TZ.280.8.2022 **Załącznik nr 2D do SWZ**

I. Zestawienie czynności personelu sprzątającego w kuchenkach oddziałowych – Szpital

Sprzątanie kuchenki oddziałowej	Według potrzeb	3 x dziennie	2 x dziennie	1 x dziennie	2 x w tygodniu	1 x w tygodniu	2 razy w miesiącu	1 raz w miesiącu	1 x na kwartał
mycie i dezynfekcja sztućców i kubków pacjentów	X	X							
mycie i dezynfekcja oddziałowych wózków transportowych	X	X							
mycie blatów i szafek kuchennych, dezynfekcja	X		X blaty			X szafki			
mycie lodówek, odmrażanie	X							X	
mycie grzejników i dezynfekcja	X						X		
mycie okien (szyby, ramy itp.) i dezynfekcja	X							X	
mycie lamperii i dezynfekcja	X							X	
mycie oświetlenia i dezynfekcja	X								X
mycie drzwi i dezynfekcja strefy dotykowej *	X		X*			X			
Podłogi – mycie i dezynfekcja	X		X						
usuwanie i segregacja odpadów pokonsumpcyjnych w tym opakowań jednorazowych, wymiana worków	X	X							
mycie i dezynfekcja umywalki i zlewów	X		X						
usuwanie pajęczyn	X								
mycie i dezynfekcja zewnętrznej powierzchni dozowników i podajników	X			X					
mycie i dezynfekcja wewnętrznych powierzchni dozowników przed napełnieniem (również wkłady uzupełniające)	X								
mycie parapetów i dezynfekcja	X			X					
monitorowanie temperatury lodówki w kuchence oddziałowej			X						
odkamienianie czajników elektrycznych	x								

W ramach zlecenia Wykonawca dostarczy do kuchenek oddziałowych (19 pomieszczeń):

- codziennie nową ściereczkę do mycia naczyń
- 2 l płynu do mycia naczyń na 1 m-c
- proszek do czyszczenia sztuców i kubków ok. 400 g na m-c
- rękawiczki foliowe do dystrybucji posiłków 400 szt. na m-c

Powierzchnia do sprzątania medycznego – 373,85 m²