*Załącznik nr 3*

**Opis Przedmiotu Zamówienia – szczegółowe warunki**

1. **WPROWADZENIE**
2. Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Marii Skłodowskiej-Curie w Zgierzu, posiada 25 oddziałów szpitalnych. Aktualnie ogólna liczba łóżek w Szpitalu wynosi 625, w tym 585 objętych przedmiotową usługą, natomiast średnie dzienne obłożenie łóżek wynosi około 460.
3. Zamawiający zastrzega, że liczba łóżek może ulegać zmianom w trakcie realizacji umowy, w zależności od zmian organizacyjnych u Zamawiającego, wynikających z sytuacji zdrowotnej, epidemiologicznej oraz w przypadkach, których Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć w chwili obecnej.
4. Liczba zamawianych i dostarczanych posiłków będzie zależna od zapotrzebowania dziennego Zamawiającego. W chwili obecnej jest to średnio 400 posiłków całodobowych plus 20 diet specjalnych.
5. Miejscem udzielania świadczeń w okresie 9 miesięcy są oddziały szpitalne zlokalizowane przy ul. Parzęczewskiej 35.
6. **ORGANIZACJA ŻYWIENIA**
7. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania posiłków codziennie:
8. zgodnie z harmonogramem przedstawionym przez Dietetyka Zamawiającego, bezpośrednio do łóżka pacjenta w następujących godzinach:
	* 1. śniadanie: 7:30 – 8:30
		2. obiad (dwudaniowe porcje): 13:00 – 14:00
		3. kolacja: 17:00 – 18:00

 do następujących oddziałów:

* Blok Operacyjny
* SOR
* Oddział Intensywnej Terapii i Anestezjologii
* Pododdział Kardiologiczny
* Oddział Neurologiczny z Pododdziałem Udarowym
* Oddział Chorób Wewnętrznych i Geriatrii
* Oddział Chirurgii Ogólnej i Onkologicznej Pododdziałem Urologii
* Oddział Neurochirurgiczny
* Oddział Chirurgii Urazowo - Ortopedycznej
* Oddział Gastroenterologiczny
* Oddział Otolaryngologiczny
* Oddział Okulistyczny
* Oddział Ginekologii, Położnictwa i Terapii Endoskopowej
* Oddział Rehabilitacyjny
* Oddział Psychiatryczny Żeński
* Oddział Psychiatryczny Męski
* Pododdział Nefrologiczny
* Pododdział Urologiczny
* Pododdział Rehabilitacji Neurologicznej
* Oddział Medycyny Nuklearnej i Endokrynologii Onkologicznej
* Oddział Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych
* Oddział Terapii Leczenia Uzależnień od Alkoholu
1. zgodnie z harmonogramem ustalonym bezpośrednio z oddziałami, z uwzględnieniem ich specyfiki, do następujących oddziałów:
	* + Neonatologii i Patologii Noworodków
		+ Pediatrycznego z Izbą Przyjęć dla Dzieci

przy czym posiłki w Oddziale Pediatrycznym wydawane będą 5 x dziennie, co oznacza, że Wykonawca rozszerzy asortyment produktów o drugie śniadanie i podwieczorek.

**III. PRZYGOTOWYWANIE I DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW**

* + - 1. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w kuchni Wykonawcy, która musi posiadać aktualną decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, wydaną na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.: Dz. U. 2020 poz. 2021), stwierdzającą, że owa kuchnia spełnia konieczne wymagania niezbędne do zapewnienia higieny i właściwej jakości zdrowotnej w zakresie produkcji posiłków oraz usług polegających na produkcji posiłków dla odbiorców z zewnątrz, zezwalającą na prowadzenie działalności w zakresie objętym przedmiotem zamówienia.
			2. Wykonawca będzie przygotowywać posiłki z własnych produktów, a Zamawiający będzie miał prawo kontroli, czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają potrzebom i jakości żywienia szpitalnego.
			3. Przygotowywanie i dystrybucja posiłków odbywać się będzie wyłącznie przy udziale pracowników Wykonawcy – wyklucza się udział osób postronnych, np. personelu Zamawiającego, osób sprawujących opiekę nad pacjentem, itd.
			4. Zabrania się przygotowywania posiłków na terenie oddziałów Szpitala.
			5. Wydawanie posiłków odbywać się będzie wyłącznie na podstawie otrzymanego od pielęgniarek/położnych aktualnego zestawienia diet obowiązujących w danym Oddziale.
			6. Dostarczanie posiłków do miejsca dystrybucji, wskazanego przez Zamawiającego odbywać się będzie własnym transportem Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko.
			7. Dystrybucja posiłków do poszczególnych oddziałów, bezpośrednio do łóżek pacjentów, a w przypadku Oddziału Pediatrycznego oraz Oddziału Neonatologii i Patologii Noworodka , w miejsca przeznaczone do przechowywania mieszanek odbywać się będzie w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu wózkach, spełniających standardy epidemiologiczne, zabezpieczające posiłki przed rozlaniem, schłodzeniem i zanieczyszczeniem.
			8. Za odpowiednią temp. posiłków uznaje się min. 75 stopni C dla zupy, 65 stopni C dla drugiego dania, dla potraw serwowanych na zimno optymalnie + 4 stopnie C.
			9. Wózki powinny być dostosowane do szerokości drzwi szpitalnych i wind (szerokość drzwi i wind standardowa, nie mniejsza niż 90 cm) oraz do transportu do oddziałów szpitalnych znajdujących się poza budynkiem głównym (transport na zewnątrz).
			10. Wykonawca zobowiązuje się do użytkowania wózków sprawnych technicznie, posiadających instrukcję obsługi w języku polskim oraz dokonywania przeglądów technicznych i napraw, zgodnie z zaleceniami producenta oraz na każde wezwanie Zamawiającego. Dodatkowo Wykonawca przedstawi, na każde wezwanie Zamawiającego, dokumentację w tym zakresie.
			11. Wykonawca zapewni we własnym zakresie mycie i dezynfekcję pojemników transportowych.
			12. Wykonawca winien zapewnić odpowiednią liczbę personelu do transportu i dystrybucji posiłków, gwarantującą szybką
			i sprawną obsługę.
			13. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami:
1. zastawy wielorazowego użytku, dopuszczonej do kontaktu z żywnością w przypadku żywienia zbiorowego oraz do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
2. naczyń jednorazowego użytku/lub pojedynczych pojemników hermetycznie zamkniętych (w zależności od zaoferowanej przez Wykonawcę zastawy) - do Oddziału Medycyny Nuklearnej i Endokrynologii Onkologicznej oraz pacjentów przebywających w izolatkach,
3. naczyń przystosowanych do podawania diety płynnej o pojemności 400 ml oraz pojników – wg zapotrzebowania Zamawiającego,
4. jednorazowych kubków oraz sztućców dostosowanych do wysokich temperatur, spełniających wymogi Sanepidu, dla pacjentów nie posiadających własnych akcesoriów.
	* + 1. Wykonawca zapewni właściwą ilość wielorazowej zastawy, zapewniającej płynne dostawy posiłków do oddziałów
			i chorych. Zamawiający wymaga zagwarantowania przez Wykonawcę estetycznych naczyń wielorazowego użytku.
			2. Wykonawca zobowiązuje się do zbierania z sal chorych i korytarza naczyń po spożytych posiłkach. Brudne naczynia nie mogą znajdować się na oddziałach dłużej, niż godzinę od momentu wydania posiłku. Wykonawca zabezpieczy we własnym zakresie odbiór brudnych naczyń.
			3. Transport odpadów pokonsumpcyjnych winien odbywać się w hermetycznie zamkniętych pojemnikach.
			4. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania odpadów (komunalnych i pokonsumpcyjnych) zgodnie z obowiązującymi przepisami w szczególności ustawą z 14 grudnia 2012 r o odpadach (t.j.: Dz.U. 2021 poz. 779).
			5. Wykonawca zobowiązuje się utrzymywać płynność wydawania posiłków na wypadek awarii, różnego rodzaju nieprzewidzianych okoliczności i zdarzeń losowych.
5. **RODZAJE DIET ORAZ WYMAGANIA DOTYCZĄCE POSIŁKÓW**
6. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków:
	1. z uwzględnieniem następujących diet i dodatków stosowanych w żywieniu pacjentów:
		1. dieta podstawowa (normalna)
		2. dieta łatwostrawna
		3. dieta ubogo białkowa
		4. dieta bogatobiałkowa
		5. dieta ubogoenergetyczna
		6. dieta wysokokaloryczna
		7. dieta z ograniczeniem soli
		8. dieta zmiksowana – „Warko” 4 x dziennie
		9. dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, która uwzględnienia zalecenia lekarskie dotyczące wartości energetycznej, zawierających 5 posiłków dziennie
		10. dieta II roku życia
		11. dieta bezmięsna
		12. dieta uwzględniająca preferencje religijne np. bez mięsa wieprzowego oraz inne zlecone posiłki jednorazowe indywidualnie zlecane przez lekarza, np. kleiki ryżowe i z kaszy manny gotowe do spożycia, sucharki, jogurty naturalne, zupa ryżowa, marchwianka oraz inne.
	2. z uwzględnieniem specyfiki oraz uwag i wymagań oddziałów dziecięcych, dotyczących mieszanek (mleko w proszku w szklanych jałowych butelkach) i napojów:

a) Oddział Neonatologii i Patologii Noworodków – zamawiany asortyment:

* Bebiko 1,
* Pre Nan ,
* Nan Optipro1,
* Bebilon 1,
* Bebilon Nenatal Premium
* Hipp 1 Bio Combiotik
* 5% Glukoza a 50 ml porcjowana w butelki,
* Inne mieszanki zlecane przez lekarza,
* Puste szklane, jałowe butelki z podziałką do 120 ml w ilości około 36 000 na okres 2 lat,
* Smoczki jałowe w ilości około 20 000 szt. na 2 lata pakowane po 2 szt., lub wg potrzeb
* Oddziału
	+ - Smoczki jałowe przystosowane do karmienia wcześniaków w ilości 6 000 szt. na 2 lata pakowane po 2 szt., lub wg potrzeb oddziału
1. Oddział Pediatryczny z Izbą Przyjęć dla Dzieci – zamawiany asortyment:
* Nan Optipro 1,
* Nan Optipro 2,
* Bebiko 1,
* Bebiko 2,
* Nan Expert bezlaktozowy,
* Nutramigen 1,
* Nutramigen 2,
* Bebilon Pepti 1,
* Bebilon Pepti 2,
* Bebilon 1,
* Bebilon 2,
* Hipp 1 Bio Combiotic,
* Hipp 2 Bio Combiotic,
* ORS 200.
* Gotowe potrawy w słoiczkach przeznaczone do karmienia dzieci w wieku 5 m-c życia - 12 m-c życia (przeciery jarzynowe, obiady z mięsem oraz desery)
* Kaszki ryżowe smakowe, kaszki mleczne - smakowe
* Napoje: 5 % Glukoza a 50 ml, herbata a 100 ml, kleik ryżowy a 100 ml oraz inne wg potrzeb z zastrzeżeniem możliwości zmiany rodzaju i ilości zamówionej mieszanki,
* Woda mineralna niegazowana 0,5 l.
* Puste szklane jałowe butelki z podziałką do 250 ml w ilości około 2 500 na okres 24 m-cy,
* Smoczki jałowe w ilości około 2 500 na okres 24 m-cy, pakowane po 2 sztuki lub wg potrzeb oddziału. Wykonawca przygotowuje mleko w proszku w jałowych zamkniętych, opisanych i zabezpieczonych butelkach,
1. Podany wyżej asortyment zamawiany będzie w sztukach (porcjowany w butelkach).
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji diet oraz ich ilości w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego.
3. Dodatkowo Wykonawca zobowiązuje się do:
4. dostarczania na oddziały dziecięce posiłków gotowych do spożycia przez pacjenta, np. gotowe kanapki, gotowe mieszanki – z zastrzeżeniem możliwości zmiany rodzaju i ilości zamówionej mieszanki,
5. przygotowywania posiłków z produktów wysokiej jakości o odpowiedniej wartości odżywczej,
6. przestrzegania gramatury poszczególnych porcji żywnościowych i zalecanych norm – każda dostarczona porcja musi być taka sama pod względem ilościowym i wielkościowym, np. taka sama grubość plastrów wędlin, serów, itd. Porcje wędlin i serów nie mniejsze niż 50 g, porcje mięs w daniach obiadowych nie mniejsze niż 100 g. Ewentualne zmiany gramatury i wielkości porcji możliwe są wyłącznie po akceptacji St. Asystenta Dietetyki Zamawiającego,
7. uwzględniania uwag i wniosków oddziałów szpitalnych dotyczących pojemności napojów i mieszanek oraz wielkości porcji posiłków,
8. urozmaicania wydawanych posiłków ze szczególnym uwzględnieniem ich sezonowości (do każdego posiłku dodatek owocowo - warzywny), zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia,
9. dostarczania posiłków smacznych, estetycznie wyglądających, o właściwej temperaturze, przygotowanych i transportowanych w higienicznych warunkach,
10. zapewnienia pacjentom w okresie świąt (m.in. Boże Narodzenie, Wielkanoc) posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw,
11. przygotowywania posiłków zgodnie z pisemnym zapotrzebowaniem z oddziałów szpitalnych – co do ilości i rodzaju – z uwzględnieniem rotacji pacjentów oraz zmian diet,
12. sporządzania, przez Dietetyka Wykonawcy, 14-dniowego jadłospisu i przedstawiania go do akceptacji Dietetyka Zamawiającego z minimum tygodniowym wyprzedzeniem wraz z podaniem każdorazowo jego wartości odżywczej. Zamawiający ma prawo kontroli podanych wartości w Stacji Sanitarno -Epidemiologicznej na koszt Wykonawcy,
13. przygotowywania oraz dostarczania na oddziały Szpitala dziennych jadłospisów, określających wartość energetyczną oraz zawartość alergenów pokarmowych,
14. w przypadku braku akceptacji jadłospisu przez Dietetyka Zamawiającego, uwzględniania wszystkich uwag i nanoszenia poprawek.
15. wprowadzania zmian rodzaju wydawanych posiłków minimum, co 14 dni.
16. **WARUNKI, JAKIE MUSI SPEŁNIAĆ WYKONAWCA:**
	* + - 1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia:
	1. estetycznego, schludnego wyglądu oraz właściwej higieny i kultury osobistej swoich pracowników,
	2. swoim pracownikom jednolitej odzieży ochronnej, w tym nakrycia głowy oraz rękawic jednorazowego użytku.
		* + 1. Zamawiający wymaga by pracownicy Wykonawcy posiadali aktualne wyniki badań dla celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzone w książeczce zdrowia, dostępnej do wglądu Zamawiającego. W przypadku podejrzenia u pracownika Wykonawcy, np. choroby zakaźnej, schorzeń skóry, nieżytu żołądkowo-jelitowego, schorzeń o charakterze infekcyjnym oraz innych zagrażających bezpieczeństwu sanitarno-epidemiologicznemu pacjenta, pracownik ten musi być odsunięty od wykonywania obowiązków.
				2. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń, sprzętu i powierzchni oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekcyjnych, pozytywnie zaopiniowanych przez Państwowy Zakład Higieny, dopuszczonych do zastosowania w kontakcie z żywnością.
				3. Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania pozytywnej opinii, wydanej przez właściwy Państwowy Inspektorat Sanitarny, dotyczącej spełnienia warunków sanitarnych koniecznych przy przewozie posiłków.
				4. Zamawiający może udostępnić odpłatnie pomieszczenia, w których Wykonawca może zorganizować np. zmywalnię, szatnię dla personelu, magazyn dla sprzętu niezbędnego do realizacji usługi, użytkowanych wyłącznie w celu świadczenia usługi żywienia pacjentów. Zamawiający udostępni Wykonawcy w/w pomieszczenia, na podstawie odrębnej umowy dzierżawy. Utrzymanie pomieszczeń w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym, bhp i ochrona mienia leżą po stronie Wykonawcy.
				5. W przypadku zaadaptowania pomieszczenia jako zmywalnia (które leży po stronie Wykonawcy), Wykonawca zobowiązany będzie do wyposażenia go w odpowiedni sprzęt, który pozwoli uzyskać pozytywną opinię dotyczącą spełnienia warunków sanitarnych, koniecznych dla tego typu pomieszczeń (wydaną przez właściwy Państwowy Inspektorat Sanitarny). Uzyskanie w/w opinii leży po stronie Wykonawcy.
				6. Zamawiający wymaga:
		1. aby sprzęt używany do wykonywania usługi żywienia był sprawny i posiadał aktualne badania techniczne,
		2. zapewnienia wagi do pomiaru gramatury posiłków, posiadającej aktualną legalizację,
			* 1. Wykonawca zobowiązuje się do:
	3. wyznaczenia jednej osoby (koordynatora), sprawującej stały nadzór i kontrolę nad pracownikami, jakością wykonywanych przez nich usług oraz niezwłocznego usuwania powstałych wad związanych z przedmiotem zamówienia.

Wykonawca zapewni stały kontakt telefoniczny w godzinach przygotowywania i wydawania posiłków z osobą uprawnioną do udzielania informacji na temat dostarczanych posiłków,

* 1. niezwłocznego uwzględniania zaleceń Zamawiającego dotyczących sposobu realizacji umowy,
	2. bezwzględnego zapewnienia odpowiedniej ilości pracowników, w określonych godzinach wydawania posiłków, w celu zagwarantowania wywiązania się z obowiązków nałożonych niniejszą umową, także w czasie urlopów i zwolnień lekarskich oraz innych nieobecności części z tych pracowników,
	3. przeszkolenia wszystkich pracowników na własny koszt i ryzyko (przed rozpoczęciem świadczenia usługi oraz jeden raz w roku w zakresie m.in.:
1. higieny rąk,
2. zasad mycia i dezynfekcji powierzchni preparatami dezynfekcyjnymi i związanym z tym bezpieczeństwem,
3. zapobiegania zakażeniom szpitalnym,
4. gospodarki odpadami,
	1. monitorowania przez cały okres obowiązywania umowy:
5. stanu wózków, termosów i pojemników transportowych, tak aby spełniały standardy epidemiologiczne,
6. stanu naczyń oraz zastawy stołowej,
7. sprawności i czystości środków transportu.
	1. dostaw posiłków do rozdzielni posiłków w budynku Zamawiającego tzw. drogą czystą przez rampę zlokalizowaną przy budynku F minimum dwa razy dziennie (śniadanie, obiad + kolacja).
	2. dokonywania bieżących napraw wózków, a w przypadku ich zużycia w sposób który uniemożliwia dalszą eksploatację – wymiany wózka na fabrycznie nowy, a w przypadku zmian organizacyjnych w strukturze Zamawiającego, doposażenia w dodatkowe wózki w zależności od potrzeb Zamawiającego w przypadku zmian organizacyjnych w strukturze Szpitala
	3. zabezpieczenia szczelnie zamykanych pojemników na odpady pokonsumpcyjne. Koszt utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych ponosi Wykonawca. Kserokopię umowy z odbiorcą odpadów pokonsumpcyjnych należy przekazać Zamawiającemu w dniu zawarcia umowy na realizację przedmiotu zamówienia.
		* + 1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną za realizację usługi żywienia w stosunku do organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, Państwowa Inspekcja Pracy (PIP), Bezpieczeństwo i Higiena Pracy (BHP)) - za czystość, stan techniczny pomieszczeń i urządzeń w obiekcie, w którym będą świadczone usługi.
				2. Wykonawca zobowiązany jest do stałego szkolenia zatrudnionych pracowników w zakresie zachowania wszelkich zasad obowiązujących w higienie żywienia oraz dbałości o to, aby personel Wykonawcy posiadał stosowne badania Inspekcji Sanitarnej.
				3. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)) lub ISO 22000.
				4. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek żywnościowych wydanych posiłków, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz.U. 2007 nr 80 poz. 545) w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego. W przypadku wystąpienia zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, Wykonawca obciążony będzie kosztami mającymi związek przyczynowy
				z zaistniałą sytuacją.
8. **KONTROLA JAKOŚCI USŁUG**

**Wykonawca zobowiązuje się do:**

1. uczestniczenia w kontrolach dotyczących realizacji przedmiotu umowy, dokonywanych przez właściwe organy, w tym przede wszystkim Stację Sanitarno - Epidemiologiczną,
2. poddawania się na każde żądanie Zamawiającego kontroli:
3. wartości odżywczej serwowanych posiłków,
4. jakości świadczonej usługi poprzez ocenę organoleptyczną wydawanych posiłków oraz pobranie wymazów czystościowych z powierzchni i sprzętu używanego przez Wykonawcę minimum raz w kwartale ok. 20 wymazów (w przypadku wyników wskazujących na uchybienia w zakresie czystości i higieny – wymazy zostaną pobrane powtórnie, po wykonaniu przez Wykonawcę zaleceń pokontrolnych). Pokrycie kosztów wszystkich badań wymazów czystościowych, których wyniki były negatywne oraz kosztów powtórnych badań wymazów pobranych do celów kontrolnych (niezależnie od kar umownych), pozostaje po stronie Wykonawcy,
5. przestrzegania i stosowania obowiązujących:
6. zaleceń PSSE, PIP (i innych), w zakresie świadczonych usług;
7. przepisów BHP, P-POŻ;
8. procedur i norm ISO, standardów akredytacyjnych oraz poddania się audytowi na podstawie tych norm i procedur. Zamawiający przed rozpoczęciem świadczenia usługi, poinformuje Wykonawcę o obowiązujących procedurach, normach ISO i standardach akredytacyjnych,
9. ponoszenia odpowiedzialności cywilnej i innej za szkody wynikające z nieprzestrzegania reżimu sanitarnego będące powodem pogorszenia stanu zdrowia pacjentów.
10. przedstawienia Zamawiającemu kart charakterystyki środków myjących i dezynfekujących, które będzie stosował w związku z wykonywaniem usługi.
11. W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zamawiającego z tytułu zatruć pokarmowych, Zamawiający zastrzega sobie prawo regresu do Wykonawcy.

**VI DZIERZAWA POMIESZCZEŃ (jeżeli dotyczy)**

Wykonawca zobowiązany jest do:

* + 1. zawarcia umowy dzierżawy, zgodnie z załącznikiem do SWZ,
		2. uzyskania zgody Zamawiającego na adaptację dzierżawionych pomieszczeń do potrzeb Wykonawcy, w sytuacjach tego wymagających,
		3. zabezpieczenia pomieszczeń dzierżawionych od Zamawiającego przed dostępem osób nieuprawnionych,
		4. zabezpieczenia pomieszczeń dzierżawionych przed szkodnikami. Kserokopie umów oraz protokoły z każdorazowego wykonania usługi z zakresu deratyzacji i dezynsekcji pozostają do wglądu Zamawiającego na każde żądanie.