad na ambijentalnoj temperaturi do +43°C dim. 71x83,7x205 cm <i>instalirana snaga - 0,7kW, 230V-1N-50Hz</i>						
3.1	Digitelni frižider	kom	2	ELECTROLUX - Italija	REX71FR		
	izrađen u inoksu AISI 304, temperaturni režim od -2°C do +10°C, kapaciteta 670lit, digitalna kontrola sa displejem, manuelno podešavanje ciklusa odmrzavanja, sa jednim punim vratima, zaobljenim ivicama u unutrašnjosti i podesivim inoks nogicama, predviđen da primi posude do GN 2/1, komplet sa 3 RILSAN rešetke GN2/1 i 3 para inoks klizača, prilagođen za rad na ambijentalnoj temperaturi do +43°C dim. 71x83,7x205 cm <i>instalirana snaga - 0,5kW, 230V-1N-50Hz</i>						
	PRANJE POSUĐA [2.4]						
4.1	Lavabo za pranje ruku	kom	1	FORCAR - Italija	LM 48		
	sa slavinom i sifonom, dodacima za montažu na zid, pogon kolenom, sa uzglavljem visine cca 300mm, zaobljen spoj uzglavlja i bazena, konstrukcije u inoksu 18/10 AISI 304 dim. 48x35x53 cm						
	Dozator za tečni sapun	kom	1	JOFEL - Španija	AC 53 550		
	od inoksa, kapaciteta 0,85lit.						
	Dozator za dezinfekciono sredstvo	kom	1	JOFEL - Španija	AC 71 000		
	od ABS plastike, kapaciteta 0,9lit						
	Nosač papirnih ubrusa	kom	1	JOFEL - Španija	AH 12 000		
	od inoksa, za 600 listova						
4.1.1	Kanta za otpatke	kom	2	FORCAR - Italija	AV 4667		
	sa točkovima, konstrukcije u inoksu AISI 304, zapremine 50lit., sa pedalom za podizanje poklopca i jednom ručkom sa strane dim. Ø39x60 cm						
4.2	Radni sto za prijem prijavog posuđa bez donje police	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		

oznaka pozicije	OPIS	JM	KOL	PROIZVOĐAČ (ili ekvivalent)	MODEL (ili ekvivalent)	jedinična cena (RSD)	iznos (RSD)
	zidni, izrađen od kiselootpornog inox-a AISI304 18/10, debljina radne ploče 40mm, debljina inoksa 0.8mm, noseća konstrukcija inoks kutijasti profili 40x40x1.2mm, ledni deo podignut 100mm, debljine 15mm i zatvoren sa bočne strane, sa mestom za podpultni frižider za otpatke, komplet sa štelujućim PVC nogicama dim. 175x70x90 cm						
4.2.1	Nadgradna polica prijemnog stola	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	izrađena od kiselootpornog inox-a AISI304 18/10, komplet sa inoks konstrukcijom od kutijastih profila 40x40x1.2mm, polica debljine 40mm od inoksa debljine 0,8mm, montira se na sto na visini +45cm od radne ploče dim. 175x45x45 cm						
4.3	Digitalni frižider za organske otpatke	kom	1	FORCAR - Italija	ER200		
	kapaciteta 130 litara, spoljni paneli plastificirani lim, unutrašnjost od ABS plastike, bez spojeva, temperaturni režim od +2°C do +8°C, statično hlađenje sa ventilatorom, sa jednim punim vratima i podesivim inoks nogicama, bez polica dim. 60x58,5x85,5 cm						
	<i>instalirana snaga - 0,3kW, 230V-1N-50Hz</i>						
4.4	Kanta za otpad koji se reciklira	kom	3	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	sa točkovima, konstrukcije u inoksu AISI 304, zapremine cca 100lit., sa jednom ručkom na prednjoj strani dim. 50x35x75 cm						
4.5	Ulazni sto sa jednodelnim sudoperom	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	zidni, izrađen od kiselootpornog inox-a AISI304 18/10, debljina inoksa radne ploče i sudoper bazena 1mm, dimenzije sudoper bazena 500x600x300mm, noseća konstrukcija inoks kutijasti profili 40x40x1.2mm, sve ivice zaobljene, ledni deo podignut 300mm, sve u kompletu sa štelujućim PVC nogicama, smer korpi L>D dim. 140x70x90 cm						
	Mešajuća hromirana tuš baterija na fleksibilnom crevu	kom	1	UVOZ - Italija	*		
	Plastični sifon	kom	1	*	*		
4.6	Mašina za pranje posuda sa haubom na podizanje	kom	1	WINTERHALTER - Nemačka	PT-L		
	konstrukcije u inoksu AISI 304, tri brzine pranja, kapacitet 22/32/48 korpi/h, kratak program 77 korpi/h, dimenzije korpi 500/600 mm, sa dozatorom za tečnost i sjaj, komplet sa setom korpi i spoljnim omekšivačem vode dim. 73,5x75x151,5(199,5) cm						
	<i>instalirana snaga - 15,7kW, 400V-3N-50Hz</i>						
4.7	Zidni parohvatač sa izvlačenjem	kom	1	/	/		
	<i>obuhvatiti projektom mašinskih instalacija</i>						
	izrađen od kiselootpornog inoksa AISI304, sve ivice zaobljene, komplet sa rasvetom i nosećom konstrukcijom za kačenje, bez odvodnih cevi i ventilatora dim. 110x110x50 cm						
	<i>instalirana snaga za rasvetu - 0,5kW, 230V-1N-50Hz</i>						
4.8	Izlazni sto iz mašine za posuđe	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	bez donje police, izrađen od kiselootpornog inox-a AISI304 18/10, debljina radne ploče 40mm, noseća konstrukcija inoks kutijasti profili 40x40x1.2mm, sve ivice zaobljene, u kompletu sa štelujućim PVC nogicama dim. 100x60x90 cm						
4.9	Dvodelni sudoper sa donjom rešetkastom policom	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	zidni, izrađen od kiselootpornog inox-a AISI 304 18/10, debljina donje police 40mm izrađena od inoksa debljine 0.8mm, debljina inoksa radne ploče i sudoper bazena 1mm, noseća konstrukcija inoks kutijasti profili 40x40x1.2mm, ledni deo podignut 100mm, debljine 15mm i zatvoren sa bočne strane, sve ivice zaobljene, u kompletu sa štelujućim PVC nogicama dim. 150x70x85 cm						
	Mešajuća hromirana tuš baterija na fleksibilnom crevu	kom	1	UVOZ - Italija	*		
	Plastični dupli sifon	kom	1	*	*		
4.10	Konzolna perforirana dvodelna polica - ocedivač	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	izrađena od kiselootpornog inox-a AISI 304 18/10 - Cr/Ni (Č4580), noseća konstrukcija kutijasti inoks profili 40x20x1.2mm, debljina police 40mm, debljina inoksa 0.8mm, sa prostorom za prolaz tuš baterije, komplet sa nosačem i graničnikom dim. 150x40x5 cm						
4.11	Stalaza za čisto posuđe	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	sa 4 perforirane police, izrađena od kiselootpornog inox-a AISI304 18/10, debljina polica 40mm sa ojačanjima, debljina inoksa 0.8mm, noseća konstrukcija kutijasti inoks profili 30x30x1.2mm, u kompletu sa štelujućim PVC nogicama						

oznaka pozicije	OPIS	JM	KOL	PROIZVOĐAČ (ili ekvivalent)	MODEL (ili ekvivalent)	jedinična cena (RSD)	iznos (RSD)
	dim. 60x70x200cm						
	KUHINJA - PRIPREMA, TERMO BLOK [2.3]						
5.1	Lavabo za pranje ruku	kom	1	FORCAR - Italija	LM 48		
	sa slavinom i sifonom, dodacima za montažu na zid, pogon kolenom, sa uzglavljem visine cca 300mm, zaobljen spoj uzglavlja i bazena, konstrukcije u inoksu 18/10 AISI 304						
	dim. 48x35x53 cm						
	Dozator za tečni sapun	kom	1	JOFEL - Španija	AC 53 550		
	od inoksa, kapaciteta 0,85lit.						
	Dozator za dezinfekciono sredstvo	kom	1	JOFEL - Španija	AC 71 000		
	od ABS plastike, kapaciteta 0,9lit						
	Nosač papirnih ubrusa	kom	1	JOFEL - Španija	AH 12 000		
	od inoksa, za 600 listova						
5.1.1	Kanta za otpatke	kom	1	FORCAR - Italija	AV 4667		
	sa točkovima, konstrukcije u inoksu AISI 304, zapremine 50lit., sa pedalom za podizanje poklopca i jednom ručkom sa strane						
	dim.Ø39x60 cm						
5.2	Ormar za čisto posuđe i pribor sa dvojna vrata	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	izrađen od kiselootpornog inox-a AISI304 18/10, debljina unutrašnjih polica 40mm, debljina inoksa 0.8mm, noseća konstrukcija inoks kutijasti profili 40x40x1.2mm, vrata na šarkama izrađena od duplog inoks lima debljine 0.6mm sa unutrašnje strane i 0.8mm sa spoljne strane, u sklopu svakih vrata napraviti celom visinom ručku za otvaranje, sve u kompletu sa štelujućim PVC nogicama						
	dim. 70x50x200 cm						
5.3	Jednodelni sudoper sa donjom policom	kom	2	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	zidni, izrađen od kiselootpornog inox-a AISI 304 18/10, debljina donje police 40mm izrađena od inoksa debljine 0.8mm, debljina inoksa radne ploče i sudoper bazena 1mm, noseća konstrukcija inoks kutijasti profili 40x40x1.2mm, ledni deo podignut 100mm, debljine 15mm i zatvoren sa bočne strane, sve ivice zaobljene, u kompletu sa štelujućim PVC nogicama						
	dim. 70x70x85 cm						
	Mešajuća hromirana baterija	kom	2	UVOZ - Italija	*		
	Plastični sifon	kom	2	*	*		
5.4.1	Zidna konzolna polica za odlaganje daski za rezanje	kom	2	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	sa pregradama za odlaganje poliuretanskih daski i graničnicima, izrađena od kiselootpornog inox-a AISI 304, noseća konstrukcija kutijasti inoks profili 20x20x1.2mm, sa vertikalnom podelom od punog inoks profila Ø6mm, komplet sa priborom za kačenje						
	dim. 30x30x30 cm						
5.4.2	Magnetni nosač noževa	kom	2	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	sa mogućnošću kačenja noževa na magnetnu podlogu						
	dim. 30x2x4 cm						
5.5	Hladni sto	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	zidni, izrađen od kiselootpornog inoksa AISI304, temperaturni režim od - 2°C do +10°C, debljina radne ploče 50mm, sa uzglavljem visine 100mm, ugrađenim agregatom i hladnim bokovima u kombinaciji centralne police i klizača za GN posude, ukupno 4 vrata, noge podesive po visini						
	dim. 230x70x85 cm						
	<i>instalisana snaga - 0,5kW, 230V-1N-50Hz</i>						
5.6	Seckalica za povrće	kom	1	FIMAR - Italija	Romagnola 2000		
	stona, kapaciteta cca 100kg/h, u kompletu sa standardnim setom diskova, za seckanje po izboru						
	dim 22x61x52 cm						
	<i>instalisana snaga - 0,55kW, 400V-3N-50Hz</i>						
5.7	Digitalna stona vaga sa displejem	kom	1	CAS - Koreja	SW-10		
	memog opsega do 10 kg, kapacitet merenja 2kg/1g, 5kg/2g, 10kg/5g, sa LCD displejem sa 5 cifara						
	<i>instalisana snaga - 0,1kW, 230V-1N-50Hz</i>						
5.8	Električna gravitaciona salamoreznica	kom	1	FIMAR - Italija	H/300		
	dijametar noža Ø300mm, sa ugrađenim oštračem noža, kućište od anodizirane legure aluminijuma (hladno livenje), nož od nerđajućeg čelika, debljina reza podesiva od 0 do 15mm						
	dim. (50-65)x(49-50)x(40-45) cm						
	<i>instalisana snaga - 0,5kW, 230V-1N-50Hz</i>						
5.9	Viseći zatvoreni ormarić	kom	2	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		

oznaka pozicije	OPIS	JM	KOL	PROIZVOĐAČ (ili ekvivalent)	MODEL (ili ekvivalent)	jedinična cena (RSD)	iznos (RSD)
	sa centralnom policom debljine 30mm , izrađen od kiselootpornog inox-a AISI304 18/10, debljine 0.8mm, klizna vrata na točkicama izrađena od duplog inoks lima debljine 0.6mm sa unutrašnje strane i 0.8 sa spoljne strane, u sklopu svakih vrata napraviti celom visinom ručku za otvaranje						
	dim. 120x40x65 cm						
5.10	Radni sto sa donjom policom	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	ugaoni - ukrojen u zadnjem desnom uglu prema raspoloživom prostoru, izrađen od kiselootpornog inox-a AISI304 18/10, debljina radne ploče i donje police 40mm, debljina inoksa 0.8mm, noseća konstrukcija inoks kutijasti profili 40x40x1,2mm, ledni deo podignut 100mm, debljine 15mm i zatvoren sa bočne strane, u kompletu sa štelujućim PVC nogicama						
	dim. 140x70x85 cm						
5.11	Električna mašina za mlevenje mesa	kom	1	FIMAR - Italija	22/TS		
	kapaciteta cca 300kg/h, sve od inoksa, otvor za meso Ø52mm, sa jednim nožem						
	dim. 41x31x51 cm						
	<i>instalirana snaga - 1,1kW, 400V-3N-50Hz</i>						
5.12	Digitalni frižider	kom	1	ELECTROLUX - Italija	REX71FR		
	izrađen u inoksu AISI 304, temperaturni režim od -2°C do +10°C, kapaciteta 670lit, digitalna kontrola sa displejem, manuelno podešavanje ciklusa odmrzavanja, sa jednim punim vratima, zaobljenim ivicama u unutrašnjosti i podesivim inoks nogicama, predviđen da primi posude do GN 2/1, komplet sa 3 RILSAN rešetke GN2/1 i 3 para inoks klizača, prilagođen za rad na ambijentalnoj temperaturi do +43°C						
	dim. 71x83,7x205 cm						
	<i>instalirana snaga - 0,3kW, 230V-1N-50Hz</i>						
5.13	Radni pekarsko-poslastičarski sto bez donje police	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	izrađen od kiselootpornog inox-a AISI304 18/10, sa granitnom radnom pločom debljine 30mm, noseća konstrukcija inoks kutijasti profili 40x40x1.2mm, u kompletu sa štelujućim PVC nogicama, sa mestom za smeštaj mešalice za testo						
	dim. 140x70x85 cm						
5.14	Spiralna mešalica za testo	kom	1	FIMAR - Italija	18/SN		
	kapacitet lonca cca 22lit / 18kg testa, komplet sa fiksnom posudom u inoksu dimenzija Ø360x210mm, postoljem i standardnim pratećim kukama za mešenje, dve brzine, komplet sa setom točkica						
	dim. 39x67x60 cm						
	<i>instalirana snaga - 0,75kW, 400V-3N-50Hz</i>						
5.15	Rashladna vitrina za priloge	kom	1	FORCAR - Italija	R114033V		
	izrađena od kiselootpornog inoksa AISI304, komplet sa agregatom, postoljem i staklenim poklopcem, temperaturni režim od +2°C do +8°C, kapaciteta 6GN1/4, bez GN posuda						
	dim. 140x33x40 cm						
	<i>instalirana snaga - 0,3kW, 230V-1N-50Hz</i>						
5.15.1	Konzolna puna polica za rashladnu vitrinu	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	izrađena od kiselootpornog inox-a AISI 304 18/10, noseća konstrukcija kutijasti profili 40x20x1.2mm, debljina police 40mm, debljina inoksa 0.8mm, komplet sa nosačima						
	dim. 140x30x5 cm						
5.16	Električni aparat za kuvanje testenine	kom	1	ELECTROLUX - Italija	E9PCED1MF0		
	konstrukcije u inoksu AISI 304, sa zatvorenim postoljem sa jednim vratima, jednim bazenom zapremine 40lit., komplet sa štelujućim nogicama i setom korpi						
	dim. 40x90x85 cm						
	<i>instalirana snaga - 10kw, 400V-3N-50Hz</i>						
5.17	Električni šporet	kom	1	ELECTROLUX - Italija	E9ECEH4QE0		
	sa 4 grejne zone i reom za GN 2/1, sve u inoksu AISI 304, sa zaobljenim ivicama, radna temperatura rene od 110°C do 285°C, prekidači opremljeni indikator lampicama, komplet sa štelujućim nogicama						
	dim. 80x90x85 cm						
	<i>instalirana snaga - 6kw, 400V-3N-50Hz</i>						
5.18	Električna friteza	kom	1	ELECTROLUX - Italija	E9FRED1HF0		
	konstrukcije u inoksu AISI304, sa jednim bazenom zapremine 18lit, grejači van posude sa uljem, termosta za regulisanje temperature do 185°C, zaobljenje ivice, radna ploča debljine 1.5mm, komplet sa setom korpi						
	dim. 40x90x85 cm						
	<i>instalirana snaga - 16,5kw, 400V-3N-50Hz</i>						

oznaka pozicije	OPIS	JM	KOL	PROIZVOĐAČ (ili ekvivalent)	MODEL (ili ekvivalent)	jedinična cena (RSD)	iznos (RSD)
5.19	Električni roštilj konstrukcije u inoksu AISI304, sa rebrastom pločom, radna ploča debljine 1.5mm, sa zaobljenim ivicama, opremljen indikator lampicom i elektronskim termostatom, sa dve nezavisne temperature zone dim. 80x90x85 cm <i>instalirana snaga - 16,5kw, 400V-3N-50Hz</i>	kom	1	ELECTROLUX - Italija	E9GREHGCFU		
5.20	Električna peć za picu dvoetažna, u inoksu, kapaciteta 4+4 pice, sa staklenim vratima, unutrašnjom rasvetom i posebnim termostatom za svaku etažu dim. 101x85x75 cm <i>instalirana snaga - 12kw, 400V-3N-50Hz</i>	kom	1	FIMAR - Italija	FML/4+4		
5.20.1	Postolje pica peći izrađeno u inoksu AISI 304, otvoreno, sa donjom policom dim. 100x85x85 cm	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
5.21	Zidni parohvatač - eko hauba <i>obuhvatiti projektom mašinskih instalacija</i> izrađen od kiselootpornog inoksa AISI304, sve ivice zaobljene, komplet sa filterom, rasvetom i nosećom konstrukcijom za kačenje, bez odvodnih cevi i ventilatora dim. 360x115x50 cm <i>instalirana snaga za rasvetu - 0,5kW, 230V-1N-50Hz</i>	kom	1	/	/		
R1	Rezervna utičnica 220V - 1kW	kom	3	/	/		
R2	Rezervna utičnica 3x380/220V - 1kW	kom	1	/	/		
SERVIRANJE I IZDAVANJE [2.2]							
6.1	Radni sto sa blokom fioka zidni, izrađen od kiselootpornog inox-a AISI304 18/10, debljina radne ploče 40mm, debljina inoksa 0.8mm, radna ploča sa prednje strane lučna, radijusa 20mm, noseća konstrukcija inoks kutijasti profili 40x40x1.2mm uvučeni u odnosu na radnu ploču za 20mm, ledni deo podignut 100mm, debljine 15mm i zatvoren sa bočne strane, sa blokom od tri fioke izrađene od inoksa debljine 0.8mm, u sklopu frontalne maske svake fioke napraviti celom širinom ručku za otvaranje, u kompletu sa štelujućim PVC nogicama dim. 75x60x85 cm	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
6.2	Topli sto sa jednostranim kliznim vratima zidni, sve od kiselootpornog inox-a AISI304 18/10, radna ploča sa prednje strane lučna, radijusa 20mm, sa kliznim vratima i ležajevima za klizanje; radna ploča i centralna polica debljine 40mm od inoksa debljine 1mm, noseća konstrukcija inoks kutijasti profili 40x40x1.2mm, uvučeni u odnosu na radnu ploču za 20mm, ledni deo podignut 100mm, debljine 15mm i zatvoren sa bočne strane, opremljen ventilacionim sistemom u 2 smeru koji omogućava ravnomerno širenje toplog vazduha i ujednačenu temperaturu; radna temperatura od 30°C do 90°C, kontrolna tabla sa termostatom i kontrolnim lampicama, sve u kompletu sa štelujućim PVC nogicama dim. 140x60x85 cm	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
6.3	Električna profesionalna mikrotalasna peć kapaciteta 30lit, spoljašnjost u inoksu, fiksirano stakleno postolje u unutrašnjosti, sa tajmerom od 0 do 60 minuta dim. 52,4x46,1x32,9 cm <i>instalirana snaga - 1,8kW, 230V-1N-50Hz</i>	kom	1	FIMAR - Italija	ME1630		
6.4	Radni sto sa donjom policom - plitki zidni, izrađen od kiselootpornog inox-a AISI304 18/10, debljina radne ploče i donje police 40mm, debljina inoksa 0.8mm, noseća konstrukcija inoks kutijasti profili 40x40x1.2mm, ledni deo podignut 100mm, debljine 15mm i zatvoren sa bočne strane, u kompletu sa štelujućim PVC nogicama dim. 235x40x85 cm	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
6.5	Viseći zatvoreni ormarić sa centralnom policom debljine 30mm, izrađen od kiselootpornog inox-a AISI304 18/10, debljine 0.8mm, klizna vrata na točkicama izrađena od duplog inoksa lima debljine 0.6mm sa unutrašnje strane i 0.8 sa spoljne strane, u sklopu svakih vrata napraviti celom visinom ručku za otvaranje dim. 115x40x65 cm	kom	2	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
6.6	Ultravioletna baktericidna lampa izrade u inoksu AISI304, sa ugrađene dve lampe 2x15w, obezbeđuje zaštitu za cca 80m² dim. cca 48x20x35 cm <i>instalirana snaga - 0,1kW, 230V-1N-50Hz</i>	kom	1	UVOZ - Italija	*		

oznaka pozicije	OPIS	JM	KOL	PROIZVOĐAČ (ili ekvivalent)	MODEL (ili ekvivalent)	jedinična cena (RSD)	iznos (RSD)
R1	Rezervna utičnica 220V - 1kW	kom	3	/	/		
R2	Rezervna utičnica 3x380/220V - 1kW	kom	1	/	/		
	BAR PULT U ZONI RESTORANA [2.0]						
7.1	Neutralni segment retro pulta - sekcija za espresso kafu	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	zidni, izrađen od inoksa AISI304 18/10, radna ploča debljine 40mm, sa zaobljenim ivicama, debljina inoksa 0.8mm, noseća konstrukcija inoks kutijasti profili 40x40x1.2mm, sa uzglavljem visine 100mm, ugrađenom fiokom za soc, delom za depurator na mestu predviđenom za kafe aparat i delom za ledomat, u kompletu sa štelujućim PVC nogicama						
	dim. 170x70x90 cm						
7.2	Ledomat	kom	1	ICEMATIC - Italija	E35		
	izrađen od inoksa AISI 304, unutrašnjost od specijalne plastike otporne na otiske, sa ugrađenim kontejnerom za led, kapaciteta 35kg leda/24h, zapremina kontejnera 12 kg						
	dim. 45x54,5x69 cm						
	<i>instalirana snaga - 0,4kW, 230V-1N-50Hz</i>						
7.3	Aparat za espresso kafu sa tri grupe	kom	1	LA SAN MARCO - Italija	TOP 85		
	sa pumpom za automatsko nivelisanje vode u bojleru, kapacitet bojlera 19 lit.						
	dim. 96x54,5x47 cm						
	<i>instalirana snaga - 7kW, 400V-3N-50Hz</i>						
7.4	Mlin za kafu sa dozatorom	kom	1	LA SAN MARCO - Italija	SM TK		
	kapaciteta 10 kg/h						
	dim. 22x38x60cm						
	<i>instalirana snaga - 0,5kW, 400V-3N-50Hz</i>						
7.5	Milkshake blender	kom	1	FIMAR - Italija	FR/1P		
	postolje i telo od legure aluminijuma, inoks posuda zapremine 0,8lit						
	dim. 25x30x66 cm						
	<i>instalirana snaga - 0,3kW, 230V-1N-50Hz</i>						
7.6	Hladni segment retro pulta	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	zidni, izrađen od kiselootpornog inoksa AISI304, temperaturni režim od - 2°C do +10°C, debljina radne ploče 50mm, sa uzglavljem visine 100mm, ugrađenim agregatom i hladnim bokovima sa centralnom policom i RONDO vratima, ukupno 3 vrata, noge podesive po visini, prilagođen za rad na ambijentalnoj temperaturi do +43°C						
	dim. 200x70x90 cm						
	<i>instalirana snaga - 0,75kW, 230V-1N-50Hz</i>						
7.7	Neutralni segment retro pulta	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	zidni, izrađen od inoksa AISI304 18/10, sa kliznim vratima i centralnom policom, debljina radne ploče i centralne police 40mm, sa zaobljenim ivicama, klizna vrata na točkicama izrađena od duplog inoksa lima debljine 0.6mm sa unutrašnje strane i 0.8 sa spoljne strane, u sklopu svakih vrata napraviti celom visinom ručku za otvaranje, noseća konstrukcija inoks kutijasti profili 40x40x1.2mm, u kompletu sa štelujućim PVC nogicama						
	dim. 170x70x90 cm						
7.8	Električni toster - roštilj sa dve zone	kom	1	FIMAR - Italija	PE50/R-L-MN		
	u inoksu AISI304, rešetka od livenog gvožđa sa dugim održavanjem toplote, dva nezavisna termostata za svaku zonu, podesivi od 0°C do 300°C, dupla gornja preklopna ploča, samodržača, sa ručkama						
	dim. 57x36x(20-52) cm						
	<i>instalirana snaga - 3,6kW, 400V-3N-50Hz</i>						
7.9	Digitalni frižider za piće	kom	2	UVOZ - Italija	*		
	izrađen u inoksu AISI 304, temperaturni režim od 0°C do +10°C, kapaciteta cca 1000lit, digitalna kontrola sa displejem, manuelno podešavanje ciklusa odmrzavanja, sa dvoja staklenih vrata, policama, zaobljenim ivicama u unutrašnjosti i podesivim inoks nogicama,, prilagođen za rad na ambijentalnoj temperaturi do +43°C						
	dim. 130x70x205 cm						
	<i>instalirana snaga - 0,7kW, 230V-1N-50Hz</i>						
7.10	Neutralni segment retro pulta	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	zidni, izrađen od inoksa AISI304 18/10, sa kliznim vratima i centralnom policom, debljina radne ploče i centralne police 40mm, sa zaobljenim ivicama, klizna vrata na točkicama izrađena od duplog inoksa lima debljine 0.6mm sa unutrašnje strane i 0.8 sa spoljne strane, u sklopu svakih vrata napraviti celom visinom ručku za otvaranje, noseća konstrukcija inoks kutijasti profili 40x40x1.2mm, u kompletu sa štelujućim PVC nogicama						
	dim. 150x70x90 cm						
7.11	Neutralni ugaoni segment bar pulta	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		

oznaka pozicije	OPIS	JM	KOL	PROIZVOĐAČ (ili ekvivalent)	MODEL (ili ekvivalent)	jedinična cena (RSD)	iznos (RSD)
	izrađen od inoksa AISI304 18/10, ukrojen u levom zadnjem uglu prema raspoloživom prostoru, sa centralnom policom, debljina radne ploče i centralne police 40mm, sa zaobljenim ivicama, noseća konstrukcija inoks kutijasti profili 40x40x1.2mm, u kompletu sa štelujućim PVC nogicama i podlogom za fasadu pulta dim. cca 95x70x90 cm						
7.12	Hlađeni segment bar pulta	kom	2	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	zidni, izrađen od kiselootpornog inoksa AISI304, temperaturni režim od - 2°C do +10°C, debljina radne ploče 50mm, sa uzglavljem visine 100mm, ugrađenim agregatom i hlađenim bokovima sa centralnom policom i RONDO vratima, ukupno 2 vrata, noge podesive po visini, prilagođen za rad na ambijentalnoj temperaturi do +43°C dim. 150x70x90 cm						
	<i>instalirana snaga - 0,4kW, 230V-1N-50Hz</i>						
7.13	Neutralni segment bar pulta sa dvodelnim sudoperom	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	izrađen od kiselootpornog inox-a AISI 304 18/10, radna ploča debljine 40mm, debljina inoksa radne ploče i sudoper bazena 1mm, noseća konstrukcija inoks kutijasti profili 40x40x1,2mm, sa desnim segmentom za ledomat, levim segmentom za mašinu za čaše i slobodnim delom ispod sudopera za kante za otpatke, sve ivice zaobljene, u kompletu sa štelujućim PVC nogicama i podlogom za fasadu pulta dim. 225x70x90 cm						
	Mešajuća hromirana baterija	kom	1	UVOZ - Italija	*		
	Plastični dupli sifon	kom	1	*	*		
7.14	Kanta za otpad koji se reciklira	kom	2	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	sa točkovima, konstrukcije u inoksu AISI 304, zapremine cca 100lit., sa jednom ručkom na prednjoj strani dim. 50x35x75 cm						
7.15	Mašina za pranje čaša	kom	1	WINTERHALTER - Nemačka	UC-XL		
	izrađena od oplemenjenog čelika 1.4301, tri brzine pranja, kapacitet 22/32/48 korpi/h, kratak program 77 korpi/h, dimenzije korpi 500/500 mm, komplet sa setom korpi dim. 60x67,1x82 cm						
	<i>instalirana snaga - 7,9kW, 400V-3N-50Hz</i>						
7.16	Ledomat	kom	1	ICEMATIC - Italija	E45		
	izrađen od inoksa AISI 304, unutrašnjost od specijalne plastike otporne na otiske, sa ugrađenim kontejnerom za led, kapaciteta 45kg leda/24h, zapremina kontejnera 16 kg dim. 50x60x69,3 cm						
	<i>instalirana snaga - 0,5kW, 230V-1N-50Hz</i>						

oznaka pozicije	OPIS	JM	KOL	PROIZVOĐAČ (ili ekvivalent)	MODEL (ili ekvivalent)	jedinična cena (RSD)	iznos (RSD)
7.17	Izložbena rashladna vitrina	kom	1	UVOZ - Italija	*		
	sve u inoksu AISI 304, temperaturni režim od +4°C do +8°C, sa ugrađenim agregatom i hlađenim bokovima u donjem delu, zaštitnim staklom i hladnom rasvetom, u kompletu sa štelujućim PVC nogicama						
	dim. 150x80x135 cm						
	<i>instalirana snaga - 1kW, 230V-1N-50Hz</i>						
7.18	Neutralni segment bar pulta za kasu	kom	1	LOKALNI PROIZVOĐAČ	*		
	izrađen od inoksa AISI304 18/10, sa centralnom policom i fiokom na zaključavanje u gornjem delu, debljina radne ploče i centralne police 40mm, sa zaobljenim ivicama, fioka izrađena od duplog inoks lima debljine 0.6mm sa unutrašnje strane i 0.8 sa spoljne strane, u sklopu fioke napraviti celom širinom ručku za otvaranje, noseća konstrukcija inoks kutijasti profili 40x40x1.2mm, u kompletu sa štelujućim PVC nogicama i podlogom za fasadu pulta						
	dim. 100x70x90 cm						
7.18.1	Registar kasa - fiskalni štampač sa POS terminalom	kom	1	/	/		
	<i>u režiji Investitora</i>						
	<i>instalirana snaga - 1,5kW, 230V-1N-50Hz</i>						
R1	Rezervna utičnica 220V - 1kW	kom	7	/	/		
R2	Rezervna utičnica 3x380/220V - 1kW	kom	3	/	/		
UKUPNA INSTALISANA SNAGA (kW)							125.85

Odgovorni projektant:

Tamara Basnić

Tamara Basnić, dipl.inž.arh.
licenca br. 300 P805 18



7.6. NUMERIČKA DOKUMENTACIJA

 ENERGOPROJEKT URBANIZAM I ARHITEKTURA AD BEOGRAD	OBJEKAT- UGOVOR: br. 2906 /19	Aerodrom „Nikola Tesla“ Beograd – Terminal 2 – deo objekta na I spratu, na k.p. 5255 KO Surčin	LISTOVA
	Idejni projekat /IDP/		LIST BROJ

7.6.1 PREDRAČUNSKA VREDNOST TEHNOLOŠKE OPREME

Tehnološka oprema (RSD)	10.300.000,00
PDV (20%)	2.060.000,00
UKUPNO (RSD)	12.360.000,00

Beograd, novembar 2019.

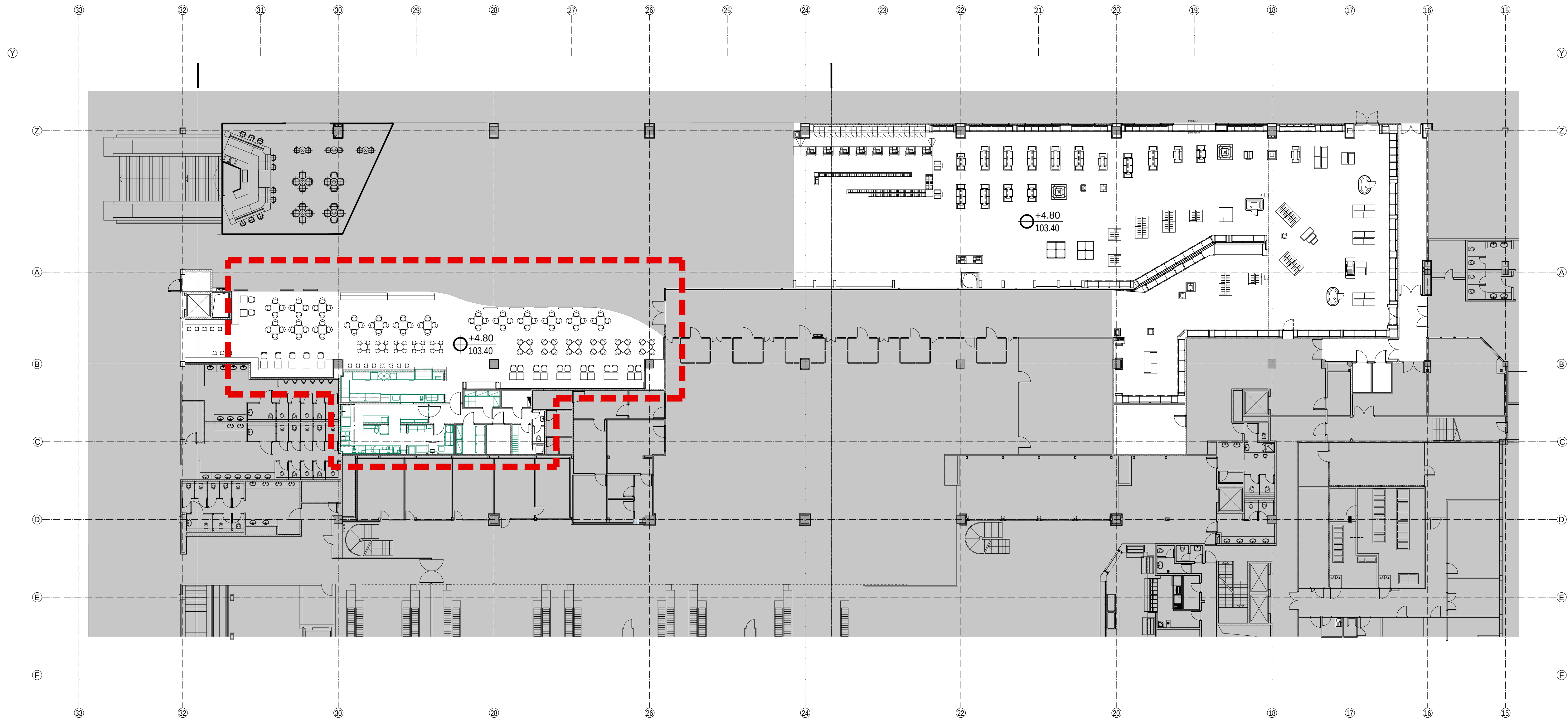


ODGOVORNI PROJEKTANT:

Tamara Basnić, dipl.inž.arh.
licenca br. 300 P805 18

7.7. GRAFIČKA DOKUMENTACIJA

 ENERGOPROJEKT URBANIZAM I ARHITEKTURA AD BEOGRAD	OBJEKAT- UGOVOR: br. 2906 /19	Aerodrom „Nikola Tesla“ Beograd – Terminal 2 – deo objekta na I spratu, na k.p. 5255 KO Surčin	LISTOVA
	Idejni projekat /IDP/		LIST BROJ



ZONA NIJE PREDMET PROJEKTA



ZONA KUHINJE I RESTORANA



ENERGOPROJEKT
URBANIZAM I ARHITEKTURA a.d.
NOVI BEOGRAD - BULEVAR MIHAILA PUPINA 12

INVESTITOR

AD AERODROM "NIKOLA TESLA"
11180 BEOGRAD 59

OBJEKAT /
MESTO GRADNJE

AERODROM "NIKOLA TESLA" BEOGRAD - TERMINAL 2 - DEO OBJEKTA U OKVIRU
I SPRATA, NA KP 5255 KO SURČIN

PROJEKAT

7 PROJEKAT TEHNOLOGIJE KUHINJE

FAZA PROJEKTA

IDEJNI PROJEKAT / IDP /

CRTEŽ

OSNOVA 1. SPRATA SA LOKACIJOM KUHINJE

GLAVNI
PROJEKTANT

AGATINA JORDANOVA PAVLOVIĆ dipl.inž.arh

ODGOVORNI
PROJEKTANT

TAMARA BASNIĆ dipl.inž.arh



FAZA

IDP

RAZMERA

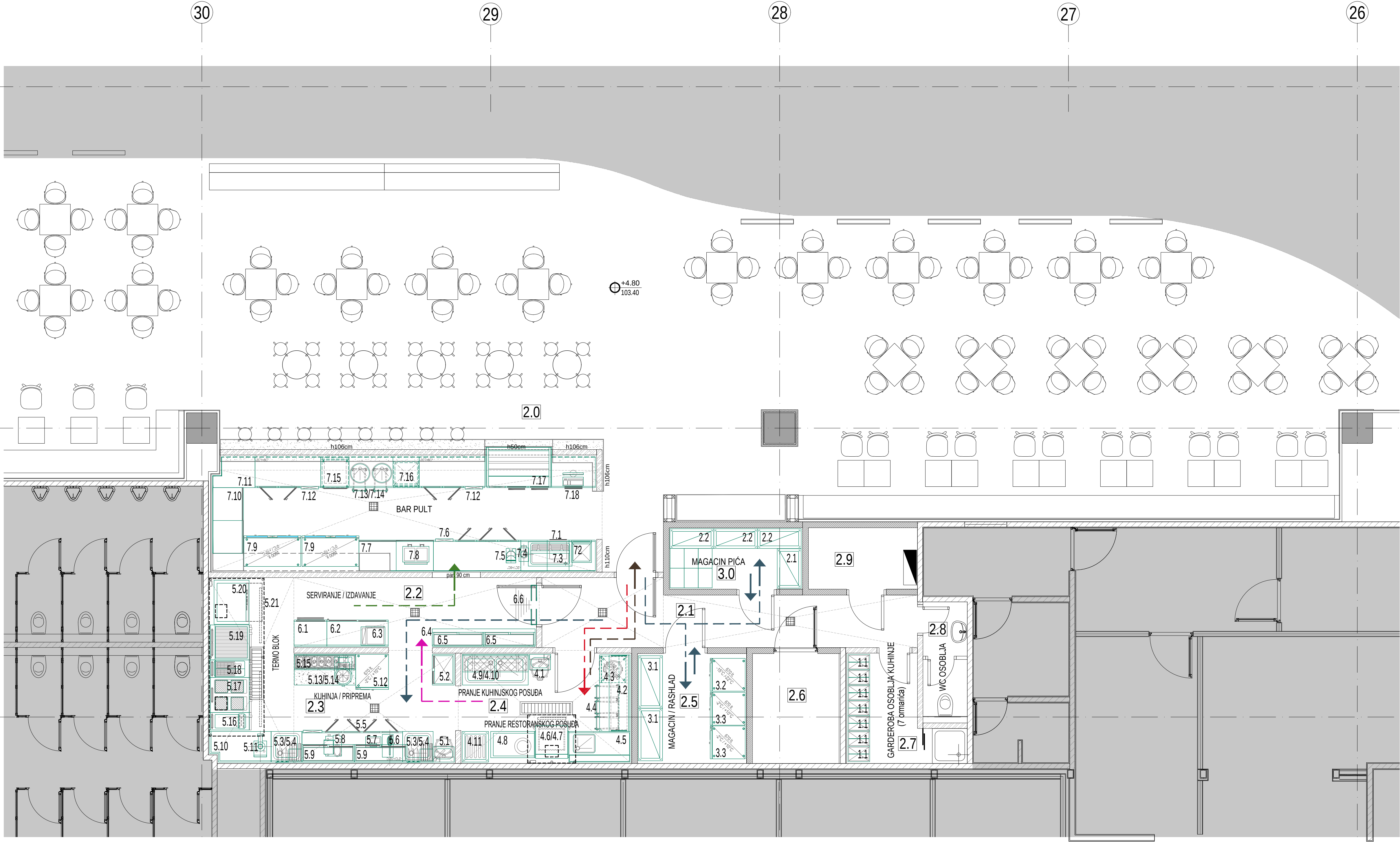
1:200

DATUM

novembar 2019.

BROJ LISTA

7.7.1



RESTORAN					
BR.	NAMENA PROSTORIJA	POVRŠINA NETO m2	OBIM m'	OBRADA PODA	OBRADA ZIDOVA
2.0	ZONA ZA SEDENJE	284.66	104.45	vinil	ker.pločice/ štampa na vinilu
2.1	HODNIK	11.41	20.36	vinil za kuhinje i vlažne prostore	ker.pločice
2.2	SERVIRANJE / IZDAVANJE HRANE	12.18	18.44	vinil za kuhinje i vlažne prostore	ker.pločice
2.3	KUHINJA	14.43	16.70	vinil za kuhinje i vlažne prostore	ker.pločice
2.4	ZONA ZA PRANJE	9.89	12.96	vinil za kuhinje i vlažne prostore	ker.pločice
2.5	MAGACIN / RASHLAD	6.30	10.04	vinil za kuhinje i vlažne prostore	ker.pločice
2.6	TEHNIČKA PROSTORIJA - ELEKTRO	4.97	8.98	antistatik pod	boja
2.7	GARDEROBA OSOBLJA / ORMARIĆI	5.04	10.60	ker.pločice	ker.pločice
2.8	TOALET	2.81	7.56	ker.pločice	ker.pločice
2.9	TEHNIČKA PROSTORIJA - ELEKTRO	3.50	7.79	antistatik pod	boja
3.0	MAGACIN PIĆA	4.35	8.96	vinil za kuhinje i vlažne prostore	ker.pločice
NETO POVRŠINA		359.54			

ŠEME KRETANJA

- SIROVINE / NAMIRNICE
- GOTOVI PROIZVODI / SERVIRANI OBROCI
- ČISTO POSUĐE
- PRLJAVO POSUĐE
- SMEĆE

		ENERGOPROJEKT URBANIZAM I ARHITEKTURA a.d. NOVI BEOGRAD - BULEVAR MIHAILA PUPINA 12	
INVESTITOR		AD AERODROM "NIKOLA TESLA" 11180 BEOGRAD 59	
OBJEKAT / MESTO GRADNJE		AERODROM "NIKOLA TESLA" BEOGRAD - TERMINAL 2 - DEO OBJEKTA U OKVIRU I SPRATA, NA KP 5255 KO SURČIN	
PROJEKAT		7 PROJEKAT TEHNOLOGIJE KUHINJE	
FAZA PROJEKTA		IDEJNI PROJEKAT / IDP /	
CRTEŽ		OSNOVA 1. SPRATA / SEGMENT - DISPOZICIJA OPREME	
GLAVNI PROJEKTANT		AGATINA JORDANOVA PAVLOVIĆ dipl.inž.arh	
ODGOVORNI PROJEKTANT		TAMARA BASNIĆ dipl.inž.arh	
FAZA	IDP	RAZMERA	1:50
DATUM		novembar 2019.	
BROJ LISTA		7.7.2	