

Umowa Nr PN/02/06/2021

Zawarta w Gliwicach w dniu 2021 roku pomiędzy:

Gliwickim Klubem Sportowym "Piaś" Spółka Akcyjna, ul. Stefana Okrzei 20, 44-100 Gliwice; zarejestrowanym w rejestrze przedsiębiorców KRS prowadzonym przez Sąd Rejonowy w Gliwicach X Wydział Gospodarczy - KRS pod numerem KRS: 0000334402, NIP 631-259-27-98, e-miał: piast@piast-gliwice.eu, w imieniu i na rzecz, którego działa: **Grzegorz Bednarski – Prezes Zarządu**, zwany dalej **Zamawiającym**,
oraz

.....
REGON:, NIP: lipca e-mail:,
reprezentowanym przez:

—,
zwanym w treści umowy „Wykonawcą”.

W rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu przetargowym pn. **"Najem obiektów gastronomicznych Gliwickiego Klubu Sportowego "Piaś" SA na Stadionie Miejskim w Gliwicach przy ul. Stefana Okrzei 20 wraz z sukcesywnym świadczeniem usług cateringowych w okresie od 1 sierpnia 2021 roku do 30 czerwca 2025 roku"**, została zawarta umowa o następującej treści:

§1.

1. Przedmiotem umowy jest najem obiektów gastronomicznych Gliwickiego Klubu Sportowego "Piaś" SA na Stadionie Miejskim w Gliwicach przy ul. Stefana Okrzei 20 wraz z sukcesywnym świadczeniem usług cateringowych.
2. Zamawiający oddaje Wykonawcy w najem na zasadach określonych w niniejszym zamówieniu następujące obiekty:
 - a) Lokal użytkowy mieszczący się na drugim piętrze budynku klubowego wraz z instalacjami technicznymi zwany dalej „Lokalem”. W skład Lokalu wchodzi następujące pomieszczenia: sala główna VIP I (oraz podczas imprez sala VIP II), toaleta męska i damska, pomieszczenie do wydawania i odgrzewania posiłków oraz zmywania naczyń.
 - b) 10 kiosków gastronomicznych (dalej zwanymi „Kioskami”) zlokalizowanych na stadionie pod sektorami.
3. Szczegółowy opis usług cateringowych oraz sposób ich wykonania określony został:
 - a) dla osób w Strefie VIP I i VIP II w załączniku nr 1 stanowiącym integralną część umowy,
 - b) posiłków dla I drużyny w załączniku nr 2 stanowiącym integralną część umowy,
 - c) posiłków dla osób funkcyjnych biorących udział przy organizacji imprez wskazanych przez Zamawiającego w załączniku nr 3 stanowiącym integralną część umowy,
 - d) obiadów w dniu imprez dla pracowników Zamawiającego biorących udział przy ich organizacji w załączniku nr 4 stanowiącym integralną część umowy,
 - e) dla prowadzenia Kiosków gastronomicznych w załączniku nr 5 stanowiącym integralną część umowy.
4. Termin obowiązywania umowy: **od 1 sierpnia 2021 roku do 30 czerwca 2025 roku.**

§2.

1. Lokal i Kioski zostaną przekazane Wykonawcy z uwzględnieniem wyposażenia w podstawowe urządzenia techniczne, meble, wyposażenie kuchenne (które są w posiadaniu Zamawiającego) oraz podłączenia do instalacji użyteczności publicznej (mediów) - szczegółowy spis uwzględniony zostanie w protokole zdawczo-odbiorczym.
2. Wykonawca wykona we własnym zakresie i na swój koszt prace adaptacyjne, w wyniku których Lokal i Kioski osiągną standard odpowiadający planowanemu wykorzystaniu Lokalu tj. prowadzeniu działalności gastronomicznej - restauracji/pubu o profilu sportowym (przeznaczonym i dostosowanym do oglądania meczów piłkarskich oraz innych imprez sportowych) oraz wykorzystaniu Kiosków tj. prowadzeniu działalności gastronomicznej – baru szybkiej obsługi o profilu sportowym podczas imprez odbywających się na stadionie. Specyfikacja prac adaptacyjnych zawarta jest w załączniku nr 6.

3. Wykonawca oświadcza, iż jest w posiadaniu (lub będzie w ich posiadaniu na dzień rozpoczęcia realizacji umowy) wszelkich uzgodnień, zezwoleń, koncesji, licencji w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą (m.in. zezwolenia na sprzedaż alkoholu, Sanepid, Państwowa Inspekcja Pracy). Dotyczy to także opłat związanych z odtwarzaniem muzyki oraz publicznym wyświetlaniem transmisji z imprez sportowych (obligatoryjnie co najmniej do transmisji spotkań z udziałem I drużyny Zamawiającego) w Lokalu. Zamawiający zastrzega, iż Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia możliwości odtwarzania transmisji spotkań z udziałem I drużyny Zamawiającego w Lokalu.
4. Świadczenie usług cateringowych, o których mowa w §1. ust. 3 lit. a), d) umowy będzie odbywało się sukcesywnie, w oparciu o poszczególne zlecenia Zamawiającego, w okresie obowiązywania umowy, w ramach organizowanych przez Zamawiającego imprez.
5. Zamawiający każdorazowo zlecając wykonanie poszczególnych usług, określi dokładnie termin (z podaniem godzin świadczenia usługi), liczbę uczestników imprezy oraz uzgodni z Wykonawcą propozycję menu.
6. Wykonawca wyznacza do kontaktu z Zamawiającym Panią/Pana, nr telefonu, adres e-mail:
7. Zamawiający wyznacza do kontaktu z Wykonawcą Panią/Pana, nr telefonu, adres e-mail:
8. Propozycję menu Wykonawca prześle Zamawiającemu w formie elektronicznej najpóźniej na **2 dni** robocze przed dniem świadczenia poszczególnej usługi na następujący adres e-mail Wykonawcy.
9. Zamawiający zaakceptuje propozycję menu, o której mowa w ust. 5 lub prześle Wykonawcy propozycję zmian menu, które Wykonawca zobowiązuje się wprowadzić.
10. Świadczenie usług cateringowych, o których mowa w §1. ust. 4 lit. b) i c) umowy – posiłki dla I drużyny, będzie odbywało się sukcesywnie w oparciu o propozycje menu przesłane przez dietetyka, po uprzednim uzgodnieniu godzin wydania posiłków z kierownikiem drużyny,

§3.

1. Wysokość wynagrodzenia Wykonawcy za poszczególne usługi, o których mowa w §1. ust. 4 lit. a), b), c), d) zależeć będzie od ilości zamówionych przez Wykonawcę zestawów, w ramach którego usługa cateringowa była świadczona. Rozliczenie zlecenia nastąpi w oparciu o ilość zamówionych zestawów oraz zryczałtowaną stawkę określoną w §3. ust. 2, 3, 4, 5, 6.
2. Zryczałtowana stawka przypadająca na jeden zestaw w strefie VIP I wynosi:
..... **zł netto** + należny podatek VAT (...%), co stanowi **zł brutto**.
3. Zryczałtowana stawka przypadająca na jeden zestaw w strefie VIP II wynosi:
..... **zł netto** + należny podatek VAT (...%), co stanowi **zł brutto**.
4. Zryczałtowana stawka przypadająca na jeden zestaw dla I drużyny wynosi:
..... **zł netto** + należny podatek VAT (...%), co stanowi **zł brutto**.
5. Zryczałtowana stawka przypadająca na jeden zestaw dla osób funkcyjnych biorących udział przy organizacji imprez wynosi:
..... **zł netto** + należny podatek VAT (...%), co stanowi **zł brutto**.
6. Zryczałtowana stawka przypadająca na jeden zestaw obiadowy dla pracowników biorących udział przy zabezpieczeniu imprez wynosi:
..... **zł netto** + należny podatek VAT (...%), co stanowi **zł brutto**.
7. Szacunkowe wynagrodzenie Wykonawcy w okresie trwania umowy nie powinno przekroczyć kwoty **zł netto** + należny podatek VAT (...%), co stanowi **zł brutto**.
8. Wynagrodzenie Wykonawcy za poszczególne usługi płatne będzie po ich wykonaniu, w terminie 21 dni licząc od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.
Zamawiający zastrzega, iż ostateczna rzeczywista wartość wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu umowy może być niższa od kwoty określonej w ust. 7 i z tego tytułu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia. Strony ustalają, że ceny jednostkowe określone przez Wykonawcę ww. kosztorysie ofertowym nie ulegną zmianie przez okres trwania umowy (poza przypadkami wskazanymi w punkcie 11 poniżej). Wynagrodzenia Wykonawcy określone w §3 ust. od 2. do 6. zawiera wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia objętego niniejszą Umową. Ceny jednostkowe określone przez Wykonawcę obejmują wszystkie koszty związane z należywym wykonaniem usługi, łącznie z kosztami sporządzania posiłków. Zmiana wynagrodzenia za realizację przedmiotu umowy może nastąpić w przypadku zmiany stawki VAT, wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym

lub ubezpieczeniu zdrowotnemu albo wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.

Jeśli numer rachunku rozliczeniowego wskazany przez Wykonawcę jest rachunkiem, dla którego zgodnie z Rozdziałem 3a ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. - Prawo Bankowe (Dz. U. 2017.1876 ze zm.) prowadzony jest rachunek VAT to:

- a) Zamawiający oświadcza, że będzie realizować płatności za faktury z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności tzw. split payment.
 - b) Podzieloną płatność tzw. split payment stosuje się wyłącznie przy płatnościach bezgotówkowych, realizowanych za pośrednictwem polecenia przelewu lub polecenia zapłaty dla czynnych podatników VAT. Mechanizm podzielonej płatności nie będzie wykorzystywany do zapłaty za czynności lub zdarzenia pozostające poza zakresem VAT (np. zapłata odszkodowania), a także za świadczenia zwolnione z VAT, opodatkowane stawką 0%.
9. Wykonawca oświadcza, że dopuszcza możliwość dokonywania przez Zamawiającego płatności w systemie podzielonej płatności tzw. split payment.
10. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia szacunkowej ilości porcji poszczególnych posiłków (zwiększenie wartości zamówienia) do maksymalnie 20% od kwoty wskazanej w ustępie 7 powyżej.

§4.

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków własnym środkiem transportu na miejsce oraz termin (godziny) wskazane przez Zamawiającego, przygotowania lokalu oraz rozłożenia i przygotowania do cateringu do wydania, zgodnie z menu zatwierdzonym na dane spotkanie meczowe przez Zamawiającego. Jako moment zakończenia czasu realizacji usługi uważa się uprzątnięcie lokalu, które powinno być dokonane niezwłocznie, jednak nie później niż na 24 godziny od momentu zakończenia spotkania tj. po opuszczeniu Lokalu przez ostatniego Gościa. W przypadku Kiosków jako moment zakończenia czasu realizacji usługi uważa się uprzątnięcie Kiosków, które powinno być dokonane niezwłocznie, jednak nie później niż na 24 godziny od momentu zakończenia spotkania tj. po opuszczeniu stadionu przez ostatniego Gościa.
2. W przypadku obiadów w formie bufetu posiłki winny być przygotowane do wydania najpóźniej na 30 minut przed godziną udostępnienia pomieszczeń dla gości.
3. Wykonawca zapewnia świadczenie usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty oraz zobowiązuje się do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.).
4. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowywania i transportu posiłków.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.

§5.

1. Za korzystanie z Lokalu oraz Kiosków przez cały okres Najmu Zamawiającemu będzie przysługiwał czynsz ("**Czynsz**"), na który będzie się składać:
 - a) czynsz za Lokal określony w stawce **3.000,00 zł netto** + należny podatek VAT (23%), co stanowi **3.690,00 zł brutto miesięcznie** ("**Czynsz za lokal**");
 - b) czynsz za Kioski określony w stawce **500,00 zł netto** + należny podatek VAT (23%), co stanowi **615,00 zł brutto za imprezę** ("**Czynsz za kioski**");
2. Czynsz będzie płatny z dołu, co miesiąc, w terminie do piętnastego (15) dnia każdego miesiąca, przelewem na rachunek bankowy.
3. Za dzień dokonania płatności uważa się dzień uznania kwotą Czynszu rachunku bankowego Zamawiającego, z zastrzeżeniem postanowień ust. 4.
4. Za każdy dzień opóźnienia w zapłacie czynszu przez Wykonawcę, Zamawiający ma prawo naliczać odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia.
5. Oprócz Czynszu, Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia opłat dodatkowych w szczególności obejmujących m.in.:

- a) energię elektryczną,
 - b) wodę i odprowadzanie ścieków,
 - c) ogrzewania (energia cieplna).
6. Wykonawca zobowiązany do gospodarowania odpadami we własnym zakresie i na swój koszt.
 7. W przypadku, gdy Wykonawca będzie organizował komercyjną imprezę zamkniętą lub będzie prowadził codzienne usługi gastronomiczne, to w godzinach świadczenia usług jest zobowiązany do pokrycia kosztów dodatkowego pracownika ochrony zgodnie ze stawkami obowiązującymi Zleceniodawcę z firmą świadczącą usługi ochrony mienia.
 8. Strony ustalają, iż Zamawiający wystawiać będzie Wykonawcy faktury VAT obciążając Wykonawcę opłatami dodatkowymi, co będzie następowało raz w miesiącu. Do faktury tej Zamawiający zobowiązany jest dołączyć faktury VAT, decyzje bądź inne dokumenty źródłowe potwierdzające naliczenie Wykonawcy opłat rozumianych jako opłaty dodatkowe. Faktura ta płatna będzie w terminie 7 (siedmiu) dni od dnia jej wystawienia.
 9. Opłaty za energię elektryczną oraz za wodę i odprowadzanie ścieków będą ustalane na podstawie wskazań podliczników zamontowanych w Lokalu i Kioskach na koszt Zamawiającego. Opłata za ogrzewanie Lokalu będzie ustalana proporcjonalnie do udziału powierzchni najmu Lokalu w całej powierzchni najmu Lokalu w całej powierzchni użytkowej budynku administracyjnego Stadionu, w oparciu o ustalony przez Strony ryczałt miesięczny „letni” w wysokości **1.050,00 zł netto + VAT** płatny co miesiąc (w miesiącach od maja do września) i ryczałt miesięczny „zimowy” w wysokości **1.800,00 zł netto + VAT** płatny każdego miesiąca (w miesiącach od października do kwietnia).
 10. Opłaty dodatkowe będą wymagalne od dnia przekazania Lokalu i Kiosków przez Zamawiającego.
 11. Wykonawca zobowiązuje się do korzystania z Lokalu wyłącznie w celu prowadzenia w nim działalności gospodarczej polegającej na działalności gastronomicznej – restauracji/pubu o profilu sportowym tj. przeznaczonym i dostosowanym do oglądania meczów piłkarskich oraz innych imprez sportowych, a także organizacji innych komercyjnych imprez okolicznościowych (np. studniówki, wesela, szkolenia, imprezy zamknięte dla firm i inne tego typu). Wykonawca zobowiązuje się do korzystania z Kiosków wyłącznie w celu prowadzenia w nich działalności gospodarczej polegającej na działalności gastronomicznej szybkiej obsługi podczas meczów rozgrywanych na stadionie, w dniach i godzinach określonych przez Zamawiającego.
 12. Zamawiając w okresie obowiązywania niniejszej Umowy nie będzie zawierał umów ani udzielał w innej formie podmiotom trzecim prawa do prowadzenia na terenie stadionu działalności gastronomicznej, o której mowa powyżej w ust. 1, a tym samym Zamawiający oświadcza, że zapewnia Wykonawcy wyłączność na prowadzenie na terenie Stadionu działalności gospodarczej o charakterze gastronomicznym opisanym powyżej w ustępie. Niniejszy zapis nie znajduje zastosowania, jeżeli Wykonawca wyrazi pisemną zgodę na zawarcie umowy dotyczącej prowadzenia działalności gastronomicznej na terenie Stadionu przez Zamawiającego.
 13. Strony postanawiają, iż komercyjne imprezy zamknięte mogą być organizowane w Lokalu przez Wykonawcę tylko i wyłącznie w wolnych terminach, tj. z wyłączeniem dni, w których zgodnie z harmonogramem Zamawiającego organizowane są imprezy sportowe (np. organizowane przez FIFA, UEFA, PZPN, Ekstraklasę, regionalny związek piłki nożnej, czy inny podmiot organizujący, a także z wyłączeniem dni wskazanych przez Zamawiającego. O każdej komercyjnej imprezie zamkniętej Wykonawca zobowiązany jest poinformować najpóźniej na 3 dni robocze przed jej organizacją celem akceptacji przez Zamawiającego.
 14. Wykonawca może prowadzić codzienną działalność w Lokal bez ograniczeń czasowych, z zastrzeżeniem, że odbywa się to w części Lokalu określonej jako „VIP I” i że nie koliduje to z działalnością Zamawiającego (zgodnie z zapisami ustępu wyżej). Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia działalności w Kioskach podczas każdej imprezy zorganizowanej na Stadionie Miejskim w Gliwicach przy ul. Stefana Okrzei 20 (chyba, że Zamawiający postanowi inaczej, np. ze względu na mecze bez udziału publiczności), z tym że otwarcie Kiosków następować będzie co najmniej na 15 minut przed godziną wyznaczoną na otwarcie wejść dla kibiców, a zakończenie jedną godzinę po zakończeniu się imprezy lub do opuszczenia ostatniego kibica. Natomiast pełne zaopatrzenie kiosków musi nastąpić najpóźniej do 30 minut przed godziną wyznaczoną na otwarcie wejść dla kibiców.
 15. Wykonawca na pisemny wniosek Zamawiającego, zobowiązany jest posiadać w swoim asortymencie produkty spożywcze, które objęte są umowami sponsorskimi Zamawiającego.

16. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt do utrzymania czystości w Lokalu oraz na terenie ciągów komunikacyjnych prowadzących do Lokalu tj. schody i klatka schodowa, a także w Kioskach i ich bezpośrednim otoczeniu.
17. Wykonawca zobowiązuje się do respektowania w trakcie prowadzonej działalności przepisów ustawy o bezpieczeństwie imprez masowych, w szczególności w zakresie zasad sprzedaży alkoholu, ustawie o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, regulaminów rozgrywek oraz regulaminów obiektu i imprezy masowej.
18. Wykonawca jest zobowiązany utrzymywać lokal w dobrym stanie technicznym i dbać o jego estetykę oraz dokonywać na swój koszt niezbędnych napraw.
19. Sprzedaż i podawanie alkoholu w czasie imprez masowych w postaci meczów piłkarskich będzie możliwa pod warunkiem przedstawienia przez Wykonawcę na dzień obowiązywania Umowy zezwolenia, o którym mowa w art. 18¹ ust. 4 ustawy z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi oraz zgodnie z ustępem powyżej.

§6.

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wynikłe z niewykonania, bądź niewłaściwego wykonania przedmiotu umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej:
 - a) za rozwiązanie przez którąkolwiek ze stron od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 10% łącznej ceny brutto umowy określonej w §3. ust. 7 umowy.
 - b) w przypadku niewykonania usługi cateringu opisanej w §1. ust 3, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić każdorazowo Zamawiającemu karę umowną w wysokości 50.000,00 zł.
 - c) w przypadku nienależytego wykonania usługi cateringu opisanej w §1. ust 3, Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% ceny brutto za zamówione menu na dany dzień, którego niewykonanie lub nienależyte wykonanie nastąpiło.
 - d) w przypadku, w którym nie będzie prowadził działalności zgodnej z ustaloną pomiędzy stronami w treści §5. ust. 12 niniejszej Umowy 500,00 zł (pięćset złotych) za każdy dzień naruszenia,
 - e) w przypadku niedostępności pomieszczeń Wynajmującemu, zgodnie z treścią §8. ust. 1 niniejszej Umowy – 500,00 zł (pięćset złotych) za każdy dzień naruszenia.
 - f) W przypadku naruszenia obowiązku zapewnienia możliwości odtwarzania transmisji spotkań I drużyny opisanego w §2. ust 3 umowy 5.000,00 zł za każdy stwierdzony przypadek naruszenia.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie przez Zamawiającego kar umownych z wystawionej faktury.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych określonych w kodeksie cywilnym, jeżeli szkoda przewyższy wysokość kar umownych.

§7.

1. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454 – 455 Pzp.
3. Zmiana umowy wymaga, pod rygorem nieważności zachowania formy pisemnej
4. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy w szczególności w przypadku:
 - a) gdyby uległa zmianie ustawowa stawka podatku VAT bądź jakakolwiek inna należność publicznoprawna bądź inny prawem określony składnik cenotwórczy wpływający na zobowiązanie pieniężne Zamawiającego;
 - b) gdyby zaistniała okoliczność organizacji imprezy bądź innej uzasadnionej okoliczności nieprzewidzianej w niniejszej umowie a wymagającej jej zmiany.

§8.

1. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu lub jego przedstawicielom oraz osobom upoważnionym dostęp do Lokalu i Kiosków w godzinach otwarcia w celu dokonania jego inspekcji, konserwacji lub napraw. Poza godzinami otwarcia Lokalu Zamawiający może wejść do niego tylko i wyłącznie w przypadku wyższej konieczności. W przypadku kiedy sytuacja nie jest awaryjna Zamawiający zawiadomi Wykonawcę o wejściu do Lokalu lub Kiosków pisemnie z jednodniowym wyprzedzeniem. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu lub jego przedstawicielom oraz osobom upoważnionym na dostęp do Lokalu i Kiosków w celu dokonania

- ich inspekcji lub konserwacji lub naprawy, zawiadamiając uprzednio pisemnie Wykonawcę o tym zamiarze z jednodniowym wyprzedzeniem.
- Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek wypadki, szkody czy uciążliwości doznane przez Wykonawcę, jego pracowników, klientów lub gości wynikające z działań lub zaniechań Wykonawcy lub jakiegokolwiek podmiotu trzeciego, ani w związku z nimi.
 - Wykonawca zobowiązuje się uzyskać i posiadać przez cały okres obowiązywania Umowy Najmu polisę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej na zabezpieczenie roszczeń osób trzecich, wynikających z uszkodzenia ciała, utraty lub uszkodzenia mienia, a także polisę od uszkodzenia Lokalu i znajdującego się w nich mienia na skutek zdarzeń takich, jak w szczególności kradzież, zalanie, pożar, itp. Wypełnienie zobowiązania, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, nie wyłącza ani nie ogranicza odpowiedzialności Wykonawcy wynikającej z Umowy Najmu.
 - Polisy potwierdzające umowy ubezpieczenia zawarte przez Wykonawcę powinny zostać zawarte co najmniej do kwoty 250.000,00 zł (dwieście pięćdziesiąt tysięcy złotych).
 - Wykonawca obowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu kopie polis ubezpieczeniowych, o których mowa powyżej, najpóźniej w dniu rozpoczęcia realizacji umowy z dowodem opłacenia składek ubezpieczeniowych za poszczególne okresy obowiązywania tych polis, a następnie każdorazowo nie później, niż na 10 (dziesięć) dni roboczych po upływie okresu ubezpieczenia. Wykonawca zobowiązuje się powiadamiać Zamawiającego na piśmie o każdej zmianie umowy ubezpieczeniowej, załączając zaktualizowaną kopię polisy ubezpieczeniowej, w terminie 10 (dziesięć) dni roboczych po dokonaniu zmiany.

§9.

- Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy, bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku:
 - niewykonania przez Wykonawcę usługi w terminie oraz godzinach określonych w zleceniu Zamawiającego lub zapotrzebowaniu bez wcześniejszego poinformowania Zamawiającego i zapewnienia zastępstwa;
 - co najmniej dwukrotnego nienależytego wykonania przez Wykonawcę usługi w terminie oraz godzinach określonych w zleceniu zamawiającego lub zapotrzebowaniu;
 - innego ciężkiego naruszenia postanowień niniejszej umowy;
 - Wykonawca opóźnia się z płatnością Czynszu lub innych należności, wynikających z niniejszej Umowy, za okres dwóch (2) miesięcy, po wcześniejszym pisemnym wezwaniu Wykonawcy przez Zamawiającego do uregulowania należności w terminie jednego miesiąca,
 - Wykonawca nie będzie przestrzegał któregośkolwiek z postanowień niniejszej Umowy, a pomimo pisemnego wezwania przez Zamawiającego nie usunie naruszeń w terminie trzech (3) dni,
 - Wykonawca naruszy postanowienia §5. ust. 12 Umowy.
- W terminie siedmiu (7) dni od dnia rozwiązania Umowy niezależnie od przyczyn lub upływu okresu na jaki Umowa została zawarta, Wykonawca zobowiązany jest zwrócić Wynajmującemu Lokal i Kioski w stanie niepogorszonym. Wykonawca zobowiązany jest do opróżnienia Lokalu i Kiosków ze wszystkich rzeczy ruchomych stanowiących jego własność. Wykonawcy nie przysługuje prawo odłączenia i zabrania urządzeń, ulepszeń i instalacji wykonanych przez niego w Lokalu lub w Kioskach, jeżeli urządzenia, ulepszenia i instalacje stały się częścią składową Lokalu lub Kiosku. Wykonawca ma prawo odłączyć i zabrać z Lokalu lub z Kiosku tylko te urządzenia, ulepszenia i instalacje, które nie stanowią jego części składowych.
- W dniu zwrotu Lokalu i Kiosków Strony sporządzą protokół zdawczo-odbiorczy. Jeżeli jedna ze Stron nie stawi się w dniu wyznaczonym na zwrot Lokalu i Kiosków, druga Strona będzie uprawniona do sporządzenia jednostronnego protokołu zdawczo-odbiorczego.

§10.

Zamawiający nie wyraża zgody na przeniesienie przez Wykonawcę wierzytelności wynikającymi z niniejszej umowy bez jego pisemnej zgody.

§11.

Właściwym do rozpoznania sporów wynikających z realizacji umowy, jest sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§12.

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową, zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień Publicznych, SWZ , Kodeks Cywilny, oraz w Ofercie Wykonawcy.

§13.

Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i dwa dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Załącznik nr 1: Szczegółowy opis świadczenia usług cateringowych (imprezy – VIP I i VIP II).

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Stref VIP I i VIP II podczas imprez.
2. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego, co najmniej na 2 dni przed terminem spotkania meczowego.
3. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczenia i podawania cateringu zgodnie z podanym menu.
4. Usługa będzie realizowana po uzyskaniu akceptacji menu przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
5. Miejsce wykonywania zamówienia: siedziba Zamawiającego.
6. Planowana ilość imprez w okresie trwania umowy: **około 75**.
Planowana ilość uczestników objętych usługą każdorazowo - Strefa VIP I: około 150 osób, Strefa VIP II: około 200 osób.
7. Zamawiający zobowiązuje Wykonawców do:
 - dostarczenia stołów cateringowych w ilości i formie niezbędnej do organizacji spotkania meczowego, dostosowanych do sal VIP-ów,
 - zastawy składającej się z porcelany gastronomicznej, z czystego białego szkła, bez napisów,
 - dekoracja stołów żywymi kwiatami (kolorystyka dobrana do wnętrza sal oraz zaakceptowana przez Zamawiającego),
 - dostarczenia draperii do bufetów,
 - zapewnienia nadzoru kelnerskiego, porządkowanie stołów i zaplecza przy bufetach, kucharzy w strojach galowych,
 - przygotowania, dowozu i rozstawienia cateringu we wskazanym przez Zamawiającego miejscu,
 - dwóch wysokociśnieniowych ekspresów z młynkiem do kawy ziarnistej,
 - uprzątnięcia lokalu (do godziny po zakończeniu spotkania meczowego).
8. Wymagania dotyczące obsługi:
 - co najmniej 6 kelnerów/kelnerek posiadających minimum 2-letnie doświadczenie w zawodzie, ubranych w jednolite stroje,
 - cechy charakterystyczne kelnerów/kelnerek: wysoka kultura osobista, dyskrecja, sprawność, uprzejmość,
 - wykluczone jest palenie papierosów w czasie realizacji zamówienia.
9. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków na konkretny czas i miejsce wskazane przez Zamawiającego, własnym środkiem transportu, przygotowania lokalu oraz rozłożenia i przygotowania do cateringu do wydania, zgodnie z menu zatwierdzonym na dane spotkanie meczowe przez Zamawiającego. Jako moment zakończenia czasu realizacji usługi uważa się uprzątnięcie lokalu, które powinno być dokonane w czasie jednej godziny od momentu zakończenia spotkania tj. po opuszczeniu lokalu przez ostatniego Gościa.
10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie cateringu zgodnie z ustalonym menu, rozstawienie własnych stołów, obsługę uroczystości oraz uprzątnięcie sal, po zakończeniu spotkania w ciągu 1 godziny.
11. Wykonawca zapewnia naczynia, sztućce, termosy, podgrzewacze oraz inne narzędzia i przedmioty niezbędne do wykonania zamówienia.
12. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, bezwzględnie świeże i przyrządzone w dniu dostawy. Dania na ciepło powinny być gorące (min. 85 °C). Posiłki należy dostarczyć w termosach i szczelnych pojemnikach, własnym transportem Wykonawcy. Wykonawca odpowiada za właściwy stan dostarczonych posiłków. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
13. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia. W przypadku ich nie usunięcia Zamawiający ma prawo do dochodzenia odszkodowania zgodnie z zapisami w §6. wzoru umowy.
14. Do obowiązków Wykonawcy należy: odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki oraz odpady pokonsumpcyjne będą zbierane po zakończeniu uroczystości.
15. Przykładowe menu dla **Strefy VIP I** powinno zawierać:

- platerki rozmaitych wędlin (co najmniej 5 rodzajów), marynaty w słojach (ogórki w zalewie korzennej, pieczarki, papryka), pieczywo wiejskie w wiklinowych koszach, sosy: żurawina, chrzan, musztarda,
- tartinki bankietowe - wycinane na pieczywie jasnym i ciemnym oraz pumperniku z szynką, salami, łososiem lub pastami serowymi, ziołowymi oraz z dodatkami: nowalijki (papryka, ogóreczki koktajlowe, oliwki jasne i ciemne, pomidorki koktajlowe, sałata - w ilości: 2 szt. / os.
- przekąski bankietowe (np. indyk z brzoskwinia i zieloną oliwką, brzoskwinia kalifornijska, mini tornado z polędwiczki wieprzowej, voule-vanty w różnych smakach, mini babeczki słone z różnymi dodatkami itp.) - w ilości: 2 szt. / os.
- dania gorące - zupy - wydawane z podgrzewacza bankietowego serwowane w kokilce po 300 g/os. oraz co najmniej 2 dania gorące serwowane na talerzu (100 g/os.) wraz z dodatkami do dań gorących (ziemniaki pieczone, ryż z warzywami, bukiet warzyw blanszowanych, kapusta czerwona/biała zasmażana po 50 g/os. itp.),
- 4 desery po 50-70 g/os.,
- mix warzyw i nowalijek oraz owoców w ilości: 50-70 g/os.,
- ciasteczka bankietowe - drobne, kruche w różnych smakach na platerach w ilości 30 g/os.,
- napoje gorące wraz z dodatkami po 500 ml/os. napoje zimne po 1 l/os. (napoje serwowane w szklanych naczyniach i szklankach).
- kawę serwowaną z co najmniej 2 ekspresów wysokociśnieniowych z młynkiem na kawę ziarnistą.

16. Przykładowe menu dla **Strefy VIP II** powinno zawierać:

- danie gorące - zupy - wydawane z podgrzewacza bankietowego serwowane w kokilce po 300 g/os;
- napoje gorące wraz z dodatkami po 500 ml/os. napoje zimne po 1 l/os. (napoje serwowane w szklanych naczyniach i szklankach);
- kawę serwowaną z co najmniej 2 ekspresów wysokociśnieniowych z młynkiem na kawę ziarnistą.
- ciasteczka bankietowe - drobne, kruche w różnych smakach na platerach: 30 g/os.

Załącznik nr 2: Szczegółowy opis świadczenia usług cateringowych (obiady dla I drużyny).

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla I zespołu, czyli usługę przygotowania, dostarczenia i podawania posiłków zgodnie z menu określonym przez dietetyka, po uprzednim uzgodnieniu godziny wydawania posiłków z kierownikami drużyny.
2. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie wykonywał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego co najmniej na 2 dni przed jego realizacją.
3. Zapotrzebowanie określa oprócz menu godziny wydawania posiłków, które muszą być ściśle przestrzegane.
4. Miejsce wykonywania zamówienia: siedziba Zamawiającego.
5. Przewidywana ilość osób na każdym obiedzie - 40 osób, przewidywana łączna ilość obiadów podczas całego okresu obowiązywania umowy około 250 obiadów/1 osoba.
6. Preferowane produkty do sporządzania posiłków:
 - a) źródła węglowodanów:
 - kasze: gryczana, jęczmienna, jagłana,
 - ryż: naturalny (brązowy) dziki, paraboliczny,
 - makarony razowe/pełnoziarniste,
 - sernik, szarlotka.
 - b) źródła białek:
 - mięso: chuda wołowina (polędwica), drób (indyk, kurczak), królik, jagnięcina,
 - jaja,
 - ryby zarówno chude jak i tłuste, za wyjątkiem pangii i tilapii.
 - c) źródła tłuszczów:
 - oliwa z oliwek extra virgine nierafinowana, olej lniany nierafinowany,
 - tłuste ryby morskie.
 - d) produkty niezalecane do sporządzania posiłków:
 - cukier,
 - biała mąka pszenna,
 - biały ryż (zwykły),
 - ziemniaki (za wyjątkiem pieczonych w folii - w „mundurkach”),
 - tłuszcze wieprzowe,
 - gotowe sosy,
 - wieprzowina,
 - ryby: panga, tilapia.
7. obiady muszą mieć sporządzone według wskazań określonej w umowie i wszelkie odstępstwa są niedozwolone.
8. Posiłki muszą być wysokiej jakości, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz bezwzględnie świeże i przyrządzone w dniu dostawy. Dania na ciepło powinny być gorące (min. 85 °C).
9. Posiłki należy dostarczyć w termosach i szczelnych pojemnikach, własnym transportem Wykonawcy. Wykonawca odpowiada za właściwy stan dostarczonych posiłków. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
10. Przykładowe menu dla I zespołu:
 - a) Krem z pomidorów (300 g), udziec z indyka (250 g), ryż brązowy (100 g), warzywa blanszowane (250 g), szarlotka (porcja), woda, herbata, kawa, miód;
 - b) Krem z brokułów (300 g), grillowany filec z indyka (250 g), ryż biały paraboliczny (100 g), buraki/warzywa na parze (250 g), sernik (porcja), woda, herbata, kawa, miód;
 - c) Lekki rosół z kurczaka z makaronem i jarzynami (300 g), grillowany łosoś/dorsz/halibut (300 g), kuskus/kasza jęczmienna (150 g), bukiet warzyw gotowanych na parze skropionych oliwą z oliwek (250 g), świeżo wyciskany sok z marchewki bez cukru (300 ml), woda, herbata, kawa, miód.

Załącznik nr 3: Szczegółowy opis świadczenia usług cateringowych (imprezy – posiłki dla osób funkcyjnych).

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla osób funkcyjnych podczas imprez.
2. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego, co najmniej na 2 dni przed terminem spotkania meczowego.
3. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczenia i podawania cateringu zgodnie z podanym menu.
4. Usługa będzie realizowana po uzyskaniu akceptacji menu przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
5. Miejsce wykonywania zamówienia: siedziba Zamawiającego.
6. Planowana ilość imprez w okresie trwania umowy: **około 75.**
Planowana ilość uczestników objętych usługą każdorazowo - około 12 osób
7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków na konkretny czas i miejsce wskazane przez Zamawiającego, własnym środkiem transportu, przygotowania lokalu oraz rozłożenia i przygotowania do cateringu do wydania, zgodnie z menu zatwierdzonym na dane spotkanie meczowe przez Zamawiającego.
8. Wykonawca odpowiada za przygotowanie cateringu zgodnie z ustalonym menu, rozstawienie własnych stołów, obsługę uroczystości.
9. Wykonawca zapewnia naczynia, sztucce, termosy, podgrzewacze oraz inne narzędzia i przedmioty niezbędne do wykonania zamówienia.
10. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, bezwzględnie świeże i przyrządzone w dniu dostawy. Dania na ciepło powinny być gorące (min. 85 °C). Posiłki należy dostarczyć w termosach i szczelnych pojemnikach, własnym transportem Wykonawcy. Wykonawca odpowiada za właściwy stan dostarczonych posiłków. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
11. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia. W przypadku ich nie usunięcia Zamawiający ma prawo do dochodzenia odszkodowania zgodnie z zapisami w §6. wzoru umowy.
12. Do obowiązków Wykonawcy należy: odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki oraz odpady pokonsumpcyjne będą zbierane po zakończeniu uroczystości.
13. Przykładowe menu dla osób funkcyjnych podczas imprez:
 - tartinki bankietowe - wycinane na pieczywie jasnym i ciemnym oraz pumpemiklu z szynką, salami, łososiem lub pastami serowymi, ziołowymi oraz z dodatkami: nowalijki (papryka, ogóreczki koktajlowe, oliwki jasne i ciemne, pomidorki koktajlowe, sałata - w ilości: 6 szt. / os.
 - 2 desery po 100 g/os.,
 - owoce (np. banany, jabłka, gruszki, winogrono, arbuz) w ilości: 300 g/os.,
 - ciasteczka bankietowe - drobne, kruche w różnych smakach na platerach w ilości 50 g/os.,
 - napoje gorące wraz z dodatkami po 500 ml/os. napoje zimne po 1 l/os. (napoje serwowane w szklanych naczyniach i szklankach).

Załącznik nr 4: Szczegółowy opis świadczenia usług cateringowych (imprezy – obiady pracownicze).

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych – obiadów dla pracowników podczas imprez.
2. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego, co najmniej na 2 dni przed terminem spotkania meczowego.
3. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczenia i podawania cateringu zgodnie z podanym menu.
4. Usługa będzie realizowana po uzyskaniu akceptacji menu przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
5. Miejsce wykonywania zamówienia: siedziba Zamawiającego.
6. Planowana ilość imprez w okresie trwania umowy: **około 75.**
Planowana ilość uczestników objętych usługą każdorazowo - około 35 osób
7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków na konkretny czas i miejsce wskazane przez Zamawiającego, własnym środkiem transportu, przygotowania lokalu oraz rozłożenia i przygotowania do cateringu do wydania, zgodnie z menu zatwierdzonym na dane spotkanie meczowe przez Zamawiającego.
8. Wykonawca odpowiada za przygotowanie cateringu zgodnie z ustalonym menu, rozstawienie własnych stołów, obsługę uroczystości.
9. Wykonawca zapewnia naczynia, sztućce, termosy, podgrzewacze oraz inne narzędzia i przedmioty niezbędne do wykonania zamówienia.
10. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, bezwzględnie świeże i przyrządzone w dniu dostawy. Dania na ciepło powinny być gorące (min. 85 °C). Posiłki należy dostarczyć w termosach i szczelnych pojemnikach, własnym transportem Wykonawcy. Wykonawca odpowiada za właściwy stan dostarczonych posiłków. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Zamawiający może zalecić by każdy zestaw zapakowany był w osobne pojemniki jednorazowe.
11. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia. W przypadku ich nie usunięcia Zamawiający ma prawo do dochodzenia odszkodowania zgodnie z zapisami w §6. wzoru umowy.
12. Do obowiązków Wykonawcy należy: odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki oraz odpady pokonsumpcyjne będą zbierane po zakończeniu uroczystości.
11. Przykładowe menu obiadowe dla pracowników:
 - a) Zupa pomidorowa z makaronem (300 g), panierowany kotlet schabowy (300 g), ryż z warzywami gotowanymi (200 g), mizeria (200 g);
 - b) Żurek z jajkiem i ziemniakami (300 g), kotlety mielone z sosem pomidorowym (300 g), ziemniaki tłuczone ze śmietaną (200 g), surówka z białej kapusty (200 g);
 - c) Rosół z kurczaka z makaronem i jarzynami (300 g), dorsz w panierce (300 g), makaron z sosem pieczarkowym (200 g), bukiet warzyw gotowanych na parze skropionych oliwą z oliwek (200 g);
 - d) Zupa pieczarkowa z makaronem (300 g). makaron spaghetti z sosem bolognese i mięsem mielonym (400 g), sałatka warzywna (150 g)

Załącznik nr 5: Szczegółowy opis świadczenia usług cateringowych w Kioskach gastronomicznych

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych – prowadzenia baru szybkiej obsługi o profilu sportowym podczas imprez odbywających się na stadionie
2. Wykonawca zobowiązuje się do korzystania z Kiosków wyłącznie w celu prowadzenia w nich działalności gospodarczej polegającej na działalności gastronomicznej szybkiej obsługi podczas meczów rozgrywanych na stadionie, w dniach i godzinach określonych przez Zamawiającego.
3. Miejsce wykonywania zamówienia: siedziba Zamawiającego.
4. Planowana ilość imprez w okresie trwania umowy: **około 75.**
5. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia działalności w Kioskach podczas każdej imprezy zorganizowanej na Stadionie Miejskim w Gliwicach przy ul. Stefana Okrzei 20 (chyba, że Zamawiający postanowi inaczej, np. ze względu na mecze bez udziału publiczności), z tym że otwarcie Kiosków następować będzie co najmniej na 15 minut przed godziną wyznaczoną na otwarcie wejść dla kibiców, a zakończenie jedną godzinę po zakończeniu się imprezy lub do opuszczenia ostatniego kibica. Natomiast pełne zaopatrzenie kiosków musi nastąpić najpóźniej do 30 minut przed godziną wyznaczoną na otwarcie wejść dla kibiców.
6. W przypadku Kiosków jako moment zakończenia czasu realizacji usługi uważa się uprzątnięcie Kiosków, które powinno być dokonane niezwłocznie, jednak nie później niż na 24 godziny od momentu zakończenia spotkania tj. po opuszczeniu stadionu przez ostatniego Gościa.
7. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania w swoim asortymencie przekąsek kruchych i innych produktów spożywczych do szybkiej konsumpcji, w tym przekąsek i dań ciepłych wydawanych w pojemnikach jednorazowych oraz napojów zimnych i ciepłych. Napoje winny być podawane w kubkach jednorazowych. W przypadku napojów butelkowanych muszą one być przelane każdorazowo do kubków jednorazowych.
8. Wykonawca zapewnia możliwość płatności gotówką, kartą w każdym z Kiosków.
9. Maksymalne obciążenie energetyczne na dany Kiosk nie może przekraczać jednorazowo 10 kW.

Załącznik nr 6: Specyfikacja prac adaptacyjnych w Lokalu i Kioskach

1. Wykonawca wykona we własnym zakresie i na swój koszt prace adaptacyjne, w wyniku których Lokal i Kioski osiągną standard odpowiadający planowanemu wykorzystaniu Lokalu tj. prowadzeniu działalności gastronomicznej - restauracji/pubu o profilu sportowym (przeznaczonym i dostosowanym do oglądania meczów piłkarskich oraz innych imprez sportowych) oraz wykorzystaniu Kiosków tj. prowadzeniu działalności gastronomicznej – baru szybkiej obsługi o profilu sportowym podczas imprez odbywających się na stadionie.
2. Lokal i Kioski muszą być schludne, czyste oraz zapewniać wysoki standard obsługi dla klientów.
3. W Lokalu Wykonawca musi zapewnić co najmniej:
 - 1 piec konwekcyjny,
 - 1 zmywarkę gastronomiczną kapturową,
 - 1 lodówkę spożywczą,
 - 1 zamrażarkę spożywczą,
 - 1 lodówkę na napoje.
4. W Kioskach Wykonawca musi zapewnić co najmniej:
 - 10 bazarów grzewczych czterokomorowych z magazynem grzewczym,
 - 10 lodówek spożywczych na napoje,
 - 2 piece konwekcyjne dziesięciopółkowe z blachą 30 cm x 50cm
5. Wykonawca przed przystąpieniem do przetargu ma możliwość wizji lokalnej w godzinach pracy Zamawiającego.