

Umowa Nr PN/01/07/2023

Zawarta w Gliwicach w dniu 2023 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 przetargowy pn. **"Świadczenie usług cateringowych dla Gliwickiego Klubu Sportowego "Piaś" SA na Stadionie Miejskim w Gliwicach przy ul. Stefana Okrzei 20"**, została zawarta umowa o następującej treści:

§1.

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych dla Gliwickiego Klubu Sportowego "Piaś" SA oraz na Stadionie Miejskim w Gliwicach im. Piotra Wieczorka przy ul. Stefana Okrzei 20 podczas imprez masowych organizowanych przez Zamawiającego – dalej zwanych Usługami.
2. W celu świadczenia Usług Zamawiający udostępni Wykonawcy 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, VIP II, 7 pomieszczeń SkyBox, toalety: męska, damska oraz dla niepełnosprawnych (rodzica z dzieckiem), pomieszczenie do wydawania i odgrzewania posiłków oraz zmywania naczyń – w celu świadczenia Usług wskazanych w §1 ust. 3 lit. a) - i).
 - b) 10 kiosków gastronomicznych (dalej zwanych „Kioskami”) zlokalizowanych na stadionie pod sektorami – w celu świadczenia Usług wskazanych w §1 ust. 3 lit. j).
3. Szczegółowy opis Usług cateringowych oraz sposób ich wykonania określony został:
 - a) dla osób w Strefie VIP I w załączniku nr 1a stanowiącym integralną część umowy,
 - b) dla osób w Strefie VIP II w załączniku nr 1b stanowiącym integralną część umowy,
 - c) dla osób w Strefie SkyBox w załączniku nr 1c stanowiącym integralną część umowy,
 - d) obiadów w dniu niemezzowym dla I drużyny w załączniku nr 2a stanowiącym integralną część umowy,
 - e) obiadów w dniu mezzowym dla I drużyny w załączniku nr 2b stanowiącym integralną część umowy,
 - f) śniadań dla I drużyny w załączniku nr 2c stanowiącym integralną część umowy,
 - g) prowiantu na podróż dla I drużyny w załączniku nr 2d stanowiącym integralną część umowy,
 - h) posiłków dla osób funkcyjnych biorących udział przy organizacji imprez wskazanych przez Zamawiającego w załączniku nr 3 stanowiącym integralną część umowy,
 - i) obiadów w dniu imprez dla pracowników Zamawiającego biorących udział przy ich organizacji w załączniku nr 4 stanowiącym integralną część umowy,
 - j) dla prowadzenia Kiosków gastronomicznych w załączniku nr 5 stanowiącym integralną część umowy.
4. Termin obowiązywania umowy: **od 1 sierpnia 2023 roku do 30 czerwca 2027 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. Lokal będzie udostępniany Wykonawcy wyłącznie w celu i na czas świadczenia Usług zleconych przez Zamawiającego. Kioski będą udostępniane wykonawcy wyłącznie w celu i na czas świadczenia Usług określonych w załączniku nr 5 od umowy.

2. Wykonawca wykona we własnym zakresie i na swój koszt prace aranżacyjne, w wyniku których Lokal i Kioski osiągną standard odpowiadający planowanemu wykorzystaniu Lokalu tj. świadczenia Usług zleconych przez Zleceniodawcę oraz wykorzystaniu Kiosków tj. prowadzeniu działalności gastronomicznej – baru szybkiej obsługi o profilu sportowym podczas imprez odbywających się na stadionie. Wszystkie prace aranżacyjne mogą zostać wykonane po uprzedniej akceptacji ich zakresu i formy przez Zamawiającego pod rygorem uznania, iż doszło do naruszenia warunków Umowy.
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.
4. Świadczenie Usług cateringowych, o których mowa w §1. ust. 3 lit. a)-, b), c), d), e), f), g), h), i), j) 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 **3 dni** robocze przed dniem świadczenia poszczególnych Usług 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. Wykonawca zobowiązany jest najpóźniej na 48 godzin przed planowaną imprezą podać listę osób biorących udział w wykonaniu zadań w dniu imprezy zawierającą imię, nazwisko oraz nr PESEL (numer paszportu w przypadku obcokrajowców) celem wydania im przed imprezą identyfikatorów przez Zamawiającego. Identyfikatory muszą być zwrócone najpóźniej 48 godzin po zakończeniu imprezy do siedziby Zamawiającego. W przypadku braku ich dostarczenia na czas lub zagubienia Wykonawca zostanie obciążony kosztami wydania duplikatu identyfikatora w wysokości **100,00 zł netto + VAT/sztuka**. Koszty te zostaną doliczone do faktury za opłatę za kioski.

§3.

1. Wysokość wynagrodzenia Wykonawcy za poszczególne Usługi, o których mowa w §1. ust. 4 lit. a), b), c), d), e), f), g), h), i) 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, 7, 8, 9, 10.
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 w strefie SkyBox wynosi:
..... **zł netto** + należny podatek VAT (...%), co stanowi **zł brutto**.
5. Zryczałtowana stawka przypadająca na jeden obiad w dniu meczowym dla I drużyny wynosi:
..... **zł netto** + należny podatek VAT (...%), co stanowi **zł brutto**.
6. Zryczałtowana stawka przypadająca na jeden obiad w dniu niemeczowym dla I drużyny wynosi:
..... **zł netto** + należny podatek VAT (...%), co stanowi **zł brutto**.
7. Zryczałtowana stawka przypadająca na jedno śniadanie dla I drużyny wynosi:
..... **zł netto** + należny podatek VAT (...%), co stanowi **zł brutto**.
8. Zryczałtowana stawka przypadająca na jeden prowiant na podróż dla I drużyny wynosi:
..... **zł netto** + należny podatek VAT (...%), co stanowi **zł brutto**.
9. Zryczałtowana stawka przypadająca na jeden zestaw dla osób funkcyjnych biorących udział przy organizacji

- impresz wynosi:
- **zł netto** + należny podatek VAT (...%), co stanowi **zł brutto**.
10. Zryczałtowana stawka przypadająca na jeden zestaw obiadowy dla pracowników biorących udział przy zabezpieczeniu imprez wynosi:
- **zł netto** + należny podatek VAT (...%), co stanowi **zł brutto**.
11. Szacunkowe wynagrodzenie Wykonawcy w okresie trwania umowy nie powinno przekroczyć kwoty **zł netto** + należny podatek VAT (...%), co stanowi **zł brutto**.
12. Wynagrodzenie Wykonawcy za poszczególne Usługi płatne będzie po ich wykonaniu, w terminie 21 dni licząc od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury elektronicznej przesłanej na adres faktury@piast-gliwice.eu.
13. Zamawiający zastrzega, iż ostateczna rzeczywista wartość wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu umowy może być niższa od kwoty określonej w ust. 11 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 powyżej). Wynagrodzenia Wykonawcy określone w §3 ust. od 2. do 10. 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:
- Zamawiający oświadcza, że będzie realizować płatności za faktury z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności tzw. split payment.
 - 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%.
14. Wykonawca oświadcza, że dopuszcza możliwość dokonywania przez Zamawiającego płatności w systemie podzielonej płatności tzw. split payment.
15. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia szacunkowej ilości porcji poszczególnych posiłków (zwiększenie wartości zamówienia) do maksymalnie **20%** od kwoty wskazanej w ustępie 11 powyżej.
16. Strony postanawiają, że wynagrodzenie wskazane w niniejszym §3 umowy stanowi całość wynagrodzenia Wykonawcy, a Wykonawcy z tytułu świadczenia Usług (w szczególności określonych w załączniku nr 5) nie przysługuje żadne inne wynagrodzenie, ani zwrot kosztów.

§4.

- 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 **48 godzin** od momentu zakończenia spotkania tj. 2 godziny po zakończeniu imprezy. W przypadku Kiosków jako moment zakończenia czasu realizacji Usługi uważa się uprzątnięcie Kiosków, które powinno być dokonane niezwłocznie, jednak nie później niż na **48 godzin** od momentu zakończenia spotkania tj. 2 godziny po zakończeniu imprezy
- W przypadku obiadów w formie bufetu posiłki winny być przygotowane do wydania najpóźniej na 60 minut przed rozpoczęciem meczu. Pomieszczenia dla gości Strefy VIP I oraz VIP II oraz Kioski będą dostępne dla gości na 1,5 godziny przed meczem. Strefa SkyBox będzie udostępniona dla gości na 2 godziny przed meczem.
- 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.
6. W przypadku, gdy po imprezie pozostaną zamówione przez Zamawiającego produkty spożywcze zdane do konsumpcji, Wykonawca zobowiązany jest do spakowania ich w opakowania jednorazowe i przekazania Zamawiającemu do godziny po zakończeniu imprezy.

§5.

1. Za korzystanie z Kiosków przez cały okres trwania Umowy Zamawiającemu będzie przysługiwała opłata za ich udostępnienie określona w stawce **0,60 zł netto/osoba** + należny podatek VAT (23%), co stanowi **0,74 zł brutto/osoba za imprezę** ("opłata za kioski"). Przez osobę rozumie się ilość osób, które posiadają bilet/karnet/voucher/wejściówkę na daną imprezę na sektory poza strefą VIP (sektory VIP1, VIP 2 oraz Skybox);
2. Opłata za kioski będzie płatna 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 Opłaty za kioski rachunku bankowego Zamawiającego, z zastrzeżeniem postanowień ust. 4.
4. Za każdy dzień opóźnienia w zapłacie Opłaty za kioski przez Wykonawcę, Zamawiający ma prawo naliczać odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia.
5. Oprócz Opłaty za kioski, Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia opłat dodatkowych (w tym w związku ze świadczeniem Usług w Lokalu) w szczególności obejmujących m.in.:
 - a) energię elektryczną,
 - b) wodę i odprowadzanie ścieków,
 - c) ogrzewania (energia cieplna).
6. Wykonawca zobowiązany do gospodarowania odpadami zgodnie z obowiązującymi przepisami we własnym zakresie, na swój koszt i odpowiedzialność.
7. 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.
8. 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 ryczałtowo w wysokości **150,00 zł netto + VAT** za każdy dzień imprezy. Opłata za ogrzewanie obowiązuje tylko w sezonie zimowym, tzn. od 1 października do 30 kwietnia.
9. Opłaty dodatkowe będą wymagalne od dnia przekazania Lokalu i Kiosków przez Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązuje się do korzystania z Lokalu podczas jego udostępnienia wyłącznie w celu świadczenia Usług. 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.
11. 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.
12. 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. Sprzedaż w Kioskach musi być prowadzona przez co najmniej 2/3 osoby (na 2/3 kasach fiskalnych) na Kiosk. O ilości Kiosków, w której prowadzona jest sprzedaż decyduje tylko Zamawiający. W przypadku braku informacji od Zamawiającego przyjmuje się, że Wykonawca zobowiązany jest do otwarcia wszystkich 10 punktów sprzedaży.
13. Wykonawca na pisemny wniosek Zamawiającego, zobowiązany jest posiadać w swoim asortymencie produkty spożywcze oraz napoje alkoholowe i bezalkoholowe, które objęte są umowami sponsorskimi Zamawiającego lub zostały przez niego wskazane.
 14. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt do utrzymania czystości w Lokalu, a także w Kioskach i ich bezpośrednim otoczeniu, a także do ich posprzątania do 48 godzin po zakończeniu imprezy. W przypadku braku posprzątania Lokalu i/lub Kiosków w wyznaczonym terminie (48 godzin od zakończenia imprezy) Zamawiający zleci posprzątanie powierzchni w swoim zakresie i naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości **5.000,00 zł netto + VAT** za każdy taki przypadek. Kara umowna zostanie dołączona do faktury za opłaty za kioski.
 15. Wykonawca zobowiązany jest do przelewania napojów do plastikowych kubków wielorazowych:
 - a) które odkupi od Zamawiającego co najmniej 1 raz na 3 miesiące w ilości nie mniejszej niż 1.000 sztuk. Wykonawca wprowadzi system kaucyjowy, który będzie polegał na możliwości zwrotu kubka przez klienta. Wykonawca będzie zobowiązany do jego utrzymania w czystości i magazynowania.
 - b) które zakupi we własnym zakresie z projektem otrzymanym i zatwierdzonym przez Zamawiającego. Wykonawca wprowadzi system kaucyjowy, który będzie polegał na możliwości zwrotu kubka przez klienta. Wykonawca będzie zobowiązany do jego utrzymania w czystości i magazynowania. Zamawiający otrzyma od wykonawcy procent z zysku ze sprzedaży kubków użytkownikom.

O formie współpracy zawartej w niniejszym punkcie Strony zdecydują osobnym pismem, przy czym ostateczne prawo do decyzji tym zakresie przypada Zamawiającemu. W przypadku braku dostarczenia przez Zamawiającego kubków wielokrotnego użycia, Wykonawca zobowiązany będzie do przelewania napojów do plastikowych kubków jednorazowych.
 16. 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.
 17. Wykonawca jest zobowiązany utrzymywać Lokal i Kioski w czasie ich użytkowania w dobrym stanie technicznym i dbać o ich estetykę, w tym utrzymywać kolorystykę złoto-czarną oraz dokonywać na swój koszt niezbędnych napraw.
 18. 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.
 19. Wykonawca zobowiązany jest wydać Zamawiającemu Lokal i Kioski w stanie niepogorszonym w terminie do 48 godzin od momentu zakończenia świadczenia danej Usługi. Wykonawca zobowiązany jest do opróżnienia Lokalu i Kiosków ze wszystkich rzeczy ruchomych stanowiących jego własność, chyba że Zamawiający wyrazi zgodę na ich pozostawienie do czasu świadczenia kolejnej Usługi. 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.
 20. 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.

§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. 11 umowy.
 - b) w przypadku niewykonania którejkolwiek Usługi opisanej w §1. ust 3, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić każdorazowo Zamawiającemu karę umowną w wysokości 50.000,00 zł.
 - c) w przypadku nienależytego wykonania którejkolwiek Usługi 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 niedostępności pomieszczeń Zamawiającemu, zgodnie z treścią §8. ust. 1 niniejszej Umowy – 500,00 zł (pięćset złotych) za każdy dzień naruszenia.
 - e) 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 celu dokonania jego inspekcji, konserwacji lub napraw.
2. 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.
3. Wykonawca zobowiązuje się uzyskać i posiadać przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy 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 niniejszej umowy.
4. Polisy potwierdzające umowy ubezpieczenia zawarte przez Wykonawcę powinny zostać zawarte co najmniej do kwoty 250.000,00 zł (dwieście pięćdziesiąt tysięcy złotych).
5. 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.

1. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy, bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku:
 - a) niewykonania przez Wykonawcę Usługi w terminie oraz godzinach określonych w zleceniu

Zamawiającego lub zapotrzebowaniu bez wcześniejszego poinformowania Zamawiającego i zapewnienia zastępstwa;

- b) co najmniej dwukrotnego nienależytego wykonania przez Wykonawcę Usługi w terminie oraz godzinach określonych w zleceniu zamawiającego lub zapotrzebowaniu;
 - c) innego ciężkiego naruszenia postanowień niniejszej umowy;
 - d) Wykonawca opóźnia się z płatnością Opłat za kioski 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,
 - e) Wykonawca nie będzie przestrzegał któregokolwiek z postanowień niniejszej Umowy, a pomimo pisemnego wezwania przez Zamawiającego nie usunie naruszeń w terminie trzech (3) dni,
 - f) Wykonawca naruszy postanowienia §5. ust. 12 Umowy.
2. Wykonawca może rozwiązać jednostronnie niniejszą Umowę w przypadku, gdy Zamawiający zalega z płatnością co najmniej 6 miesięcy, po uprzednim pisemnym poinformowaniu Zamawiającego o tym zamiarze na 14 dni przed upływem terminu rozwiązania Umowy wskazanym w tym punkcie. Rozwiązanie Umowy nastąpi wtedy z ostatnim dniem miesiąca następnego, w którym otrzymano pisemną informację.
3. Strony przyjmują, iż aktualna sytuacja epidemiologiczna związana z pandemią SARS-CoV-2 nie stanowi przeszkód w realizacji niniejszej umowy. W przypadku zmiany okoliczności faktycznych lub regulacji prawnych związanych z ogłoszonym stanem epidemii Strony zastrzegają prawo do zmiany warunków Umowy po uprzednim ustaleniu wpływu zmienionych okoliczności na realizację Umowy.

§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 1a: Szczegółowy opis świadczenia Usług cateringowych (imprezy – VIP I).

- a) Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie Usług cateringowych dla Strefy VIP I podczas imprez.
- b) W ramach świadczonych Usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego, co najmniej na 2 dni przed terminem spotkania meczowego.
- c) Przez świadczenie Usług cateringowych Zamawiający rozumie Usługę przygotowania, dostarczenia i podawania cateringu zgodnie z podanym menu.
- d) Usługa będzie realizowana po uzyskaniu akceptacji menu przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
- e) Miejsce wykonywania zamówienia: siedziba Zamawiającego.
- f) Planowana ilość imprez w okresie trwania umowy: **około 80**.
Planowana ilość uczestników objętych Usługą każdorazowo - Strefa VIP I: około 150 osób, Strefa VIP II: około 200 osób.
- g) 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).
- h) Wymagania dotyczące obsługi:
 1. co najmniej 6 kelnerów/kelnerek posiadających minimum 2-letnie doświadczenie w zawodzie, ubranych w jednolite stroje,
 2. cechy charakterystyczne kelnerów/kelnerek: wysoka kultura osobista, dyskrecja, sprawność, uprzejmość,
 3. wykluczone jest palenie papierosów w czasie realizacji zamówienia.
- i) 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.
- j) Wykonawca odpowiada za przygotowanie cateringu zgodnie z ustalonym menu, rozstawienie własnych stołów, obsługę uroczystości oraz uprzątnięcie sal, po zakończeniu spotkania w ciągu 1 godziny.
- k) Wykonawca zapewnia naczynia, sztućce, termosy, podgrzewacze oraz inne narzędzia i przedmioty niezbędne do wykonania zamówienia.
- l) 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 Sanitarно-Epidemiologicznej.
- m) 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.
- n) Do obowiązków Wykonawcy należy: odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki oraz odpady pokonsumpcyjne będą zbierane po zakończeniu uroczystości.

o) Przykładowe menu dla **Strefy VIP I** powinno zawierać:

- platera 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 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: 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.),
- 2 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.

Załącznik nr 1b: Szczegółowy opis świadczenia Usług cateringowych (imprezy – VIP II).

- a) Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie Usług cateringowych dla Strefy VIP II podczas imprez.
- b) W ramach świadczonych Usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego, co najmniej na 2 dni przed terminem spotkania meczowego.
- c) Przez świadczenie Usług cateringowych Zamawiający rozumie Usługę przygotowania, dostarczenia i podawania cateringu zgodnie z podanym menu.
- d) Usługa będzie realizowana po uzyskaniu akceptacji menu przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
- e) Miejsce wykonywania zamówienia: siedziba Zamawiającego.
- f) Planowana ilość imprez w okresie trwania umowy: **około 80**.
Planowana ilość uczestników objętych Usługą każdorazowo - Strefa VIP I: około 200 osób, Strefa VIP II: około 100 osób.
- g) 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).
- h) Wymagania dotyczące obsługi:
4. co najmniej 6 kelnerów/kelnerek posiadających minimum 2-letnie doświadczenie w zawodzie, ubranych w jednolite stroje,
 5. cechy charakterystyczne kelnerów/kelnerek: wysoka kultura osobista, dyskrecja, sprawność, uprzejmość,
 6. wykluczone jest palenie papierosów w czasie realizacji zamówienia.
- i) 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.
- j) Wykonawca odpowiada za przygotowanie cateringu zgodnie z ustalonym menu, rozstawienie własnych stołów, obsługę uroczystości oraz uprzątnięcie sal, po zakończeniu spotkania w ciągu 1 godziny.
- k) Wykonawca zapewnia naczynia, sztućce, termosy, podgrzewacze oraz inne narzędzia i przedmioty niezbędne do wykonania zamówienia.
- l) 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.
- m) 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.
- n) Do obowiązków Wykonawcy należy: odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki oraz odpady pokonsumpcyjne będą zbierane po zakończeniu uroczystości.

o) Przykładowe menu dla **Strefy VIP II** powinno zawierać:

- 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 1c: Szczegółowy opis świadczenia Usług cateringowych (imprezy – SkyBox).

1. Przez świadczenie Usług cateringowych Zamawiający rozumie Usługę przygotowania, dostarczenia i podawania cateringu zgodnie z podanym menu.
2. Usługa będzie realizowana po uzyskaniu akceptacji menu przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
3. Miejsce wykonywania zamówienia: siedziba Zamawiającego.
4. Planowana ilość imprez w okresie trwania umowy: **około 80.**
5. Planowana ilość uczestników objętych Usługą każdorazowo: około 90 osób.
6. Zamawiający zobowiązuje Wykonawców do:
 - zastawy składającej się z porcelany gastronomicznej, z czystego białego szkła, bez napisów,
 - zapewnienia nadzoru kelnerskiego, porządkowanie stołów i zaplecza przy bufetach, kucharzy w strojach galowych,
 - przygotowania, dowozu i rozstawienia cateringu we wskazanym przez Zamawiającego miejscu,
 - uprzątnięcia lokalu (do godziny po zakończeniu spotkania meczowego).
7. Wymagania dotyczące obsługi:
 - co najmniej 4 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.
8. 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.
9. Wykonawca odpowiada za przygotowanie cateringu zgodnie z ustalonym menu, rozstawienie własnych stołów, obsługę uroczystości oraz uprzątnięcie sal, po zakończeniu spotkania w ciągu 1 godziny.
10. Wykonawca zapewnia naczynia, sztućce, termosy, podgrzewacze oraz inne narzędzia i przedmioty niezbędne do wykonania zamówienia.
11. 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.
12. 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.
13. Do obowiązków Wykonawcy należy: odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki oraz odpady pokonsumpcyjne będą zbierane po zakończeniu uroczystości.
14. Przykładowe menu dla **Strefy Sky Box** powinno zawierać:
 - platory rozmaitych wędlin, serów – 50 g/os, 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 brzoskwinią i zieloną oliwką, brzoskwinia kalifornijska, mini tornado z poledwiczki 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 200 ml/os. oraz co najmniej 2 dania gorące serwowane na talerzu (po 100 g/os. łącznie 200 g/os.) wraz z dodatkami do dań gorących (ziemiaki pieczone, ryż z warzywami, bukiet warzyw blanszowanych, kapusta czerwona/biała zasmażana po 50 g/os. łącznie 200 g/os itp.),
 - deser po 60 g/os.,
 - mix warzyw i nowalijek w ilości: 50 g/os.,
 - napoje gorące wraz z dodatkami po 500 ml/os. napoje zimne po 2 l/os. (0,5l napoju gazowanego na osobę oraz łącznie 1 l soku i wody na osobę) (napoje serwowane w szklanych naczyniach i szklankach).
 - kawę z ekspresu kapsułkowe wraz z kapsułkami

**Załącznik nr 2a: Szczegółowy opis świadczenia Usług cateringowych
(obiady dla I drużyny w dniu niemieckim)**

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 80 obiadów/1 osoba.
6. Preferowane produkty do sporządzania posiłków:
 1. źródła węglowodanów:
 - kasze: gryczana, jęczmienna, jaglana,
 - ryż: naturalny (brązowy) dziki, paraboliczny,
 - makarony razowe/pełnoziarniste,
 - sernik, szarlotka.
 2. źródła białek:
 - mięso: chuda wołowina (połędwica), drób (indyk, kurczak), królik, jagnięcina,
 - jaja,
 - ryby zarówno chude jak i tłuste, za wyjątkiem pangii i tilapii.
 3. źródła tłuszczów:
 - oliwa z oliwek extra virgine nierafinowana, olej lniany nierafinowany,
 - tłuste ryby morskie.
 4. produkty niezalecane do sporządzania posiłków:
 - a) cukier,
 - b) biała mąka pszenna,
 - c) biały ryż (zwykły),
 - d) ziemniaki (za wyjątkiem pieczonych w folii - w „mundurkach”),
 - e) tłuszcze wieprzowe,
 - f) gotowe sosy,
 - g) wieprzowina,
 - h) ryby: panga, tilapia.
- Obiady muszą mieć sporządzone według wskazań określonej w umowie i wszelkie odstępstwa są niedozwolone.
- 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).
- 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.
- Obiady muszą być wydawane w formie bufetu wraz z udostępnieniem dla zawodników zastawy porcelanowe lub kamionkowe wraz ze sztućcami wykonanymi ze stopów różnych metali, szklane kubki oraz szklanki na napoje oraz musi być zapewniona obsługa kelnerska.
- 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 filet 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 2b: Szczegółowy opis świadczenia Usług cateringowych (obiady dla I drużyny w dniu meczowym)

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 10 obiadów/1 osoba.
6. Preferowane produkty do sporządzania posiłków:
 5. źródła węglowodanów:
 - kasze: gryczana, jęczmienna, jagłana,
 - ryż: naturalny (brązowy) dziki, paraboliczny,
 - makarony razowe/pelnoziarniste,
 - sernik, szarlotka.
 6. źródła białek:
 - mięso: chuda wołowina (polędwica), drób (indyk, kurczak), królik, jagnięcina,
 - jaja,
 - ryby zarówno chude jak i tłuste, za wyjątkiem pangi i tilapii.
 7. źródła tłuszczów:
 - oliwa z oliwek extra virgin nierafinowana, olej lniany nierafinowany,
 - tłuste ryby morskie.
 8. 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. Obiady muszą być wydawane w formie bufetu wraz z udostępnieniem dla zawodników zastawy porcelanowe lub kamionkowe wraz ze sztućcami wykonanymi ze stopów różnych metali, szklane kubki oraz szklanki na napoje.
11. Przykładowe menu dla I zespołu:
 - a) Udziec z indyka (250 g), ryż brązowy (100 g), warzywa blanszowane (250 g), szarlotka (porcja), woda, herbata, kawa, miód;
 - b) Grillowany filec z indyka (250 g), ryż biały paraboliczny (100 g), buraki/warzywa na parze (250 g), sernik (porcja), woda, herbata, kawa, miód;
 - c) 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 2c: Szczegółowy opis świadczenia Usług cateringowych (śniadania 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 śniadaniu - 40 osób, przewidywana łączna ilość śniadań podczas całego okresu obowiązywania umowy około 40 śniadań/1 osoba.
6. Preferowane produkty i menu do sporządzania posiłków:
 - pieczywo żytnie razowe (tylko takie),
 - jajecznica na maśle klarowanym (z około 3 jaj z wolnego wybiegu na osobę)
 - naleśniki lub „pancakes” (ok. 1 szt. os.)
 - masło extra
 - chude wędliny
 - kielbaski na ciepło
 - ser żółty ementaler
 - chudy twaróg (np. ze szczypiorkiem)
 - płatki owsiane i muesli
 - jogurt naturalny + jogurty kokosowe (3 sztuki na osobę)
 - pomidory, rzodkiew, ogórek, sałata
 - banany (1 sztuka na osobę)
 - owoce sezonowe (garść/sztuka na osobę)
 - orzechy (laskowe, włoskie i makadamia lub brazylijskie)
 - dżemy owocowe niskosłodzone do wyboru
 - herbata do wyboru o kawa (z ekspresu)
 - sok pomarańczowy i woda z cytryną i miętą
 - miód naturalny, mleko cukier i inne dodatki
7. Śniadania 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 Sanitarnej-Epidemiologicznej.
10. Śniadania muszą być wydawane w formie bufetu wraz z udostępnieniem dla zawodników zastawy porcelanowe lub kamionkowe wraz ze sztućcami wykonanymi ze stopów różnych metali, szklane kubki oraz szklanki na napoje.

Załącznik nr 2d: Szczegółowy opis świadczenia Usług cateringowych (prowiant na podróż 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 - 40 osób, przewidywana łączna ilość prowiantów podczas całego okresu obowiązywania umowy około 40 prowiantów/1 osoba.
6. Preferowane produkty i menu do sporządzania posiłków:
 - Tortilla ok. 250 g z kurczakiem i warzywami (ok. 100 g mięsa po obróbce)
 - Tortilla ok. 250 g z tuńczykiem i warzywami (ok. 100 g tuńczyka odsączonego)
 - Sandwicz ok. 120 g (chleb żytni razowy, chuda wędlina, ser żółty, masło, sałata)
 - Bułka z kotлетem ok. 200 g (bułka pełnoziarnista, kotlet z kurczaka, masło, sałata)
7. Prowiant musi być sporządzony 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 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. Prowiant musi być wydawany w formie zapakowanych w osobne opakowania posiłków.

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

- a) Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie Usług cateringowych dla osób funkcyjnych podczas imprez.
- b) W ramach świadczonych Usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego, co najmniej na 2 dni przed terminem spotkania meczowego.
- c) Przez świadczenie Usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczenia i podawania cateringu zgodnie z podanym menu.
- d) Usługa będzie realizowana po uzyskaniu akceptacji menu przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
- e) Miejsce wykonywania zamówienia: siedziba Zamawiającego.
- f) Planowana ilość imprez w okresie trwania umowy: **około 80**.
Planowana ilość uczestników objętych Usługą każdorazowo - około 12 osób
- g) 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.
- h) Wykonawca odpowiada za przygotowanie cateringu zgodnie z ustalonym menu, rozstawienie własnych stołów, obsługę uroczystości.
- i) Wykonawca zapewnia naczynia, sztućce, termosy, podgrzewacze oraz inne narzędzia i przedmioty niezbędne do wykonania zamówienia.
- j) 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.
- k) 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.
- l) Do obowiązków Wykonawcy należy: odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki oraz odpady pokonsumpcyjne będą zbierane po zakończeniu uroczystości.
- m) 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, arbuzy) 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.
1. W ramach świadczonych Usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego, co najmniej na 2 dni przed terminem spotkania meczowego.
2. Przez świadczenie Usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczenia i podawania cateringu zgodnie z podanym menu.
3. Usługa będzie realizowana po wysłaniu menu przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
4. Miejsce wykonywania zamówienia: siedziba Zamawiającego.
5. Planowana ilość imprez w okresie trwania umowy: **około 80.**
6. 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 osobne pojemniki jednorazowe, sztucze jednorazowe 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.
13. Menu obiadowe dla pracowników – Zamawiający wybiera na imprezę dwie z poniższych opcji (jedną „zwykłą” i jedną wegetariańską):
 - a) Panierowany kotlet schabowy (300 g), ryż z warzywami gotowanymi (200 g), mizeria (200 g);
 - b) Kotlety mielone z sosem pomidorowym (300 g), ziemniaki tłuczone ze śmietaną (200 g), surówka z białej kapusty (200 g);
 - c) Makaron spaghetti z sosem bolognese i mięsem mielonym (400 g), sałatka warzywna (150 g).
 - d) Danie wegetariańskie: makaron penne ze szpinakiem (450 g).
 - e) Danie wegetariańskie: curry z groszkiem i tofu (350 g), ryż z warzywami gotowanymi (200 g).**Zamawiający ma prawo do zamówienia 2 dań z powyższego menu na jedną imprezę składających się z jednego dania „zwykłego” zawartego w podpunktach od a) do c) oraz jednego dania wegetariańskiego zawartego w podpunktach od d) do e).**

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

I. Obsługa w Kioskach

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. Działalność w Kioskach Wykonawca będzie prowadził w imieniu własnym i na własny rachunek.
3. Miejsce wykonywania zamówienia: siedziba Zamawiającego.
4. Planowana ilość imprez w okresie trwania umowy: **około 80**.
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.

II. Obsługa z dostawą na miejsce

1. W trakcie meczy odbywających się na stadionie oprócz świadczenia Usług cateringowych bezpośrednio w Kioskach Wykonawca jest zobowiązany także do obsługi zamówień cateringowych składanych on-line z dostawą „na miejsce” tj. bezpośrednio na trybuny stadionu (dalej zamówienie on-line). Obsługa zamówień on-line nie jest konieczna, jeśli przed danym meczem Zamawiający zrezygnował z tej Usługi i poinformował o tym Wykonawcę. Działalność w ramach zamówień on-line Wykonawca będzie prowadził w imieniu własnym i na własny rachunek.
2. Zamawianie zamówień on-line przez klientów możliwe jest od momentu rozpoczęcia meczu do zakończenia pierwszej połowy, a następnie od rozpoczęcia drugiej połowy do końca meczu.
3. Wykonawca nie może realizować dostawy zamówień on-line przed i po meczu, a także podczas jego przerwy.
4. Wykonawca zobowiązuje się, że menu oferowane dla zamówień on-line będzie identyczne jak oferowane przez Wykonawcę w Kioskach.
5. Wykonawca zobowiązuje się, że obsługa klienta składającego zamówienie on-line (wraz z dostawą) będzie miała priorytet przed zamówieniami składanymi bezpośrednio w Kiosku.
6. Wykonawca oświadcza, że został przeszkolony z obsługi systemu przyjmowania zamówień on-line w Kioskach, a także zobowiązuje się zapewnić, aby wszystkie osoby z personelu Wykonawcy skierowane do obsługi zamówień on-line na danym meczu, zostały uprzednio należycie przeszkolone z funkcjonowania tego systemu.
7. Zamawiający zobowiązuje się przeszkolić pracowników Wykonawcy z obsługi systemu, przy czym konieczność takiego szkolenia Wykonawca musi zgłosić Zamawiającemu najpóźniej na 24 godziny przed rozpoczęciem meczu, w którego obsłudze mają uczestniczyć dani pracownicy.