

**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:

**§1.**

**[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) Łóż A wraz z miejscami siedzącymi będącymi wyodrębnioną częścią trybuny zachodniej Stadionu (dalej: „**Strefa Diament**”).

**§2.**

**[OKRES OBOWIĄZYWANIA UMOWY]**

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia zawarcia umowy do 31 maja 2019 roku.
2. Umowa może zostać rozwiązana przez każdą ze **Stron**, w każdym czasie, z zachowaniem 3-tygodniowego okresu wypowiedzenia.
3. **Zamawiający** uprawniony jest do rozwiązania Umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w sytuacji, w której **Wykonawca** narusza obowiązki wyrażone w Umowie w stopniu oczywistym, w tym zwłaszcza nie realizuje Usługi w sposób odpowiadający obowiązkowi wyrażonemu w Umowie oraz oczekiwaniom **Zamawiającego**.
4. Wypowiedzenie Umowy wymaga formy pisemnej i doręczenia stosownego oświadczenia drugiej **Stronie** Umowy.

### §3.

#### [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.

### §4.

#### [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 **Zamawiającym** 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 **Zamawiającym** 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.

### §5.

#### [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) 250 osób w Strefie Silver,
  - 2) 80 osób w Strefie Diament,
  - 3) 20 osób w Strefie Silver Premium.

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 jakiegokolwiek roszczenie odszkodowawcze.

## §6.

### [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. Zgodnie z kwotami podanymi w postępowaniu przetargowym, zgodnie z załącznikiem nr 4 do umowy.
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.

## §7.

### [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.:
  - a) 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.;
  - b) w Strefie Silver, Silver Premium, Gold dania gorące serwowane będą z podgrzewanych lub trzymających ciepło chromowanych bemaarach – temperatura dań podawanych na ciepło nie będzie niższa niż: 70 °C – zupy, oraz 60 °C – drugie dania;
  - c) dania zimne, desery oraz ciasta będą podawane na ceramicznych półmiskach, porcelanowych lub chromowanych tacach, sałatki w ceramicznych, porcelanowych lub szklanych misach;
  - d) sztućce będą stalowe-nierdzewne / platerowane;
  - e) do zimnych napojów oraz wody zapewnione będą szklanki, do wina – szklane kieliszki, do piwa – szklane kufle oraz plastikowe kubki o pojemności 0,5 l;
  - f) wszystkie serwowane w Strefie Silver i Silver Premium dania ciepłe i zimne będą opisane;
  - g) w strefie Silver na stołach będą znajdować się świeczniki typu tealight, w strefie Silver Premium wszystkie stoły będą nakryte białą stołową wraz z kompozycją kwiat cięty w wazoniku z świecznikiem typu tealight;
  - h) stoły bufetowe będą posiadały białą stołową wraz z dekoracją;
  - i) zastawa będzie czysta i wysterylizowana zgodnie z przepisami w tym zakresie obowiązującymi;
  - j) 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;

- k) pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską Meczu będą ubrani w jednakowe stroje.
4. **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).
  5. Usługa w Strefie Silver, Silver Premium i Diament będzie świadczona w dniu Meczu w czasie 1,5 godz. przed rozpoczęciem Meczu oraz do 2 godz. po zakończeniu Meczu.
  6. 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.
  7. **Wykonawca** zobowiązany jest w szczególności do:
    - a) przestrzegania zasad higieny oraz warunków produkcji i obrotu żywnością, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. 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;
    - b) usuwania oraz utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczeniem Usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;
    - c) zapewnienia stołów bufetowych w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia Usługi w ramach każdego Meczu, wraz z nakryciami oraz dekoracjami florystycznymi;
    - d) 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;
    - e) 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.

## §8.

### [PRZEDSTAWICIELE STRON]

1. Osobami odpowiedzialnymi za nadzór nad realizacją niniejszej Umowy są:
  - a) ze **Strony Zamawiającego**:
    - Paula Grembowska, tel. +48 667 858 544, mail: pgrebowska@slaskwroclaw.pl,
  - b) 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.

## §9.

### [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.

**§10.**

**[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:
  - a) załącznik nr 1 – PAX,
  - b) załącznik nr 2 – Formularz wykonania usługi,
  - c) załącznik nr 3 – Zamówienie,
  - d) załącznik nr 4 – Wykaz cen.
4. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle realizacji niniejszej Umowy będą rozstrzygane przez **Strony** w sposób polubowny. W przypadku sporu sądowego, **Strony** poddają go pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby **Zamawiającego**.
5. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze **Stron**.

**Zamawiający**

**Wykonawca**

## I. Strefa Silver

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

przykładowy PAX tematyczny Węgierski

### 1. Bufet zimny:

dla 250 os. po 25g z n/w (przy większej ilości osób proporcjonalnie więcej)

- ✓ Pogacze – słone chlebki z serową posypką

### 2. Dania główne:

dla 250 os. po 40g

- ✓ Gulasz po węgiersku
- ✓ Leczo warzywne
- ✓ Ziemniaki gotowane

### 3. Bufet z deserami:

dla 250 os. po 80g

- ✓ Ciasto węgierskie biszkoptowe z wiśniami

**Każdy PAX zawiera dodatkowo:**

**Bar z napojami** (bez limitu):

- ✓ Kawa
- ✓ Paleta herbat smakowych
- ✓ Soki owocowe
- ✓ Woda mineralna

**Bar z alkoholami** (bez limitu):

- ✓ Wino czerwone /białe wytrawne
- ✓ Piwo beczkowe

**Strona techniczna dla potrzeb gastronomi w cenie menu:**

- zapewnienie bielizny stołowej do potrzeb budowy bufetów szwedzkich,
- zapewnienie porcelany, sztuców, szkła,
- zapewnienie obsługi kelnerskiej,
- zapewnienie obsługi barów.

## II. Strefa Gold

### 1) Bufet zimny:

- a) Przekąski
  - Przekąska tematyczna, 40g/porcja/os.
  - Tartinki z nadzieniem tematycznym, 40g/porcja/os.
  - Bruschetty z musem warzywnym, 40g/porcja/os.
- b) bar sałatkowy:
  - buraczki z cebulką, 40g/porcja/os.
- c) deser:
  - sernik, 80g/porcja/os.
  - owoce sezonowe

**2) Dania gorące – serwowane w holu głównym**

a) zupa:

- żurek, 200 ml/porcja/os.

b) 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.

**III. Strefa Silver Premium**

**1) Bufet zimny**

a) Przekąski

- Mus z batatów 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:**

a) 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

b) Vega 200g porcja/osoba :

- pierogi ruskie z cebulką

c) Dodatki 120g porcja/osoba:

- ziemniaki z masłem i koperkiem
- ryż z warzywami i kurkumą

d) Zupy 250ml/porcja/osoba

- grzybowa z oliwą truflową
- zupa sezonowa

e) Deser

- creme brulle 80g
- ciasto marchewkowe z rodzynkami 100g
- gofry wypiekane na świeżo z owocami i bita śmietaną ok 120g

**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):**

- wino białe i czerwone,
- piwo beczkowe

**IV. Strefa Diament**

**1) Bufet zimny – serwowany w każdej łoży 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

**2) Dania gorące – serwowane w strefie Silver Premium**

a) Danie główne w bemaarach po 120g porcja/osoba:

- gulasz wieprzowy z pieczarkami
- sola w sosie szczypiorkowym
- udko z kaczki w sosie winnym
- danie sezonowe

b) Vega 200g porcja/osoba :

- pierogi ruskie z cebulką

c) Dodatki 120g porcja/osoba:

- ziemniaki z masłem i koperkiem
- ryż z warzywami i kurkumą

d) Zupy 250ml/porcja/osoba

- grzybowa z oliwą truflową
- zupa sezonowa

e) Deser:

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

**3) Napoje i alkohole (bez limitu)\*- serwowane w łoży**

- 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

[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 Diament			

Powyższa usługa została wykonana:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

*(krótki opis)*

Wrocław, dnia.....

Osoba upoważniona z ramienia  
WKS Śląsk Wrocław S.A.

Osoba upoważniona z ramienia  
.....

[WZÓR]

**Formularz zamówienia usług cateringowych  
dot. realizacji umowy nr .....  
z dnia**

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

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

**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 łóż	Wartość (netto PLN)	Uwagi
Strefa Silver					
Strefa Silver Premium					
Strefa Diament					

Wrocław, dnia.....

Osoba upoważniona z ramienia  
WKS Śląsk Wrocław S.A.

## Załącznik nr 4: Wykaz cen

Miejsce świadczenia usługi	Cena jednostkowa za Pax (zł netto)	Minimalna liczba osób	Maksymalna liczba meczów	Wartość netto usługi (zł netto)	Podatek VAT (procentowo oraz kwotowo)	Wartość brutto usługi
Strefa Silver	_____ zł	250	18	_____ zł	_____% ____zł _____% ____zł	_____ zł
Strefa Silver Premium	_____ zł	20	18			
Strefa Diament	_____ zł	80	18	_____ zł	_____% ____zł _____% ____zł	_____ zł
<b>RAZEM:</b>						