

UMOWA O ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH

zawarta w Tychach w dniu pomiędzy:

Gminą Miasta Tychy, al. Niepodległości 49, 43-100 Tychy NIP 6460013450 reprezentowaną przez:
Danutę Wójcik – Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 36 im. Narodów Zjednoczonej Europy
w Tychach, z siedzibą przy ul. Gen. Ch. de Gaulle'a 18,
 zwanym w treści umowy **Zamawiającym**

a, zwanym dalej **Wykonawcą**, reprezentowanym przez:

.....
 zawarta po przeprowadzeniu zamówienia publicznego w trybie postępowania o udzielenie zamówienia na usługi społeczne art.138o na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.).

§ 1

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług cateringowych z zachowaniem warunków określonych w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w niniejszej umowie.
2. Zakres przedmiotu niniejszej umowy obejmuje przygotowanie, dostarczenie i wydanie na potrzeby stołówki szkolnej gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem/napojem dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 36 im. Narodów Zjednoczonej Europy w Tychach w cenie **zł brutto** (słownie:.....) za 1 posiłek, w łącznej ilości 52500 posiłków.
3. Umowę zawiera się na okres od 03 września 2019 r. do 24 czerwca 2020r., przy czym posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w dwóch turach:
 I tura : o godzinie 11.00
 II tura : o godzinie 13.10
 i wydawane w grupach ok. 40-to osobowych, podczas przerw śródlekcyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego
4. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się w innych godzinach – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
5. Zamawiający zastrzega brak możliwości zmiany ceny za jeden posiłek w okresie realizacji umowy, nawet w przypadku zmian cen surowców, energii i paliw.

§ 2

1. Wykonawca dostarczał będzie dekadowy jadłospis w formie pisemnej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania do godziny 10.00 (załącznik nr 2 do umowy). Na każdorazowym jadłospisie powinna widnieć gramatura, wszystkie występujące alergeny oraz kaloryczność posiłku – do wiadomości Zamawiającego. Jadłospis każdorazowo będzie zatwierdzany przez Zamawiającego, a wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
2. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku. Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 10 dni.

3. Obiad podawany w stołówce powinien dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia (Dz. U. z 2016 poz. 1154) przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów w wieku 6-14 lat (szkoła podstawowa). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
4. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2018 r. poz. 1541) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
5. **Posiłki obiadowe muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach** (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154).
6. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki obiadowe mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży
7. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
 - drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram (w tym min. 100 g gotowej porcji mięsa) i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal,
 - napój/ kompot: gramatura nie mniej niż 200 ml.
8. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a) obiad powinien dostarczyć 30 % wartości odżywczych całodziennego zapotrzebowania.
 - b) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
 - c) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku
 - a) do przygotowania posiłku należy stosować:
 - produkty zbożowe lub ziemniaki
 - warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
 - mięso, ryby, jaja i nasiona roślin - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby, co najmniej raz w tygodniu,
 - tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
 - sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 0,45g sodu/1,2 g soli w 100 g /ml produktu gotowego do spożycia.
 - zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,
 - b) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe)
 - c) napoje – wyłącznie kompoty owocowe zawierające nie więcej niż 10 gram cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,
 - d) ważna jest estetyka potraw i posiłków

9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
10. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
11. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych. W przypadku zadeklarowania w ofercie korzystania z produktów ekologicznych wykonawca zobowiązuje się do używania tych produktów w wymiarze procentowym wskazanym w ofercie.
12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
13. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
14. Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
 - gorące zupy: +75°C
 - gorące drugie dania: +63°C
 - potrawy serwowane na zimno: + 4°C
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług, a w przypadku zadeklarowania korzystania z produktów ekologicznych weryfikacji certyfikatów dla produktów ekologicznych, w tym również do kontroli w miejscu wykonywania posiłków oraz do żądania okazania przez Wykonawcę umów z dostawcami żywności ekologicznej.
16. Posiłek składać się będzie z: pierwszego dania: zupy przygotowanej z pełni dostępnych sezonowych warzyw; na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe), bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników; drugiego dania: (w tygodniu: 1 raz danie jarskie / danie mączne, 3 razy dania mięsne, 1 raz danie rybne (ryba wyfiletowana, pozbawiona ości); codziennie porcja warzyw przetworzonych lub surówki albo cały owoc); kompotu owocowego lub soku owocowego
17. Wykonawca zobowiązany jest poza ziemniakami podawać również wszelkiego rodzaju kasze oraz ryż.
18. Wykonawca zapewni należyty wygląd estetyczny serwowanych posiłków oraz zadba o smak podawanych potraw.
19. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone na naczyniach oddzielnie w sposób umożliwiający ich rozróżnienie. Zapis nie dotyczy posiłków, które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną (np. gulaszu, zupy).
20. Zamawiający upoważnia wskazane przez niego osoby, o których mowa w § 10, do oceny stanu, świeżości i jakości dostarczonych posiłków, a przypadku, gdy dostarczone posiłki nie spełniają warunków określonych w umowie, do zobowiązania Wykonawcy do wymiany dostarczonych potraw w terminie 1 godziny.
21. W przypadku zadeklarowania korzystania z produktów ekologicznych wykonawca zobowiązany jest na każde żądanie zamawiającego dostarczyć listę zawierającą ilość i rodzaj produktów ekologicznych w poszczególnych posiłkach.

1. Wykonawca posiłki dostarczać będzie do szkoły w dwóch turach: na godzinę 11.00 oraz godzinę 13.10.
2. Posiłki powinny być dostarczane do szkoły środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
3. Posiłki będą porcjowane i wydawane przez Wykonawcę przy pomocy personelu własnego Wykonawcy w godzinach wskazanych przez Zamawiającego na nieuszkodzonej, jednolitej zastawie porcelitowej, porcelanowej lub szklanej z nierdzewnymi sztućcami. Korzystanie przez Wykonawcę z zastawy jednorazowej jest niedopuszczalne. Obiad powinien być podawany na dużych talerzach. Niedopuszczalne jest podawanie obiadu na talerzu deserowym/śniadaniowym.
4. Niezwłocznie po spożyciu posiłków przez uczniów Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia ze szkoły we własnym zakresie brudnych naczyń, sztućców oraz innego sprzętu kuchennego, jak i wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych.
5. Brudne naczynia, sztućce, sprzęt kuchenny Wykonawca zmywa oraz dezynfekuje we własnym zakresie, poza siedzibą szkoły.
6. W celu realizacji umowy, Wykonawcy zostaną udostępnione w szkole pomieszczenia niezbędne do wydawania posiłków oraz odbioru brudnych naczyń.
7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody poniesione w trakcie użytkowania udostępnionych pomieszczeń.
8. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z warunkami, jakimi dysponuje szkoła i przyjmuje zadanie do wykonania w tych warunkach.
9. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.

§ 4

1. Strony umowy ustalają miesięczny tryb rozliczeń z tytułu realizacji niniejszej umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przygotowaniem przedmiotu zamówienia, koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu, koszty przygotowania posiłku we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolenie w przyrządzaniu posiłków jakościowych.
3. Zamawiający zobowiązuje się, przed rozpoczęciem każdego miesiąca przekazać Wykonawcy informację o przewidywanej liczbie osób korzystających z posiłków w danym miesiącu z zastrzeżeniem ust. 5 i 6
4. Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń, co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego (po podpisaniu umowy przez Dyrektora Szkoły) w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
5. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku, gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych (w tym rezygnacja rodziców) nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego.
7. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
8. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9: 00 danego dnia.

9. Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden posiłek pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych gorących posiłków nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.
10. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
11. Wykonawca zobowiązany jest również prowadzić Ewidencję dostarczanych i wydanych posiłków (załącznik nr 1 do umowy) i przekładać ją do podpisu dyrektora szkoły lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości dostarczonych posiłków.
12. W zakresie realizacji dostawy posiłków będzie zajmował się Wicedyrektor szkoły lub osoba upoważniona.
13. Faktury będą wystawiane do 7 dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu, w którym wydawane były posiłki na podstawie sporządzanej przez Wykonawcę ewidencji posiłków w danym miesiącu, potwierdzonego przez uprawnionego pracownika Zamawiającego wskazanego przez dyrektora i opiewać będą na kwotę stanowiącą iloczyn wydanych posiłków i ceny jednostkowej.
14. Na fakturze VAT nabywcę/sprzedawcę należy wskazać: Gmina Miasta Tychy, al. Niepodległości 49, 43-100 Tychy NIP 6460013450, a w miejsce odbiorcy Szkoła Podstawowa nr 36 im. Narodów Zjednoczonej Europy ul. Gen. Ch. de Gaulle'a 18, 43-100 Tychy.
15. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie 21 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
16. **Łączna wartość wynagrodzenia Wykonawcy za cały okres obowiązywania umowy nie przekroczy kwoty zł brutto (słownie**

§ 5

1. Wykonawca nie może powierzyć wykonania usługi innym osobom.
2. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
3. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną, za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
5. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności.

§ 6

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia od Wykonawcy kary umownej w wysokości 30% miesięcznego wynagrodzenia, o którym mowa w §4 ust. 13, w miesiącu, w którym doszło do naruszenia obowiązków umownych za każde stwierdzone przez Zamawiającego niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, przez które rozumie się m.in.:
 - a. nieprzestrzeganie wymogów sanitarno – epidemiologicznych,

- b. nieprzestrzeganie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy,
 - c. niedostosowanie posiłków obiadowych do rozporządzenia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach,
 - d. nieprzestrzeganie norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia,
 - e. dostarczanie posiłków na zastawie jednorazowej z jednorazowymi sztucami,
 - f. dostarczanie posiłków z opóźnieniem,
 - g. złą jakość posiłków (przypalone, przesolone, nieświeże, zimne itp.),
 - h. dostarczenie posiłków w ilości niezgodnej z zamówieniem,
 - i. nieprzestrzeganie wymogów określonych w § 2. ust 7-8 oraz 16,17,19,
 - j. uniemożliwienie bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług oraz weryfikacji certyfikatów dla produktów ekologicznych, również poprzez kontrolę w miejscu produkcji posiłków,
 - k. odmowa okazania Zamawiającemu dokumentu umowy z dostawcą produktów ekologicznych lub certyfikatu dla tych produktów,
 - l. niedostarczenie w terminie 3 dni od przedstawienia przez Zamawiającego żądania dostarczenia listy zawierającej ilość i rodzaj produktów ekologicznych w poszczególnych posiłkach,
 - m. dostarczenie warzyw i owoców, które nie posiadają certyfikatów od producentów,
 - n. nie przedłożenie Zamawiającemu na jego żądanie dowodu, że składniki lub posiłki spełniają normy jakościowe i ilościowe określone w § 2 ust. 7-8.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną 10% wynagrodzenia, o którym mowa w § 4 ust. 16:
 - a. z tytułu wypowiedzenia umowy wskutek okoliczności leżących po stronie Wykonawcy, w szczególności w przypadku, o którym mowa w § 7 ust. 1,2 i 3 oraz § 8 ust. 6
 3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego naliczonych kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

§ 7

1. Zamawiający może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1-miesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadku, gdy Wykonawca, co najmniej trzykrotnie naruszy obowiązki umowne bliżej określone w § 2 niniejszej umowy lub pomimo pisemnego upomnienia Wykonawca w dalszym ciągu nie wykonuje lub nienależyście wykonuje zobowiązanie.
2. W przypadku rażącego uchybienia w realizacji umowy, Zamawiający ma prawo wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym, bez zachowania okresu wypowiedzenia.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do wypowiedzenia umowy z 1 – miesięcznym okresem wypowiedzenia również w przypadku, gdy średnia dzienna liczba uczniów korzystających z posiłków w danym tygodniu będzie mniejsza od 50 % średniej dziennej liczby uczniów korzystających z posiłków w pierwszym miesiącu wykonywania umowy.
4. Wypowiedzenie powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 8

1. Zamawiający na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy PZP wymaga zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących

następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia. Zamawiający wymaga, aby osoby do porcjowania i wydawania posiłków, były zatrudnione przez wykonawcę i/lub podwykonawcę/ów na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz.U. z 2018 r. poz. 917 z późn. zm.). Wymaga się, aby umowa o pracę była zawarta co najmniej na czas wykonywania przedmiotu umowy.

2. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu "Wykazu Pracowników" tj. wykazu osób zatrudnionych u Wykonawcy lub Podwykonawcy na podstawie umowy o pracę, które będą uczestniczyły w wykonywaniu czynności, o których mowa w ust. 1, albo osób, które Wykonawca lub Podwykonawca deklaruje się zatrudnić na podstawie umowy o pracę celem wykonania tych czynności.
3. Wykonawca w terminie 7 dni od dnia 03.09.2019r. zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu kopie (zanonimizowanych) umów o pracę z osobami, o których mowa w ust. 1 tj. kopii z wyłączeniem: danych PESEL pracownika, wysokości wynagrodzenia i adresu jego zamieszkania. Kopie będą zawierać: imię i nazwisko pracownika, czas, na jaki została zawarta umowa o pracę oraz stanowisko pracy.
4. O każdym przypadku rozwiązania lub wygaśnięcia stosunku pracy z osobą wymienioną w Wykazie Pracowników w czasie wykonywania przedmiotu umowy Wykonawca powiadamia pisemnie Zamawiającego. Następnie Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a. w przypadku rozwiązania umowy o pracę za wypowiedzeniem złożonym przez pracownika lub Wykonawcę - zatrudnienia na to miejsce w następnym dniu licząc od dnia rozwiązania stosunku pracy, innej osoby na podstawie umowy o pracę,
 - b. w przypadku wygaśnięcia stosunku pracy z powodu śmierci pracownika albo rozwiązania stosunku pracy na podstawie art. 52 Kodeksu pracy - zatrudnienia na to miejsce w terminie 7 dni licząc od dnia rozwiązania albo wygaśnięcia stosunku pracy, innej osoby na podstawie umowy o pracę.
5. W przypadku niedopełnienia obowiązku o którym mowa w ust. 3, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,3% całego wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 4 ust.16 za każdy dzień opóźnienia.
6. W przypadku niedopełnienia obowiązku, o którym mowa w ust 3 po upływie 14 dni od dnia 03.09.2019r., Zamawiający będzie uprawniony do odstąpienia od realizacji umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy i naliczenia z tego tytułu kar umownych, o których mowa w § 6 ust. 2.

§ 9

Strony zobowiązują się do zachowania poufności oraz właściwego zabezpieczenia informacji udostępnianych w ramach wykonywania niniejszej umowy.

§ 10

Osoby upoważnione do kontaktu w sprawach realizacji umowy:

- a) ze strony Zamawiającego: (.....nazwisko i imię, telefon);
- b) ze strony Wykonawcy: (.....nazwisko i imię, telefon),

§ 11

Wszelkie spory wynikające z realizacji postanowień niniejszej umowy rozpatrywane będą przed sądem powszechnym właściwym ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 12

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny (Dz. U. 2018 r. poz. 1025 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych. (Dz.U. z 2018 poz.1986 z późn.zm.).

§ 13

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

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA