

ZZP.260.2.2.2026

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

Niniejsze postępowanie wyłączone jest spod stosowania ustawy z dnia 11 września 2019 r.
Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm.)

1. opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest **Świadczenie usług cateringowych wg zadań 1-2:**

Zadanie nr 1: Przygotowanie, dostawa i serwowanie posiłków dla uczestników półkolonii zimowych i letnich organizowanych przez Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji „Bystrzyca” w Lublinie Sp. z o.o. w roku 2026.

Zadanie nr 2: Przygotowanie i dostarczanie cateringu na 7 nocy saunowych organizowanych w Aqua Lublin przez Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji „Bystrzyca” w Lublinie Sp. z o.o. w roku 2026.

Szczegółowe wymagania w stosunku do w/w zamówienia, w tym w szczególności jego zakres zawiera Opis Przedmiotu Zamówienia – Załącznik nr 2 części 1-2 do niniejszego Zaprośzenia wraz z Kosztorysem ofertowym– Załącznik nr 3 części 1-2 do niniejszego Zaprośzenia. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na wybrane zadania, bowiem każde zadanie, stanowi odrębny przedmiot zamówienia i będzie podlegało odrębnej procedurze związanej z wyborem oferty Zaprośzenia.

2. termin wykonania zamówienia:

Usługa objęta przedmiotem zamówienia wykonywana będzie sukcesywnie, zgodnie z harmonogramem zawartym w Opisie Przedmiotu Zamówienia – Załącznik nr 2 części 1-2 do niniejszego Zaprośzenia.

3. warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:

3.1. W postępowaniu może uczestniczyć Wykonawca, który nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13.04.2022 r. o szczególnych rozwiązaniach

w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 poz. 835).

- 3.2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz wiedzą niezbędną do realizacji zamówienia. Zamawiający dokona oceny na podstawie oświadczenia stanowiącego Załącznik nr 5 części 1-2 do Zaproszenia.

4. wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:

- 4.1. Na potwierdzenie warunku określonego w pkt. 3 ppkt. 1) powyżej Zamawiający żąda przedłożenia stosownego oświadczenia w Formularzu Oferty Wykonawcy (Załącznik nr 1).
- 4.2. Na potwierdzenie warunku określonego w pkt. 3 ppkt. 2) powyżej Zamawiający żąda przedłożenia stosownego oświadczenia stanowiącego Załącznik nr 5 części 1-2 do niniejszego Zaproszenia.

5. informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami.

- 5.1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz wszelkie informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują za pośrednictwem Platformy Zakupowej.
- 5.2. W przypadku pytań:
- a) merytorycznych lub formalnych proszę o kontakt za pośrednictwem Platformy Zakupowej, poprzez przycisk „Wyślij wiadomość do Zamawiającego” lub pod nr telefonu: 81 466 51 16;
 - b) związanych z obsługą Platformy Zakupowej, proszę o kontakt z Centrum Wsparcia Klienta platformy zakupowej Open Nexus czynnym od poniedziałku do piątku w dni robocze, w godzinach od 8:00 do 17:00, tel. 22 101 02 02 lub e-mail: cwk@platformazakupowa.pl

6. opis sposobu przygotowywania ofert:

6.1. Oferta powinna zawierać:

- a) Formularz oferty uwzględniający w szczególności: dane dotyczące Wykonawcy (nazwa, siedziba, telefon, e-mail), Nr KRS/ wpis do CEDiG, termin wykonania zamówienia (zgodny z terminem określonym w pkt 2 Zaprośzenia), forma i termin płatności: przelew w terminie nie dłuższym niż 14 dni,
- b) cenę określającą: wartość wynagrodzenia brutto,
- c) pełnomocnictwo, w przypadku gdy Wykonawca działa przez pełnomocnika. Dokument pełnomocnictwa stwierdzający upoważnienie pełnomocnika do reprezentowania Wykonawcy, winien być dołączony do oferty,
- d) kosztorys ofertowy (zgodnie z Załącznikiem nr 2 części 1-2 do Zaprośzenia),
- e) dokumenty potwierdzające spełnianie warunków

6.2. Wszystkie dokumenty składające się na Ofertę należy przesłać w postaci skanów za pośrednictwem Platformy Zakupowej.

7. miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:

7.1. Ofertę należy złożyć za pośrednictwem Platformy Zakupowej pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/mosir_lublin.

7.2. Oferta powinna zostać sporządzona według Formularza oferty, stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego Zaprośzenia i przesłana w postaci skanów za pośrednictwem Platformy zakupowej dostępnej na stronie internetowej www.mosir.lublin.pl, pod zakładką: ZP-Platforma Zakupowa, **do dnia 02.02.2026 r. godz. 11:00**

7.3. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **02.02.2026 r. godz. 11:15**

7.4. Złożone oferty mogą zostać wycofane lub zmienione przed ostatecznym upływem terminu składania ofert. Wniosek o wycofanie lub zmianę oferty powinien zostać złożony drogą elektroniczną za pośrednictwem Platformy Zakupowej.

7.5. Oferty złożone po terminie nie będą podlegały ocenie i zostaną odrzucone. Konsekwencje złożenia oferty niezgodnej z w/w opisem ponosi Wykonawca.

8. opis sposobu obliczenia ceny:

- 8.1. Oferta cenowa musi zawierać: wartość brutto oferty, stawkę podatku VAT.
- 8.2. Cena oferty musi być wyrażona w złotych polskich.
- 8.3. Cena oferty musi obejmować wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

Uwaga:

Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy regulowanie płatności za wykonanie przedmiotu zamówienia będzie realizowane z wykorzystaniem mechanizmu podzielonej płatności tzw. splitpayment. – *przez złożenie stosownego oświadczenia w Formularzu Oferty Wykonawcy (Załącznik nr 1).*

9. tryb udzielania wyjaśnień dotyczących treści istotnych warunków zamówienia.

- 9.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści istotnych warunków zamówienia. Zamawiający zobowiązany jest niezwłocznie udzielić wyjaśnień, jednak nie później niż na 1 dzień przed upływem terminu składania ofert.
- 9.2. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający zamieszcza na Platformie Zakupowej bez ujawniania źródła zapytania.
- 9.3. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu składania ofert dokonać zmian istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę Zamawiający zamieszcza na Platformie Zakupowej.

10. termin związania ofertą.

Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się z upływem terminu złożenia oferty.

11. opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert:

- 11.1. Zamawiający podczas oceny ofert kierować się będzie kryterium: Cena - 100%.
- 11.2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym Zaproszeniu i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryteria oceny ofert.
- 11.3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z Wykonawcami, w celu uzupełnienia lub doprecyzowania oferty.
- 11.4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania poprawy omyłek pisarskich i rachunkowych w złożonej przez Wykonawcę ofercie.

12. informacja o wynikach postępowania.

- 12.1. Zamawiający poinformuje o wyborze oferty najkorzystniejszej za pośrednictwem Platformy Zakupowej, wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty.
- 12.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania jeśli cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę jaką Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 12.3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania, na każdym jego etapie bez podania przyczyny.
- 12.4. Informację o unieważnieniu postępowania Zamawiający zamieści na Platformie Zakupowej.

13. informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:

- 13.1. najpóźniej w dniu podpisania umowy należy przedłożyć następujące dokumenty:
Brak wymagań w tym zakresie.

14. wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy, jeżeli Zamawiający żąda wniesienia zabezpieczenia:

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

15. istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach:

zawarto w Załączniku nr 4 do Zaprośzenia.

16. informacja, czy Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty najkorzystniejszej z możliwością prowadzenia negocjacji.

Wykaz załączników:

1. Wzór Formularza Oferty - Załącznik nr 1
2. Opis Przedmiotu Zamówienia – Załącznik nr 2 części 1-2
3. Kosztorys ofertowy – Załącznik nr 3 części 1-2
4. Projekt umowy – Załącznik nr 4
5. Oświadczenie Wykonawcy – Załącznik nr 5 części 1-2

.....
(podpis Kierownika Zamawiającego)

Nazwa oferenta, siedziba

Załącznik nr 1

Oferta Wykonawcy

Do Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji
„Bystrzyca” w Lublinie spółka z o.o.
z siedzibą w Lublinie
ul. Filaretów 44

Nawiązując do Zaproszenia do złożenia oferty cenowej na **Świadczenie usług cateringowych wg zadań 1-2** składam poniższą ofertę:

1. Dane oferenta:

nazwa.....
siedziba.....
tel./fax. firmy.....
adres e-mail
REGON.....
NIP
Nr KRS/ wpisu do ewidencji działalności gospodarczej.....
Adres zamieszkania/zameldowania osoby fizycznej mającej status przedsiębiorcy
.....

2. Data sporządzenia oferty

3. Oferuję realizację przedmiotu zamówienia określonego w „Zaproszeniu”:

Zadanie nr 1: Przygotowanie, dostawa i serwowanie posiłków dla uczestników półkolonii zimowych i letnich organizowanych przez Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji „Bystrzyca” w Lublinie Sp. z o.o. w roku 2026.

- Za cenę bruttozł.
- Słownie:
- Stawka podatku VAT:%.

Zamówienie będzie realizowane z wykorzystaniem mechanizmu podzielonej płatności

TAK/NIE*(zaznaczyć właściwe)*

Zadanie nr 2: Przygotowanie i dostarczanie cateringu na potrzeby 7 nocy saunowych do Saunarium Aqua Lublin organizowanych przez Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji „Bystrzyca” w Lublinie Sp. z o.o w roku 2026.

- Za cenę bruttozł.
- Słownie:
- Stawka podatku VAT:%.

Zamówienie będzie realizowane z wykorzystaniem mechanizmu podzielonej płatności

TAK/NIE*(zaznaczyć właściwe)*

4. Proponuję następujące warunki realizacji kontaktu:

- 1) **termin realizacji umowy-** zgodnie z pkt 2 Zaprośzenia.
- 2) **warunki płatności:** zgodnie z pkt 6.1 lit. a Zaprośzenia.

5.* Oświadczam, iż podane ceny uwzględniają wszystkie czynniki cenotwórcze (VAT), koszt usługi oraz udzielony przez firmę rabat.

6.*Oświadczam, że zapoznałem się z dokumentami oraz warunkami realizacji zamówienia, w tym także załączonym projektem umowy i nie wnoszę do nich zastrzeżeń.

7 *Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

(W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa – należy skreślić treść oświadczenia)

8.* Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r. poz. 835).

*w przypadku nie spełnienia przez Wykonawcę któregośkolwiek z warunków w treści oświadczeń należy dokonać skreślenia odpowiedniego punktu / oświadczenia.

UWAGA: Klauzula informacyjna – dot. osób fizycznych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest:
Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji „Bystrzyca” w Lublinie Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, 20-609 Lublin, ul. Filaretów 44
Tel. (81) 466 51 00; Fax (81) 466 51 01
Strona internetowa: www.mosir.lublin.pl
e-mail: osrodek@mosir.lublin.pl
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia. o wartości poniżej 170 000,00 zł, oznaczenie sprawy: ZZP.260.2.2.2026;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym obowiązkowo należy udostępniać dokumentację postępowania;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w stosownych przepisach, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp, która ma odpowiednie zastosowanie do postępowań o równowartości poniżej 170 000,00 zł.;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*jednakże skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu*

do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

Wykaz załączników:

1.
2.

.....
***Podpis osoby upoważnionej
do reprezentowania interesów
Wykonawcy***

**PRZYGOTOWANIE, DOSTAWA I SERWOWANIE POSILKÓW DLA UCZESTNIKÓW
PÓŁKOLONII ZIMOWYCH ORAZ LETNICH ORGANIZOWANYCH PRZEZ
MIEJSKI OŚRODEK SPORTU I REKREACJI „BYSTRZYCA” W LUBLINIE SP. Z O.O.**

1. ZAKRES USŁUGI

Przygotowanie, dostawa i serwowanie posiłków, składających się: z drugiego śniadania, obiadu oraz podwieczorku, dla uczestników półkolonii zimowych oraz letnich, we wskazanych przez Zamawiającego miejscach konsumpcji.

2. CZAS I MIEJSCE REALIZACJI USŁUGI

Półkolonie zimowe odbywać się będą w 2 turnusach, od poniedziałku do piątku, w obiekcie bazowym Miasteczka Ruchu Drogowego w Lublinie przy Al. Zygmuntowskich 4:

I turnus – 16– 20 lutego 2026 r., maksymalnie 45 dzieci,

II turnus – 23-27 lutego 2026 r., maksymalnie 45 dzieci.

Godziny serwowania posiłków (orientacyjne)

1. II - śniadanie - godz. 8.15 – 8.30,

2. obiad - godz. 12.30 – 13.15,

3. podwieczorek – godz.15.30 – 16.30.

Półkolonie letnie odbywać się będą w 4 turnusach, od poniedziałku do piątku, w obiekcie bazowym Miasteczka Ruchu Drogowego w Lublinie przy Al. Zygmuntowskich 4:

I turnus – 6-10 lipca 2026 r. – maksymalnie 30 dzieci,

II turnus – 13-17 lipca 2026 r. - maksymalnie 30 dzieci,

III turnus – 20-24 lipca 2026 r. – maksymalnie 30 dzieci,

IV turnus – 27-31 lipca 2026 r. - maksymalnie 30 dzieci.

Uwaga! w każdy piątek turnusu półkolonii letnich uczestnicy wyjeżdżają, przy sprzyjającej pogodzie, na Słoneczny Wrotków i w ten dzień obiad należy dowieźć w miejsce pobytu dzieci. W sytuacji odwołania wyjazdu na Słoneczny Wrotków, obiad należy dowieźć na Miasteczko Ruchu Drogowego.

Godziny serwowania posiłków (orientacyjne)

1. II - śniadanie - godz. 8.40 – 9.00,

4. obiad - godz. 12.30 – 13.15,

5. podwieczorek – godz.15.30 – 16.30.

Uwaga! W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany przez Zamawiającego godzin dostarczania posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem.

3. WARUNKI ILOŚCIOWE I JAKOŚCIOWE POSILKÓW

Przepisy prawa. Posiłki powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku uczestników półkolonii, tj. 6-12 lat, mieć zachowane normy kalorii,

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży, określone przez Instytut Żywności i Żywienia.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o wysokim standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz:

- przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154),
- przepisami zawartymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.),
- przestrzegania zaleceń i norm obowiązujących w Polsce w żywieniu dzieci i młodzieży, a także zasad żywienia zbiorowego.

Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na 7 dni przed realizacją i dostarczany drogą mailową Zamawiającemu do akceptacji. Jadłospis powinien zawierać gramaturę, kaloryczność dań oraz alergeny. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy i będą podlegały ustaleniom w trybie roboczym.

W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, przygotowywane z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

Jadłospis powinien uwzględniać sezonowość produktów oraz pory roku (temperatura napojów, kaloryczność).

Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z otrzymaną od Zamawiającego, na 3 dni przed realizacją kolejnego turnusu półkolonii (tygodnia) informacją (np. dieta bezmleczna, bezcukrowa).

Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało-przetworzonych, bez substancji dodatkowych, polepszających smak i zapach, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

Nie zezwala się na stosowanie w potrawach: konserw, kostek rosołowych, tłuszczów utwardzonych (tj. margaryn), produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych (przypraw typu Vegeta), produktów z syropem glukozowo-fruktozowym, parówek, produktów masło- i seropodobnych, mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO), wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, posiłków sporządzanych na bazie półproduktów, posiłków typu Fast Food, gotowych dań instant, mrożonych potraw, napojów z proszku lub na bazie suszu, produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

Do przygotowania posiłków należy stosować:

- produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
- mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedna lub więcej porcji żywności, z tej kategorii środków spożywczych, każdego dnia,
- tłuszcze spożywcze – oleje, masło, oleje roślinne rafinowane o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
- zioła świeże lub suszone bez dodatku soli,
- zupy powinny być przygotowywane na wywarze warzywno-mięsnym,
- kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatków cukrów i substancji słodzących.

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego turnusu półkolonii (tygodnia).

W okresie tygodniowym struktura posiłków powinna się kształtować następująco:

II śniadanie

- kakao/herbata (kakao prawdziwe, herbata owocowa, herbata z cytryną, słodzona stewią lub miodem), kanapka lub bułeczka z dodatkami (z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, „zieleniną” jako dodatkami, pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne), bułka maślana z miodem, dżemem niskosłodzonym, jogurty, serek wiejski, dopuszcza się ciasto własnego wypieku,
- waga posiłku minimum 150g, napój minimum 200ml, kaloryczność śniadania min 400 kcal;

obiad

- zupa o objętości nie mniejszej niż 350 ml, kaloryczność nie mniejsza niż 160 kcal,
- drugie danie – 2 razy w tygodniu posiłki mięsne (np. udko, schab, pierś z kurczaka, kotlet mielony + ziemniaki, kasza lub ryż), 2 razy w tygodniu posiłek półmięsny (np. spaghetti z sosem warzywno-mięsnym, gołąbki), 1 raz w tygodniu posiłek bezmięsny (np. naleśniki, pierogi),
- do każdego posiłku należy dodać surówkę lub gotowane warzywa, a także kompot (bez dodatku cukru),
- waga dania nie mniej niż 560g, w tym: mięso 100g, pierogi/naleśniki 150g, kompot 250ml, kaloryczność porcji obiadu nie mniej niż 550 kcal;

podwieczorek

- herbata (owocowa, herbata z cytryną, słodzona stewią lub miodem) lub kompot (bez dodatku cukru), kanapka lub bułeczka z dodatkami (z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, „zieleniną” jako dodatkami, pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne), dopuszcza się ciasto własnego wypieku, banan, sałatka owocowa, koktajl owocowy (bez dodatku cukru),
- waga dania nie mniej niż 150g, kompot min 250ml, kaloryczność porcji nie mniej niż 320 kcal.

4. TRANSPORT I SERWOWANIE POSIŁKÓW

Wykonawca dostarczać będzie posiłki własnym transportem, zapakowane w specjalnych pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.

Transport posiłków powinien się odbywać samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu do obowiązujących wymagań sanitarnych.

Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty. Dla zapewnienia zachowania wartości odżywczych, smakowych i właściwej temperatury posiłków niezbędne jest zapewnienie białych, termosów itp.

Posiłki gorące powinny mieć temperaturę zgodną z wymogami, tzn.: temperatura zupy 75°C, drugiego dania 65°C, napojów gorących 80°C, zaś temperatura potraw zimnych 10°C.

Wykonawca zapewni naczynia do serwowania posiłków (naczynia, sztućce, kubki) oraz jednorazowe, papierowe obrusy i serwetki.

Zamawiający nie dysponuje pomieszczeniem do składowania, mycia zastawy oraz przetrzymywania żywności.

Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór naczyń do serwowania posiłków, pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych - niezależnie od ich ilości.

Wykonawca jest zobowiązany do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami ponosząc koszty z tym związane.

5. REKLAMACJE I AWARIE

Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego wytwarzanych posiłków, w wyniku awarii, z przyczyn niezależnych od niego (braku energii elektrycznej, braku wody itp.).

Pracownicy Zamawiającego (kierownik hal widowiskowo-wypoczynkowych, kierownik wypoczynku) będą monitorować zgodność świadczonych usług z zapisami umowy oraz opisem przedmiotu zamówienia. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń w stosunku do jakości posiłków, Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy posiłki będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy posiłki zgodne z opisem przedmiotu zamówienia w ciągu 40 minut. Zamawiający dopuszcza możliwość weryfikacji przez Wykonawcę jakości dostarczonych posiłków, w stosunku do których zgłoszono zastrzeżenia, jednak czas niezbędny na przeprowadzenie weryfikacji nie zatrzymuje ani nie skraca biegu terminu dostarczenia posiłku właściwego.

6. INNE, ISTOTNE WARUNKI

Własność zamówionych posiłków przechodzi na Zamawiającego z chwilą ich dostarczenia. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia zapotrzebowania na posiłki oraz odwołania konkretnego turnusu półkolonii z uwagi na zbyt niskie obłożenie.

Ponadto Wykonawca jest zobowiązany do:

- ponoszenia kosztów związanych z transportem posiłków zamówionych przez Zamawiającego ze swojej siedziby do wskazanego powyżej, w planie przygotowywania posiłków, miejsca;
- przechowywania próbek żywności w odpowiedniej ilości wskazanej przez stosowne służby;
- terminowego dostarczania produktów żywnościowych świeżych i przyrządzanych w dniu dostawy.

Podana cena powinna być szacowana w oparciu o tzw. osobodzień (3 posiłki – w każdym dniu dla 1 uczestnika półkolonii) i winna zawierać w kalkulowane wyżywienie kadry wychowawców (max 4 osoby na półkoloniach zimowych i max 3 w letnich, w zależności od ilości uczestników poszczególnego turnusu).

Opis Przedmiotu Zamówienia

Przygotowanie i dostarczanie cateringu na potrzeby 7 nocy saunowych organizowanych w 2026 r. w Aqua Lublin.

Zakres usługi obejmuje:

1. Przygotowanie i dostarczenie cateringu na potrzeby organizacji 7 nocy saunowych w Aqua Lublin.

Przy opracowywaniu menu należy przyjąć następujące kryteria:

- dania typu przekąskowe, tzn. „foodfingers”
 - menu dopasowane tematycznie do charakteru organizowanej nocy saunowej
 - proponowane menu powinno uwzględniać przekąski odporne na wysokie temperatury
 - proponowane menu powinno uwzględniać 5-6 rodzajów przystawek
2. Maksymalna liczba uczestników nocy saunowej wynosi 80 osób.
 3. Proponowane menu należy każdorazowo przedłożyć do akceptacji Zamawiającego.
 4. Zleceniodawca zastrzega możliwość zmniejszenia zapotrzebowania na posiłki proporcjonalnie do liczby sprzedanych biletów oraz odwołania nocy saunowej z uwagi na zbyt niskie obłożenie.
 5. Orientacyjne miesiące w których organizowane będą noce saunowe to: luty, marzec, kwiecień, maj, październik, listopad, grudzień br. Zamawiający zobowiązuje się potwierdzić każdorazowo dokładny termin nocy saunowych nie później niż 14 dni przed właściwym terminem.

Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do:

- odbioru odpadów pokonsumpcyjnych, brudnych naczyń i termosów; odpady pokonsumpcyjne i termosy do mycia winny być odbierane następnego dnia o godzinie 14.00.
- ponoszenia kosztów związanych z transportem posiłków zamówionych przez Zamawiającego ze swojej siedziby do miejsca wskazanego powyżej, miejsca;
- przechowywania próbek żywności w odpowiedniej ilości wskazanej przez stosowne służby;
- świadczenia usługi zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP, na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi (dotyczy to w szczególności kultury obsługi),
- terminowego dostarczania produktów żywnościowych świeżych i przyrządzanych w dniu dostawy.

Znak sprawy: ZZP.260.2.2.2026

Załącznik nr 3.1

Kosztorys ofertowy

Zadanie	Ilość osobodni	stawka za osobodzień (3 posiłki) brutto	Stawka VAT	Cena brutto ogółem (kolumna II x kolumna III)
I	II	III	IV	V
PRZYGOTOWANIE, DOSTAWA I SERWOWANIE POSILKÓW DLA UCZESTNIKÓW PÓLKOLONII ZIMOWYCH I LETNICH ORGANIZOWANYCH PRZEZ MIEJSKI OŚRODEK SPORTU I REKREACJI „BYSTRZYCA” W LUBLINIE SP. Z O.O.	1050			
Łączna wartość oferty brutto:				

_____ podpis

Koszty ofertowy

Zad. nr 2	ilość nocy saunowych	max. ilość uczestników 1 nocy saunowej	stawka za 1 osobę brutto	Stawka VAT	Cena brutto ogółem (kolumna II x kolumna III x kolumna IV)
I	II	III	IV	V	VII
Przygotowanie i dostarczenie cateringu na potrzeby nocy saunowych w Saunarium Aqua Lublin	7	80			
łącznie wartość oferty brutto:					

podpis

Oznaczenie sprawy: ZZP.260.2.2.2026

Załącznik nr 4

UMOWA Nr ZZP.261.22026

zawarta w dniu2026 r. w Lublinie

pomiędzy:

Miejskim Ośrodkiem Sportu i Rekreacji „Bystrzyca” w Lublinie Sp. z o.o. z siedzibą w Lublinie przy ul. Filaretów 44, kod: 20-609, wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy Lublin-Wschód w Lublinie z siedzibą w Świdniku, VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: 0000390895, kapitał zakładowy: PLN, REGON: 060972765, NIP 7123253742.

reprezentowaną przez:

1.
2.

zwaną dalej **Zamawiającym**

a

firmą:

z siedzibą w

wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego Sądu Rejonowego w Wydział Gospodarczy KRS, pod nr Regon:, NIP, kapitał zakładowy/kapitał zakładowy i wpłacony: PLN

reprezentowaną przez:

1.
2.

zwaną dalej **Wykonawcą**.

przy czym Zamawiający i Wykonawca zwani dalej łącznie „Stronami”, a każdy z nich oddzielnie „Stroną”.

o następującej treści:

§ 1

Umowa została zawarta w wyniku wyboru ofert. Oferta Wykonawcy stanowi Załącznik Nr 1 do Umowy.

§ 2

1. Przedmiotem niniejszej Umowy jest **Świadczenie usług cateringowych wg zadań 1-2:**
Zadanie nr 1: Przygotowanie, dostawa i serwowanie posiłków dla uczestników półkolonii zimowych i letnich organizowanych przez Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji „Bystrzyca” w Lublinie Sp. z o.o. w roku 2026.
Zadanie nr 2: Przygotowanie i dostarczanie cateringu na potrzeby 7 nocy saunowych do Saunarium Aqua Lublin organizowanych przez Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji „Bystrzyca” w Lublinie Sp. z o.o. w roku 2026.
2. Usługa, o której mowa w ust. 1 powyżej zostanie zrealizowana zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia zawartym w Załączniku nr 2 części 1-2 do Umowy oraz kosztorysem ofertowym zawartym w Załączniku nr 3 części 1-2 do Umowy.

§3

1. Wykonawca zapewnia właściwy standard świadczonych usług i oświadcza że:
 - a) posiada stosowne uprawnienia na świadczenie takich usług,
 - b) dysponuje odpowiednią wiedzą teoretyczną i doświadczeniem praktycznym w wykonaniu usługi będącej przedmiotem niniejszej Umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednią i wykwalifikowaną kadrą pracowników, wystarczającą do realizacji przedmiotu niniejszej Umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienie zgodnie z zapisami zawartymi w niniejszej Umowie oraz zgodnie z:
 - a) warunkami wynikającymi z obowiązujących przepisów prawa,
 - b) zasadami rzetelnej wiedzy technicznej i ukształtowanymi zwyczajami.
4. Wykonawca zobowiązuje się do ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej za szkody powstałe wobec Zamawiającego lub osób trzecich w związku z wykonywanymi usługami przez cały okres trwania Umowy.
5. Na wezwanie Zamawiającego Wykonawca przedstawi aktualną polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, które to ubezpieczenie jest zobowiązany utrzymywać przez cały okres obowiązywania Umowy.
6. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji uzyskanych od Zamawiającego w związku z realizacją zadania, a stanowiących tajemnicę Zamawiającego. Pod pojęciem „tajemnicy przedsiębiorstwa” Strony rozumieją, wszelkie nie podane

do wiadomości informacje techniczne, technologiczne, osobowe, handlowe i organizacyjne.

7. Zamawiający oświadcza, iż realizuje obowiązki Administratora Danych osobowych określone w ustawie o ochronie danych osobowych.
8. Wykonawca zapewnia przestrzeganie zasad przetwarzania i ochrony danych osobowych zgodnie z przepisami Ustawy.

§4

1. Do kontaktów, kontroli realizacji usług i jakości pracy pracowników Wykonawcy i przekazywania uwag, wynikających z realizacji niniejszej Umowy, a w szczególności zapisów §3 Umowy, ze strony Zamawiającego wyznaczeni zostają:
 - a)
2. Do kontroli realizacji usług i jakości pracy pracowników Wykonawcy, ze strony Wykonawcy wyznaczony zostaje:
 - a)
 - b)
3. W przypadku nieobecności osób, o których mowa powyżej, w zakresie przyznanych im niniejszą Umową kompetencji, do ich zastępstwa uprawnione będą osoby upoważnione przez Zamawiającego.

§5

W zakresie realizacji przedmiotu niniejszej Umowy, Strony zobowiązują się do wzajemnego współdziałania oraz do niezwłocznego podejmowania wszelkich czynności koniecznych do jej prawidłowej realizacji, przestrzegając obowiązujących przepisów prawa i ustalonych zwyczajów.

§6

1. Za świadczone usługi stanowiące przedmiot zamówienia, wskazane w §2 ust. 1 niniejszej Umowy oraz w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia stanowiącym załącznik do Umowy, Wykonawca będzie otrzymywał wynagrodzenie w wysokości wyliczonej na podstawie rzeczywistego zapotrzebowania, potwierdzonego w raportach przez Zamawiającego i przyjętej w Kosztorysie ofertowym stawki za jednostkę rozliczeniową (ilość osobodni). Usługi będą rozliczane wg wskazanych w Kosztorysie ofertowym stawek za catering.
2. Należność za świadczone usługi Zamawiający będzie przekazywał przelewem na konto bankowe Wykonawcy w terminie maksymalnie dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury V A T. Faktury wystawiane będą na podstawie raportów, o których mowa w ust. 3 niniejszego paragrafu.

3. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania raportów zawierających wykaz jednostek rozliczeniowych oraz składania ich Zamawiającemu. Zamawiający ma prawo weryfikowania treści raportów.
4. Ustalone stawki rozliczeniowe (osobodni/catering) obowiązują przez cały okres trwania Umowy.
5. Ustala się limit wynagrodzenia na cały okres obowiązywania Umowy do kwoty brutto (słownie:) wynikający z wybranej oferty Wykonawcy. Limit wynagrodzenia o którym mowa w zdaniu poprzedzającym może ulec zmniejszeniu, w przypadku zmniejszenia zakresu rzeczowego zamówienia, przy czym Wykonawcy nie będą z tego tytułu przysługiwały żadne roszczenia.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości stawek rozliczeniowych (osobodni) w stosunku do ilości określonych szacunkowo w Kosztorysie ofertowym, zarówno „in plus” jak też „in minus” bez zmiany ustalonego w §6 ust. 5 powyżej limitu wynagrodzenia, a Wykonawca oświadcza, że wyraża na to zgodę.
7. Zapłata następować będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy, przy czym za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
8. Strony akceptują wystawienie i dostarczenie faktury/faktur, faktur korygujących oraz duplikatów faktur w formie elektronicznej, zgodnie z art. 106n ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, a ich przesył między Zamawiającym a Wykonawcą może odbywać się tylko za pomocą plików w formacie PDF (PortableDocument Format). Nie dopuszcza się kompresji pliku PDF.
9. Zamawiający oświadcza, iż adresem e-mail, właściwym do przesyłu faktur jest: efaktury@mosir.lublin.pl. Potwierdzeniem obioru otrzymanej faktury jest wiadomość zwrotna wysłana z konta efaktury@mosir.lublin.pl.
10. Zamawiający dopuszcza również przysyłanie ustrukturyzowanych faktur elektronicznych zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatny (Dz. U. z 2020 r., poz. 1666 z póź. zm.
11. Wykonawca oświadcza, że jest czynnym podatnikiem podatku od towarów i usług (VAT) i posiada numer identyfikacji podatkowej NIP: i zobowiązuje się do zachowania statusu podatnika VAT czynnego przynajmniej do dnia wystawienia ostatniej faktury dla Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się również do niezwłocznego informowania Zamawiającego o wszelkich zmianach jego statusu VAT w trakcie trwania Umowy, tj. rezygnacji ze statusu czynnego podatnika VAT lub wykreślenia go z listy podatników VAT czynnych przez organ podatkowy, najpóźniej w ciągu 3 dni od zaistnienia tego zdarzenia.

12. Wykonawca oświadcza, że numer rachunku rozliczeniowego, jest zgłoszony do właściwego organu podatkowego i widnieje w wykazie, o którym mowa w art. 96b ust. 1 Ustawy z dn. 11.03.2004 r. o podatku od towarów i usług. Wykonawca zobowiązuje się również do niezwłocznego informowania Zamawiającego o wszelkich zmianach jego numeru rachunku bankowego w trakcie trwania Umowy, tj. zmiany numeru rachunku bankowego lub wykreślenia go z ww. wykazu przez organ podatkowy, najpóźniej w ciągu 2 dni od zaistnienia tego zdarzenia. – *(jeżeli dotyczy)*.
13. Wykonawca oświadcza, że posiada status dużego przedsiębiorcy/nie posiada statusu dużego przedsiębiorcy w rozumieniu przepisów Ustawy z dnia 08 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 935 ze zm.). Wykonawca oświadcza, że do określenia statusu przedsiębiorcy, zostały przyjęte dane zgodnie z zasadami ujętymi w Załączniku nr I do Rozporządzenia Komisji (UE) nr 651/2014 z dnia 17 czerwca 2014 r. uznającego niektóre rodzaje pomocy za zgodne z rynkiem wewnętrznym w zastosowaniu art. 107 i art. 108 Traktatu (Dz. Urz. UE L 187 z 26.06.2014 ze zm.).

§7

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
- a) za odstąpienie od Umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy, w wysokości 30% wartości wynagrodzenia, o którym mowa w § 6 ust. 5 powyżej,
 - b) za każdy potwierdzony przypadek nienależytego świadczenia usługi, w szczególności nieprzestrzegania zasad określonych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, nieterminowego dostarczania przedmiotu umowy itp. w wysokości 10 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 6 ust. 1 powyżej, w miesiącu, w którym doszło do wyżej opisanego zdarzenia.
2. Roszczenia o zapłatę należnych kar umownych nie będą pozbawiać Zamawiającego prawa żądania zapłaty odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli wysokość ewentualnej szkody przekroczy wysokość zastrzeżonej kary umownej.
3. Wszystkie przewidziane niniejszą umową kary umowne płatne są w terminie 7 dni od dnia doręczenia wezwania do ich zapłaty.
4. W razie naliczenia kar umownych Zamawiający będzie upoważniony do ich potrącenia z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

§8

1. Umowę zawarto na czas określony **tj. od dnia2026 r. do dnia2026 r.** z zastrzeżeniem ust. 2, 3, 4, 5, 6 poniżej oraz z uwzględnieniem szczegółowych terminów wynikających ze Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia lub do wyczerpania kwot

- przewidzianych na realizację niniejszego zamówienia przez Zamawiającego.
2. Umowa może być rozwiązana przez każdą ze stron z zastosowaniem 14 dniowego okresu wypowiedzenia, w przypadku nie wywiązania się przez drugą stronę z istotnych jej postanowień.
 3. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania Umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku:
 - a) nie wykonywania usług wynikających z niniejszej Umowy;
 - b) w przypadku trzykrotnego zastosowania kary umownej na podstawie §7 ust. 1 lit. b powyżej;
 4. Umowa może być rozwiązana w każdym czasie za zgodą obu stron.
 5. Umowa ulega rozwiązaniu w przypadku wyczerpania się limitu wynagrodzenia, o którym mowa w § 6 ust. 5 niniejszej Umowy, o czym Zamawiający zobowiązuje się powiadomić Wykonawcę w terminie 30 dni od przewidywanej daty wyczerpania się limitu wynagrodzenia.
 6. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części Umowy.

§9

Wszelkie zmiany i uzupełnienia Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§10

Wykonawca ma obowiązek informować Zamawiającego o wszelkich zmianach statusu prawnego i formy prowadzonej działalności gospodarczej oraz swoich danych, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.

§ 11

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania względem osób przez siebie zatrudnionych (niezależnie od podstawy prawnej zatrudnienia), których dane osobowe będą ujawniane Zamawiającemu w celu realizacji Umowy, obowiązku informacyjnego zgodnie z art. 14 Rozporządzenia nr 679/2016 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/4/WE, w imieniu Zamawiającego.
2. W celu wykonania zobowiązania, o którym mowa w ust. 1 powyżej, Wykonawca niezwłocznie po zawarciu Umowy, lecz nie później niż w terminie miesiąca przekaze wszystkim osobom,

o których mowa w ust. 1, informacje określone w art. 14 Rozporządzenia nr 679/2016 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/4/WE, w imieniu Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, lecz nie później niż w ciągu 5 dni roboczych od otrzymania takiego żądania, przedstawić Zamawiającemu pisemne potwierdzenie otrzymania tych informacji przez osoby, o których mowa w ust. 1.

3. Dla uniknięcia wątpliwości Strony potwierdzają, że w razie prawomocnego nałożenia na Zamawiającego przez właściwy sąd lub organ jakiegokolwiek kary finansowej lub prawomocnego zobowiązania do naprawienia krzywdy lub szkody, ze względu na niewykonanie przez Wykonawcę obowiązków, o których mowa w niniejszym paragrafie, Zamawiający będzie uprawniona do żądania naprawienia przez Wykonawcę wynikłej stąd szkody w pełnej wysokości, niezależnie od ewentualnych ograniczeń odpowiedzialności przewidzianych w Umowie.

§12

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową, zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego oraz inne obowiązujące przepisy.

§13

Spory między Stronami będą poddane pod rozstrzygnięcie właściwemu rzeczowo dla siedziby Zamawiającego Sądowi Powszechnemu.

§14

Umowę niniejszą wraz ze wszystkimi załącznikami sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

§15

Do Umowy zostały dołączone następujące Załączniki, które stanowią jej integralną część:

1. Oferta Wykonawcy – załącznik nr 1
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 2 części 1-2
3. Kosztorys ofertowy – załącznik nr 3 części 1-2

ZAMAWIAJĄCY:
(MOSiR)

WYKONAWCA:

Nazwa oferenta, siedziba

OŚWIADCZENIE
O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia o wartości poniżej 170 000,00 zł na **Świadczenie usług cateringowych wg zadań 1-2: Zadanie nr 1: Przygotowanie, dostawa i serwowanie posiłków dla uczestników półkolonii zimowych i letnich organizowanych przez Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji „Bystrzyca” w Lublinie Sp. z o.o. w roku 2026**, oświadczam, że posiadam doświadczenie w przynajmniej dwukrotnym zrealizowaniu usługi polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków dla dzieci i młodzieży zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie.

.....
miejsowość, data

.....
podpis

Nazwa oferenta, siedziba

OŚWIADCZENIE
O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia o wartości poniżej 170 000,00 zł na **Świadczenie usług cateringowych wg zadań 1-2: Zadanie nr 2: Przygotowanie i dostarczanie cateringu na potrzeby 7 nocy saunowych do Saunarium Aqua Lublin organizowanych przez Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji „Bystrzyca” w Lublinie Sp. z o.o. w roku 2026**, oświadczam, że posiadam doświadczenie w przynajmniej jednokrotnym zrealizowaniu usługi polegającej na przygotowywaniu, dostarczaniu posiłków zgodnie z aktualnymi przepisami prawa w zakresie żywienia zbiorowego w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie.

.....
miejsowość, data

.....
podpis