Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest opracowanie dokumentacji projektowo-kosztorysowej wraz z uzyskaniem pozwolenia na budowę dla zamierzenia budowlanego (o ile jest wymagane), polegającego na **modernizacji pomieszczeń Kuchni Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego im. św. Jana Pawła II w Siedlcach Sp. z o.o.**

Opracowana dokumentacja powinna składać się (dla każdej lokalizacji osobno) z:

- projektu architektoniczno-budowlanego,
- projektu technicznego,
- projektu technologicznego;
- projektu wykonawczego,
- przedmiarów,
- kosztorysów inwestorskich,
- STWiOR,
- informacji BIOZ, w przypadkach, gdy jej opracowanie jest wymagane na podstawie odrębnych przepisów.

Opracowana dokumentacja powinna być sporządzona m.in. zgodnie z:

- Ustawą z dnia 7 lipca 1994r. Prawo Budowlane (Dz. U. z 2021r. poz. 11 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 21 grudnia 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2020r., poz. 2351);
- Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 7 czerwca 2010 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz.U. z 2010r., nr 109, poz. 719);
- Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tj. Dz. U. z 2003r. nr 169 poz. 1650 z późn. zm.);
- Rozporządzeniem Ministra Rozwoju z dnia 11 września 2020r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy projektu budowlanego (Dz.U. z 2020r., poz. 1608);
- Ustawą z dnia 14 grudnia 2012r. o odpadach (Dz. U. z 2021r. poz. 779 z późn. zm.);
- Ustawą z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019r., poz., 1843 z późn. zm.);
- Obwieszczeniem Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 6 lutego 2020r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. 2020 poz. 276 z późn. zm.);
- Ustawą z dnia 10 kwietnia 1997 Prawo energetyczne (Dz. U. z 2021r. poz. 1873);
- Obwieszczeniem Ministra Środowiska z dnia 12 sierpnia 2019r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Środowiska w sprawie standardów emisyjnych dla niektórych rodzajów instalacji, źródeł spalania paliw oraz urządzeń spalania lub współspalania odpadów (Dz.U. z 2019r. poz. 1806 z późn. zm.);
- normami polskimi, europejskimi i międzynarodowymi.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1) wykonanie inwentaryzacji w zakresie niezbędnym do wykonania prac projektowych;
2) koncepcji uzgodnionej z Zamawiającym. Wykonawca wykona na podstawie szkicu Zamawiającego i przedłoży Zamawiającemu do uzgodnienia ostateczną koncepcję pomieszczeń kuchni i pomieszczeń towarzyszących oraz będzie na bieżąco uzgadniał z Zamawiającym rozwiązania projektowe w zakresie zastosowanych rozwiązań technicznych i materiałowych oraz wyposażenia pomieszczeń;
3) wykonanie wielobranżowej dokumentacji projektowo-kosztorysowej przedsięwzięcia, w tym:
   - architektoniczno-budowlanej;
   - technologii z wyposażeniem pomieszczeń;
   - konstrukcyjnej;

- instalacji wodno-kanalizacyjnej, co i ct;
- instalacji chłodu, wentylacji i klimatyzacji;
- instalacji elektrycznych;
- okablowanie strukturalne obejmujące: instalację telefoniczną i teleinformatyczną, urządzenia aktywne,
- instalacja dozorowa CCTV,
- instalacji kontroli dostępu i pozostałe instalacje teletechniczne;
- instalacja systemu sygnalizacji pożarowej;

4) uzyskanie wszystkich wymaganych przepisami prawa opinii, sprawdzeń, uzgodnień, ekspertyz, badań, niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia;
5) **uzyskanie prawomocnego pozwolenia na budowę (o ile jest wymagane);**
6) **przygotowanie opisu przedmiotu zamówienia dla wykonania robót;**
7) udział w postępowaniu przetargowym na wybór wykonawcy robót w zakresie opracowania odpowiedzi/wyjaśnień na pytania zadawane na etapie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na wykonanie robót;
8) nadzór autorski na etapie wykonania robót.

Wszystkie obliczenia niezbędne do wykonania dokumentacji projektowej należy wykonać na podstawie obowiązujących norm oraz wytycznych branżowych wymaganych przez instytucje państwowe (Powiatowy Inspektor Sanitarny, Państwowa Straż Pożarna).

Zamawiający obliguje Wykonawcę do sporządzenia dokumentacji oraz zastosowanie rozwiązań uwzględniających zasady równej konkurencji oraz Prawo Zamówień Publicznych.

Warunki wykonania prac projektowych:

1) w trakcie prac projektowych Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić uwagi i sugestie Zamawiającego;
2) Wykonawca odpowiedzialny jest za uzyskanie decyzji administracyjnych, opinii, uzgodnień i pozwoleń, niezbędnych dla uzyskania pozwolenia na budowę oraz za uzyskanie pozwolenia na budowę;
3) Wykonawca jest odpowiedzialny za pozyskanie koniecznych pozwoleń do realizacji przedsięwzięcia;
4) niezwłocznie po uprawomocnieniu Wykonawca przekaże oryginały decyzji;

Warunki odbioru prac projektowych:

1) dokumentacja projektowa podlega akceptacji i odbiorowi przez Zamawiającego;
2) Wykonawca przekazuje protokolarnie do sprawdzenia 2 egzemplarze wydrukowanej dokumentacji projektowej oraz 1 egzemplarz w formie elektronicznej;
3) sprawdzenie przez Zamawiającego i przekazanie spisu usterek/wad w dokumentacji nastąpi w terminie do 14 dni;
4) naniesienie przez Wykonawcę poprawek stwierdzonych wad/usterek nastąpi w ciągu 7 dni;
5) ponowne sprawdzenie przez Zamawiającego nastąpi w ciągu 7 dni;
6) Zamawiający akceptuje przekazaną dokumentację projektową na danym etapie lub zgłasza do niej uwagi;
7) odbiór zaakceptowanej dokumentacji projektowej na każdym etapie zostanie potwierdzony protokołem odbioru;

Projekt Budowlany i Projekt Techniczny pełno branżowy:

Wykonać należy przekroje, profile i schematy oraz inne rysunki niezbędne do określenia wszystkich przewidzianych robót budowlanych w skali 1:50, 1:20, 1:10 lub 1:100 (w zależności od potrzeb). Opracowanie projektowe dotyczące wyżej omawianego zadania winno zawierać szczegółowy opis zaproponowanego rozwiązania w formie papierowej i elektronicznej,

Wykonawca dołączy oświadczenie, że jest on wykonany zgodnie z Umową, obowiązującymi przepisami, normami, wytycznymi projektowymi zawartymi w dokumentacji projektowej (Projekt Budowlany, załącz-

niki do PFU), oraz oświadczenie, że dokumentacja została wykonana w stanie kompletnym z punktu widzenia celu, któremu ma służyć.

Dokumentacja powinna zostać dostarczona Zamawiającemu w następującej formie i ilościach egzemplarzy (z zastrzeżeniem, że **Wykonawca dokumentacji ma uzyskać prawomocne pozwolenie na budowę**):

1) w wersji papierowej (wydruki):
   - projekt architektoniczno-budowlany – 5egz.,
   - projekt technologiczny – 5 egz.;
   - projekt techniczny – 5 egz.,
   - projekt wykonawczy – 5 egz.,
   - przedmiary robót – 3 egz.,
   - kosztorysy inwestorskie – 3 egz.,
   - STWiOR – 3 egz.;

2) w formie elektronicznej – na nośniku CD:
   - projekt architektoniczno-budowlany oraz projekt techniczny i wykonawczy - format pdf, dwg,
   - przedmiary robót – format pdf i ath,
   - kosztorysy inwestorskie – format pdf i ath,
   - STWiOR – pdf i doc.

Dokumentacja powinna obejmować następujący zakres prac:

1) **Roboty budowlane, w tym:**
   - roboty rozbiórkowe,
   - roboty tynkarskie,
   - roboty malarskie,
   - roboty posadzkarskie,
   - wymiana stolarki drzwiowej,
   - wymiana sufitu podwieszanego.
2) **Roboty instalacyjne elektryczne, w tym:**
   - wymiana rozdzielni, przewodów i osprzętu elektrycznego oraz p.poż.,
   - wymiana opraw oświetleniowych i osprzętu elektrycznego,
   - roboty instalacyjne elektryczne i teletechniczne,
3) **Roboty instalacyjne wodno-kanalizacyjne, w tym:**
   - wymiana armatury sanitarnej.
4) **Roboty instalacyjne – wentylacja i klimatyzacja**
5) **Sporządzenie wymaganych badań, pomiarów, opinii i ekspertyz**
6) **Uzyskanie pozwolenia na użytkowanie kuchni.**

Dokumentacja projektowa winna obejmować wszystkie niezbędne elementy z punktu widzenia celu, któremu ma służyć.

Termin realizacji całości zadania do max 2 miesięcy od zawarcia umowy **w tym termin opracowania koncepcji do 22.01.2025**

Powierzchnia użytkowa pomieszczeń przeznaczonych do modernizacji: **650,3 m^2**

Projekt i układ powinny umożliwiać odpowiednią konserwację i czyszczenie. Układ pomieszczeń i przebieg czynności, w tym ruch pracowników i materiałów w obrębie budynków, powinny minimalizować zanieczyszczenie krzyżowe lub mu zapobiegać.

Obszary o różnych poziomach kontroli higieny (np. obszary surowca i produktu gotowego) powinny być oddzielone w celu zminimalizowania zanieczyszczenia krzyżowego poprzez środki takie jak fizyczne oddzielenie (np. ściany, przegrody) i/lub lokalizacja (np. odległość), przepływ ruchu (np. jednokierunkowy przepływ produkcji), przepływ powietrza lub oddzielenie w czasie, z odpowiednim czyszczeniem i dezynfekcją pomiędzy użyciem.

Wykonanie właściwych robót budowlano-konstrukcyjnych należy poprzedzić wykonaniem niezbędnych rozbiórek i wyburzeń, w tym:

- roboty rozbiórkowo-demontażowe,
- demontaż istniejących ościeżnic i skrzydeł drzwiowych,
- demontaż armatury sanitarnej,
- demontaż metalowych sufitów podwieszanych,
- demontaż instalacji elektrycznych, teletechnicznych, opraw oświetleniowych,
- demontaż instalacji wentylacji mechanicznej,
- wyburzenie istniejących ścianek działowych murowanych (lub ich fragmentów),
- w przypadku zaistniałej kolizji instalacyjnej przy pracach rozbiórkowych należy przebudować instalację,
- w razie możliwości - zmniejszenie szachtów instalacyjnych,
- skucie posadzki i okładzin ściennych,
- wyburzenie warstw podłogowych, koniecznych do zbadania stanu technicznego monolitycznej konstrukcji stropu. W przypadku stwierdzenia niepokojących zjawisk w postaci odkształceń, czy zarysowań nad ryglami, konieczne będzie wykonanie dodatkowych zamocowań podporowych,

Następnie:

- wykonanie robót wzmacniających strop i posadzkę pod kątem instalacji niektórych ciężkich urządzeń wyposażenia technologicznego,
- wykonanie podłoża pod posadzkę,
- wykonanie ścian działowych w technologii murowanej z bloczka betonu lekkiego lub G-K z podwójną płytą po obu stronach ściany w odpowiedniej klasie przeciwwilgociowej,
- instalację technologiczną wyposażenia oraz przygotowanie pomieszczeń należy wykonać zgodnie z wytycznymi instalacyjnymi producentów wyposażenia technologicznego,
- wymianę instalacji sanitarnych, elektrycznych i teletechnicznych,
- wykonanie gładzi gipsowej ścian,
- położenie glazury i malowanie ścian farbami zmywalnymi,
- położenie gresu o klasie antypoślizgowej R11;
- wykonanie wentylacji mechanicznej i klimatyzacji,
- inne instalacje wymagane wytycznymi producentów wyposażenia technologicznego,
- przekucia w stropach w miejscu prowadzenia instalacji,
- demontaż istniejących listew odbojowych i pochwytów,
- usunięcie i wywiezienie gruzu budowlanego,

Aktualne uwarunkowania wykonania przedmiotu zamówienia

Lokalizacja: ul. Poniatowskiego 26, 08-110 Siedlce, nr ewidencyjny działki: 20/2, obręb 35. Obszar realizacji zadania stanowi własność Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego im. św. Jana Pawła II w Siedlcach. Teren kompleksu szpitalnego jest w pełni zagospodarowany i uzbrojony. Na zagospodarowanie terenu składają się budynki, drogi wewnętrze, miejsca postojowe oraz teren zielony. W ramach inwestycji nie przewiduje się wykonania prac związanych z zagospodarowaniem terenu

Usytuowanie: niski parter budynku Pralnia Kuchnia kompleksu szpitalnego.

W ramach inwestycji należy wykonać prace przygotowawcze, wyburzeniowe, konstrukcyjne, wykończeniowe i instalacyjne Wszelkie roboty budowlane należy wykonać tak, aby w minimalnym stopniu powodowały uciążliwość w bieżącej eksploatacji obiektu.

Działania inwestycyjne nie wymagają zmiany sposobu użytkowania (pozostaje pierwotna funkcja). Budynek objęty inwestycją posiada dostęp do wszelkich mediów i odbioru nieczystości. W ramach inwestycji nie przewiduje się wykonania przebudowy przyłączy ani zmian w zakresie zapewnień dostaw me-

diów, z uwagą że ze względu na zwiększenie mocy zasilania energetycznego należy dokonać weryfikacji zasilania w energię elektryczną budynku.

Ogólne właściwości funkcjonalno-użytkowe

Kuchnia usytuowana będzie w istniejącej lokalizacji na poziomie niskiego parteru.

Kuchnia musi być zaprojektowana i wykonana w celu wydawania 1 200,00 całodobowych posiłków.

Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian poszczególnych pomieszczeń zgodnie z koncepcją Wykonawcy.

WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DLA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Ogólne wymagania Zamawiającego:

W celu oszacowania i wyceny zakresu robót dla potrzeb sporządzenia oferty należy kierować się wynikami szczegółowych wizji terenowych i inwentaryzacji własnych, wynikami opracowań własnych oraz zapisami niniejszego programu funkcjonalno-użytkowego. Przed złożeniem oferty Wykonawca powinien odbyć wizytacje Terenu Budowy oraz jego otoczenia w celu oceny, na własną odpowiedzialność, koszt i ryzyko, wszystkich czynników koniecznych do przygotowania jego rzetelnej oferty.

Podstawa opracowania dokumentacji projektowej:

a. zapisy programu funkcjonalno-użytkowego wraz z załącznikami;
b. wymagane decyzje, pozwolenia, uzgodnienia i opinie;
c. obowiązujące przepisy prawa i normy (w tym w szczególności Rozporządzenie Ministra Rozwoju i Technologii z dnia 20 grudnia 2021 r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy dokumentacji projektowej, specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót budowlanych oraz programu funkcjonalno-użytkowego oraz Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 11 września 2020 r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy projektu budowlanego);
d. uzgodnienia z Zamawiającym.

Całość dokumentacji musi uzyskać akceptację Zamawiającego.

Uzgodnienia i decyzje administracyjne.

a. Wykonawca uzyska wszelkie wymagane zgodnie z prawem polskim uzgodnienia, opinie, dokumentacje niezbędne dla zaprojektowania, wybudowania, uruchomienia i przekazania do użytkowania;
b. Wykonawca winien uwzględnić w cenie wszelkie koszty nadzorów, opinii i sporządzenia dokumentacji wymaganych przez właścicieli sieci lub urządzeń.
c. Zatwierdzenie jakiegokolwiek dokumentu przez Zamawiającego lub osobę upoważnioną, nie ogranicza odpowiedzialności Wykonawcy wynikającej z Umowy.

Wykonawca jest zobowiązany do weryfikacji podanych wymagań, poprzez wykonanie własnych obliczeń technologicznych, instalacyjnych i konstrukcyjnych oraz bilansów mediów dla zadań wchodzących w skład Umowy.

W szczególności dokumentacja projektowa musi spełniać wymagania obowiązujących aktów prawnych, norm, przepisów techniczno-budowlanych i zasad wiedzy technicznej.

Wykonawca zobowiązany jest znać i stosować wszystkie wydane przez władze centralne i lokalne oraz inne, przepisy, regulaminy i wytyczne, które są w jakikolwiek sposób związane z wykonywanymi opracowaniami projektowymi i będzie w pełni odpowiedzialny za przestrzeganie ich postanowień podczas realizacji przedmiotu zamówienia.

Wykonawca jest odpowiedzialny za zorganizowanie procesu wykonywania opracowań projektowych w taki sposób, aby założone cele projektu zostały osiągnięte zgodnie z umową.

Wykonawca będzie przestrzegać praw patentowych i będzie w pełni odpowiedzialny za wypełnienie wszelkich wymagań prawnych odnośnie znaków towarowych, nazw lub innych chronionych praw w odniesieniu do projektów, sprzętu, materiałów lub urządzeń użytych lub związanych z wykonywaniem opracowań projektowych.

Wszelkie straty, koszty postępowania, obciążenia i wydatki wynikłe lub związane z naruszeniem jakichkolwiek praw patentowych lub autorskich pokryje Wykonawca.

Wykonawca zastosuje tylko takie materiały, które spełniają wymagania obowiązujących przepisów i norm oraz posiadają wymagane przepisami atesty i certyfikaty. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za spełnienie wymagań jakościowych dotyczących zastosowanych materiałów.

Wykonawca dokumentacji projektowej powinien uzyskać własnym staraniem i na własny koszt, wszystkie wymagane przepisami materiały wyjściowe, Zamawiający udzieli Wykonawcy w tym celu stosownych pełnomocnictw.

Realizacja powyższego zakresu zamówienia powinna być wykonana w oparciu o obowiązujące przepisy, przez Wykonawcę posiadającego stosowne doświadczenie, uprawnienia i potencjał ekonomiczny, techniczny i fachowy oraz przez osoby o odpowiednich kwalifikacjach i doświadczeniu zawodowym.

Wykonawca winien zapewnić minimum pięcioletnią pełną gwarancję na zrealizowany przedmiot zamówienia.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość udzielenia dodatkowych wytycznych i uwarunkowań związanych z opracowaniem projektu.

Wykonawca sporządzi własnym staraniem i na własny koszt taką ilość dokumentacji lub jej części, jaka jest niezbędna do uzyskania wymaganych przepisami obowiązującego prawa opinii, uzgodnień i decyzji oraz dla potrzeb wykonawstwa.

W przypadku zaistnienia konieczności wykonania projektów uzupełniających niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca wykona je w ramach ustalonego w umowie wynagrodzenia ryczałtowego

Wykonawca przyjmuje na siebie obowiązek koordynacji wszystkich projektów branżowych.

Prace pomiarowe należy wykonywać zgodnie z instrukcjami Głównego Urzędu Geodezji i Kartografii.

Szczegółowe wymagania techniczne

Zamawiający nie może opisywać przedmiotu zamówienia przez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, chyba że jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia i zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia za pomocą dostatecznie dokładnych innych określeń. Dlatego wszędzie, gdzie w przygotowanym przez Wykonawcę opisie przedmiotu zamówienia oraz w dokumentacji projektowej wynika wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, wykonawca przyjmie, że wskazaniu takiemu towarzyszą wyrazy „lub równoważny" i wykonawca może zaoferować przedmiot równoważny.

UWAGA: Wszystkie wskazane z nazwy materiały i przyjęte technologie użyte w dokumentacji technicznej należy rozumieć jako określenie wymaganych minimalnych parametrów technicznych lub standardów jakościowych. Oznacza to, że Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych dla nazwanych materiałów oraz proponowanej technologii wykonania, wymienionych w powołanej dokumentacji technicznej z zachowaniem jej wymogów w zakresie jakości. Ciężar udowodnienia zachowania minimalnych parametrów technicznych lub standardów jakościowych, wymaganych przez Zamawiającego, leżeć będzie w trakcie realizacji robót po stronie Wykonawcy składającego ofertę.

Wymagania pozostałe:

- Rozmieszczenie gniazd w poszczególnych pomieszczeniach oraz umiejscowienie szafy dystrybucyjnej należy uzgodnić z Zamawiającym.
- ściany i sufity wszystkich pomieszczeń powinny być w jasnych kolorach, nienasiąkliwe, niepylące, z gładką powierzchnią, łatwo zmywalne, bez uszkodzeń i szczelin,
- dolna część ścian korytarza do wysokości 1,5m od podłogi powinna być zmywalna,
- narożniki ścian w ciągu komunikacyjnym trzeba zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi,
- ściany w kuchni, obieralni warzyw wyłożone powinny być glazurą do wysokości 2 m, w zmywalniach naczyń glazura powinna sięgać do sufitu,
- wskazane jest wykonanie zaokrąglonych połączeń ścian i ścian z podłogą.
- Konstrukcje w obrębie kuchni powinny być solidnie wykonane z trwałych materiałów, które są łatwe do utrzymania, czyszczenia i w stosownych przypadkach łatwe do dezynfekcji. Powinny być wykonane z materiałów nietoksycznych i obojętnych, zgodnie z przeznaczeniem i normalnymi warunkami eksploatacji. W szczególności, w razie konieczności ochrony bezpieczeństwa i przydatności żywności, powinny być spełnione następujące warunki szczegółowe:
    - ✓ powierzchnie ścian, przegród i podłóg powinny być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, łatwych do czyszczenia i w razie potrzeby dezynfekcji,

- ✓ ściany i przegrody powinny mieć gładką powierzchnię do wysokości odpowiedniej do wykonywanego działania,
- ✓ podłogi powinny być skonstruowane w sposób umożliwiający odpowiednie odprowadzanie ścieków i czyszczenie,
- ✓ sufity i urządzenia napowietrzne (np. oświetlenie) powinny być skonstruowane tak, aby w stosownych przypadkach były odporne na uderzenia, oraz wykończone w sposób minimalizujący gromadzenie się brudu i kondensacji oraz opadanie cząstek,
- ✓ okna powinny być łatwe do czyszczenia, skonstruowane tak, aby zminimalizować gromadzenie się brudu oraz wyposażone w razie potrzeby w zdejmowane i nadające się do czyszczenia siatki chroniące przed owadami;
- ✓ drzwi powinny mieć gładkie, nienasiąkliwe powierzchnie, być łatwe do czyszczenia i, w razie potrzeby, do dezynfekcji.
- ✓ Powierzchnie robocze mające bezpośredni kontakt z żywnością powinny być trwałe, łatwe do czyszczenia, konserwacji i dezynfekcji. Powinny być wykonane z gładkich, nienasiąkliwych materiałów oraz obojętne dla żywności, dla detergentów i dla środków dezynfekcyjnych w normalnych warunkach pracy.

- Urządzenia do odprowadzania ścieków i odpadów
  - ✓ Należy zapewnić i dobrze utrzymywać odpowiednie systemy i urządzenia do odprowadzania ścieków i odpadów. Powinny być one zaprojektowane i wykonane tak, aby uniknąć prawdopodobieństwa skażenia żywności lub instalacji wodociągowej. W przypadku instalacji wodno-kanalizacyjnych należy podjąć kroki w celu zapobiegania przepływowi zwrotnemu, połączeniom krzyżowym i zablokowaniem gazów kanałowych. Ważne jest, aby odprowadzanie ścieków nie odbywało się z obszarów silnie zanieczyszczonych (takich jak toalety lub obszary produkcji surowca) do obszarów, gdzie gotowa żywność jest wystawiona na działanie czynników środowiskowych.
  - ✓ Miejsce usuwania odpadów powinno być zlokalizowane z dala od kuchni, aby zapobiec inwazji szkodników. Pojemniki na odpady, produkty uboczne oraz substancje niejadalne lub niebezpieczne powinny być możliwe do zidentyfikowania, odpowiednio skonstruowane i w stosownych przypadkach wykonane z nieprzepuszczalnego materiału.
  - ✓ Pojemniki używane do przechowywania substancji niebezpiecznych przed usunięciem powinny być oznaczone i w stosownych przypadkach zamykane na klucz, aby zapobiec celowemu lub przypadkowemu zanieczyszczeniu żywności.
  - ✓ Urządzenia powinny być wyposażone w separator tłuszczu i/lub przepompownie ścieków zlokalizowane na poziomie -1

- Pomieszczenia przeznaczone do czyszczenia:
  - ✓ Należy zapewnić odpowiednie, właściwie wyznaczone pomieszczenia do czyszczenia narzędzi i wyposażenia. Takie pomieszczenia powinny być wyposażone w odpowiedni dopływ ciepłej i/lub zimnej wody, jeżeli jest to wymagane. Należy zapewnić oddzielne miejsce do czyszczenia narzędzi i wyposażenia z miejsc silnie zanieczyszczonych, takich jak toalety, kanalizacja i miejsca składowania odpadów. W stosownych przypadkach pomieszczenia wykorzystywane do mycia żywności powinny być oddzielone od pomieszczeń do czyszczenia narzędzi i wyposażenia, natomiast do mycia rąk i mycia żywności powinny być dostępne oddzielne zlewy.
- Przechowywanie:
  - ✓ Należy zapewnić odpowiednie, a w razie potrzeby oddzielne pomieszczenia do bezpiecznego i higienicznego przechowywania produktów spożywczych, składników żywności, materiałów do pakowania żywności oraz nieżywnościowych substancji chemicznych (w tym środków czyszczących, smarów, paliw). Przechowywanie powinno umożliwiać oddzielenie żywności surowej i gotowanej lub żywności alergizującej i niealergizującej.
  - ✓ Magazyny żywności powinny być zaprojektowane i wykonane tak, aby: ułatwić właściwe utrzymanie i czyszczenie, zapobiegać przedostawaniu i zasiedlaniu się szkodników, umożliwić podczas przechowywania skuteczną ochronę żywności przed zanieczyszczeniem, w tym kontaktem krzyżowym z alergenami, oraz w razie potrzeby zapewnić środowisko, które minimalizuje pogorszenie jakości żywności (np. poprzez kontrolę temperatury i wilgotności).

- ✓ Należy zapewnić oddzielne, bezpieczne pomieszczenia do przechowywania materiałów czyszczących i substancji niebezpiecznych.