

Váš dopis zn.:  
Ze dne: 27. března 2018

PROJEKT CENTRUM NOVA s.r.o.  
Palackého 48  
393 01 Pelhřimov

Sp. zn.: S-KHSSC 16397/2018  
Č. j.: KHSSC 16397/2018

Vyřizuje: Mgr. Hana Schwarzmannová  
Kamila Dlouhá  
Tel.: 321 751 015  
E-mail: hana.schwarzmannova@khsstc-ko.cz  
kamila.dlouha@khsstc-ko.cz  
Datum: 2. května 2018

Projektová dokumentace „**Areál nemocnice v Českém Brodě – oprava a stavební úpravy gastro provozu, oprava a stavební úpravy a přístavba jídelny v čp. 1099**“ - závazné stanovisko Krajské hygienické stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze ke stavebnímu řízení

Na základě žádosti společnosti PROJEKT CENTRUM NOVA s.r.o., Palackého 48, 393 01 Pelhřimov, podané dne 27.3.2018 a doplněné na základě výzvy dne 19.4.2018, 23.4.2018 a 27.4.2018, v zastoupení stavebníka Město Český Brod se sídlem náměstí Husovo 70, 282 01 Český Brod (zastoupené starostou města Bc. Jakubem Nekolným), na základě písemné plné moci ze dne 12.03.2018, posoudila Krajská hygienická stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze (dále jen „KHS“) jako dotčený správní úřad věcně příslušný podle § 77 odst. 1 a § 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“), a místně příslušný dle § 11 odst. 1 písm. b) zákona č. 500/2004 Sb., správní řád, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „správní řád“), a § 82 odst. 1 a přílohy č. 2 zákona, projektovou dokumentaci pro stavební řízení – Areál nemocnice v Českém Brodě – oprava a stavební úpravy gastro provozu, oprava a stavební úpravy a přístavba jídelny v čp. 1099 v rozsahu právní úpravy provedené čl. 4 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygieně potravin ve spojení s přílohou 2 tohoto nařízení, § 3, 5, 21, 23 a 30 zákona, § 2 a 7 zákona č. 309/2006 Sb., kterým se upravují další požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v pracovněprávních vztazích a o zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při činnosti nebo poskytování služeb mimo pracovněprávní vztahy, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 309“) a v souladu s ustanovením § 4 odst. 2 písm. a) zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu, ve znění pozdějších předpisů (stavební zákon) a § 149 odst. 1 správního řádu, vydává toto

**z á v a z n é   s t a n o v í s k o :**

S předloženým návrhem projektové dokumentace „**Areál nemocnice v Českém Brodě – oprava a stavební úpravy gastro provozu, oprava a stavební úpravy a přístavba jídelny v čp. 1099**“

**s e   s o u h l a s í.**

Souhlas se v souladu s § 77 odst. 1 zákona váže na splnění **těchto podmínek**:

- 1) Nejpozději při závěrečné kontrolní prohlídce stavby stavebník doloží, že kvalita dodávané pitné vody z nově provedených rozvodů vody splňuje hygienické požadavky na pitnou vodu stanovené § 3 odst. 2 zákona v souladu s § 4 odst. 2 písm. a) vyhlášky 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah její kontroly, v platném znění (dále jen „vyhláška 252“) - v rozsahu kráceného rozboru dle přílohy č. 5 vyhlášky 252. Analýzu včetně odběru vzorku vody provede akreditovaná nebo autorizovaná laboratoř.**
- 2) Nejpozději při závěrečné kontrolní prohlídce stavby stavebník doloží, že při realizaci stavby byly pro přímý styk s pitnou a teplou vodou použity pouze výrobky, které byly před uvedením na trh ověřeny, že při účelu jejich užití nedojde k nežádoucímu ovlivnění pitné vody, jak stanoví § 5 odst. 11 zákona.**

### **Odůvodnění:**

Dne 23.03.2018 obdržela KHS, územní pracoviště Kolín žádost o vydání závazného stanoviska k projektové dokumentaci pro stavební řízení. Předložená projektová dokumentace zpracovaná společností PROJEKT CENTRUM NOVA s.r.o., Palackého 48, 393 01 Pelhřimov, datum březen 2018 (číslo paré není uvedeno) řeší stavební úpravy objektu čp. 1099, 282 01 Český Brod. Předmětem předložené projektové dokumentace je oprava a stavební úpravy gastro provozu (SO – 01) a oprava, stavební úpravy a přístavba jídelny (SO – 02). V 1. NP je stávající výdejna pokrmů, která není předmětem této projektové dokumentace (ale je zahrnuta do celkové kapacity připravovaných pokrmů, po rekonstrukci zde budou vydávány pokrmy z kuchyně). V této výdejně je 100 míst k sezení, kapacita vydávaných pokrmů je 500 porcí.

Stávající kuchyň v současné době zajišťuje celodenní stravování pro cca 110 pacientů a cca 40 zaměstnanců Nemocnice Český Brod. Po dobu rekonstrukce kuchyně bude těmto strávníkům zajištěno náhradní stravování.

Rekonstrukcí stávající kuchyně v 1. NP, jídelny v 1. a 2. NP a rekonstrukcí 1. PP dojde k navýšení kapacity kuchyně na 1300 pokrmů/den. Z toho bude 950 pokrmů připravováno pro školní stravování (obědy), cca 200 pokrmů pro pacienty a zaměstnance nemocnice (snídaně, obědy a večeře) a 150 pokrmů pro ostatní klienty. Pokrmy v dietních úpravách pro pacienty nemocnice budou připravovány na pánvi o objemu 100 l, na elektrickém sporáku a v konvektomatu.

V kuchyni bude pracovat 14 osob (7 mužů a 7 žen), WC, šatny a umývárny navrženy odděleně pro muže a ženy.

Příjem potravin bude probíhat přes zásobovací rampu v 1. NP, poté bude zboží převezeno výtahem do skladů v 1. PP. Z 1. PP budou potraviny průběžně přemísťovány do denního skladu v 1. NP vedle kuchyně. Po dokončení tepelné úpravy budou pokrmy průběžně transportovány do 2 výdejen v 1. NP a výdejny v 2. NP. Pro transport pokrmů do výdejny v 2. NP je navržen druhý výtah. Pokrmy budou po dokončení přemístěny do gastronádob a převezeny do výdejen v pojízdných vyhřívaných vozících. Část pokrmů může být zchlazena v šokeru a regenerována před výdejem večeří (Nemocnici Český Brod budou pokrmy dodávány v teplém stavu), dále budou šokově zchlazovány např. knedlíky. Každá z výdejen má vlastní prostor pro mytí stolního nádobí vybavený dřezem, myčkou a umyvadlem.

## **1. PP:**

### SO – 01:

Hrubá přípravná zeleniny vybavená dřezem a umyvadlem, chlazený a mražený box na zeleninu, suchý sklad, sklad obalů, sklad konzerv, sklad mléčných výrobků, sklad inventáře, chlazený a mražený box na maso, šatna ženy personál (7 osob), umývárna (2 sprchy, 2 umyvadla) a WC ženy (2 kabiny), šatna muži personál (7 osob), umývárna (2 sprchy, 2 umyvadla) a WC muži (2 x pisoár, 2 kabiny), VZT jednotka, technická místnost VZT, technická místnost UT, sklad inventáře, sklad chemie, 2 x úklidová komora.

### SO – 02:

Příruční sklad, 3 x technická místnost, výtahová šachta

## **1. NP**

### SO – 01:

Kuchyň:

V kuchyni je navržen varný úsek (4 kotle – 2 x objem 200 l, 2 x objem 150 l, 3 multifunkční pánve – 1 x objem 100 l, 2 x objem 150 l, 3 x konvektomat s 20 gastronádobami – cca 400 - 600 porcí pokrmů v jednom konvektomatu, fritézy, elektrický sporák), úsek přípravy masa vybavený dřezem a umyvadlem, pracovní plochy pro manipulaci s vařeným masem, úsek přípravy zeleniny a studené kuchyně vybavený dřezem a umyvadlem, úsek mytí provozního nádobí vybavený 2 dřezy a myčkou na nádobí, úsek přípravy těsta vybavený dřezem, úsek mytí a skladování termoportů vybavený dřezem, dále jsou v kuchyni instalována 2 umyvadla.

Sklad obalů, sklad šokovaných pokrmů, denní sklad, sklad odpadků, zásobovací rampa, úklidová komora, pohotovostní WC muži personál (1 kabina, 1 umyvadlo), pohotovostní WC ženy personál (1 kabina, 1 umyvadlo).

### SO – 02:

Záložní zdroj, rozvodna, šatna (pro strážníky), WC ZTP s umyvadlem (pro strážníky), úklidová komora s výlevkou a umyvadlem, 2 x technická místnost, výdej (umyvadlo, elektrické ohřevné vozíky na teplé pokrmy), mytí stolního nádobí (dřez, myčka, umyvadlo), jídelna s kapacitou 42 míst k sezení, WC muži (1 x umyvadlo, 1 x pisoár, 1 x kabina WC), WC ženy (1 x umyvadlo, 1 x kabina), technická místnost VZT.

## **2. NP:**

### SO – 01:

2 x šatna (pro strážníky), 2 x úklidová komora, WC muži (pro strážníky - 4 x umyvadlo, 2 x pisoár, 2 x kabina WC), WC ženy (pro strážníky – 4 x umyvadlo, 3 x kabina WC), jídelna s kapacitou 88 míst k sezení, výdejna pokrmů (umyvadlo na mytí rukou, elektrické ohřevné vozíky s gastronádobami pro teplé pokrmy, chlazený pult pro studené pokrmy, výtahová šachta, mytí stolního nádobí (dřez a myčka na nádobí), kancelář, WC s umyvadlem pro personál, denní místnost pro zaměstnance vybavená dřezem a umyvadlem na mytí rukou.

Všechny dřezy a umyvadla budou napojeny na přívod tekoucí teplé vody a pitné studené vody.

Veškeré prostory budou odvětrány pomocí vzduchotechniky – kuchyň (varna) – teplovzdušné větrání (TV), rekuperace tepla (R) – výměna 18000 m<sup>3</sup>/hod, výdejna pokrmů v 1. NP – TV, R, 3400 m<sup>3</sup>/hod, výdejna pokrmů v 2. NP – TV, R – 4000 m<sup>3</sup>/hod, hrubá přípravná zeleniny – rovnotlaké větrání (RV), šatny, hygienické zázemí – podtlakové větrání (PV), sklady – RV. Vzduchotechnická

jednotka pro kuchyň je umístěna v 1. PP, včetně přívodu a odvodu vzduchu. VZT jednotka pro výdejny pokrmů v 1. a 2. NP je umístěna v 1. NP.

Vytápění objektu je řešeno napojením na centrální rozvod areálu nemocnice. Zdrojem je stávající areálová plynová kotelna umístěná v sousedním objektu na st.p.č. 1625. Stávající vzdušné vedení teplovodu mezi objektem kotelny a řešeným objektem bude demontováno. Nové vedení bude řešeno v zemi s napojením na stávající rozvod v objektu kotelny. Pro provoz některých gastro zařízení na páru bude nově zřízena plynová kotelna v 1. PP s novým parním kotlem. V objektu budou použita otopná tělesa s termostatickou hlavicí.

Teplá voda bude připravována pro objekt SO – 01 v nepřímě ohřívacím zásobníku o objemu 800 l, natápěného z centrálních rozvodů CZT, zásobník bude osazen v místnosti č. 0.29. Teplá voda bude připravována pro objekt SO – 02 v nepřímě ohřívacím zásobníku o objemu 500 l, natápěného z centrálních rozvodů CZT, zásobník bude osazen v místnosti č. 1.08.

Osvětlení místností je přirozené a umělé, umělé osvětlení vnitřních prostor je navrženo dle ČSN EN 12464-1 Světlo a osvětlení – osvětlení pracovních prostorů – část 1 – vnitřní pracovní prostory.

Podlahy jsou navrženy omyvatelné (keramická dlažba, povlaková krytina), Obklady stěn v kuchyni, skladech a přípravnách, a na WC do výšky 2,02 m. Světla výška místností v 1. NP 3 m, v jídelnách a výdejnách 3,1 m, v kuchyni a přípravnách 4,5 m, světla výška místností v 1. PP 2,57 m až 2,85 m, světla výška místností v 2. NP 3 m.

Objekt je zásobován vodou z veřejného vodovodu, odpadní vody svedeny do městské kanalizace.

Dle zpracovatele předložené projektové dokumentace není uveden výskyt stavebních materiálů obsahující azbest.

**Podmínka č. 1 vyplývá z požadavků § 3 odst. 2 zákona v souladu s § 4 odst. 2 písm. a) vyhlášky 252.**

**Podmínka č. 2 vyplývá z § 5 odst. 11 zákona.**

V souhrnné technické zprávě projektové dokumentace je uveden tento odpad vzniklý při provádění stavebních prací: *Izolační materiály a stavební materiály s obsahem azbestu*. Právní předpisy stanovují zaměstnavateli pro práce, při nichž jsou nebo mohou být zaměstnanci exponováni azbestu, řadu povinností (např. při odstraňování stavby nebo její části, v níž byl použit azbest nebo materiál obsahující azbest, musí být dodržena určitá minimální opatření k ochraně zdraví zaměstnanců, dále musí být tyto práce ohlášeny příslušné KHS nebo v případě ojedinělé a krátkodobé expozice azbestu musí být alespoň projednána opatření k předcházení a omezení rizik souvisejících s expozicí azbestu). Vzhledem k tomu, že v předložené dokumentaci není uvedeno jméno zhotovitele stavby, **chtěli bychom Vás touto cestou požádat o součinnost, a to o poskytnutí identifikačních údajů stavebního podnikatele, který bude stavbu realizovat, a informace o termínu provádění těchto prací.**

Předloženou projektovou dokumentaci si v případě zájmu můžete vyzvednout v kanceláři oddělení hygieny výživy, územního pracoviště v Kolíně, Karlovo náměstí 44, Kolín, v prvním patře budovy A, č. dveří 102. Pokud nebude projektová dokumentace vyzvednuta v termínu do 4 měsíců od obdržení tohoto stanoviska, bude skartována.

V dokumentaci KHS archivují Dispoziční řešení 1.PP, 1.NP, 2.NP (čísla výkresů 01a, 01b, 01c), Půdorys 1.PP, 1. NP, 2. NP – navrhovaný stav (čísla výkresu 1.1.5, 1.1.6, 1.1.7).

Mgr. Hana Schwarzmánová  
vedoucí oddělení hygieny výživy  
pro okres Kolín

**Rozdělovník**

Adresát

KHS – ÚP Kolín, HV