



Váš dopis č. j.: sine
Ze dne: 23.11.2016
Naše č. j.: HSHMP 57883/2016
Sp. zn.: S-HSHMP 57883/2016
Vyřizuje: MUDr. Kaňková
Tel.: 286 883 001
E-mail: eva.kankova@hygp Praha.cz
V Praze dne: 28.11.2016

UGAV s.r.o.
Lihovarská 12
190 00 Praha 9

**PD ke změně užívání stavby, Drahojlova 152, Lihovarská 12, Praha 9 - závazné stanovisko
hygienika**

Na základě žádosti stavebníka UGAV s.r.o. IČ 27139069 podané dne 23.11.2016 zastoupeného [redacted] posoudila Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále „HSHMP“) jako dotčený správní úřad ve smyslu §77 ve spojení s §82 odst.2 písm.i zákona č.258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů projektovou dokumentaci zpracovanou firmou OMEGA project s.r.o., Milady Horákové 103, Praha 6 na změnu užívání administrativních prostor na kulturní prostor s restaurací, objekt C - Balabenka Point, ul. Drahojlova 152/400, Lihovarská 12, Praha 9.

Po zhodnocení souladu předloženého návrhu s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví vydává zástupce HSHMP toto závazné stanovisko:

S předloženou projektovou dokumentací se

s o u h l a s í

za předpokladu splnění těchto podmínek :

1. Zajistíte realizaci protihlukových opatření specifikovaných v předložené akustické studii.
2. Venkovní prostor terasy nebude v provozu po 22.00 hod.
3. Před vydáním kolaudačního souhlasu s užíváním předložíte protokol z měření, že hluk z instalovaných VZT jednotek nepřekročí ve venkovním chráněném prostoru nejbližší obytné zástavby hygienický limit $L_{Aeq,T} 50/40$ dB.

4. Během zkušební provozu kulturního sálu bude doloženo protokolem z měření, že hluk z provozu sálu při hudebních akcích nepřekročí ve venkovním chráněném prostoru nejbližší obytné zástavby hygienický limit $L_{Aeq,T} 50/40$ dB, při výskytu tónové složky se k uvedenému limitu přičítá korekce -5 dB.

Odůvodnění: Předložený návrh PD zpracované v září 2016 ve stupni DSP+ZSPD ke změně užívání administrativních prostor na kulturní sál pro cca 200 osob a restauraci v objektu C, Balabenka Point, Drahojlova 152/400, Lihovarská 12, Praha 9. K zřízení restaurace bylo vydáno souhlasné závazné stanovisko oddělením hygieny výživy HSHMP, pobočka sever.

Vstup zvenku do sálu je řešen přes zádveří a šatnu, v sále je umístěna šatna s kapacitou cca 144 háčků, dále společenský sál s prostorem pro catering. Na sál navazuje hygienické zařízení dělené dle pohlaví. K restauraci přiléhá venkovní terasa. Větrání prostor stravovacího zařízení (2 samostatné vzt jednotky) a dále společenského sálu je řešeno novými VZT jednotkami umístěnými v podhledu, sání je na fasádě objektu, výdech nad střechu. Kapacita je stanovena na 200 osob, výměna vzduchu zaručuje pouze 35m³/os/hod. pro restauraci i pro sál – nekuřácký provoz.

Akustickou studii zpracovala firma Akustika Praha s.r.o., Thákurova 7, Praha 6 v květnu 2016. Studie navrhuje skladbu střechy společenského sálu, neprůzvučnost oken a dveří na terasu, dále opatření ke snížení doby dozvuku na 0,7 sec. Studii si ponechávám pro vlastní potřebu.

Podmínky vyplývají ze zák.č.258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění a z NV č.272/2011 Sb. o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací ve znění pozdějších změn a předpisů [redacted]

MUDr. Eva Kaňková, CSc.

Pověřená vedením oddělení hygieny komunální [redacted]

Příloha: 1x PD

Co:HK,aa



**HYGIENICKÁ
STANICE
HLAVNÍHO MĚSTA
PRAHY**

Váš dopis č. j.:
Ze dne: 11. 10. 2016
Naše č. j.: HSHMP 50408/2016
Sp. zn.: S-HSHMP 50408/2016/09538
Vyřizuje: Bc. Kateřina Dvořáková, DiS
Tel.: 281000426
E-mail: katerina.dvorakova@hygp Praha.cz
V Praze dne: 7. 11. 2016

UGAV s.r.o.
Lihovarská 1060/12
Praha 9
190 00
IČ: 27139069

Převzal osobně: [redacted]

Datum: ... 11. 11. 2016

Číslo OP: [redacted]

Podpis: [redacted]

Závazné stanovisko ke změně stavby před jejím dokončením v areálu UGAV s.r.o. na objektu: hala „C“ Drahobejlova 2400/15, Lihovarská 12a Praha 9.

Na základě podání žádosti firmou UGAV s.r.o., Lihovarská 1060/12, 190 00 Praha 9 IČ: 27139069, posoudila Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“), jako dotčený správní úřad ve smyslu § 77 ve spojení s § 82 odst. 2. písm. i) zák. č. 258/2000 Sb., v platném znění dokumentaci ke změně stavby před jejím dokončením v areálu UGAV s.r.o. na objektu: hala „C“ Drahobejlova 2400/15, Lihovarská 12 Praha 9 – provoz restaurace.

Po zhodnocení souladu předloženého návrhu s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví, vydává Hygienická stanice hlavního města Prahy toto závazné stanovisko:

s předloženým návrhem se

souhlasí

s tím, že musí být splněny tyto podmínky

1. Před zahájením provozu předložte protokol z měření hluku prokazující, že maximální hladina akustického tlaku A z provozu všech stacionárních zdrojů hluku (VZT) nepřekračuje v chráněných vnitřních prostorech objektu hygienický limit $L_{Amax}40/30$ dB v denní/noční době a hygienický limit $L_{AeqT} 50/40$ dB v denní/noční době ve venkovním chráněném prostoru stavby (nejbližší bytová zástavba)
2. Dále předložte protokol o seřízení a zaregulování VZT, provoz nesmí obtěžovat pachem okolí objektu.

Odůvodnění:

V rámci rekonstrukce objektu bude v přízemí navržen provoz restaurace, dvě barové jednotky a kongresový (přednáškový) sál. Restaurace v přízemí objektu, se samostatným vstupem z ulice, je situována restaurace s odbytovou částí o kapacitě 60 míst u stolu.

Navrhovaný sortiment: teplé pokrmy a la carte, pokrmy studené kuchyně, dovážené cukrářské výrobky, teplé a studené nápoje.

K dispozici bude šatna pro zaměstnance, úklidová komora s výlevkou s přívodem teplé a studené tekoucí vody. Počítá se s přípravou cca 200 jídel za den. Zásobování bude probíhat vstupem do restaurace

v mimoprovozních hodinách. Suroviny budou zaváženy do příjmového prostoru. Sklady jsou rozděleny dle druhu zboží dle slučitelnosti sortimentu. Výrobní provoz – suroviny pro výrobu budou dováženy v již očištěném stavu. Příprava surovin navazuje na výrobu studené či teplé kuchyně. Suroviny se na určitých pracovištích připraví a potom se tepelně zpracují ve varné nebo ve studené kuchyni.

Bude stavebně oddělena hrubá přípravná zeleniny se dřezem pro oplach očištěné zeleniny.

V restauraci je navržen obslužný systém výdeje jídel. Pokrmy budou po dobu výdeje udržovány v ohřívacích gastronádobách při teplotách platných dle legislativy.

Nápoje budou vydávány v barové části, která bude vybavena umyvadlem na ruce a dřezem.

Mytí nádobí: vlastní umývárna stolního nádobí – myčka a dřez na předmytí. Mytí provozního nádobí – dřez v rámci varny.

Nad tepelnými zdroji ve varně bude umístěna digestoř s odtahem nad sítěch objektu. Varva – pracovní úseky budou navazovat vždy na technologický dřez a k dispozici bude umyvadlo na mytí rukou s přívodem teplé a studené vody.

Předpokládaný počet zaměstnanců na směnu – 3 osoby. Vydělena personální toaleta s předstínkou.

Podlahy budou řešeny keramickou dlažbou, okolo pracovních ploch a dřezů bude zajištěn omyvatelný povrch do výšky pracovní činnosti.


Zajištěn prostor pro skladování odpadků.

Toalety pro zákazníky budou vyceleny ve 2.NP a v – 1. patře, rozděleny dle pohlaví v dostatečném množství.

Dále zde bude umístěn kongresový sál s barem. Barová část bude sloužit pro podávání teplých a studených nápojů a balených sladkých a slaných pochutin. Bar bude zahrnovat umyvadlo na ruce pro personál, dřez na předmytí a myčku.

Stanovené podmínky vycházejí ze zákona č. 258/2000 Sb., v platném znění a z § 11 a § 12 Nařízení vlády č. 272/2011 Sb., o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací.


Bc. Kateřina Dvořáková, DiS.
vedoucí oddělení hygieny výživy


K. L. L. L.