Załącznik nr 9 do SIWZ ZP/1/2025

**PODSTAWOWE WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOT. POMIESZCZEŃ**

**WYMAGANIA SOCJALNE I PRACOWNICZE**

**POMIESZCZENIA SOCJALNE DLA PRACOWNIKÓW ADMINISTRACJI**

**POMIESZCZENIA SOCJALNE DLA PRACOWNIKÓW**

1. Szatnie męska i damska osobno, dla każdej osoby szafa ubraniowa BHP (oddzielająca odzież wierzchnia i służbową) o wymiarach 80x60x50cm powierzchnie ścian i podłóg łatwo zmywalne.
2. Aneks kuchenny : szafki stojące, wiszące, zlewozmywak, duża lodówka, mikrofalówka, czajnik duży stół i krzesła dla wszystkich osób, powierzchnie ścian i podłóg łatwo zmywalne.
3. Łazienka służbowa przy pomieszczeniach socjalnych damsko męska, umywalka, wc, natrysk, powierzchnie ścian i podłóg łatwo zmywalne.

**Administracja**

1. Dyrektor – 1 osoba,
2. Główna księgowa – 1 osoba,
3. Główny specjalista ds. księgowości – 1 osoba,
4. Kadry: Główny specjalista ds. kadr i płac – 1 osoba,
5. Kierownik administracyjno techniczny – 1 osoba,

W każdym biurze meble biurowe, sprzęt biurowy, szafy ubraniowe, małe aneksy kuchenne. Łazienka służbowa w pobliżu gabinetów (umywalka, wc)

**Pracownicy bazy hotelowej**

1. Recepcjonistki - 3 osoby, obecnie kobiety, praca zmianowa dzień/noc po 12 godzin (1 osoba na zmianie)
2. Pokojowe - 5 osób , obecnie kobiety, praca do 7 dni w tygodniu po 8 godzin (5 osób na zmianie)
3. Konserwatorzy - 3 osoby, obecnie mężczyźni , praca 5 dni w tygodniu po 8 godzin (2 osoby na zmianie)
4. Dozorcy - 2/3 osoby, obecnie mężczyźni , praca zmianowa D/N po 12 godzin (1 osoba na zmianie)

**Pracownicy bazy zabiegowej**

1. Kierownik bazy zabiegowej ,kobieta, praca 7,5 godziny, poniedziałek- sobota
2. Fizjoterapeutki – obecnie same kobiety – 8 osób praca 7,5 godziny, poniedziałek- sobota

**Pracownicy Kuchni i stołówki**

1. Kierownik żywienia - kobieta, praca 8 godzin, poniedziałek piątek

**Kuchnia**

1. Kucharze – 3 osoby – obecnie kobiety, praca zmianowa po 12 godzin
2. Pomoce kuchenne -5/ 6 osób - obecnie kobiety , praca zmianowa po 12 godzin

**Stołówka**

1. Kelnerzy - 5 osób – 1 obecnie mężczyzna, 4 kobiety , praca zmianowa po 12 godzin

**Pielęgniarki**

1. 5/6 osób , obecnie kobiety, praca zmianowa po 12 godzin : szatnia z szafami bhp dwudzielna oraz zaplecze socjalne (np. aneks kuchenny) .

**Lekarze**  1. 3 osoby, **obecnie mężczyźni, różne godziny przyjęć , codziennie**

**WYMAGANIA NA ZEWNĄTRZ BUDYNKU**

1. Wiata śmietnikowa ze swobodnym dojazdem od zaplecza samochodów ciężarowych i możliwością podstawienia kontenera do 12m³ z monitoringiem zewnętrznym, niezbędna kratka ściekowa (mycie pojemników na odpady). Zaprojektowana w koncepcji – samochód Remondis nie ma możliwości wjazdu. Z łatwym dojazdem od drogi wewnętrznej.
2. Rowerowania dla pracowników i gości hotelowych Sanatorium dobrze zabezpieczona z monitoringiem zewnętrznym – 2 pomieszczenia rowerowni dla personelu i gości Sanatorium – obecny wymiar 9,2m² oraz 8,46 m²,
3. Magazyn na narzędzia ogrodowe.
4. Magazyn na soli dla bazy zabiegowej – z łatwym dojazdem od drogi wewnętrznej.
5. Miejsce bezkolizyjnego posadowienia butli tlenowych przylegający do gabinetu zabiegowego kwasowęglówka.
6. Łatwy dojazd aut transportujących zamawiane towary - od drogi wewnętrznej.

**WYMAGANIA WEWNĄTRZ BUDYNKU:**

**ADMINISTRACJA I PION MEDYCZNY** - odrębne gabinety (nie łączone):

1. Dyrektor
2. Księgowość : główna księgowa
3. Główny specjalista ds. księgowości
4. Kadry: Główny specjalista ds. kadr i płac
5. Kierownik administracyjno techniczny
6. Kierownik bazy zabiegowej
7. Planista
8. Kierownik żywienia i dietetyk
9. Gabinet lekarski minimum 2 gabinety
10. Dyżurka pielęgniarek
11. Gabinet zabiegowy
12. Magazyn pielęgniarski
13. Serwerownia
14. Izolatka min 2 łózka z łazienką przystosowaną dla osób niepełnosprawnych.
15. Archiwum – bardzo suche pomieszczenie, regały magazynowe pod ścianami i w środku pomieszczenia.

**WYMAGANIA DOT. BAZY HOTELOWEJ**

1. Pomieszczenia bazy hotelowej z niezbędnym wjazdem od zewnątrz bez progów w celu odbierania dostaw towaru (środki czystości, papier toaletowy itp.) oraz zdawania i odbioru prania itp.

**WARSZTAT**

1. **warsztat konserwatorów** –pomieszczenie narzędziowe z miejscem do napraw, regały na narzędzia, stół roboczy, 2 /3 krzesła, powierzchnie ścian gładkie i podłóg łatwo zmywalne, bez progów łatwy dojazd z zewnątrz- obecny wymiar 17,60 m²,
2. **magazyny konserwatorów:** 3 pomieszczenia z łatwym dojazdem z zewnątrz powierzchnie ścian gładkie i podłóg łatwo zmywalne bez progów :
3. narzędziowy,
4. farb i innych mat. budowlanych,
5. duży magazyn z przeznaczeniem na składowanie wyposażenia pokoi hotelowych i innych gabinetów Sanatorium, powierzchnie ścian gładkie i podłóg łatwo zmywalne, regały magazynowe 220x110x50cm lub 180x90x40 min 15szt. - obecny wymiar 61,10m²,

**MAGAZYNY**

Łatwy dostęp transportu pościeli czystej i brudnej, odpadów, wózków transportowych ze wszystkich pięter budynków A i B,

1. **magazyn podręczny pokojowych** po 1 pomieszczeniu na każdym piętrze (nowa część 3 pietra -3 pomieszczenia, stara część 4 piętra – 4 pomieszczenia), powierzchnie ścian gładkie i podłóg łatwo zmywalne.
2. **magazyn brudnej pościeli** – możliwość wstawienia 4-5 koszy na pranie, powierzchnie ścian gładkie i podłóg łatwo zmywalne, bez progów łatwy dojazd z zewnątrz ok 7m²
3. **magazyn pościeli czystej** : regały magazynowe: 220x110x50cm lub 180x90x40 minimum 10 szt. w zależności od wielkości pomieszczenia, długi stół, krzesła, powierzchnie ścian gładkie i podłóg, zmywalne, bez progów łatwy dojazd z zewnątrz- obecny wymiar 15,04 m²,
4. **magazyn z przeznaczeniem na kołdry, poduszki, koce, materace łóżkowe** itp.- regały magazynowe 220x110x50cm lub 180x90x40 min. 5, powierzchnie ścian gładkie i podłóg łatwo zmywalne, bez progów łatwy dojazd z zewnątrz- obecny wymiar 23,50 m²,
5. **magazyn środków chemicznych oraz art. gospodarczych**, - regały magazynowe220x110x50cm lub 180x90x40 min 10 szt., stół, krzesło, powierzchnie ścian gładkie i podłóg łatwo zmywalne, bez progów łatwy dojazd z zewnątrz- obecny wymiar 21,16 m²,

**POZOSTAŁE POMIESZCZENIA**

1. **pralnia z suszarnią** na: 2 pralki, 2 suszarki o standardowych wymiarach, regały, długi stół, miejsce do prasowania, dostęp do wody( zlew gospodarczy), instalacja wodno kanalizacyjna, kratki ściekowe w podłodze, powierzchnie ścian gładkie i podłóg łatwo zmywalne, bez progów łatwy dojazd z zewnątrz- obecny wymiar 28,64m²,
2. **kotłownia** bez zmian - obecny wymiar 65,44 m², powierzchnie ścian gładkie i podłóg łatwo zmywalne.
3. **hydrofornia** bez zmian – obecny wymiar 13,05m², (zainstalowana instalacja hydroforni i filtracji wody , dodatkowo miejsce do składowania soli do uzdatniania wody jednorazowe zamówienie to 2 tony (2 palety) powierzchnie ścian gładkie i podłóg łatwo zmywalne, bez progów.
4. Można wziąć pod uwagę czy jest możliwość połączenia kotłowni z hydrofornią – przepisy)
5. **garaż/przedsionek** szafy zamykane dla dzierżawców pozostawiających swój towar, powierzchnie ścian gładkie i podłóg łatwo zmywalne, bez progów.
6. **pokoje hotelowe minimum 157 łóżek** - bez progów, dostosowane powierzchniowo do wymogów w Sanatorium (leczenie uzdrowiskowe) minimum 10% pokoi z łazienkami na najniższych piętrach maksymalnie I piętro i pokoje 1 osobowe, dostosowane dla osób niepełnosprawnych na wózkach. Łazienki powierzchnie ścian gładkie i podłóg łatwo zmywalne.
7. **recepcja** oprócz miejsca obsługi musi posiadać: **magazyn podręczny** – składowanie materiałów sprzedażowych: prześcieradła jednorazowe, kubki, książki, kijki do nordic walking, parawany leżaki itp. powierzchnie ścian gładkie i podłóg łatwo zmywalne.
8. **Hole:**
9. przy recepcji krzesła bądź sofy i stoliki z materiałów trudnopalnych,
10. duże pomieszczenie typu obecna sala kominkowa z przeznaczeniem dla gości stoliki, krzesła, sofy, biblioteczka, miejsce go gier i spotkań, przyjmowania gości itp. powierzchnie ścian gładkie i podłóg łatwo zmywalne.
11. **Dźwigi - windy** długość wewnątrz windy umożliwiająca rozłożenie noszy ratowników medycznych podczas transportu medycznego do szpitala. Windy 2 szt. budynek A i budynek B.
12. **toalety ogólnodostępne damsko męskie:**
13. 1 pomieszczenie ogólnodostępne przystosowane dla osób niepełnosprawnych przy recepcji i stołówce (umywalka, wc,)
14. 1 pomieszczenie dla personelu przy recepcji (umywalka, wc)
15. 1 pomieszczenie dla personelu przy kuchni i stołówce (umywalka, wc, natrysk )
16. 1 pomieszczenie przy bazie zabiegowej dla pacjentów przystosowane dla osób niepełnosprawnych (umywalka, wc,)
17. 1 pomieszczenie przy bazie zabiegowej dla personelu (umywalka, wc, natrysk)
18. 1 pomieszczenie dla personelu administracji, pielęgniarek i lekarzy (umywalka, wc, natrysk) I piętro budynek B przy gabinetach.
19. **Prasowalnia i pralnia** z pralką ( opłatą na czas na kartę lub monety) - miejsce łatwo dostępne dla Klientów i pacjentów najlepiej parter w okolicach recepcji (nie na widoku)

W magazynach i ciągach komunikacyjnych zastosować należy wykładzinę obiektową /przemysłową, powierzchnie ścian gładkie i podłóg łatwo zmywalne.

**WYMAGANIA DOT. BAZY ZABIEGOWEJ + załącznik nr 9a wymagania dot. Bazy Zabiegowej**

Gabinety oraz ich przybliżone wartości, przy czym proszę wziąć pod uwagę ich ustawność, preferowane w kwadracie, wąskie a długie nie będą ustawne, kabiny zabiegowe mają min 2,5 m długości i ok 1,8-2 m szerokości. Wszystkie pomieszczenia zabiegowe muszą być ogólnodostępne dla osób niepełnosprawnych na wózkach inwalidzkich (zastosować uchwyty). Obecna baza zabiegowa jest za mała.

**WYMAGANIA DOT. KUCHNI I POMIESZCZEŃ KUCHENNYCH**

1. Niekrzyżowanie się stref "czystej" i "brudnej". Pomieszczenia kuchni właściwej (w której odbywa się przygotowanie potraw) oraz miejsca wydawania ich do dystrybucji ("wydawka"), muszą być oddzielone od pomieszczeń zmywalni oraz przygotowalni wstępnej (aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczeń/zakażeń). Dodatkowo, czyste naczynia ze zmywalni muszą być przechowywane i transportowane na kuchnię właściwą oraz do rozdzielni kelnerskiej bez krzyżowania się (tzn. inną drogą) z naczyniami brudnymi i odpadami. Dotyczy to również sztućców. Naczynia i sztućce powinny być przechowywane w szafie przelotowej dla lepszej funkcjonalności. Jest to wymagane przepisami dot. organizacji zakładów żywienia zbiorowego.
2. Wymagane pomieszczenia:
   1. Pomieszczenie przyjęcia towarów:
3. Przyjmowanie, ważenie, kontrola temperatury i jakości surowców.
4. Oddzielne wejście dla dostaw.
5. Wyposażenie: blat ze stali nierdzewnej, zlew dwukomorowy, waga, regał.
   1. Magazyn suchy:
      1. Do przechowywania produktów trwałych
      2. Wyposażenie: regały, półki, palety
      3. Dobra wentylacja i kontrola wilgotności, powierzchnie gładkie, łatwo zmywalne, łatwe do utrzymania w czystości.
   2. Magazyn chłodniczo – mroźniczy:
      1. Do przechowywania nabiału, warzyw, mięsa i wędlin.
      2. Dobra wentylacja, powierzchnie gładkie, łatwo zmywalne, łatwe do utrzymania w czystości.
      3. Wyposażenie: Szafy chłodnicze (nabiał, mięso surowe, wędliny, warzywa), Szafy mroźnicze / zamrażarki ( warzywa, produkty gotowe, pieczywo).
   3. Pomieszczenie wstępnej obróbki warzyw wraz z magazynem warzyw okopowych:
      1. Miejsce do przechowywania. Obieralnia warzyw (strefa brudna, warzywa okopowe)
      2. Dobra wentylacja, powierzchnie gładkie, łatwo zmywalne, łatwe do utrzymania w czystości, odpływ z dużą przepustowością, strefa „basenowa”, oddzielona od reszty pomieszczenia (np. obniżona lub z delikatnym progiem)
      3. Oddzielne wejście, niekrzyżujące się ścieżki.
      4. Wyposażenie: Obieraczka do ziemniaków, zlew dwukomorowy, blat, regały, palety.
   4. Pomieszczenie / Strefa mycia i przechowywania pojemników, ew. Strefa mycia pojemników na odpady (w rozdzielności czasowej) :
      1. Mycie i przechowywanie pojemników, skrzynek, kontenerów
      2. Wyposażenie: Myjka, zlew lub wanna, regały, półki, blat.
   5. Pomieszczenie magazynowe – Warzywa:
      1. Do przechowywania warzyw, owoców.
      2. Dobra wentylacja i kontrola wilgotności, powierzchnie gładkie, łatwo zmywalne, łatwe do utrzymania w czystości.
      3. Wyposażenie: Regały, półki, palety.
   6. Pomieszczenie magazynowe – chlebak:
      1. Pomieszczenie (strefa) do przechowywania pieczywa.
      2. Dobra wentylacja i kontrola wilgotności, powierzchnie gładkie, łatwo zmywalne, łatwe do utrzymania w czystości.
      3. Wyposażenie: Regały, półki, blat.
   7. Pomieszczenie magazynowe – jajka:
      1. Pomieszczenie (strefa) do przechowywania jajek.
      2. Dobra wentylacja, powierzchnie gładkie, łatwo zmywalne, łatwe do utrzymania w czystości.
      3. Wyposażenie: Palety, półki, blat.
   8. Pomieszczenie do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych z wejściem od strony zmywalni oraz dodatkowym wejściem od zewnątrz, by zapewnić dostęp do pojemników firmie utylizującej odpady.
   9. Pomieszczenie magazynowe – sprzęt i naczynia kuchenne
      1. Oddzielne pomieszczenie do przechowywania sprzętu kuchennego nie używanego na co dzień.
      2. Powierzchnie gładkie, łatwo zmywalne, łatwe do utrzymania w czystości.
      3. Wyposażenie: Regały, półki, szafki.
   10. Pomieszczenie magazynowe – środki czystości, chemia, art. Gospodarcze.
       1. Może być wydzielone miejsce, duża szafa.
       2. Nie może być w bezpośrednim sąsiedztwie strefy produkcyjnej.
   11. Pomieszczenie gospodarcze:
       1. Do przechowywania art. gospodarczych pomiędzy użyciami, tj. mopy, szczotki, ściągaczki itd.
       2. Punkt wodny do celów gospodarczych.
       3. Dobra wentylacja, powierzchnie gładkie, łatwo zmywalne, łatwe do utrzymania w czystości.
       4. Wyposażenie: punkt wodny, kratka odciekowa.
   12. Pomieszczenie kuchni głównej podzielone na strefy:
       1. Strefa obróbki wstępnej warzyw:

-Stoły ze stali nierdzewnej z otworem na odpady w blacie, zlewy, krajalnice, blendery.

-Służy do dalszej obróbki oczyszczonych wcześniej produktów.

* + 1. Strefa obróbki wstępnej mięsa:

- Stoły ze stali nierdzewnej z otworem na odpady w blacie, zlewy, krajalnice, blendery.

* + 1. Strefa obróbki właściwej:

- Łączenie produktów, formowanie, przygotowywanie do obróbki cieplej.

- Powinno być połączone ze strefami obróbki wstępnej oraz w niedalekiej odległości od magazynów a także z bezpośrednim wejściem na strefę obróbki cieplnej.

* + 1. Strefa obróbki cieplnej:

- Ergonomiczne ustawienie – jak najmniejsza ilość kroków. Oraz odpowiednie odległości od urządzeń.

- Miejsce dla wózków i transporterów.

- Wyposażenie: Kotły gazowe x2, Piec konwekcyjno parowy x 2, Patelnia gazowa x 1, Kuchenka 6-cio palnikowa x 1, Taborety gazowe x 2. Obok patelni gazowej zaplanowany blat, blaty robocze, stoły.

* + 1. Strefa wydawania posiłków:

- Linia wydawcza ze stanowiskami i blatem wydawczym.

- Wyposażenie: lampy grzewcze, blaty, stoły, niewielkie półki na składniki do garnirowania.

- Powierzchnia blatów w strefie wydawczej nie powinna być mniejsza niż 9m2.. Mogą być blaty montowane przy ścianie – jeden pod drugim z zachowaniem przestrzeni ok. 50-60 cm.

* + 1. Strefa zmywania naczyń kuchennych:

- Miejsce do zmywania dużych kuchennych sprzętów, garnków, patelni, misek.

- Wyposażenie: Wanna, bateria prysznicowa, regały ociekowe.

* 1. Pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych:
     1. Dwie strefy z dwoma zmywarkami kapturowymi i blatami. Szafki przelotowe, miejsce do przechowywania naczyń stołowych i sztućców.
  2. Rozdzielnia kelnerska:
     1. Pośrednia strefa pomiędzy kuchnia a jadalnią.
     2. Wyposażenie: Blat, wózki kelnerskie, umywalka, tablica informacyjna np. diety.
  3. Jadalnia:
     1. Miejsce spożywania posiłków. Możliwy podział na strefy diet / oddzielona strefa dla osób pełnopłatnych / personelu. Obsługa ok. 75 – 85 osób.
     2. Wyposażenie: Stoły i krzesła, Stół wydawczy ( do przygotowania szwedzkiego stołu).
  4. Szatnia :
     1. Dla pracowników kuchni i jadalni.
     2. Wyposażona w szafki dwudzielne na odzież wierzchnia i roboczą.
     3. Zaplecze sanitarne tj. toaleta oraz prysznic.
     4. W przypadku zlokalizowania szatni poniżej poziomu kuchni, na poziomie kuchni powinna znajdować się toaleta.
  5. Pomieszczenie socjalne:
     1. Może być wydzieloną strefą w okolicach pomieszczenia kuchennego.
     2. Wyposażenie: stolik i krzesła, czajnik, półki/szafki.

1. Pomieszczenia i strefy powinny być zlokalizowane na jednym poziomie. W przypadku zlokalizowania magazynów czy obieralni warzyw poniżej poziomu kuchni, niezbędne jest zaplanowanie dźwigu towarowego - przekazywanie towarów, surowców takich jak mięso czy garnków z ziemniakami, które ważą ok. 50 kg nie jest możliwe po schodach.
2. Punkty wodne powinny być w takiej ilości i umiejscowione w taki sposób, żeby zachować bezpieczeństwo żywności i wygodę użytkowania, np. punkt wodny przy taboretach gazowych, przy piecach konwekcyjno parowych, przy kotłach warzelnych.
3. Obieralnia warzyw powinna posiadać bezpośredni dostęp do kanalizacji odpowiednio przepustowy, żeby woda się nie zatrzymywała.Przy sprzętach typu kotły warzelne, patelnia gazowa, piece konwekcyjno parowe, taborety gazowe - kratki odciekowe i jedna kratka dodatkowo, do odlewania ziemniaków (ewentualnie kocioł przechylny do gotowania ziemniaków oraz dostosowany do niego odpływ) , a przy obieraczce do ziemniaków kratka z instalacją o większej średnicy.
4. Pomieszczenia magazynowe z możliwie jak najłatwiejszym dostępem dla wózków magazynowych i paleciaków. Odbieranie dostaw produktów żywnościowych nie powinno odbywać się przez brudny garaż, jak obecnie. Miejsce dostaw również powinno być miejscem łatwym do utrzymania w czystości, co zapobiega zanieczyszczeniom żywności.
5. Wokół wyspy kuchennej (kotły gazowe, patelnia) powinny być zlokalizowane kratki ściekowe z odpływem liniowym. Obecnie kratki te zlokalizowane są w złych miejscach, powodując spływanie wody z kotłów/patelni prosto na posadzkę. Przy piecach konwekcyjnych konieczne jest umieszczenia gniazd siłowych (trójfazowych) oraz punktów poboru wody.
6. Pomieszczenia kuchni, zaplecza kuchennego i magazynów, powinny być pokryte (zarówno ściany jak i podłogi) materiałami łatwo zmywalnymi, niech ropowatymi, gładkimi, nienasiąkliwymi w celu ograniczenia namnażania drobnoustrojów - najlepszym rozwiązaniem jest wyłożenie płytkami.
7. Doświetlenie światłem naturalnym biura kierownika żywienia, biuro nie może mieć jedynego wejścia przez pomieszczenia kuchenne. Biuro powinno być zlokalizowane w niedalekiej odległości od pomieszczeń kuchennych. Nie powinno być całkowicie przeszklone z uwagi na zachowanie dyskrecji.
8. Wszystkie pomieszczenia powinny mieś odpływy w posadzce, pozwalający na czyszczenie i ściąganie wody bezpośrednio do kratek. Wszystkie pomieszczenia powinny być klimatyzowane.
9. Wszystkie pomieszczenia powinny być na jednym poziomie to znaczy bez progów, żeby można było łatwo przemieszczać się pomiędzy nimi z wózkiem.
10. Pomieszczenie jadalni powinno być bezprogowe, w całości dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych. Przed jadalnią powinno być wyznaczone miejsce do przechowywania odzieży wierzchniej. Pomieszczenie powinno być klimatyzowane oraz z jak największym udziałem światła dziennego, dobrze oświetlone.

**Wymagania techniczne:**

1. Wysokość pomieszczeń produkcyjnych (kuchnia główna) powinna wynosić minimum 3,3 m, a części magazynowej i sanitarnej 2,5 m.
2. Wentylacja musi być w każdym pomieszczeniu, okapy nad piecami, kotłami, taboretami gazowymi. W toaletach obowiązkowa wentylacja mechaniczna.
3. Sala konsumpcyjna powinna być oddalona od miejsca gromadzenia odpadów, ścieków, itp. o minimum 15 m.
4. Powinny być 2 wejścia - jedno dla gości, drugie dla dostaw, co umożliwia niekrzyżowanie się drogi czystej z brudną.
5. Dostęp do wody ciepłej i zimnej.
6. Warzywa, owoce oraz jaja powinny być przechowywane w jednym pomieszczeniu, oddzielonym od pozostałej części kuchni.
7. Ściany i sufity w jasnych kolorach łatwe do czyszczenia, nienasiąkliwe (duża obecność pary wodnej), niepylące, gładkie, bez szczelin. Dolna część ścian korytarza do wysokości 1,5 m od podłogi powinna być zmywalna. Ściany w kuchni i obieralni warzyw muszą być wyłożone glazurą do wysokości dwóch metrów, a w zmywalniach naczyń glazura powinna sięgać sufitu.
8. Drzwi bez progowe, łatwe do czyszczenia, odporne na środki dezynfekujące.
9. Okna wyposażone w moskitiery zabezpieczające przed owadami i szkodnikami.
10. Musi być toaleta dla personelu, ale nie może znajdować się bezpośrednio przy pomieszczeniach produkcyjnych (kuchni właściwej) i magazynowych.
11. Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalek, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk – ważne jedna umywalka przed wejściem na kuchnię. Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. W miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności i sprzętów były oddzielone od umywalek.
12. Pomieszczenia powinny posiadać naturalne i sztuczne oświetlenie. Stosunek powierzchni okien, liczonej w świetle ościeżnicy, do powierzchni podłogi pomieszczenia powinien wynosić co najmniej 1:8.
13. Pracownicy powinni mieć zapewnione miejsce przebierania się i przechowywania odzieży - roboczej i własnej, w szafkach dwudzielnych.
14. Środki czystości i odkażające nie powinny być przechowywane w obszarach gdzie pracuje się z żywnością. Najlepiej wyznaczyć im osobną szafkę.

Przepisy prawne :

* Zarządzenia Nr 140÷148 Ministra Budownictwa i PMB z dnia 12 kwietnia 1965 r. w sprawie ustanowienia normatywów technicznych projektowania zakładów gastronomicznych oraz podane w załącznikach NTP (Dz. Bud Nr 13, poz. 51÷59).
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 28 lutego 2000 r. w sprawie warunków sanitarnych oraz przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi, używkami i substancjami dodatkowo dozwolonymi (Dz. U Nr 30, poz. 377), (uchylone w 2003 r.).
* Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz.U Nr 104, poz.1096), (uchylone w 2006 r.).
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U Nr 129, poz. 844).
* Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać obiekty i ich usytuowanie (Dz.U Nr 75, poz. 690 z późn. zm.).
* I inne obowiązujące.

**WYMAGANIA DOT.** **DYŻURKI PIELĘGNIAREK I GABINETU ZABIEGOWEGO, GABINETÓW LEKARSKICH**

* + - 1. dyżurka pielęgniarek oraz gabinet zabiegowy muszą być razem połączone, ale nie mogą stanowić 1 pomieszczenia muszą je oddzielać drzwi, powierzchnie ścian gładkie i podłóg łatwo zmywalne, bez progów łatwy dojazd z zewnątrz.
      2. pomieszczenia dyżurki pielęgniarek, gabinetu zabiegowego, gabinetów lekaskich muszą być przystosowane dla osób niepełnosprawnych – wózek inwalidzki, bez progów ze swobodnym dostępem Pacjenta do kozetki i biurka pielęgniarek.
      3. w dyżurce pielęgniarek, gabinecie zabiegowym, gabinetach lekarskich muszą być umywalki.
      4. W dyżurce pielęgniarek musi być podział:
    1. Miejsce do przyjmowania pacjentów: biurko, 2 /3 krzesła, komputer, szafka na drukarkę , scaner, zamykana szafa najlepiej 2 drzwiowa na dokumenty
    2. Miejsce do odpoczynku: sofa rozkładana 1/2 osobowa z powierzchnią łatwo zmywalną (skóra/skaj), lodówka.
    3. Miejsce na socjalne do zjedzenia posiłku : stolik, czajnik,
       1. W gabinecie zabiegowym : kozetka ,krzesło do pomiaru ciśnienia, lodówka, szafa z lekami, szafki pomocnicze, komody, półki
       2. W gabinetach lekarskich : kozetka , lodówka, komoda, półki, biurko, krzesło, szafa na odzież i osobna na dokumenty.

Wszystkie pomieszczenia stołówki, gabinetów lekarskich, dyżurki pielęgniarek, gabinetu zabiegowego, izolatki dla pacjentów, bazy zabiegowej muszą być przystosowane dla osób niepełnosprawnych – wózek inwalidzki

Tonacje kolorystyczne: biały, odcienie szarego - stonowane