[redacted]

Hygienická stanice hlavního města Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1

ID datové schránky: zpqai2i

V Praze dne 4. 2. 2026

Žádost o informace podle zákona č. 106/1999 Sb.

Vážení,

žádáme podle ust. § 13 odst. 1 zákona č. 106/1999 Sb. o poskytnutí následujících informací – produktů veřejné správy, a to zaslání kopií těchto stanovisek:

- **stanovisko Hygienické stanice hl. m. Prahy, č. j. HSHMP 66488/2025 ze dne 10. 12. 2025,**
- **závazné stanovisko Hygienické stanice hl. m. Prahy, č. j. HSHMP 44433/2025 ze dne 17. 10. 2025,**
- **závazné stanovisko Hygienické stanice hl. m. Prahy, č. j. HSHMP 36731/2025 ze dne 25. 9. 2025.**

Žádáme o dodržení zákonné lhůty pro vyřízení informace podle ust. § 14 odst. 5 písmeno d) zákona č. 106/1999 Sb., tj. 15 dnů od podání žádosti.

Žadatel odkazuje na judikát NSS č. j. 1 As 29/2009, podle kterého se k působnosti povinného subjektu vztahují zpravidla všechny informace, které má objektivně k dispozici. Tento závěr logicky plyne ze zásady zákonnosti výkonu veřejné moci. Podání proto směřuje bezprostředně k výkonu působnosti povinného.

Podle zákona č. 634/2004 Sb., o správních poplatcích, konkrétně Přílohy č. 1, Položka 3, jsou občanská sdružení osvobozena od poplatků za vydání stejnopisu, opisu, nebo kopie.

Žádáme o vyřízení žádosti formou datové zprávy do naší datové schránky, v souladu se zákona č. 300/2008 Sb., o elektronických úkonech a autorizované konverzi dokumentů o doručování datovou schránkou.

Předem děkujeme za spolupráci směřující k ochraně veřejného zájmu.

[redacted]

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

Váš dopis č. j.: --
Ze dne: 6. 2. 2026
Naše č. j.: HSHMP 07165/2026
Sp. zn.: S-HSHMP 07165/2026
Vyřizuje: Ing. Petra Petráňová,
Ing. Martina Haugwitzová
Tel.: 221 437 445
E-mail: petra.petranova@hygpraha.cz
V Praze dne: 12. 2. 2026
Počet listů/příloh: 1/3

[redacted]

Žádost o poskytnutí informace na základě zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů – sdělení

Vážený pane [redacted]

k Vaší žádosti o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, ze dne 6. 2. 2026, ve které žádáte o poskytnutí kopií stanovisek Hygienické stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP"), jejichž čísla jednací konkrétně v žádosti uvádíte Vám za HSHMP zasíláme následující:

Závazné stanovisko k užívání stavby č. j. HSHMP 66488/2025 ze dne 10. 12. 2025
Závazné stanovisko k záměru č. j. HSHMP 44433/2025 ze dne 17. 10. 2025
Závazné stanovisko k záměru č. j. HSHMP 36731/2025 ze dne 25. 9. 2025

S pozdravem

Ing. Martina Haugwitzová
pověřena zastupováním na pozici ředitel odboru hygieny výživy, předmětů běžného užívání a výrobkové bezpečnosti

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem"

Přílohy:

- Závazné stanovisko k užívání stavby – Savarin – Rekonstrukce Paláce Sylva Taroucca, Na Příkopě 10, č.p. 852, k. ú. Nové Město, parc. č. 586/1, Praha 1 – stavební úpravy a změna části 2.NP a 3.NP – Piano bar – restaurace a bar s hudební produkcí ze dne 10. 12. 2025, č.j.: HSHMP 66488/2025.
- Závazné stanovisko k záměru - Savarin – Rekonstrukce Paláce Sylva Taroucca, Na Příkopě 10, č.p. 852, k. ú. Nové Město, parc. č. 586/1, Praha 1 – stavební úpravy a změna části 2.NP a 3.NP – Piano bar – restaurace a bar s hudební produkcí ze dne 17. 10. 2025, č.j.: HSHMP 44433/2025.
- Závazné stanovisko k záměru – Palác Savarin – stavební úpravy a změna užívání v levé části parketu – kavárna Starbucks s obchodní jednotka SP 4, č.p. 852, Na Příkopě 10, parc. č. 586/1, Praha 1, k. ú. Nové Město ze dne 25. 9. 2025, č. j.: HSHMP 36731/2025.

doručenka do DS 10.12.2025

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

Váš dopis č. j.: sine
Ze dne: 26. 11. 2025
Naše č. j.: HSHMP 66488/2025
Spis. zn.: S-HSHMP 66488/2025
Vyřizuje: D. Bauerová, Mgr. Petra Lisa Křivánková
Tel.: 221 437 746
E-mail: dana.bauerova@hygpraha.cz
V Praze dne: 10. 12. 2025
Počet listů/příloh: 1/0

[redacted]

Závazné stanovisko k užívání stavby – Savarin – rekonstrukce Paláce Sylva Taroucca, Na Příkopě 10, č.p. 852, k. ú. Nové Město, parc. č. 586/1, Praha 1 – stavební úpravy a změna užívání části 2.NP a 3.NP – Piano bar – restaurace a bar s hudební produkcí

Na základě žádosti [redacted] doručené dne 19. 11. 2025, vydává Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP"), jako dotčený správní úřad ve smyslu § 77 ve spojení s § 82 odst. 2 písmeno 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."), toto **závazné stanovisko:**

S užíváním stavby – Savarin – rekonstrukce Paláce Sylva Taroucca, Na Příkopě 10, č.p. 852, k. ú. Nové Město, parc. č. 586/1, Praha 1 – stavební úpravy a změna užívání části 2.NP a 3.NP – Piano bar – restaurace a bar s hudební produkcí

se souhlasí.

Odůvodnění:
Dne 10. 12. 2025 bylo Hygienickou stanicí hlavního města Prahy při kontrolní prohlídce na místě stavby ověřeno, že stavba byla realizována v souladu s projektovou dokumentací, ke které bylo dne 17. 10. 2025 vydáno závazné stanovisko č. j. HSHMP 44433/2025.

Plnění podmínky citovaného stanoviska bylo doloženo:

1) Protokolem – provozní o kontrolním měření intenzity elektrického osvětlení vybraných místností objektu" ze dne 19. 11. 2025, vypracovaný [redacted] který dokládá zajištění elektrického osvětlení pracovních prostorů (kuchyně, pracovní plochy) dle hygienických požadavků a dle normových hodnot.
2) „Protokolem o měření a zaregulování VZT parametrů" ze dne 12. 11. 2025, vypracovaný společností [redacted] který dokládá funkčnost a seřízení vzduchotechnického zařízení na projektované hodnoty.

Na základě provedené kontrolní prohlídky bylo prokázáno, že výše uvedená stavba není v rozporu se zájmy chráněnými orgánem ochrany veřejného zdraví, tj. zákonem 285/2000 Sb., Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin a Nařízením vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.

Ing. Petra Petráňová
vedoucí oddělení hygieny výživy

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem"

doručenka do DS 20.10.2025

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

Váš dopis č. j.: sine
Ze dne: 21. 8. 2025
Naše č. j.: HSHMP 44433/2025
Spis. zn.: S-HSHMP 44433/2025
Vyřizuje: Dana Bauerová, Mgr. P. Lisa Křivánková
Tel.: 221 437 746
E-mail: dana.bauerova@hygpraha.cz
V Praze dne: 17. 10. 2025
Počet listů/příloh: 2/0

[redacted]

Závazné stanovisko k záměru: Savarin – rekonstrukce Paláce Sylva Taroucca, Na Příkopě 10, č.p. 852, k. ú. Nové Město, parc. č. 586/1, Praha 1 – stavební úpravy a změna užívání části 2.NP a 3.NP – Piano bar – restaurace a bar s hudební produkcí

Na základě žádosti [redacted] doručené dne 21. 8. 2025, posoudila Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP") jako 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."), předloženou žádost o stanovisko k záměru: Savarin – rekonstrukce Paláce Sylva Taroucca, Na Příkopě 10, č. p. 852, k. ú. Nové Město, parc. č. 586/1, Praha 1 – stavební úpravy a změna užívání části 2.NP a 3.NP – Piano bar – restaurace a bar s hudební produkcí.
Po zhodnocení souladu předloženého návrhu s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví vydává HSHMP toto **závazné stanovisko**:

S předloženým návrhem projektové dokumentace k záměru: Savarin – rekonstrukce Paláce Sylva Taroucca, Na Příkopě 10, č. p. 852, k. ú. Nové Město, parc. č. 586/1, Praha 1 – stavební úpravy a změna užívání části 2.NP a 3.NP – Piano bar – restaurace a bar s hudební produkcí

se souhlasí.

V souladu s § 77 zákona č. 258/2000 Sb. se souhlas váže na splnění těchto podmínek:

Před započetím užívání/ke kolaudaci stavby bude HSHMP předložen

1) doklad o funkčnosti, zregulování a měření výkonů vzduchotechnických zařízení, dokládající, že je v jednotlivých prostorech zajištěna odpovídající výměna vzduchu

2) doklad o měření elektrického osvětlení, který objektivně doloží, že pracovní prostory/místa mají zajištěné normové hodnoty podle náročnosti vykonávané práce na zrakovou činnost, a to s uvedením splnění normových hodnot udržované osvětlenosti (Em), rovnoměrnosti osvětlení (U_o); oslnění (R_{UG}), indexu podání barev (R_a), náhradní teploty chromatičnosti T_{cp} a uvažovaného činitele údržby (fm)

3) K uvedenému záměru ohledně hudební produkcí upozorňujeme, že bez souhlasu HSHMP není možné hudbu po 22 hodině provozovat, a to reprodukovanou ani živou. Pokud je záměrem provozovatele provozovat hudbu po 22. hodině, je třeba podat samostatnou žádost, doplněnou o podklady ohledně způsobu a typu plánované hudební produkce, se zakresleným plánovaným rozmístění hudební aparatury a s její zamýšlenou technickou specifikací. Na základě předložených podkladů budou následně ze strany HSHMP stanoveny podmínky, nutné pro zajištění splnění hygienických limitů v chráněných prostorech staveb sousedících objektů.

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

Odůvodnění:

Dne 21. 8. 2025 podal [redacted] žádost o stanovisko k záměru: Savarin – rekonstrukce Paláce Sylva Taroucca, Na Příkopě 10, č. p. 852, k. ú. Nové Město, parc. č. 586/1, Praha 1 – stavební úpravy a změna užívání části 2.NP a 3.NP – Piano bar – restaurace a bar s hudební produkcí. Po zjištění, že žádost nemá náležitosti stanovené zákonem č. 258/2000 Sb., HSHMP vyzvala žadatele výzvou č. j. HSHMP 50376/2025 ze dne 19. 9. 2025 k doplnění potřebných údajů a podkladů. Dne 8. 10. 2025 bylo doručeno doplnění k výzvě evidované pod č. j. HSHMP 54682/2025.

Dokumentaci vypracovala společnost [redacted] v červnu 2025, číslo zakázky [redacted] HSHMP předloženou dokumentaci posoudila z hlediska zájmů chráněných orgánem ochrany veřejného zdraví podle zákona č. 258/2000 Sb. a prováděcích právních předpisů.

Předložený projekt řeší gastronomický provoz v objektu „SAVARIN" ve 2.NP a 3.NP jako stravovací prostor pro návštěvníky objektu. V návrhu dispozice je v 2.NP bar 1, DJ, salon, lóže, hlavní bar, VIP bar, salonek, sklad baru, sklad, kuchyň, kuchyň, umývárna nádobí, toalety pro zákazníky, WC inv., úklid s výlevkou a ve 3.NP dvě kanceláře, šatna - ženy 03.22, šatna - muži 03.25, záchodová kabina a záchodová předsíň s umyvadlem - ženy, sprchová kabina, záchodová kabina a záchodová předsíň s umyvadlem – muži. Světlé výšky jsou na pracovištích v 2.NP 2730 – 3500 mm. Na sanitárních zařízeních (šatny, WC 3.17) jsou šikmé stropy – světlé výšky jsou v prostorech pro převlékání a před WC 2300 mm. Předpokládané kapacitní obsazení je cca 15 zaměstnanců v nejpočetněji zastoupené směně. Sortiment v restauraci a barech ve 2.NP bude nabízen v rozsahu: teplé a chlazené alko a nealko nápoje, polévka, denní menu – hotové pokrmy a pokrmy na objednávku, přílohy, zeleninové saláty, moučníky; cílem je zřízení AlaCarte restaurace. Kapacita výroby je odhadována na 150-200 porcí pokrmů. V baru ve 3.NP budou připravovány teplé a chlazené alko a nealko nápoje. Sortiment pokrmů bude připravován z dovážených chlazených a kuchyňsky předpřipravených potravin. Veškerá zelenina bude dovážena v kuchyňsky upraveném stavu – očištěná, omytá a zabalená od oprávněného dodavatele. Skladování bude zajištěno v mrazících nebo chladících zařízeních a skladech. Otevírací doba nebyla v dokumentaci specifikována. **Ve 2.NP budou situovány 3 odbytové prostory s bary (č. 1, 2, 3)** vybavenými potřebnou výrobní a nápojovou technologií (kávovary, mlýnky, mixéry, výčepem nebo koktejlovými stanicemi, chladícími zařízeními a vitrínami, výrobníky ledu, vanami na led), provozními dřezy, umyvadly na ruce, úložnými skříňkami a nástěnnými policemi. V barech č. 1 a č. 2 budou v okrajových částech k dispozici vyhrazené úseky pro mytí použitého nápojového skla a porcelánu (dřez, myčka); z baru č. 3 bude odnášeno k umytí do umývárny stolního nádobí vedle kuchyně. Pro hosty restaurace budou k dispozici toalety M/Ž/imobilní. Pro pravidelný úklid je navržena úklidová komora s výlevkou. Kuchyně bude členěná do pracovních úseků: příprava masa a vajec (chladící stůl s dřezem a chlazenou nástavbou) umyvadlo společné i pro další úseky; úsek studené kuchyně (chladící stůl s dřezem, nástěnná police); úsek mytí provozního nádobí (stůl s dřezem, myčka); teplý úsek (konvektomat, plynový sporák, vařič těstovin, gril, chladící/mrazící zařízení); výdej (chladící stůl, vyhřívaný stůl, infralampy). V návaznosti na výdej bude v číšnické chodbě umístěn stůl s dřezem, nástěnné police a výrobník ledu pro obsluhující personál. Pracovní plochy budou vyrobeny z materiálů vhodných pro styk s potravinami. Z této chodby bude pro kuchyni přístupný sklad (regály, mrazící zařízení a chladící box) a pro bar sklad nápojů (regály, chladící zařízení). Použité stolní nádobí bude umýváno ve stavebně oddělené umývárně (stůl s dřezem, 2 myčky), čisté nádobí bude do kuchyně předáváno prokládací skříní. Pro krátkodobé skladování organického odpadu je v zadní části umývárny navrženo chladící zařízení. Ve 3.NP bude umístěno sanitární zařízení pro zaměstnance, tj. 2 šatny dělené pro muže a ženy vybavené šatními skříňkami pro oddělené uložení civilního a pracovního oděvu, obuvi a osobních věcí a sedacím nábytkem; 2 záchody se záchodovými předsíněmi a umyvadly na ruce a sprcha. Z chodby budou přístupné 2 kanceláře. U všech vodoinstalačních předmětů bude zajištěn přívod teplé a studené pitné vody a napojení na splaškovou kanalizaci. Kolem pracovních ploch, dřezů a umyvadel bude proveden omyvatelný, odolný a snadno čistitelný povrch stěn (keramický obklad), v ostatních částech stěn budou omítky s výmalbou; na stropech budou instalovány podhledy (sádrokartonové a dřevěné kazetové).

Podlahy budou omyvatelné, odolné a nenasákavé (keramická dlažba, dubové vlysy, koberec). Zásobování kuchyně a barů bude probíhat vstupem z ulice V Cípu, výtahem do 2.NP a směrem do chladících a mrazících zařízení a úložných skladovacích kapacit. Používaná zelenina a ovoce bude dovážena výhradně již očištěná a omytá a zabalená od oprávněných dodavatelů. Odpady z provozu budou tříděny včetně organického odpadu a shromažďovány ve sběrných nádobách umístěných na vyhrazeném úložišti odpadů (m.č. 01.16) v 1.NP objektu. Pravidelný odvoz bude smluvně zajištěn odbornou firmou.
Větrání prostor je navrženo nucené, vzduchotechnickým zařízením. V rámci stavebních úprav dojde k osazení dvou nových VRV parapetních jednotek do prostoru 3.NP. Společně s jednotkami budou osazeny dva nové BS boxy. Větrání prostor 2.NP zůstane beze změny. Větrací vzduch je filtrován, v zimě ohříván a v létě chlazen na konstantní teplotu. Navržené množství výměny vzduchu je pro pracoviště na zaměstnance dle třídy práce, tj. 70 m^3/h/os. a pro šatny 20 m^3/h na šatní skříňku. Projektované množství odváděného vzduchu je na sanitárních zařízeních dle zařizovacích předmětů: 50 m^3/h na mísu, 25 m^3/h na pisoár, 30 m^3/h na umyvadlo/výlevku, 150 m^3/h na sprchu. Větrání prostorů barů je koncipováno nuceným přívodem a odvodem větracího vzduchu v rovnotlakém režimu. Větrání je zajištěno samostatnou vzduchotechnickou jednotkou (VZT jednotka), umístěnou v technické místnosti na 3.NP, půdní část. Čerstvý venkovní vzduch je nasáván protidešťovou žaluzií ve vikýři. Výfuk odpadního vzduchu do venkovního prostoru je přes výfukový budník se žaluziemi. Přívod vzduchu je do prostorů řešen pomocí anemostatů, popř. přívodními čtyřhrannými vyústkami na stěnu. Odvod vzduchu je řešen z části odvodními talířovými ventily v hygienickém zázemí a zbylá část lokálně odvodním elementem – stěnovou vyústkou ve stěně, případně z boční strany podhledu. Větrání prostorů kuchyně je koncipováno nuceným přívodem a odvodem větracího vzduchu v mírně podtlakovém režimu. Hlavním účelem zařízení je celkové odvětrání tepelných a vlhkostních zisků varny. Větrání svým výkonem zajistí odvětrání celého objemu kuchyně s výměnou vzduchu 69 x/h. Větrání zajišťují dvě samostatné vzduchotechnické jednotky (VZT jednotky) jedna pro přívod a druhá pro odvod vzduchu, umístěné v technické místnosti na 3.NP, půdní část. Nominální projektovaný průtok každého zařízení je 6000 m^3/h (max. 6500 m^3/h). Čerstvý venkovní vzduch je nasáván protidešťovými žaluziemi ve vikýřích. Výfuk odpadního vzduchu do venkovního prostoru je přes výfukové potrubí vyvedeného do výfukového komínu nad střechu. Nad varnou plochou je navržena digestoř a přívodní a odvodní velkokapacitní vyústky. Do prostoru mytí nádobí bude osazena digestoř vhodná pro myčky a pro přívod vzduchu velkokapacitní vyústka. Do prostoru skladů budou osazeny přívodní a odvodní vyústky pro rovnotlaké větrání prostor. Prostory skladů budou větrány trvale. Chod zařízení je od časového režimu nebo od ovladače v kuchyni (dod. MaR) s plynulou regulací vzduchového výkonu a regulací teploty. Provoz zařízení je řízen systémem MaR s možností vzdáleného řízení přes protokol ModBUS. Větrání prostoru sloupového sálu je koncipováno nuceným přívodem a odvodem větracího vzduchu v rovnotlakém režimu. Přívod vzduchu je do prostorů řešen pomocí distribučních elementů – čtyřhranných vyústek na potrubí a dýz pro nástěnné osazení. Do prostoru toalet je vzduch přiváděn stropními talířovými ventily. Odvod vzduchu je řešen z prostoru sloupového sálu pomocí čtyřhranných vyústek a z toalet pomocí podhledových talířových ventilů. Čerstvý venkovní vzduch je nasáván protidešťovými žaluziemi ve vikýřích. Výfuk odpadního vzduchu do venkovního prostoru je přes výfukové potrubí vyvedeného do výfukového komínu nad střechu. V prostoru 3.NP budou osazeny přívodní a odvodní prvky pro větrání kanceláří, šaten a sanitárního zařízení. Celková výměna vzduchu pro kuchyni je Vp = 3200 m^3/h, Vo = 3500 m^3/h, umývárnu Vp = 700 m^3/h, Vo = 800 m^3/h, sklad baru Vp = 250 m^3/h, Vo = 250 m^3/h, sklad kuchyň Vp = 250 m^3/h, Vo = 250 m^3/h. Celková výměna vzduchu pro VIP bar je Vp = 1570 m^3/h, Vo = 1812 m^3/h, salonek Vp = 640m^3/h, Vo = 0 m^3/h, hlavní bar Vp = 2280 m^3/h, Vo = 665 m^3/h, salon Vp = 530 m^3/h, Vo = 0 m^3/h, bar 1 Vp = 760 m^3/h, Vo = 760 m^3/h.
Vytápění prostor je navrženo vzduchotechnickým zařízením a elektrickými přímotopy. Hygienická zázemí jednotlivých prostorů jsou vytápěna pomocí přímotopných elektrických těles. Ohřev teplé vody v m.č. 02.07 bude řešen samostatnými el. ohřívači pod každým dřezem o objemu 10 l. V m.č. 02.16 bude osazen ohřívač ve 3.NP o objemu 100 l, v m. č. 02.10b mimo řešený prostor se nachází stávající el. ohřívač teplé vody pro místnost č. 02.10a. Pro zbytek prostoru (kuchyň a bar č. 3) bude osazen ohřívač v m.č. 02.27 o objemu 200 l. Ve 3.NP bude pro zázemí osazen el. ohřívač o objemu 80 l v m.č. 03.19.
Osvětlení je na některých pracovištích přirozené okny. Elektrické osvětlení pracovišť je navrženo převážně LED svítidly. Výpočet elektrického osvětlení „Savarin - výpočet nové kuchyně" ze dne 30.7.2025 dokládá zajištění elektrického osvětlení pro pracovní prostory dle hygienických požadavků a normových hodnot a

pracovní prostory bez vyhovujícího denního nebo sdruženého osvětlení mají navýšenu intenzitu osvětlení o jeden stupeň řady osvětlenosti, tj. kuchyně Em - min. 750 lx, umývárna Em - min. 500 lx. Doložený výpočet elektrického osvětlení ze dne 4.8.2025 dokládá splnění hygienických požadavků a normových hodnot mj. pro kanceláře, tj. Em - min. 500 lx.

Předložená dokumentace na výše uvedenou stavbu není v rozporu se zájmy chráněnými orgánem ochrany veřejného zdraví. Souhlas se váže na splnění stanovených podmínek.
Podmínka č.1 byla stanovena dle § 2 zákona č. 309/2006 Sb., kterým se upravují další požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v pracovně právních vztazích a o zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při činnosti nebo poskytování služeb mimo pracovně právní vztahy (zákon o zajištění dalších podmínek bezpečnosti a ochrany zdraví při práci), ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon č. 309/2006 Sb.), ve spojení s § 41, 42 a § 54, 55 (příloha č. 10, tabulka č. 1) nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „NV č. 361/2007 Sb.").
Podmínka č. 2 byla stanovena dle § 2 zákona č. 309/2006 Sb., ve spojení s § 45 a 45a NV č. 361/2007 Sb. a ČSN EN 12464-1 Světlo a osvětlení – Osvětlení pracovišť – Část 1: Vnitřní pracoviště.

Předložená projektová dokumentace na výše uvedenou stavbu není v rozporu s 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.

Ing. Petra Petráňová
vedoucí odboru hygieny výživy

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem"

doručenka do DS 25.9.2025

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

Váš dopis č. j.: sine
Ze dne: 10. 7. 2025
Naše č. j.: HSHMP 36731/2025
Spis. zn.: S-HSHMP 36731/2025
Vyřizuje: Dana Bauerová, Mgr. P. Lisa Křivánková
Tel.: 221 437 746
E-mail: dana.bauerova@hygpraha.cz
V Praze dne: 25. 9. 2025
Počet listů/příloh: 2/0

[redacted]

Závazné stanovisko k záměru: Palác Savarin – stavební úpravy a změna užívání v levé části parteru – kavárna Starbucks a obchodní jednotka SP 4, č.p. 852, Na Příkopě 10, parc.č. 586/1, Praha 1, k.ú. Nové Město

Na základě žádosti [redacted] doručené dne 10. 7. 2025, posoudila Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP") jako 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."), předloženou žádost o stanovisko k záměru: Palác Savarin – stavební úpravy a změna užívání v levé části parteru – kavárna Starbucks a obchodní jednotka SP 4, č.p. 852, Na Příkopě 10, parc.č. 586/1, Praha 1, k.ú. Nové Město.
Po zhodnocení souladu předloženého návrhu s požadavky předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví vydává HSHMP toto **závazné stanovisko**:

S předloženým návrhem projektové dokumentace k záměru: Palác Savarin – stavební úpravy a změna užívání v levé části parteru – kavárna Starbucks a obchodní jednotka SP 4, č.p. 852, Na Příkopě 10, parc.č. 586/1, Praha 1, k.ú. Nové Město

se souhlasí.

V souladu s § 77 zákona č. 258/2000 Sb. se souhlas váže na splnění těchto podmínek:

Před započetím užívání/ke kolaudaci stavby bude HSHMP předložen

1) doklad o doklad o funkčnosti, zregulování a měření výkonů vzduchotechnických zařízení, dokládající, že je v jednotlivých prostorech zajištěna odpovídající výměna vzduchu

2) doklad o měření elektrického osvětlení, který objektivně doloží, že pracovní prostory/místa mají zajištěné normové hodnoty podle náročnosti vykonávané práce na zrakovou činnost, a to s uvedením splnění normových hodnot udržované osvětlenosti (Em), rovnoměrnosti osvětlení (U_o); oslnění (R_{UG}), indexu podání barev (R_a), náhradní teploty chromatičnosti T_{cp} a uvažovaného činitele údržby (fm).

Odůvodnění:

Dne 10. 7. 2025 podal [redacted] žádost o stanovisko k záměru: Palác Savarin – stavební úpravy a změna užívání v levé části parteru – kavárna Starbucks a obchodní jednotka SP 4, č.p. 852, Na Příkopě 10, parc.č. 586/1, Praha 1, k.ú. Nové Město. Po zjištění, že žádost nemá náležitosti stanovené zákonem č. 258/2000 Sb., HSHMP vyzvala žadatele výzvou č. j. HSHMP 39629/2025 ze dne 29. 7. 2025 k doplnění potřebných údajů a podkladů. Dne 9. 9. 2025 bylo doručeno doplnění k výzvě evidované pod č. j. HSHMP 48066/2025.

vzduchu od jedné vnitřní jednotky VRV v zázemí. Jednotka je umístěna nad novým kazetovým podhledem, přívod vzduchu bude zajištěn anemostatem napojeným na jednotku pomocí ohebné akusticky tlumicí hadice. Přisávání vzduchu do jednotky bude zajištěno přes odvodní anemostat, který bude volně vyústěn v prostoru podhledu.
Větrání prostorů retailu SP4 nuceným přívodem a odvodem větracího vzduchu v rovnotlakém režimu je navrženo samostatnou vzduchotechnickou jednotkou (VZT jednotka), umístěnou v technické místnosti na 3.NP, půdní část. Výfuk odpadního vzduchu do venkovního prostoru je přes výfukový budník se žaluziemi v dodávce stavby. Přívod vzduchu bude do hlavního prostoru řešen v niky chladivové jednotky, kde koncovou distribuci zajišťuje mřížka pro chladivovou jednotku. Odvod vzduchu bude řešen z části odvodními talířovými ventily v hygienickém zázemí a zbylá část lokálně odvodním elementem – stěnovou vyústkou ve stěně vestavby. Celkového množství výměny vzduchu je 525 m3/h (nájemní jednotka Vp/Vo = 525/395 m^3/h, sanitární zařízení Vp/Vo = 0/130 m^3/h).
Požadované průtoky vzduchu jsou dimenzovány pro obchodní jednotky a kavárnu 36 m^3/h na osobu. Množství odváděného vzduchu je projektováno dle zařizovacích předmětů: WC mísa 50 m^3/h, umyvadlo 30 m^3/h, pisoár 25 m^3/h.
Přirozené osvětlení je zajištěno osvětlovacími otvory (okna, výkladce). Elektrické osvětlení je navrženo LED svítidly. K projektové dokumentaci byl doložen „Výpočet osvětlení" ze dne 15.11.2024 (vypracoval: [redacted] pro kavárnu, který dokládá splnění normových hodnot dle hygienických požadavků na zajištění elektrického osvětlení pracovních prostorů. Pracovní prostory, kde nejsou splněny hygienické požadavky na denní ani sdružené osvětlení (přípravna, mytí nádobí) mají navýšenu intenzitu osvětlení o jeden stupeň řady osvětlenosti. „Výpočet umělého osvětlení daných prostor" ze dne 8.8.202 (vypracoval: [redacted] pro nájemní jednotku SP.04, dokládá splnění normových hodnot dle hygienických požadavků na zajištění elektrického osvětlení pracovních prostorů.

Předložená dokumentace na výše uvedenou stavbu není v rozporu se zájmy chráněnými orgánem ochrany veřejného zdraví. Souhlas se váže na splnění stanovených podmínek.
Podmínka č.1 byla stanovena dle § 2 zákona č. 309/2006 Sb., kterým se upravují další požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v pracovně právních vztazích a o zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při činnosti nebo poskytování služeb mimo pracovně právní vztahy (zákon o zajištění dalších podmínek bezpečnosti a ochrany zdraví při práci), ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon č. 309/2006 Sb.), ve spojení s § 41, 42 a § 54, 55 (příloha č. 10, tabulka č. 1) nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „NV č. 361/2007 Sb.").
Podmínka č. 2 byla stanovena dle § 2 zákona č. 309/2006 Sb., ve spojení s § 45 a 45a NV č. 361/2007 Sb. a ČSN EN 12464-1 Světlo a osvětlení – Osvětlení pracovišť – Část 1: Vnitřní pracoviště.

Předložená projektová dokumentace na výše uvedenou stavbu není v rozporu s 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.

Ing. Petra Petráňová
vedoucí odboru hygieny výživy

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem"