



PAŁAC W JABŁONNIE

POLSKA AKADEMIA NAUK DOM ZJAZDÓW I KONFERENCJI W JABŁONNIE

Numer sprawy: DZiK.DAT.3130.37.2025

Jabłonna, 27 czerwca 2025 r.

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

1. Zamawiający:

Nazwa: **Polska Akademia Nauk Dom Zjazdów i Konferencji w Jabłonnie**

Adres: ul. Modlińska 105, 05-110 Jabłonna

Adres poczty elektronicznej: zp@palacjablonna.pan.pl

2. Opis przedmiotu zamówienia:

**Sukcesywna dostawa (przez okres 12 miesięcy)
wyrobów cukierniczych dla
PAN Domu Zjazdów i Konferencji w Jabłonnie.**

3. Termin realizacji zamówienia: 12 miesięcy od dnia podpisania umowy.

4. Warunki udziału w procedurze dla Wykonawców ubiegających się o zamówienie publiczne:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają 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 i spełniają warunki udziału w postępowaniu, dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej.

5. Kryteria oceny ofert:

60 % cena,

40 % walory smakowe i estetyczne.

- 1) Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego na podstawie poniższych kryteriów:

Nazwa kryterium	Waga kryterium %	Sposób oceny
Cena z podatkiem VAT (C)	60	Wg wzoru w pkt 1
Walory smakowe i estetyczne (S)	40	Wg zasad w pkt 2

Otrzymana liczba punktów zostanie zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami matematycznymi.

Do celów porównawczych, przyjmuje się, że 1% = 1 pkt.

2) Kryterium „Cena (C):

Sposób obliczenia punktów w odniesieniu do kryterium „Cena” (C) – oferta zostanie oceniona na podstawie podanej przez Wykonawcę w ofercie ceny brutto za wykonanie zamówienia podanej w Formularzu oferty. Ocena punktowa w ramach kryterium ceny zostanie dokonana zgodnie ze wzorem:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_{\text{bad}}} \times (60) \text{ waga kryterium}$$

gdzie:

C_{\min} – oznacza najniższą zaproponowaną cenę spośród wszystkich ofert niepodlegających odrzuceniu,

C_{bad} – oznacza cenę zaproponowaną w badanej ofercie,

C – liczbę punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium cena.

3) Kryterium „Walory smakowe i estetyczne (S):

Sposób obliczenia punktów w odniesieniu do kryterium „Walory smakowe i estetyczne” (S) – oferta zostanie oceniona na podstawie przedstawionych przez Wykonawcę próbek wyrobów cukierniczych. W niniejszym kryterium punkty będą przyznawane w następujący sposób:

W dniu 08.07.2025 r. do g. 10:00 Wykonawca dostarczy na adres Zamawiającego ul. Modlińska 105. 05-110 Jabłonna (restauracja Pałacowa) próbkę następujących 5 wyrobów cukierniczych, będących wyrobami Wykonawcy, w następującej minimalnej ilości:

- *Sernik Wiedeński (ser półtłusty)* – min. 1 kg,
- *Sernik Wiedeński + spód kruchy (ser półtłusty)* – min. 1 kg,
- *Błaty bezowe 28-30 cm* – min. 100 g,
- *Szarlotka* – min. 1 kg,
- *Dowolny produkt (wybrany przez Wykonawcę) z listy artykułów - zał. nr 3* – min. 1 kg.

Pracownicy wyznaczeni przez Zamawiającego, w dniu składania próbek będą oceniać próbkę wyrobów cukierniczych pod względem:

- **smakowym** (odczuwalność zawartości cukru: brak wyczuwalnego cukru w próbce, lekko słodki smak próbki, bardzo słodki smak próbki; odczuwalność innych smaków, niż posmak cukru, w szczególności bez wyczuwalnych składników chemicznych);
 - bardzo dobry smak próbki – 4 pkt,
 - przeciętny smak próbki – 2 pkt,
 - smak próbki nie do przyjęcia – 0 pkt;

- **estetycznym**
 - bardzo ładny wygląd próbki (estetyczna dekoracja, forma i kształt próbki, wygląd zewnętrzny po upieczeniu, brak pęknięć) – 4 pkt,
 - przeciętny wygląd próbki (niestaranne wykończenie, nierówności masy kremowych, polewy, brak dbałości o estetyczną dekorację, przyschnięte brzegi ciast) – 2 pkt
 - wygląd próbki nie do przyjęcia (zakalec, ciasto mokre, kleiste, zbite w środku, spalony spód, wierzch i boki, brzydki zapach i odpychający wygląd, rozpadająca się struktura) – 0 pkt

przyznając każdej z 5 próbek ciast maksymalnie do 8 pkt za smak i wygląd próbki.

Oferta Wykonawcy, która otrzyma poniżej 20 pkt w kryterium oceny próbki „walory jakościowe” będzie podlegała odrzuceniu.

Maksymalna liczba punktów, jaką może otrzymać oferta w niniejszym kryterium to 40 pkt.

Uwaga:

Niedostarczenie próbek wyrobów cukierniczych w terminie wskazanym w punkcie 5 ppkt. 3

Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert ust.3

będzie skutkować odrzuceniem oferty przez Zamawiającego. Zamawiający nie przewiduje wyznaczenia terminu dodatkowego na degustację wyrobów cukierniczych.

- 4) Za najkorzystniejszą ofertę Zamawiający uzna ofertę, która uzyska największą liczbę punktów:

$$\Sigma = X_c + X_s$$

gdzie:

X_c – liczbę punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium cena z podatkiem VAT,

X_s - liczbę punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium walory jakościowe (smakowe i estetyczne);

- 5) Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonych w niniejszym Ogłoszeniu o zamówieniu oraz została uznana za najkorzystniejszą wg kryteriów oceny ofert.

6) Informacje o sposobie komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami:

Zamawiający będzie kontaktował się z Wykonawcami za pośrednictwem poczty elektronicznej, e-mail: zp@palacjablonna.pan.pl

Wykonawca może uzyskać maksymalnie 100 punktów. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która spełnia wymogi Zamawiającego wskazane w Ogłoszeniu i uzyska najwyższą liczbę punktów w kryterium oceny ofert, o którym mowa w pkt 5 Ogłoszenia.

6. Sposób przygotowania i złożenia oferty

Oferta powinna zawierać:

- 1) **wypełniony formularz ofertowy** – (stanowiący zał. nr 2 do niniejszego ogłoszenia o zamówieniu), skan z podpisem/ami osoby/osób uprawnionych do reprezentacji podmiotu – plik Word
- 2) **wypełniony formularz asortymentowo-cenowy** (stanowiący zał. nr 3 do niniejszego ogłoszenia o zamówieniu), skan z podpisem/ami osoby/osób uprawnionych do reprezentacji podmiotu – plik XLS
- 3) **pełnomocnictwo do reprezentacji** – w przypadku podpisywania osób innych niż osób wymienione w KRS/CEiDG,

7. Termin składania ofert: Ofertę należy przesłać w formie elektronicznej na adres: zp@palacjablonna.pan.pl w terminie **do dnia 07.07.2025. r.** Oferta przesłana na inny adres email będzie uznana za niezłożoną.

Próbki należy dostarczyć na adres Polskiej Akademii Nauk Dom Zjazdów i Konferencji w Jabłonie ul. Modlińska 105, 05-110 Jabłonna (Restauracja Pałacowa).

8. Inne istotne postanowienia dotyczące prowadzonej procedury

1. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez 30 dni od dnia złożenia (bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu upłynięcia terminu nadsyłania ofert).
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesyłania dodatkowych wyjaśnień do ofert oraz do wezwania Wykonawców do uzupełnienia złożonych ofert, z wyłączeniem uzupełnienia próbek do kryterium oceny „walory jakościowe”.
3. Cena oferty musi obejmować wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji ceny złożonej oferty.
6. Z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę, z najniższą ceną zostanie zawarta umowa na realizację przedmiotu zamówienia na wzorze stanowiącym Załącznik nr 3 do Ogłoszenia.
7. Oferta Wykonawcy niespełniającego warunków udziału w procedurze i niepodpisana przez uprawnioną osobę lub złożona niezgodnie z treścią niniejszego Zaproszenia zostanie odrzucona.
8. Zamawiający wybierze ofertę niepodlegającą odrzuceniu z najwyższą liczbą punktów.
9. Zamawiający informuje, że wykluczy Wykonawcę z procedury, jeżeli wystąpią okoliczności, o których mowa w art. 7 ust. 1 w związku z ust. 9 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (tj. Dz. U z 2025 r., poz. 514).
10. Przed zawarciem umowy Wykonawca, który złoży ofertę niepodlegającą odrzuceniu, będzie zobowiązany złożyć oświadczenie, że nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 7 pkt 1 ustawy.
11. Oferta złożona w postępowaniu przestaje wiązać, w przypadku wyboru innej oferty lub zakończenia postępowania bez dokonania wyboru wykonawcy. .
12. W niniejszej procedurze nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1320)

10. Klauzula informacyjna

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 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 95/46/WE (Ogólne rozporządzenie o ochronie danych), informuje się, że:

- 1) Administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Polska Akademia Nauk, Pl. Defilad 1, 00-901 Warszawa. Dane osobowe Wykonawcy zostały przekazane dobrowolnie w celach związanych z zawarciem i wykonaniem umowy i zostaną udostępnione wyłącznie podmiotom upoważnionym na podstawie przepisów prawa. Wykonawca posiada prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania.
- 2) Kontakt do Inspektora ochrony danych to adres mailowy: iod@pan.pl.

- 3) Dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane, gdyż jest to konieczne w celu zawarcia i realizacji umowy o i odbywa się na podstawie tej umowy (art. 6 ust. 1 lit b) RODO
- 4) Dane osobowe Wykonawcy nie będą przekazywane do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej.
- 5) Dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane i przechowywane do momentu ustania obowiązku prawnego wynikającego z przepisów prawa.
- 6) Wykonawca ma prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo do ich sprostowania, usunięcia (o ile jest to prawnie dopuszczalne), ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu.
- 7) Wykonawca ma prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna, że przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy Ogólnego Rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 roku.
- 8) Dane osobowe Wykonawcy nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym również w formie profilowania.

DYREKTOR
PAN DZiK w Jabłonie

Załączniki do Ogłoszenia:

1. *Załącznik nr 1 - Opis przedmiotu zamówienia*
2. *Załącznik nr 2 - Formularz ofertowy – plik WORD*
3. *Załącznik nr 3 - Formularz asortymentowo-cenowy – plik XLS*
4. *Załącznik nr 4 Projektowane Postanowienia Umowy.*