

**Umowa nr ...../2024/ZP**  
**„Świadczenie usług przez kucharza w Dziale Żywienia w „Poddębickim Centrum Zdrowia”**  
**Sp. z o.o. w Poddębicach**  
zawartej w dniu .....2024 roku

pomiędzy:

**„Poddębickim Centrum Zdrowia” Spółka z o. o., ul. Mickiewicza 16**, zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym dla Łodzi Śródmieścia, XX Wydział Gospodarczy, pod nr KRS:0000384815, posiadającym nr NIP 828-14-09-238 oraz nr REGON 101075971, reprezentowanym przez: **Wiceprezesa Zarządu – lek. med. Urszulę Marjańską**, zwanym dalej **Zlecającym Usługę**

a

Panią ....., zam ....., ul. ...., legitymującą się dowodem osobistym nr ....., PESEL ....., zwaną dalej **Wykonującym Usługę**.

**§ 1**

1. Przedmiotem niniejszej jest świadczenie usług gastronomicznych (kucharz) w Dziale Żywienia Zlecającego zgodnie z Formularzem cenowym stanowiącym **Załącznik nr 1** do umowy stanowiący **Załącznik numer 2 do zapytania ofertowego**.
2. Szczegółowy zakres świadczeń realizowanych przez Wykonującego Usług określa **Załącznik nr 2** do niniejszej umowy, który stanowi **Załącznik numer 3 do zapytania ofertowego**.

**§ 2**

Wykonujący Usługę wykonuje swoje obowiązki samodzielnie, uwzględniając zalecenia osób koordynujących pracę Działu Żywienia, współpracując z innymi osobami udzielającymi świadczeń zdrowotnych pacjentom Zlecającego Usługę.

**§ 3**

Wykonujący Usługę zobowiązany jest do wykonywania usługi z należytą starannością i rzetelnością.

**§ 4**

1. Wykonujący Usługę świadczy usługi według harmonogramu realizowanych usług ustalanego przez Wykonującego usługę z Kierownikiem Działu Żywienia na każdy miesiąc.
2. Harmonogram, o którym mowa w ust. 1, określa dni i godziny realizowania usług oraz stanowi **Załącznik nr 3 do niniejszej umowy**.
3. Nieuzgodnienie harmonogramu skutkuje rozwiązaniem niniejszej umowy począwszy od pierwszego dnia miesiąca, na który nie uzgodniono harmonogramu.
4. Faktyczna liczba godzin świadczonych usług zależna będzie od rzeczywistych potrzeb Zlecającego usługę.

**§ 5**

Wykonywanie usług objętych niniejszą umową odbywa się w Dziale Żywienia Zlecającego Usługę.

## § 6

W trakcie realizacji czynności objętych niniejszą umową Wykonujący Usługę stosuje wewnętrzne przepisy Zlecającego Usługę.

## § 7

1. Czynności zawodowe wynikające z niniejszej umowy Wykonujący Usługę wykonywać będzie osobiście.
2. W wyjątkowych wypadkach Wykonujący Usługę może – po uzyskaniu zgody Zlecającego Usługę w formie pisemnej pod rygorem nieważności – ustanowić zastępstwo. Wówczas Wykonujący Usługę ponosi odpowiedzialność za działania i zaniechania swego zastępcy, jak za swoje własne działania i zaniechania..

## § 8

1. Za wykonanie czynności określonych w niniejszej umowie, Wykonujący Usługę otrzyma wynagrodzenie w wysokości ..... **zł. brutto za każdą przepracowaną godzinę**, w terminie do 27 dnia następnego miesiąca za miesiąc rozliczeniowy pod warunkiem złożenia rachunku, którego załącznik stanowi harmonogram, o którym mowa w ust. 4, do 14 dnia następnego miesiąca. W razie złożenia rachunku po tym terminie płatność przechodzi na następny miesiąc.
2. Zlecający Usługę przekaze należne wynagrodzenie Wykonującego Usługę, po odliczeniu przewidzianych w obowiązujących przepisach należności publicznoprawnych na nr konta: .....
3. Podstawą wypłaty będzie rozliczenie za wykonane usługi wystawione przez Wykonującego Usługę i zatwierdzone przez Zlecającego Usługę.

## § 9

Wykonujący usługę zapewni we własnym zakresie odzież ochronną, identyfikatory imienne oraz wymagane badania lekarskie.

## § 10

Wykonujący Usługę odpowiada za szkody wyrządzone Zlecającemu Usługę na zasadach określonych w przepisach kodeksu cywilnego.

## § 11

Wykonujący Usługę w czasie trwania niniejszej umowy, a także w okresie 12 miesięcy po jej ustaniu zobowiązuje się do nieujawniania informacji związanych z działalnością Zlecającego Usługę, które mogłyby szkodzić jego interesom, a także o wysokości otrzymywanego wynagrodzenia.

## § 12

Wykonujący Usługę zobowiązuje się do przestrzegania w wykonywaniu niniejszej umowy przepisów ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych, ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej, ustawy z dnia 6 listopada 2008 r. o prawach pacjenta i Rzeczniku Praw Pacjenta i innych przepisów obowiązujących w sferze działalności leczniczej oraz przy żywieniu zbiorowym.

**§ 13**

Wykonujący Usługę podlega w zakresie udzielanych świadczeń kontroli przeprowadzanej przez Zlecającego Usługę a także przez podmioty zewnętrzne (NFZ, Sanepid itp.) na zasadach określonych w ustawie oraz dokumentach wewnętrznych Zlecającego Usługę.

**§ 14**

Umowa zostaje zawarta na czas oznaczony od **dnia 01.01.2025 r. do dnia 31.12.2025 r.** z możliwością jej rozwiązania przez każdą ze stron, z ważnych przyczyn, z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia na koniec miesiąca kalendarzowego.

**§ 15**

Zlecający Usługę ma prawo rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku gdy Wykonujący Usługę naruszył postanowienia niniejszej Umowy lub przepisy obowiązujące u Zlecającego Usługę.

**§ 16**

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego.

**§ 17**

Przeniesienie praw wynikających z niniejszej umowy przez Wykonującego Usługę wymaga pisemnej zgody Zlecającego Usługę.

**§ 18**

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 19**

Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z klauzulą informacyjną RODO dla stron umowy, która stanowi **Załącznik nr 4** do niniejszej umowy

**§ 20**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Wykonujący Usługę:

Zlecający Usługę:

.....

.....

**Załącznik nr 2 do Umowy**

W oparciu o regulamin organizacyjny obowiązujący w PCZ sp. z o. o. ustala się zakres czynności kucharza, a mianowicie:

- w kwestiach nieuregulowanych niniejszą umową kucharz powinien brać pod uwagę zalecenia bezpośredniego przełożonego kucharza tj. Kierownika Działu Żywienia,
- kucharz obowiązany jest w swej pracy przestrzegać ściśle wewnętrznych przepisów dotyczących prowadzenia kuchni.

Do obowiązków kucharza należy w szczególności:

1. Przygotowywanie posiłków, przy użyciu wszystkich surowców i produktów wydawanych z magazynu kuchni.
2. Dbanie o najwyższą jakość i smak przygotowywanych posiłków oraz o temperaturę wydawanych posiłków.
3. Porcjowanie potraw od godziny 11:30 do 12:00 i wydawanie posiłków w godzinach: od 13:00 do 14:30, przestrzeganie gramatur.
4. Czuwanie nad jakością produktów żywnościowych i prawidłowe ich przechowywanie oraz magazynowanie (wypełnianie kontrolek, sprawdzanie terminów ważności produktów).
5. Utrzymanie należytej czystości i porządku na stanowisku pracy i w pozostałych pomieszczeniach kuchennych.
6. Utrzymanie czystości naczyń, urządzeń i sprzętu (mycie, wyparzenie, dezynfekcja).
7. Przestrzeganie przepisów bhp i p/poż.
8. Przestrzeganie terminów badań okresowych.
9. Przestrzeganie tajemnicy służbowej.
10. Przestrzeganie obowiązującego regulaminu organizacyjnego i innych zarządzeń wewnętrznych.
11. Wykonywanie innych czynności zleconych przez Kierownika Działu Żywienia.
12. Znajomość zasad dotyczących żywienia i wcielania ich w przygotowywanie potraw.
13. Ustalanie estetycznych sposobów podawania potraw.
14. Pobieranie próbek żywności potrzebnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych w odpowiedniej gramaturze nie mniej niż 150 g.
15. Uczestniczenie w szkoleniach wewnętrznych w celu utrwalenia zasad HACCP.
16. Racjonalne gospodarowanie powierzonymi produktami a tym samym minimalizowanie strat.
17. Wydawanie śniadań, obiadów, kolacji z kuchni głównej na stołówkę.
18. Przygotowanie posiłków do odbioru z kuchni na poszczególne oddziały wg. wcześniejszego zamówienia:
  - śniadanie składa się z: zupa mleczna, gorący napój, pieczywo mieszane, dodatek nabiałowy, białko zwierzęce, dodatek tłuszczowy, warzywa
  - drugie śniadanie: jogurty, owoce, pasty mięsno - warzywne, musy owocowe
  - obiad: zupa, drugie danie ziemniaki/kasze różne/makarony różne/razowe, białko zwierzęce, warzywa surowe bądź przetworzone
  - kolacja: pieczywo mieszane, napój gorący, dodatek tłuszczowy, dodatek nabiałowy, dodatek białka zwierzęcego, warzywa, przynajmniej dwa razy w tygodniu kolacja na ciepło w postaci potraw warzywno – mięsnych, rybno – warzywnych.
19. Zabezpieczenia posiłków przed wychłodzeniem, wylaniem.



**Załącznik nr 4 do Umowy**

Zgodnie z art. 13. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. Urz. UE L 119. z 4 maja 2016 r.), dalej RODO, Zarząd Spółki PCZ informuje:

1. Administratorem Danych Osobowych pozyskanych od uczestnika postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, w tym danych osobowych osób reprezentujących Oferenta oraz osób wyznaczonych przez niego do kontaktów z Zamawiającym w trakcie postępowania a także w trakcie realizacji umowy, jest Poddębickie Centrum Zdrowia Sp. z o.o. z siedzibą w Poddębicach (99-200) ul. Mickiewicza nr 16. (dalej Administrator).
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym w sprawach przetwarzania Państwa danych osobowych, można kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej: [sekretariat@nzozpocz.pl](mailto:sekretariat@nzozpocz.pl).
3. Dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6. ust. 1. lit. c) RODO w celu prowadzenia postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego (*Świadczenie usług przez kucharza w Dziale Żywienia dla „Poddębickiego Centrum Zdrowia” Sp. z o.o. w Poddębicach*).
4. Dane osobowe będą mogły być udostępnione wyłącznie podmiotom uprawnionym do uzyskania danych osobowych na podstawie odrębnych przepisów prawa; w tym na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (dalej ustawa Pzp), a także podmioty, z którymi Administrator zawarł umowę powierzenia przetwarzania danych w związku z realizacją usług na rzecz Administratora (np. kancelarię prawną, dostawcę oprogramowania, zewnętrznym audytorem, zleceniobiorcom świadczącym usługę z zakresu ochrony danych osobowych, serwisantom).
5. Dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z przepisami ustawy Pzp, przez okres 4 lat licząc od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania liczy się od dnia zakończenia czas trwania umowy.
6. Obowiązek podania przez uczestnika postępowania danych osobowych bezpośrednio go dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym przepisami ustawy Pzp. Konsekwencje niepodania określonych danych wynikają wprost z ustawy Pzp.
7. Uczestnikowi postępowania przysługuje prawo żądania od Administratora: uzyskania w jego siedzibie kopii swoich danych osobowych; dostępu do nich; ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18. ust. 2. RODO; wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania; przenoszenia danych; cofnięcia w dowolnym momencie zgody na ich przetwarzanie; wniesienia skargi do organu nadzorczego.
8. Dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany w tym również w formie profilowania i nie będą przekazywane do państw trzecich.