

1. MAIL Z 23.11.2019

Dobrý den,

Jak jsem říkal situace už není kritická , ale katastrofální - od pondělka mi nabíhá penále.

Nejenom, že nemám vyjádření OVaKu, ale ani projektovou dokumentaci (PDF, DWG a Word) s rozpočtem.

Maily na ovak nikoho nezajímají - jen výsledek a tady jsme hodně, ale hodně selhali.

Já potom musím vyjádření dát na MMO na KS , takže min.3 týdny navíc.

Co mám proto udělat , abychom dostali vyjádření ??????????????????????

M.Jiřík

MAIL 1

Martin Tuma tuma@mava-t.cz

Komu:

michalcak.peter@ovak.cz

Kopie:

krutilova.magda@ovak.cz, tomes.ondrej@ovak.cz, jirik.span@seznam.cz



RE: spis. Zn. 3.1/8025/10879/19/Kro

E-mail byl zařazen do složky Doručené na základě adresy tuma@mava-t.cz, která se nachází v adresáři Povoleno. [Zobrazit nastavení složky.](#)

Dobrý den pane Michalčáku.

Přílohou zasílám technické listy k použité chemii do myčky. Budou se používat 2 přípravky – mycí a oplachovací.

Dále, co se týče provozního řádu, ten se tvoří v hotovém provozu, s konkrétní osádkou kuchyně, kde se určují zodpovědné osoby. Nicméně, jsem do technické zprávy, doplnil kapitolu „6. požadavky na provoz“, kde je návrh provozního řádu mycího centra.

Technickou zprávu zasílám rovněž přílohou.

Prosím, dejte mi zprávu, zda jsou podklady dostatečné a jaký máme zvolit další postup. Podle paní Krutilové je potřeba podat novou žádost, v telefonu jste mi řekl, že je možné obnovit řízení z důvodu „doplnění podkladů“.

Děkuji za vyjádření, s přáním hezkého víkendu,

Martin Tuma
MAVA spol. s r.o.
Tel. 737 286 181

MAIL 2

Martin Tuma tuma@mava-t.cz

Komu:

jirik.span@seznam.cz



FW: spis. Zn. 3.1/8025/10879/19/Kro

E-mail byl zařazen do složky Doručené na základě adresy tuma@mava-t.cz, která se nachází v adresáři Povoleno. [Zobrazit nastavení složky.](#)

Počkal bych na vyjádření pana Michalčáka.

M.T.

From: Kroutilová Magda [mailto:krutilova.magda@ovak.cz]
Sent: Thursday, November 7, 2019 1:38 PM
To: 'Martin Tuma'
Subject: RE: spis. Zn. 3.1/8025/10879/19/Kro

Upozornění:

K předmětné stavbě bude nutno vydat nové vyjádření na základě doplněné dokumentace. Dokumentace v papírové podobě bude znovu zaevidována na podatelně naší společnosti.

S pozdravem

Magdalena Kroutilová

technik vyjadřování

Ostravské vodárny a kanalizace a.s.

Nádražní 28/3114, 729 71 Ostrava-Moravská Ostrava, Czech Republic

Tel: +420 597 475 136, +420 595 152 136 Fax: +420 596 118 217

E-mail: krutilova.magda@ovak.cz

Web: <http://www.ovak.cz>

Prosím, pomyslete na naše životní prostředí dříve, než si vytisknete tento dokument.

From: Martin Tuma [mailto:tuma@mava-t.cz]
Sent: Thursday, November 07, 2019 1:30 PM
To: michalcak.peter@ovak.cz; krutilova.magda@ovak.cz
Cc: 'Martin Jiřík'; valek.st@mava-t.cz
Subject: FW: spis. Zn. 3.1/8025/10879/19/Kro

Vážený pane Michalčáku,

Na základě dnešního telefonátu, posílám email s doplňujícími informacemi. Jednal jsem s vaší kolegyní, paní Kroutilovou, ohledně zřízení odlučovače tuku, pro výdejnu jídel, v budově Dopravního podniku Ostrava, (spis. Zn. 3.1/8025/10879/19/Kro).

Níže v textu, jsem doplnil text, který navrhuji doplnit do technické zprávy s tím, že garantujeme funkčnost našeho technického řešení.

Ve vyjádření paní Krutilové, se požaduje následující:

„Část PD TG Gastro, doplnit o přesný návrh zařízení, pro předčištění vod s možností kontaminace tuky. Vč. dodržení kvality odváděných vod, kt. Musí splňovat limity KŘ, tab. č.3 hodnoty na ÚČOV.“

Níže uvádím výstřižek této technické zprávy, kde je jasně deklarováno, že nedojde k překročení limitu 60mg/l vč. odůvodnění. Dále zde Upozorňujeme na fakt, že v projektu není jiný zařizovací předmět, než myčka nádobí, který by se měl napojit na tukovou kanalizaci. Zároveň ctíme v odborných kruzích uznávaný fakt, že průmyslové myčky nádobí, se na Lapák tuku nenapojují. Proto, uvádíme závěr, že lapák tuku nepožadujeme. Klasický výpočet nelze aplikovat, jelikož **v provozu není zařizovací předmět, který se na LAPOL napojí**. Jinými slovy i kdybychom lapol navrhli, bude nefunkční.

Dále **uvádím spekulativní výpočet, množství obsahu tukových látek:**

Množství odpadních vod znečištěných tuky – EL (extrahovatelné látky) – 82l (viz. výpočet v technické zprávě arch.č. MV-TZ-1248/10, kapitola 5.2 str. 8)

Obecná hodnota EL, používaná ve stravovacích provozech 400mg/l
EL celkem $400 \cdot 82 = 32\,800\text{mg} / \text{den}$
EL roční množství $32,8\text{g} \cdot 251$ (počet pracovních dní) = $8232,8\text{g} = 8,2\text{kg EL} / \text{rok}$.

Dále, jak je uvedeno v technické zprávě ZTI, arch.č. D1.6. 001, je množství splaškových odpadních vod administrativní budovy $9,291\text{m}^3/\text{den}$.

Tedy, pokud nařídím našich 82 l s obsahem 400mg el / l tímto množstvím, dostávám průměrný výskyt EL na ÚČOV:

Max. $32\,800\text{mg} \text{ denně} / (9291+82)\text{l} = 3,499\text{mg} / \text{lit}$.

Limit, je 60mg / lit. Tedy hodnota množství EL objektu s výdejnou jídel je 17x nižší, než je požadovaný limit.

Dále, na Vaše doporučení, bychom do technické zprávy uvedli klauzuli:

Obsluhu mycího centra, budou provádět pouze patřičně školení pracovníci, kteří budou respektovat provozní řád. Ten stanoví, že nebude žádné nádobí, obsahující zbytky potravin s obsahem tukových látek, umýváno jinak, než v myčce nádobí. Systém „permanant clean“ myčky pak zajistí, že zbytky potravin, které by se při klasickém předmývání ve dřezu dostaly do kanalizačního řádu, budou likvidovány jinou cestou a to jako pevný biologický odpad, spolu s ostatním BIO odpadem, vzniklým při provozu (zejména vrácené zbytky jídel).

Odkaz, jak funguje systém „permanant clean“: https://www.youtube.com/watch?v=wZt5eIWR_XI

Dále přílohou v PDF několik stran s popisem systému.

Dále, do technické zprávy uvedeme:

Během zkušebního provozu, bude na výtoky objektu do řádu, provedeno kontrolní měření, na náklady dodavatele, které potvrdí, že obsah tukových látek je v limitu 60mg/l.

Prosím ozvěte se mi, jelikož Vaše stanovisko, nám blokuje vydání koordinovaného stanoviska odboru ŽP, jehož zpoždění je sankcionováno.

Děkuji, jsem s pozdravem,

Martin Tuma

MAVA spol. s r.o.

Tel. +420 737 286 181

Příloha – výňatek z technické zprávy GASTRO MV-TZ-1248/10, kapitola 5.2 str. 8+9:

Martin Jiřík

Komu:

tuma@mava-t.cz



Re: FW: spis. Zn. 3.1/8025/10879/19/Kro

Zdravím,

vím co vy . Osobní jednání bude nejlepší. Nebo volat přes spojovatelku - ta ji sežene. Číslo na internetu Ovak

S pozdravem

M. Jiřík

----- Původní e-mail -----

Od: Martin Tuma <tuma@mava-t.cz>

Komu: info@ovak.cz

Datum: 31. 10. 2019 8:08:23

Předmět: FW: spis. Zn. 3.1/8025/10879/19/Kro

Dobrý den,

Včera jsem posílal email na paní Magdalenu Kroutilovou, která byla uvedena jako kontakt na Vašem (OVAK) stanovisku k projektové dokumentaci.

Tento email se mi vrátil, jako nedoručitelný z důvodu, že adresa neexistuje, viz log: „Mailbox<magdalena.krutilova@ovak.cz> does not exist“

Dejte mi prosím zprávu, jak je možno paní Kroutilovou kontaktovat, jelikož ani její telefon uvedený ve stanovisku nefunguje.

Děkuji, jsem s pozdravem,

Martin Tuma
MAVA spol. s r.o.
Tel. +420 737 286 181

From: Martin Tuma [mailto:tuma@mava-t.cz]
Sent: Wednesday, October 30, 2019 7:05 PM
To: 'magdalena.krutilova@ovak.cz'
Cc: 'Martin Jiřík'; 'Ing. Jiří Válek'
Subject: spis. Zn. 3.1/8025/10879/19/Kro

Vážená paní Krutilová,

Pokoušel jsem se Vám dovolat, leč číslo uvedené ve Vašem vyjádření k dokumentaci pro stavební řízení, se hlásí jako odpojené (475 136 136), tedy píší:

Ve věci spis. Zn. 3.1/8025/10879/19/Kro

Požadujete ve vyjádření (18.10.) k naší žádosti (3.10.), podané generálním projektantem f. SPAN s.r.o. , Kratochvílova 3 následující:

„Část PD TG Gastro, doplnit o přesný návrh zařízení, pro předčištění vod s možností kontaminace tuky. Vč. dodržení kvality odváděných vod, kt. Musí splňovat limity KŘ, tab. č.3 hodnoty na ÚČOV.“

Níže uvádím výstřižek této technické zprávy, kde je jasně deklarováno, že nedojde k překročení limitu 60mg/l vč. odůvodnění. Dále zde Upozorňujeme na fakt, že v projektu není jiný zařizovací předmět, než myčka nádobí, který by se měl napojit na tukovou kanalizaci. Zároveň ctíme v odborných kruzích uznávaný fakt, že průmyslové myčky nádobí, se na Lapák tuku nenapojují. Proto, uvádíme závěr, že lapák tuku nepožadujeme. Klasický výpočet nelze aplikovat, jelikož v provozu není zařizovací předmět, který se na LAPOL napojí. Jinými slovy i kdybychom lapol navrhli, bude nefunkční.

Dále uvádím spekulativní výpočet, množství obsahu tukových látek:

Množství odpadních vod znečištěných tuky – EL (extrahovatelné látky) – 82l (viz. výpočet v technické zprávě arch.č. MV-TZ-1248/10, kapitola 5.2 str. 8)

Obecná hodnota EL, používaná ve stravovacích provozech 400mg/l

EL celkem $400 \cdot 82 = 32\,800\text{mg}$ / den

EL roční množství $32,8\text{g} \cdot 251$ (počet pracovních dní) = $8232,8\text{g} = 8,2\text{kg}$ EL / rok.

Dále, jak je uvedeno v technické zprávě ZTI, arch.č. D1.6. 001, je množství splaškových odpadních vod administrativní budovy 9,291m³/den.

Tedy, pokud naředím našich 82 l s obsahem 400mg el / l tímto množstvím, dostávám průměrný výskyt EL na ÚČOV:

Max. 32 800mg denně / (9291+82)l = 3,499mg / lit.

Limit, je 60mg / lit. Tedy **hodnota množství EL objektu s výdejnou jídel je 17x nižší, než je požadovaný limit.**

Dejte mi prosím zprávu, zda Vám toto vysvětlení stačí k přehodnocení Vašeho stanoviska, případně jestli tento upřesňující výpočet, máme uvést v technické zprávě.

Děkuji, jsem s pozdravem,

Martin Tuma
MAVA spol. s r.o.
Tel. +420 737 286 181

Příloha – výňatek z technické zprávy GASTRO MV-TZ-1248/10, kapitola 5.2 str. 8+9: