



PAŁAC W JABŁONNIE

POLSKA AKADEMIA NAUK DOM ZJAZDÓW I KONFERENCJI W JABŁONNIE

Nr sprawy: DZiK.DAT.3130.107.2026

Jabłonna 19.08.2026 r.

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

1. Nazwa i adres Zamawiającego:

Polska Akademia Nauk
Dom Zjazdów i Konferencji w Jabłonnie
ul. Modlińska 105, 05-110 Jabłonna
e-mail: zp@palacjablonna.pan.pl

2. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „**Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych – świeżych wyrobów cukierniczych przez okres 12 miesięcy dla PAN Dom Zjazdów i Konferencji w Jabłonnie**”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 - Sukcesywna dostawa świeżych wyrobów cukierniczych

3. Termin wykonania dostawy:

dostawa będzie wykonywana sukcesywnie przez okres 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy, maksymalnie 3-4 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku.

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

Zamawiający wymaga od Wykonawcy dysponowaniem zapleczem technicznym i osobowym do wykonania zamówienia, tj. dysponowaniem samochodem dostawczym z uprawnionym do prowadzenia pojazdu kierowcą.

- 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

- 1) Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych – świeżych wyrobów cukierniczych

75 % cena,

25 % walory smakowe i estetyczne.

Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego na podstawie poniższych kryteriów:

Nazwa kryterium	Waga kryterium %	Sposób oceny
Cena z podatkiem VAT (C)	75	Wg wzoru w pkt 1

Walory smakowe i estetyczne i dekoracja tortu (S)	25	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

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:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_{\text{bad}}} \times (75) \text{ waga kryterium}$$

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.

Kryterium „Walory smakowe, estetyczne i dekoracja tortu (S):

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

Podkryteria jakościowe

Podkryterium	Maks. pkt
Estetyka wykonania*	10
Dekoracja tortu**	8
Walory smakowe***	7
Łącznie	25

***Estetyka wykonania – maks. 10 pkt**

Ocenie podlega:

- równość powierzchni tortu,
- staranność wykończenia boków i góry,
- symetria i proporcje,
- brak pęknięć i uszkodzeń,
- ogólna estetyka wykonania.

Punkty Opis

9-10 pkt - wykonanie bardzo estetyczne, perfekcyjne wykończenie, brak wad

7-8 pkt - bardzo dobra estetyka, drobne niedoskonałości

4-6 pkt - wykonanie poprawne, widoczne niewielkie nierówności

1-3 pkt - liczne niedociągnięcia estetyczne

0 pkt - wykonanie rażąco niezgodne z wymaganiami

****Dekoracja tortu – maks. 8 pkt**

Ocenie podlega:

- kompozycja dekoracji,
- jakość wykonania elementów dekoracyjnych,
- zgodność z wymaganiami OPZ,

- proporcje dekoracji.

Punkty Opis

7-8 pkt - dekoracja elegancka, spójna, odpowiadająca standardowi tortów weselnych

5-6 pkt - dekoracja estetyczna z niewielkimi brakami

3-4 pkt - dekoracja poprawna

1-2 pkt - dekoracja uboga lub niestaranna

0 pkt - dekoracja niezgodna z OPZ

*****Walory smakowe i jakość składników – maks. 7 pkt**

Ocenie podlega:

- smak biszkoptu,
- smak kremu,
- świeżość składników,
- odpowiednia wilgotność,
- proporcje kremu do biszkoptu,
- harmonia smaków.

Punkty Opis

7 pkt - bardzo wysoka jakość i harmonijny smak

5-6 pkt - bardzo dobra jakość

3-4 pkt - jakość poprawna

1-2 pkt - jakość przeciętna

0 pkt - produkt niespełniający wymagań

Sposób oceny przez komisję

Każdy członek komisji przyznaje punkty indywidualnie.

Wynik końcowy dla danego podkryterium stanowi średnia arytmetyczna punktów przyznanych przez wszystkich członków komisji.

Próbka obowiązkowa (tort)

Każdy Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia 1 próbki tortu

Wymagania dotyczące próbki

- minimalna masa: 2 kg,
- tort dostarczony w całości,
- gotowy do ekspozycji i podania,
- dekoracja zgodna z wymaganiami zał. nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia pkt. 2 ppk. 12
- próbka przygotowana specjalnie na potrzeby postępowania.

W dniu 25.08.2026 r. do g. 10:00 Wykonawca dostarczy na adres Zamawiającego ul. Modlińska 105. 05-110 Jabłonna (restauracja Pałacowa) próbkę następujących tortu, będącego wyrobem Wykonawcy

Oferta Wykonawcy, która otrzyma poniżej 10 pkt w kryterium oceny próbki „walory smakowe, estetyczne i dekoracja tortu” będzie podlegała odrzuceniu.

Maksymalna liczba punktów, jaką może otrzymać oferta w niniejszym kryterium to 25 pkt.

Uwaga:

Niedostarczenie próbki tortu w terminie 25.08.2026 r. do g. 10:00 będzie skutkowało odrzuceniem oferty przez Zamawiającego. Zamawiający nie przewiduje wyznaczenia terminu dodatkowego na ocenę tortu.

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 smakowe, estetyczne i dekoracja tortu);

6. Sposób przygotowania i złożenia oferty:

- 1) ofertę należy sporządzić zgodnie ze wzorem, stanowiącym **załącznik nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu**;
- 2) do oferty należy dołączyć formularz asortymentowo-cenowy, stanowiący **załącznik nr 3, do Ogłoszenia o zamówieniu**;
- 3) oferta musi być podpisana przez osobę/y uprawnione do reprezentowania Wykonawcy. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentacji, Wykonawca załącza do oferty odpis z Krajowego Rejestru Sądowego lub informację z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej. Uprawnienie osoby/osób reprezentujących Wykonawcę do podpisania oferty musi bezpośrednio wynikać z dokumentów dołączonych do oferty;
- 4) ofertę należy przesłać na adres: zp@palacjablonna.pan.pl w formie elektronicznej np. plik pdf podpisany przez uprawnioną osobę/osoby podpisem elektronicznym zaufanym, podpisem elektronicznym osobistym lub podpisem kwalifikowanym. Zamawiający dopuszcza skan oferty, np. plik pdf podpisany własnoręcznym podpisem przez uprawnioną osobę/osoby reprezentujące Wykonawcę.

7. Termin składania ofert

Ofertę należy przesłać w formie elektronicznej na adres: zp@palacjablonna.pan.pl w terminie **do dnia 24.08.2026 r. do godziny 15:00**.

8. Informacje o sposobie komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami:

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

9. Inne istotne postanowienia dotyczące procedury udzielenia zamówienia.

- 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.
- 3) Cena oferty musi obejmować wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.
- 4) Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane i podlegają odrzuceniu.
- 5) Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji ceny złożonej oferty.
- 6) Zamawiający wybierze ofertę niepodlegającą odrzuceniu z najniższą ceną i najwyższą ilością punktów w podkryterium jakościowym.
- 7) Z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę, z najwyższą sumą punktów w kryterium cena i podkryterium jakościowym zostanie zawarta umowa na realizację przedmiotu zamówienia na wzorze stanowiącym **załącznik nr 4 do Ogłoszenia o zamówieniu**.
- 8) Oferta Wykonawcy niespełniającego warunków udziału w procedurze i niepodpisana przez uprawnioną osobę lub złożona niezgodnie z treścią niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu zostanie odrzucona.
- 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 (Dz.U. z 2025 r., poz. 514).

- 10) Oferta złożona w postępowaniu, przestaje wiązać w przypadku wyboru innej oferty lub zakończenia postępowania bez dokonania wyboru Wykonawcy.
- 11) W niniejszej procedurze nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2026 r., poz. 793).

10. Klauzula informacyjna:

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 i art. 14 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 informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych przez Zamawiającego zawiera Klauzula informacyjna, stanowiąca Załącznik nr 5 do niniejszego Zaproszenia

11. Załączniki do Ogłoszenia o zamówieniu:

- 1) Załącznik nr 1 – Opis Przedmiotu Zamówienia
- 2) Załącznik nr 2 – Formularz ofertowy
- 3) Załącznik nr 3- Formularz asortymentowo-cenowy
- 4) Załącznik nr 4 – Wzór umowy
- 5) Załącznik nr 5 – Klauzula informacyjna

Dyrektor
PAN Dom Zjazdów i Konferencji
w Jabłonninie
/.../ Grażyna Ogrodnik