

PROJEKTNI ZADATAK: DISTRIBUTIVNI CENTAR ZA MESO

Cilj projekta: izrada projektne tehničke dokumentacije za Distributivni centar za meso u Križevcima na razini Idejnog projekta i Idejnog rješenja.

Distributivni centar za meso mora poštivati norme sukladno Zakon o hrani (NN 81/2013, 14/2014, 115/2018), Zakon o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu (NN 81/2013, 115/2018), Zakon o materijalima i predmetima koji dolaze u neposredan dodir s hranom (NN 25/2013, 41/2014, 114/2018), Uredba (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane, Uredba (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla, Uredba (EZ) br. 183/2005 Europskog parlamenta i Vijeća od 12. siječnja 2005. o utvrđivanju zahtjeva u pogledu higijene hrane za životinje, Uredba (EZ) br. 1935/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 27. listopada 2004. o materijalima i predmetima koji dolaze u dodir s hranom, Zakonu o gradnji (NN 153/13., 20/17., 39/19. i 125/19.), Zakona o prostornom uređenju (153/13., 65/17., 114/18., 39/19. i 98/19.), Zakon o službenim kontrolama i drugim službenim aktivnostima koje se provode sukladno propisima o hrani, hrani za životinje, o zdravlju i dobrobiti životinja, zdravlju bilja i sredstvima za zaštitu bilja (NN 52/21.), Zakon o zaštiti na radu (NN 71/14, 118/14, 94/18 i 96/18), Pravilnik o zaštiti na radu za mjesta rada (NN 105/20), Pravilnik o zaštiti životinja pri klanju ili usmrćivanju (NN 135/06.) i Pravilnik o uvjetima kojima moraju udovoljavati objekti za klanje životinja, obradu, preradu uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla (NN 20/1992).

Nositelj pripreme projekta je Koprivničko-križevačka županija s ciljem izrade suvremenog Distributivnog centra u skladu s europskim standardima i kvalitetom izvedbe, te osiguranja okvira za ekonomski isplativo i dugoročno samoodrživo funkcioniranje.

Financijska sredstva za projektne tehničku dokumentaciju Distributivnog centra osigurana su u Proračunu Koprivničko-križevačke županije za 2022. godinu, a odnose se na izradu Idejnog projekta i Idejnog rješenja.

Lokacija: poslovna zona Čret, katastarske čestice 14131/1 (6945 m²) i 14131/3 (5857 m²), k.o. Križevci (zk uložak 9848), ukupne površine 12.802 m²,

Prometna povezanost: blizina željezničke pruge Zagreb – Koprivnica – Budimpešta i brze ceste D10 Zagreb – Križevci i buduće trase brze ceste prema Koprivnici.

Područje stočarske proizvodnje: proizvođači junadi i svinja iz Koprivničko-križevačke županije, u radijusu od 40 do 50 km udaljeni od Distributivnog centra za meso, te proizvođači iz Bjelovarsko-bilogorske županije.

U Distributivnom centru za meso projektirati prostorije za klanje junadi, svinja, ovaca i koza svih starosnih uzrasta, kod svinja granice težine živih životinja 30 i 160 kg.

Junad se kolje i prema halal i košer standardima. Telad se ne kolje po halal i košer standardima.

Tehnologija klanja svinja obuhvaća horizontalnu šuru s dodatnim spaljivanjem.

Površina građevine mora biti racionalne dimenzije, te prilagođena parcelama, etažnost P+1, visina objekta do 15 metara.

Predloženi nazivni kapacitet:

Kapacitet stočnog depoa se predviđa za 70 % dnevnog kapaciteta klanja goveda i 100 % dnevnog kapaciteta svinja.

Kapacitet linije za klanje se predviđa 8 junadi na sat ili maksimalno 56 junadi po danu (7 sati) odnosno maksimalno 224 junadi tjedno (4 dana) te 45 utovljenih svinja na sat ili maksimalno 315 utovljenih svinja po danu (7 sati) odnosno maksimalno 1260 svinja tjedno.

Klanje na liniji klanja svinja i liniji klanja goveda se ne vrši istovremeno. Hladnjače se projektira na bazi maksimalnog dnevnog odnosno tjednog klanja. Linija klanja svinja i linija klanja goveda mora biti u odvojenoj prostoriji, popratne prostorije (hladnjača za iznutrice, obrada crijevnog kompleta, garderobe, sanitarije,...) se predviđaju zajedno za obje linije klanja. Soljenje koža se ne predviđa.

Klanje ovaca i koza svih starosnih uzrasta se predviđeno vrši na liniji klanja svinja, skidanje kože ovaca i koza se vrši ručno. Klanje velikih odnosno odraslih životinja (ovnovi, jarci) je moguće izvesti i na liniji klanja goveda. Klanje ovaca i koza predviđeno predstavlja mali udio cjelokupnog klanja te nije predmet izrade masnih bilanci. Klanje konja se ne predviđa.

U segmentima linije gdje je to neophodno zbog visinskih razlika se predviđa elevatore, odnosno automatsku logistiku, na ostalim segmentima se predviđa manualnu logistiku, sa standardnim rastojanjima između radnih mjesta odnosno kasnijom mogućnošću ugradnje nekog oblika automatske logistike.

Svinjske trupove (žive težine do 110 kg) se mora ohladiti u cca 16 sati, junad (žive težine do 600 kg) u cca 40 sati do temperature +7 °C kod kosti u dubini buta.

Nakon četvrtanja se za goveđe četvrtine smije koristiti univerzalne niske hladnjače (za svinjske trupove i goveđe četvrtine). Za košer klanje se ne predviđa posebne prostorije za tretman mesa (ispiranje krvi).

Crijevni komplet svih kategorija životinja se prazni, za ljudsku ishranu se čisti samo goveđi trip i svinjski želudac.

Tehnološki proces rasijecanja se predviđa na dvije (odvojene) linije, jedna za rasijecanje mesa svinja, druga za rasijecanje mesa goveda; linije se projektiraju u zajedničkoj prostoriji, svaka mora imati cca 10 radnih mjesta, rasijecanje na odvojenim linijama se ne vrši istovremeno. Vršiti se makro i mikro rasijecanje; proizvodnja mljevenog mesa, mesnih pripravaka i mesnih proizvoda se ne predviđa. Također se u objektu ne predviđa zrenje svježeg mesa. U objektu se također ne predviđa pakiranje svježeg mesa u vakuum ili modificiranu atmosferu.

U sklopu objekta se predviđa zamrzivač (-18 do -24°C) za ambalirano meso nazivnog kapaciteta 30 t, šok zamrzavanje (-40 °C) se ne predviđa.

U objektu se predviđa korištenje povratnih EU kašeta i kartonske ambalaže.

Predviđena struktura radnika pa time i prilagođeni garderobno sanitarni čvorovi su da će u nečistom dijelu klaonice (stočni depo, nečisti dio linije klanja, te nečisti dio obrade crijevnog kompleta) biti isključivo muška radna snaga, a u ostalom segmentu (proizvodnja) 1/3 žena i 2/3 muškaraca.

Otpadne vode (tehnološke i fekalne) je potrebno s pred tretmanom očistiti do zakonskog stupnja za ispuštanje u kanalizaciju, odnosno do stupnja traženog vodopravnim uvjetima Hrvatskih voda.

U sklopu objekta se predviđa kuhinja za pripremu prehrane svih radnika u objektu. Pranje zaštitne radne odjeće se predviđa kao "outsourcing".

U sklopu investicije se također predviđa praonica za kamione za prijevoz živih životinja i prijevoz mesa.

Objekt se na parceli 14131/1 i 14131/3 pozicionira tako da je ulaz na čisti dio dvorišta sa SZ strane, a na nečisto dvorište sa Z odnosno JZ strane.

Tehnološki procesi u Distributivnom centru za meso mora biti projektiran i izgrađen u cjelini sukladno svim zakonskim normativima, te najsuvremenijoj tehnologiji uz moguće korištenje svih racionalnih rješenja.

Organski otpad kategorije I i III će preuzimati ovlašteno poduzeće, kategorija II se neposredno nakon pražnjenja odvozi s lokacije.

Građevina Distributivnog centra koristit će obnovljiv izvor energije na površini ravnog krova od cca 150 kW iz fotonaponske elektrane, s ciljem osiguranja najmanje 60% potreba za električnom energijom, povezano s izračunom ukupne potrebe energije.

Uz predviđeni tehnološki objekt se u sklopu tog objekta predviđa i uredsko administrativni dio u obliku upravnog djela za cca 10 administrativnih radnika.

U sklopu izrade idejnog rješenja se pripremi i procjena investicijske vrijednosti te izrade osnovne masne bilance. Masne i energetske bilance se rade na predviđenom tjednom efektivnom radu klaonice 28 sati odnosno 52 tjedna godišnje od toga 60% linija klanja junadi i 40 % linija klanja svinja te 28 sati tjednom rada u rasijecanju, u strukturi 40 % linija rasijecanja mesa goveda i 60 % linija rasijecanja svinja.

DOKUMENTACIJA

Idejno rješenje s vizualizacijom

Mora sadržavati sve potrebne nacрте (tlocrtno rješenje) i dokumente pojedinih struka koji moraju biti međusobno usklađeni i tako usklađeni moraju prikazivati cjeloviti zahvat u prostoru u tehničko-tehnološkom i funkcionalnom smislu. Idejni projekt mora sadržavati potrebne geodetske podloge i drugu geodetsku dokumentaciju.

Idejni projekt:

1. Idejni projekt tehničko-tehnološkog rješenja

- Opće, tehničke, proizvodne i radne karakteristike Distributivnog centra u industrijskoj zoni Čret,

2. Idejni arhitektonski/ građevinski i projekt

- Mora odrediti smještaj građevine u prostoru odnosno funkcionalne, tehničke, ekonomske i oblikovne odnose važne za gradnju i održavanje Distributivnog centra s vizualizacijom objekta.

3. Idejni elektrotehnički projekt

- Mora sadržavati rješenja za korištenje elektroinstalacija s utroškom energije, ali uz uvjet da obnovljivi sustav opskrbe energijom (fotonaponska energija) osigurava 60 % potreba za električnom energijom.

4. Idejni strojarski projekt

- Mora sadržavati potrebe Distributivnog centra za kapacitete linija za klanje, prostorija rasijecanje i hladnjače.

5. Idejni projekt uvjeta rada

- Mora definirati zaštitu okoliša, zaštitu od požara, zaštitu od buke, zaštitu na radu u skladu s posebnim propisima.

Potrebno je izraditi okvirne troškovnike za:

1. Idejni projekt tehničko-tehnološkog rješenja – oprema,
2. Idejni arhitektonski/građevinski idejni projekt – građevina u prostoru,
3. Idejni elektrotehnički projekt – elektrotehničke instalacije i fotonaponske elektrane,
4. Idejni strojarski projekt – instalacija i opreme.

Upravni odjel za gospodarstvo, komunalne djelatnosti i poljoprivredu