

Váš dopis č. j.: sine  
Ze dne: 23. 3. 2020  
Naše č. j.: HSHMP 16991/2020  
Spis. zn.: S-HSHMP 16991/2020  
Vyřizuje: Dana Bauerová, Ing. Jiří Hanzl  
Tel.: 296 336 746, 296 336 792  
E-mail: dana.bauerova@hygp Praha.cz  
V Praze dne: 7. 4. 2020

**CONSILIUM ai, s. r. o.**  
Pohořelec 152/3  
118 00 Praha 1 - Hradčany

IČO 288 86 241

*Datovou zprávou*

**Závazné stanovisko k projektové dokumentaci stavebních úprav v „Bankovním klubu ČNB – úprava teplého bufetu“, Na příkopě 864/28, Praha 1**

Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“) jako orgán ochrany veřejného zdraví a dotčený správní úřad podle § 77 ve spojení s § 82 odst. 2 písm. i) zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon č. 258/2000 Sb.“), posoudila na základě podání Ing. Tomáše Pinkavy, jednatele společnosti CONSILIUM ai, s.r.o., Pohořelec 152/3, Praha 1 – Hradčany, IČO 28886241, za stavebníka a vlastníka - Českou národní banku, Na příkopě 864/28, Praha 1, IČO 48136450, ze dne 23. 3. 2020 „Žádost o stanovisko k projektové dokumentaci stavebních úprav v „Bankovním klubu ČNB – úprava teplého bufetu“, Na příkopě 864/28, Praha 1.“ Po zhodnocení souladu předloženého návrhu s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví vydává HSHMP toto **závazné stanovisko**:

S předloženým návrhem projektové dokumentace stavebních úprav v „Bankovním klubu ČNB – úprava teplého bufetu“, Na příkopě 864/28, Praha 1

**se s o u h l a s í .**

**Odůvodnění:**

Projektová dokumentace navrhuje vnitřní úpravy spočívající v obměně mobiliáře, doplnění teplého bufetu a chladicího boxu v zázemí bankovního klubu v 1. NP objektu. Odbytová plocha bankovního klubu s barem zůstává stávající. Bankovní klub slouží pro zaměstnance ČNB a návštěvy – ohlášené akce. Navrhovány jsou úpravy v rozsahu: revize a doplnění technologie stávajícího baru, zřízení teplého bufetu, vybourání příčky stávajícího skladu a instalace příručního chladicího boxu, uzavření bočního vstupu do klubu, úprava a doplnění podhledů, výměna podlahových krytin, doplnění chlazení jednacích místností včetně odvodu kondenzátu, úprava rozvodů a koncových prvků elektroinstalace a rozvodů, zařizovacích předmětů a koncových prvků ZTI dle nově navrženého dispozičního řešení, úprava a doplnění osvětlení, částečná obměna interiérových prvků a skleněná polopříčka mezi prostory s různou výškovou úrovní podlah. Nově je navrhována nabídka pokrmů z teplého bufetu, které budou dováženy výtahem ze stávající centrální kuchyně v 1. PP objektu. Odbytové prostory mají kapacitu celkem 48 míst u stolu (klub 38 míst a salonek 10 míst). Provoz bude zajišťovat stávající počet zaměstnanců. Přípravná bude využívána ve stávajícím rozsahu, vedle umyvadla bude doplněn provozní dřez, který bude využíván jak pro potřeby sanitace ploch a vybavení přípravny, tak pro sanitaci teplého bufetu. Nově bude vybudován příruční chladicí box (regály). Úsek mytí stolního nádobí a nápojového skla a porcelánu bude zachován. Klubový bar bude vybaven nápojovou technologií (kávovar, mlýnek, chladicí stůl, výrobce ledu, chlazená vana), dřezem a umyvadlem v upravené barové desce. K dispozici budou 2 kapslové kávovary. Pult teplého bufetu bude vybaven chladicí podestavbou, holdomaty a indukčním ohřevem. V této části bude dodržena bezpečná průchozí vzdálenost min. 1 metr. Zásobování surovinami bude

zajištěno ručně z centrální kuchyně výtahem do přípravný, dále do chladicího boxu, do baru nebo přímo na samoobslužné rautové/bufetové stoly. Pro personál bude k dispozici stávající zázemí stravovacího provozu. V rámci rekonstrukce bankovního klubu dojde také k výměně podlahové krytiny, ev. obkladů. Nášlapná vrstva podlahy bude tvořena kobercovou krytinou, oblast za barovým pultem bude opatřena novou PVC krytinou. Stěny budou opatřeny novou výmalbou, v případě nutnosti budou provedeny opravy stávajících dřevěných obkladů (stávající jsou v baru i v zápultí teplého bufetu); stropy budou opatřeny sádkartonovým podhledem. Pracovní plochy v baru a teplém bufetu budou z materiálů vhodných pro potravinářské provozy. U všech vodoinstalačních předmětů bude zajištěn přívod teplé a studené pitné vody a napojení na odpady. Teplá voda bude připravována stávajícím způsobem (napojení na centrální rozvod v objektu). Osvětlení prostoru klubu bude přirozené okny. Toto osvětlení bude doplněno umělým, nad stoly jsou navržena zavěšená osvětlovací tělesa; v baru a nad teplým úsekem - nad pracovními plochami - bude zajištěna intenzita osvětlení 500 lx; další prostory budou osvětleny v souladu s požadavky ČSN EN 12464-1 Světlo a osvětlení. Odpad bude tříděn a odnášen ve stejném režimu jako doposud. Větrání prostor je stávající bez úprav.

Předložená projektová dokumentace splňuje požadavky Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin a Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.

Souhlasné závazné stanovisko k projektové dokumentaci nenahrazuje souhlas k užívání stavby.

**MUDr. Hana Kunstovná**

vedoucí oddělení hygieny výživy

*„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem“*