**UMOWA**

**NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH**

zawarta we Wrocławiu ……………… 2018 roku, pomiędzy:

**Wrocławskim Klubem Sportowym "Śląsk Wrocław" Spółka Akcyjna** z siedzibą we Wrocławiu, ul. Oporowska 62, 53-434 Wrocław, wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Wrocławia-Fabrycznej, VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000070008, NIP 894-23-23-724, REGON 931121527, Kapitał zakładowy: 51.428.000,00zł reprezentowaną przez:

Marcina Przychodnego – Prezesa Zarządu

Wojciecha Nowaka – Wiceprezesa Zarządu

zwaną dalej: **„Zamawiającym”**

a

**………………………………………………………………………………………………………………………**

zwaną dalej: **„Wykonawcą”,**

łącznie zwanymi dalej: **„Stronami”,**

o następującej treści:

**[PRZEDMIOT UMOWY]**

1. Przedmiotem niniejszej umowy (dalej: „**Umowa**”) jest świadczenie przez **Wykonawcę** na rzecz **Zamawiającego** usług cateringowych (dalej: „**Przedmiotu umowy**” lub **„Usługa**”) na Stadionie Miejskim przy   
   al. Śląskiej 1 we Wrocławiu (dalej: „**Stadion**”)na zasadach opisanych niniejszą Umową.
2. Przedmiot umowy realizowany będzie w części Strefy VIP Stadionu zarządzanej przez **Zamawiającego**   
   w trakcie meczów piłki nożnej organizowanych (lub współorganizowanych) przez **Zamawiającego** w okresie obowiązywania umowy (dalej: „**Mecze**”). Przez Strefę VIP zarządzaną przez **Zamawiającego** **Strony** zgodnie rozumieją przestrzeń Stadionu ograniczającą się do:
   1. Klubu Biznesowego wraz z przypisanymi miejscami siedzącymi na trybunie zachodniej Stadionu   
      (dalej: „**Strefa Silver**”),
   2. Klubu Diamentowego wraz z przypisanymi miejscami siedzącymi na trybunie zachodniej Stadionu   
      (dalej: „**Strefa Silver Premium**”),
   3. Lóż C wraz holem do nich prowadzącym i miejscami siedzącymi będącymi wyodrębnioną częścią trybuny wschodniej Stadionu (dalej: „**Strefa Gold**”),
   4. Lóż A wraz miejscami siedzącymi będącymi wyodrębnioną częścią trybuny zachodniej Stadionu   
      (dalej: „**Strefa Diament**”).

**[OKRES OBOWIĄZYWANIA UMOWY]**

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia zawarcia umowy do 20 sierpnia 2018 roku.

**[OŚWIADCZENIA WYKONAWCY]**

1. **Wykonawca** oświadcza, że posiada wiedzę, doświadczenie, zaplecze finansowe i techniczne niezbędne   
   do realizacji Przedmiotu umowy oraz w tym zakresie posiada wszelkie niezbędne wymagane prawem zgody, zezwolenia, koncesje itp.
2. **Wykonawca** oświadcza, że posiada odpowiednie uprawnienia, wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu Umowy.
3. **Wykonawca** odpowiada za działania i zaniechania personelu skierowanego do wykonania Usług jak   
   za działania i zaniechania własne.
4. W trakcie wykonywania Usług **Zamawiający** zastrzega możliwość każdorazowego sprawdzania jakości usług świadczonych przez **Wykonawcę**, jak również jakości pracy personelu **Wykonawcy**.
5. **Wykonawca** nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy innemu podmiotowi, bez zgody **Zamawiającego**.
6. W przypadku naruszenia postanowień ust. 5, **Zamawiający** może rozwiązać niniejszą Umowę ze skutkiem natychmiastowym.

**[ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY]**

1. **Wykonawca** zobowiązany jest do przestrzegania w okresie obowiązywania Umowy praw sponsorskich oraz praw handlowych osób trzecich, wynikających z umów zawartych przez te podmioty z **Zamawiający**m oraz ze Stadion Wrocław Sp. z o.o. w związku z czym, bez wyraźnej zgody **Zamawiającego** wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności, nie jest on uprawniony do eksponowania w trakcie wykonywania Usług innych znaków towarowych niż te wynikające z producentów napojów ujawnionych w PAX. Powyższe nie dotyczy jednak:
   1. odzieży personelu, która może być opatrzona logotypami partnerów **Wykonawcy**, z którymi **Wykonawca** współpracuje przy okazji realizacji Usług,
   2. infrastruktury sprzedażowo – informacyjnej Stadionu, wykorzystywanej przy świadczeniu Usług przez **Wykonawcę**.
2. **Wykonawca** za wcześniejszą pisemną zgodą **Zamawiającego** ma prawo do odpłatnej dystrybucji alkoholu wysokoprocentowego w Strefie Silver. **Wykonawca** zobowiązany jest do zamieszczenia w miejscu dystrybucji informacji, że alkohol wydawany jest odpłatnie, zgodnie z cennikiem i nie jest objęty żadnymi promocjami, pakietami itp. wynikającymi z umów zawartych pomiędzy **Zamawiający**m a gośćmi Strefy Silver. **Wykonawca** jest zobowiązany we własnym zakresie uzyskać wszelkie wymagane prawem zezwolenia niezbędne do prowadzenia sprzedaży i dystrybucji napojów alkoholowych oraz ponosić we własnym zakresie wszelkie koszty uzyskania i utrzymywania pozwoleń lub koncesji wymaganych prawem.

**[ZAMÓWIENIA W TOKU OBOWIĄZYWANIA UMOWY]**

1. **Zamawiający**, najpóźniej na 7 dni przed planowanym terminem Meczu, jest zobowiązany do poinformowania **Wykonawcy** o jego terminie wraz z podaniem wstępnych warunków zamawianych Usług, w tym wskazaniem liczby osób, godziny rozpoczęcia Meczu oraz wariantu menu (PAX). Informacje te będą podlegać ciągłej aktualizacji, aż do przekazania finalnego zlecenia.
2. **Zamawiający** dokonuje finalnego zlecenia świadczenia Usług w terminie nie później niż:
   1. 26 godzin przed planowanym terminem rozpoczęcia Meczu w przypadku usług świadczonych w Strefie Silver i Strefie Gold oraz
   2. 50 godzin przed planowanym terminem rozpoczęcia Meczu w przypadku usług świadczonych w Strefie Diament.
3. Finalne zlecenie dokonane może zostać przez Przedstawiciela **Zamawiającego** w formie wiadomości mailowej. **Wykonawca** zobowiązany jest dostarczyć Usługę w sposób odpowiadający treści finalnego zlecenia.
4. **Strony** zgodnie postanawiają, że minimalna wartość zamówienia na jeden Mecz, konieczna do uruchomienia każdej ze stref, wynosi odpowiednio:
   1. 200 osób w Strefie Silver,
   2. 48 osób (4 loże) w Strefie Diament.

W przypadku, w którym zamówienie złożone przez **Zamawiającego** obejmować będzie liczbę osób mniejszą aniżeli wskazana w ust. 4 powyżej, **Wykonawca** może odmówić świadczenia Usług w całości lub w części, o czym poinformuje on **Zamawiającego** niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 6 godzin od daty otrzymania finalnego zlecenia świadczenia Usług. W takiej sytuacji **Wykonawcy** nie będzie służyć wynagrodzenie za wykonanie Usługi (w części, w której nie została ona wykonana), jak również jakiekolwiek roszczenie odszkodowawcze.

**[WYNAGRODZENIE WYKONAWCY]**

1. Z tytułu prawidłowego wykonania Umowy w ramach danego Meczu, **Zamawiający** zapłaci **Wykonawcy** wynagrodzenie obliczone jako iloczyn liczby osób, o których mowa w § 5 ust. 4 oraz ceny danego rodzaju PAX.
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 jest wynagrodzeniem obejmującym wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania Umowy (koszty związane ze świadczeniem usług), nawet, jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści Umowy.
3. Rozliczenie usługi po zakończeniu każdego Meczu i dokonają go upoważnieni pracownicy **Zamawiającego** i **Wykonawcy**, czego potwierdzeniem będzie spisanie formularza odebrania Usługi, którego wzór stanowi Załącznik nr 2 do Umowy. Formularz winien zostać sporządzony niezwłocznie po zakończeniu Meczu i czasu, który jest przewidziany Umową jako czas świadczenia Usługi.
4. **Wykonawca** uprawniony jest do wystawienia faktur VAT z tytułu prawidłowo wykonanej Usługi po podpisaniu przez **Strony** protokołu, o którym mowa w ust. 3 powyżej.
5. **Zamawiający** zobowiązuje się do zapłaty faktur wystawionych przez **Wykonawcę** w terminie 14 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej pod względem rachunkowym i formalnym faktury VAT na rachunek bankowy wskazany przez **Wykonawcę** na fakturze VAT.
6. Za datę zapłaty **Strony** ustalają dzień, w którym **Zamawiający** wydał swojemu bankowi polecenie przelewu na rachunek **Wykonawcy** lub złożenia zgodnego oświadczenia woli o wzajemnej kompensacie zobowiązań.

**[WARUNKI ŚWIADCZENIA USŁUG]**

* + - 1. Przykładowe gramatury menu (dalej: „**PAX**”), obejmujące posiłki oraz napoje, które przygotowywane   
         i podawane będą przez **Wykonawcę** w ramach świadczonych przez niego Usług, określa Załącznik numer 1 do Umowy.
      2. **Strony** dopuszczają możliwość zmiany zakresu PAX. Każda zmiana wymaga wzajemnej zgody obu **Stron**. **Strony** dopuszczają możliwość przeprowadzenia zmian w PAXach drogą mailową na podstawie propozycji skierowanej przez Przedstawiciela jednej ze **Stron**, zaakceptowanej przez Przedstawiciela drugiej **Strony**.
      3. **Wykonawca** gwarantuje, że Usługi świadczone będą na najwyższym poziomie, w tym m.in.:

1. dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, produkty przetworzone takie jak kawa, herbata itp. będą posiadały datę przydatności do spożycia zgodną z datą producenta; potrawy gotowane winny być przyrządzone w czasie odpowiednim dla zachowania norm sanitarnych, itp.;
2. w Strefie Silver, Silver Premium, Gold dania gorące serwowane będą z podgrzewanych lub trzymających ciepło chromowanych bemarach – temperatura dań podawanych na ciepło nie będzie niższa niż: 70 oC – zupy, oraz 60 oC – drugie dania;
3. dania zimne, desery oraz ciasta będą podawane na ceramicznych półmiskach, porcelanowych lub chromowanych tacach, sałatki w ceramicznych, porcelanowych lub szklanych misach;
4. sztućce będą stalowe-nierdzewne / platerowane;
5. do zimnych napojów oraz wody zapewnione będą szklanki, do wina – szklane kieliszki, do piwa – szklane kufle oraz plastikowe kubki o pojemności 0,5 l;
6. wszystkie serwowane w Strefie Silver i Silver Premium dania ciepłe i zimne będą opisane;
7. w strefie Silver na stołach będą znajdować się świeczniki typy tealight, w strefie Silver Premium wszystkie stoły będą nakryte bielizną stołową wraz z kompozycją kwiat cięty w wazoniku z świecznikiem typu tealight;
8. Stoły bufetowe będą posiadały bieliznę stołową wraz z dekoracją tematyczną związaną z tematycznym menu na danym meczu;
9. zastawa będzie czysta i wysterylizowana zgodnie z przepisami w tym zakresie obowiązującymi;
10. obsługa będzie świadczona na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi, dotyczy to m.in. kultury obsługi przez personel kelnerski oraz zapewnienia odpowiedniej ilości obsługi w trakcie realizowania Usługi;
11. pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską Meczu będą ubrani w jednakowe stroje.
    * + 1. **Wykonawca** we własnym zakresie zapewni pomieszczenia socjalne dla osób świadczących Usługi w dniu Meczu zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, a w szczególności zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 26 września 1997 roku w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. 1997 nr 129 poz. 844, tekst jednolity Dz.U. 2003 nr 169 poz. 1650).
        2. Usługa w Strefie Silver, Silver Premium, Gold i Diament będzie świadczona w dniu Meczu w czasie 1,5 godz. przed rozpoczęciem Meczu oraz do 2 godz. po zakończeniu Meczu.
        3. Personel **Wykonawcy** gotowy będzie do świadczenia Usług (wszystkie dania będą wystawione, napoje nalane, obsługa kelnerska i barmańska na swoich stanowiskach) najpóźniej na 15 minut przed godziną rozpoczęcia świadczenia Usług wskazaną z zleceniu a zgodną z postanowieniami zawartymi w ust. 5 i 6 powyżej.
        4. **Wykonawca** zobowiązany jest w szczególności do:
12. przestrzegania zasad higieny oraz warunków produkcji i obrotu żywnością, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2010r. Nr 136, poz.914 z późn.zm.) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady WE nr 852/2004/WE z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych;
13. usuwania oraz utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczeniem Usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;
14. zapewnienia stołów bufetowych w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia Usługi w ramach każdego Meczu, wraz z nakryciami oraz dekoracjami florystycznymi;
15. zapewnienia we własnym zakresie przestrzeni w celu przygotowania posiłków, magazynowania żywności, napojów, sprzętu etc. niezbędnych do prawidłowego świadczenia Usług zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;
16. zapewnienia akredytacji (identyfikatorów lub opasek na rękę) od Zamawiającego dla osób wykonujących Usługę w czasie trwania Meczu; każda osoba z obsługi cateringowej obowiązana jest posiadać akredytację.

**[PRZEDSTAWICIELE STRON]**

1. Osobami odpowiedzialnymi za nadzór nad realizacją niniejszej Umowy są:
   1. ze **Strony Zamawiającego**:
      * Paula Grembowska, tel. +48 667 858 544, mail: pgrembowska@slaskwroclaw.pl,
      * Paweł Margol, tel. +48 504 952 327, mail: pmargol@slaskwroclaw.pl,
   2. ze **Strony** **Wykonawcy**:
      * ........................
      * ...................................
2. **Strony** zgodnie ustalają, że osoby wymienione w ust. 2. mogą podejmować wszelkie czynności i podejmować wiążące decyzje związane z realizacją Przedmiotu umowy nie wymagające aneksu do niniejszej Umowy, w tym upoważnione są do pisemnego potwierdzania prawidłowości realizacji Przedmiotu umowy na formularzu stanowiącym Załącznik nr 2.
3. Zmiana osób, o których mowa w ust. 1 nie wymaga aneksu do Umowy a jedynie poinformowania na piśmie drugiej **Strony** o powstałej zmianie.

**[SIŁA WYŻSZA]**

1. W przypadku wystąpienia tzw. sił wyższych, uniemożliwiających wykonanie postanowień niniejszej umowy, a w szczególności: trzęsienie ziemi, powódź, ogień, eksplozja, zarządzenia i regulacje rządowe, włączając w to zakazy prowadzenia działalności gospodarczej, wypowiedziana i niewypowiedziana wojna, zamieszki itp. **Strony** ustalają, że nie będą zgłaszały względem siebie żadnych roszczeń.
2. W przypadkach, w których Mecz odwołany zostanie na skutek decyzji Policji, PZPN, UEFA lub innych organów, lub też gdy Mecz odbędzie się, ale nastąpi to bez udziału publiczności, **Zamawiający** najpóźniej na 24 godziny przed rozpoczęciem Meczu poinformuje o tym fakcie **Wykonawcę**.
3. W przypadkach, w których Usługi nie będą przez **Wykonawcę** świadczone na rzecz **Zamawiającego**   
   z przyczyn, o których mowa w ust. 1-2, **Wykonawcy** nie będą służyły żadne roszczenia odszkodowawcze,   
   w szczególności roszczenie o zapłatę odszkodowania z tytułu utraconych korzyści.

**[POSTANOWIENIA KOŃCOWE]**

1. Zmiany Umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej pod rygorem nieważności w postaci aneksu,   
   z zastrzeżeniem postanowień odrębnych zawartych w Umowie.
2. W zakresie nieuregulowanym Umową mają zastosowanie postanowienia Kodeksu cywilnego oraz innych aktów prawa polskiego o charakterze powszechnie obowiązującym.
3. Integralną część Umowy stanowią następujące załączniki:
4. załącznik nr 1 – PAX
5. załącznik nr 2 – Formularz wykonania usługi
6. załącznik nr 3 – Zamówienie
7. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle realizacji niniejszej Umowy będą rozstrzygane prze **Strony** w sposób polubowny. W przypadku sporu sądowego , **Strony** poddają go pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby **Zamawiającego**.
8. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze **Stron**.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zamawiający** |  | **Wykonawca** |

**Załącznik nr 1** do Umowy nr

1. **Strefa Silver**

**menu tematyczne, np.: kuchnia tajska, włoska, polska, węgierska, niemiecka**

**przykładowy PAX tematyczny – PAX Polski**

* 1. **Bufet zimny:**
     1. Zimna przekąska
        + Pajda chleba ze smalcem z ogórkiem kiszonym, 25g/porcja/os. z n/w
     2. Bar sałatkowy
        + Buraczki z cebulką, 40g/porcja/os.
  2. **Dania gorące:**
     1. zupa
        + żurek, 200 ml/porcja/os.
     2. dania główne
        + Bigos, 40g/porcja/os.
        + Pierogi ruskie, 40g/porcja/os.
        + Ziemniaki gotowane z koperkiem, 40g/porcja/os.
  3. **Bufet z deserem:**
     + - sernik, 80 g/porcja/os.
  4. **Bar z napojami (bez limitu):**
     + - kawa,
       - herbata,
       - soki owocowe,
       - woda mineralna,
  5. **Bar z alkoholami:** 
     + - welcome drink - wino czerwone /białe wytrawne - 1/2 liczby gości/lampka
       - piwo beczkowe- bez limitu,
  6. **Strona techniczna dla potrzeb gastronomi w cenie menu:**
     + - zapewnienie bielizny stołowej do potrzeb budowy bufetów szwedzkich,
       - zapewnienie porcelany, sztućców, szkła,
       - zapewnienie obsługi kelnerskiej,
       - zapewnienie obsługi barów.

1. **Strefa Gold**
   1. **Bufet zimny:**
      1. Przekąski
         * Przekąska tematyczna, *40g/porcja/os.*
         * Tartinki z nadzieniem tematycznym, *40g/porcja/os.*
         * Bruschetty z musem warzywnym, *40g/porcja/os.*
      2. bar sałatkowy:
         * buraczki z cebulką, *40g/porcja/os.*
      3. deser:
         * sernik, *80g/porcja/os.*
         * owoce sezonowe
   2. **Dania gorące – serwowane w holu głównym**
      1. zupa:
         * żurek, 200 ml/porcja/os.
      2. dania główne:
         * bigos, 40g/porcja/os.
         * pierogi ruskie, 40g/porcja/os.
         * ziemniaki gotowane z koperkiem, 40g/porcja/os.
   3. **Bar z napojami (bez limitu):**
      * + kawa,
        + paleta herbat smakowych,
        + soki owocowe,
        + woda mineralna,
        + napoje gazowane: Coca-Cola, Sprite, Fanta,
   4. **Bar z alkoholami** (bez limitu serwowane w holu głównym)**:**
      * + wino białe i czerwone,
        + piwo beczkowe,
   5. **strona techniczna dla potrzeb gastronomi w cenie menu:**
      * + zapewnienie bielizny stołowej do potrzeb budowy bufetów szwedzkich,
        + zapewnienie porcelany, sztućców, szkła,
        + zapewnienie obsługi kelnerskie,
        + zapewnienie obsługi barów.
2. **Strefa Silver Premium**
   1. **Bufet zimny**
      1. Przekąski
         * Mus z batatow z rukolą, soczewicą i warzywami, *30-45g/porcja/os.*
         * Kruche babeczki z musem z wątróbki  i galaretką,  *30-45g/porcja/os.*
         * Koreczki warzywne  z serem Gouda, *30-45g/porcja/os.*
         * Ser kozi z figą, *30-45g/porcja/os.*
   2. **Dania gorące:**
      1. Danie główne   
         - gulasz wieprzowy z pieczarkami, *120g porcja/osoba*  
         - sola w sosie szczypiorkowym, *120g porcja/osoba*  
         - udko z kaczki w sosie winnym, *120g porcja/osoba*  
         - danie sezonowe, *120g porcja/osoba*
      2. Vega 200g porcja/osoba :  
         - pierogi ruskie z cebulką
      3. Dodatki 120g porcja/osoba:  
         - ziemniaki z masłem i koperkiem   
         - ryż z warzywami i kurkumą
      4. Zupy 250ml/porcja/osoba

- grzybowa z oliwą truflową  
 - zupa sezonowa

* + 1. Deser

- creme brulle 80g  
- ciasto marchewkowe z rodzynkami 100g

- gofry wypiekane na świeżo z owocami i bita śmietaną ok 120g

* 1. **Bar z napojami (bez limitu):**
     + - kawa,
       - paleta herbat smakowych,
       - soki owocowe,
       - woda mineralna,
       - napoje gazowane: Coca-Cola, Sprite, Fanta,
  2. **Bar z alkoholami** (bez limitu)**:**
     + - wino białe i czerwone,
       - piwo beczkowe

1. **Strefa Diament**
   1. **Bufet zimny – serwowany w każdej loży 12 os.**

Przekąski

- tatar wołowy na grzance podany, *30-45g /os. każda porcja*

- mus z karczochów z oliwą truflową, *30-45g /os. każda porcja*

- tortilla z warzywami i kurczakiem, *30-45g /os. każda porcja*

- pasta z czarnych oliwek na kruchym cieście, *30-45g /os. każda porcja*

- śledź z cebulą i musztardą francuską na grzance, *30-45g /os. każda porcja*

- przekąska szefa kuchni, *30-45g /os. każda porcja*

Sałatki *80g/os:*

-sałatka z kurczakiem wędzonym i selerem naciowym  
- sałatka z młodym szpinakiem i grzankami

Deser porcja/os.:

- creme brulle 80g

- ciasto marchewkowe z rodzynkami 100g

- owoce sezonowe 80g

* 1. **Dania gorące – serwowane w strefie Silver Premium** 
     1. Danie główne w bemarach po 120g porcja/osoba:   
        - gulasz wieprzowy z pieczarkami  
        - sola w sosie szczypiorkowym  
        - udko z kaczki w sosie winnym  
        - danie sezonowe
     2. Vega 200g porcja/osoba :  
        - pierogi ruskie z cebulką
     3. Dodatki 120g porcja/osoba:  
        - ziemniaki z masłem i koperkiem   
        - ryż z warzywami i kurkumą
     4. Zupy 250ml/porcja/osoba

- grzybowa z oliwą truflową  
 - zupa sezonowa

* + 1. Deser:

- gofry wypiekane na świeżo z owocami i bitą śmietaną ok 120g

* 1. **Napoje i alkohole (bez limitu)\*- serwowane w loży** 
     + - kawa z ekspresu z dodatkami,
       - paleta herbat smakowych z dodatkami,
       - soki owocowe,
       - napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite),
       - woda mineralna,
       - wino czerwone wytrawne,
       - wino białe wytrawne,
       - piwo serwowane przez kelnera na życzenie bez limitu,
       - Whisky Ballantine's,
       - Wódka biała.

\* napoje i alkohole nieskonsumowane podczas Meczu pozostają w loży po zakończeniu świadczonej usługi

**Załącznik nr 2** do Umowy nr

###### [WZÓR]

###### Formularz wykonania usług cateringowych

###### dot. realizacji umowy nr ………………………………

**z dnia**

W dniu ………………………………………………. **Zamawiający** dokonał odbioru usług cateringowych w części Strefy VIP zarządzanej przez **Zamawiającego** w trakcie Meczu piłki nożnej rozgrywanym pomiędzy WKS Śląsk Wrocław a …………………………………………………………………………… w dniu…………………………………. o godzinie …………………………………

**Wykonawca** zrealizował usługi w następującej liczbie:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Miejsce świadczenia usługi** | **Jednostkowa cena**  **(netto PLN)** | **Liczba osób** | **Uwagi** |
| **Strefa Silver** |  |  |  |
| **Strefa Silver Premium** |  |  |  |
| **Strefa Gold** |  |  |  |
| **Strefa Diament** |  |  |  |

Powyższa usługa została wykonana:

**Pu. aie: „Przedmiotu umowy” lub rska. w proponujemy rozliczyć w formie barteru. iążeń treningowych**

*(krótki opis)*

Wrocław, dnia………………………..

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Osoba upoważniona z ramienia WKS Śląsk Wrocław S.A. |  | Osoba upoważniona z ramienia ………………………………… |

**Załącznik nr 3** do Umowy

###### [WZÓR]

###### Formularz zamówienia usług cateringowych

###### dot. realizacji umowy nr ………………………………

**z dnia**

**Zamawiający (dane do wystawienia faktury):**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa / Firma** | **Wrocławski Klub Sportowy Śląsk Wrocław S. A.** |
| **Ulica** | ul. Oporowska 62 |
| **Kod, Miasto** | 53-434 Wrocław |
| **NIP** | 894-23-23-724 |
| **Telefon, Fax** | tel.: (71) 750-00-75  fax: (71) 750-00-74 |
| **E-mail** | pgrembowska@slaskwroclaw.pl |
| **Imię i nazwisko** | **Paula Grembowska** |

**Zamawiający** niniejszym dokonuje zamówienia usług cateringowych w części Strefy VIP zarządzanej przez **Zamawiającego** w trakcie Meczu piłki nożnej rozgrywanym pomiędzy WKS Śląsk Wrocław a ……………………………………………………………………………

w dniu…………………………………. o godzinie …………………………………

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Miejsce świadczenia usługi** | **Jednostkowa cena**  **(netto PLN)** | **Liczba osób** | **Liczba lóż** | **Wartość**  **(netto PLN)** | **Uwagi** |
| **Strefa Silver** |  |  |  |  |  |
| **Strefa Silver Premium** |  |  |  |  |  |
| **Strefa Gold** |  |  |  |  |  |
| **Strefa Diament** |  |  |  |  |  |

Wrocław, dnia………………………..

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Osoba upoważniona z ramienia WKS Śląsk Wrocław S.A. |