

Numer sprawy: DPT/ZP-14/2024

Wierzba, 16.04.2024 r.

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

1. Zamawiający:

Nazwa: **Polska Akademia Nauk Dom Pracy Twórczej w Wierzbie**
Adres: Wierzba 7, 12-220 Ruciane-Nida
Adres poczty elektronicznej: zp@wierzba.pan.pl

2. Przedmiot zamówienia – DOSTAWY.

3. Opis przedmiotu zamówienia:

Sukcesywna dostawa kawy wraz z elementami niezbędnymi do jej sprzedaży dla Polskiej Akademii Nauk Domu Pracy Twórczej w Wierzbie w ciągu 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

Rodzaje i ilości kawy, będące przedmiotem zamówienia, szczegółowo zostały podane w załączniku nr 2 (plik XLS).

4. Dodatkowe postanowienia dotyczące warunków realizacji zamówienia:

W celu należytej realizacji dostaw Zamawiający wymaga, aby Dostawca dostarczył bezpłatnie również:

- a) Ekspresu kolbowego, 2 grupy do zaparzania kawy, Objętość bojlera: 10 l., 2 dysze do pary, Elektroniczne programowanie klawiatury, zasilanie 230V
- b) Ekspresu automatycznego: z możliwością zaprogramowania różnych napojów, zintegrowanym powiększonym zbiornikiem na wodę i fusy, dotykowym panelem sterowania, cyfrowym wyświetlaczem funkcji, komend, błędów. Ekspres powinien mieć wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy, regulowaną wolumetrycznie pojemność napojów: 15-240 ml, oraz możliwość korzystania z kawy już zmielonej.
- c) Tamper do ubijania kawy - 1 szt.
- d) Dzbanki do spieniania mleka -2 szt.
- e) Zastawę porcelanową: Szklaneczka do wody - 36 szt., Filiżanka espresso - 36 szt., Filiżanka Cappucino -72 szt., Szklanka do latte- 48 szt., Filiżanka do latte - 48 szt.
- f) kubki do kawy na wynos (max. koszt kubka 1,00 zł.), Espresso - 500 szt., Cappucino- 3000 szt., Latte -3000 szt.
- g) szkolenie personelu z zakresu parzenia napoi.

Sprzęt będzie miał zostać dostarczony do siedziby Zamawiającego na koszt i ryzyko Wykonawcy bez pobierania dodatkowych opłat. Wykonawca w okresie trwania umowy zobowiązuje się do wymiany lub naprawy sprzętu zepsutego sprzętu z wyjątkiem sprzętu, który został uszkodzony w winy zamawiającego.

4. Termin wykonania dostaw: 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

5. Kryteria oceny ofert: 100 % cena

Zamawiający zastrzega, że jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen lub kosztów wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

5. Inne istotne postanowienia dotyczące warunków niniejszego postępowania.

- 1) **Zamawiający zastrzega sobie możliwość niedokonania wyboru oferty i nieudzielenia zamówienia na podstawie niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu.**
- 2) Wykonawca pozostaje związany ofertą przez 30 dni od dnia jej złożenia (bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu upłynięcia terminu nadsyłania ofert).
- 3) Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesyłania dodatkowych wyjaśnień do ofert oraz do wezwania Wykonawców do uzupełnienia złożonych ofert.
- 4) Zamawiający zastrzega sobie możliwość poprawienia omyłek w ofertach Wykonawców, tj.:
 - a) oczywistych omyłek pisarskich;
 - b) oczywistych omyłek rachunkowych, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;– niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- 5) W przypadku gdy w formularzu ofertowym Wykonawca poda różne ceny ofertowe liczbą i słownie, Zamawiający przyjmie, że cenę ofertową stanowi niższa z podanych cen.
- 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę oraz do odstąpienia od wyboru oferty bez podania przyczyny. Z tytułu odstąpienia Wykonawcy nie przysługuje odszkodowanie ani roszczenie, w szczególności z tytułu przygotowania oferty.
- 7) Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji w zakresie postanowień umowy, w tym ceny ofertowej.
- 8) Z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę, a Zamawiający podejmie decyzję o udzieleniu zamówienia, zostanie zawarta umowa na realizację przedmiotu zamówienia w zakresie niniejszego Zaproszenia do składania ofert. Umowa będzie zawierała postanowienia o karach umownych i odstąpieniu od umowy.
- 9) Cenę oferty należy podać w walucie polskiej (PLN) - Oferty przekazane Zamawiającemu w innej walucie niż w PLN nie będą rozpatrywane.
- 10) Cena oferty musi obejmować wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca w związku z realizacją całości przedmiotu zamówienia.
- 11) Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 12) Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- 13) **Wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 130.000,- PLN (netto)** na tej podstawie nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych.
- 14) Oferta złożona w postępowaniu, przestaje wiązać w przypadku wyboru innej oferty lub zakończenia postępowania bez dokonania wyboru Wykonawcy.

6. Sposób przygotowania i złożenia oferty.

- 1) Ofertę należy sporządzić zgodnie ze wzorem określonym w **Załączniku nr 1** do niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu (Formularz oferty - w pliku WORD) **oraz** zgodnie ze wzorem określonym w **Załączniku nr 2** do niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu wypełniony formularz asortymentowo cenowy – plik XLS.
- 2) Oferta musi zostać podpisana przez osobę/y uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.
- 3) Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być składane wraz z ich tłumaczeniem na język polski.
- 4) Wykonawca ma prawo złożyć tylko **jedną ofertę**.

7. Miejsce i termin składania ofert:

Ofertę należy przesłać w formie skanów (PDF) na adres e-mail: zp@wierzba.pan.pl

W przypadku pakowania plików Zamawiający rekomenduje by był on spakowany w programie ZIP.

8. Termin składania ofert: 24.04.2024 r. do godz. 12:00.

9. Osoba upoważniona do kontaktów:

Magdalena Anuszkiewicz, nr tel. 87 423 16 19,

e-mail: magdalena.anuszkiewicz@wierzba.pan.pl

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.

11. Załączniki do Ogłoszenia o zamówieniu:

- Załącznik nr 1 – OPIS przedmiotu zamówienia
- Załącznik nr 2 – Formularz ofertowy – PLIK WORD
- Załącznik nr 3 – Formularz asortymentowo-cenowy – PLIK XLS
- Załącznik nr 4 – Wzór umowy

DYREKTOR
PAN DPT w Wierzbie



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Wielkość zamówienia oraz asortyment został określony w formularzach asortymentowo – cenowych (załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu) i jest to wielkość szacunkowa. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zakresu dostaw, co do ilości (mniejszej lub większej) w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego i ilości osób korzystających z posiłków. Wykonawca wystawiając fakturę VAT zobowiązany jest do stosowania cen widniejących na formularzach asortymentowo-cenowych przez cały okres trwania umowy.
2. Częstotliwość dostaw odbywać się będzie sukcesywnie w zależności od potrzeb Zamawiającego/punktu odbioru.
3. Dostawa towaru następować będzie transportem własnym dostawcy. Dostarczony towar winien być świeży z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej jakości, bez wad fizycznych oraz powinien odpowiadać Polskim Normom. Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami. **Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy wykonawca zobowiązany jest załatwić w trybie natychmiastowym nie później niż w ciągu 24 godzin.**
4. **W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź niedostarczenia zamówieniowego towaru, a także nie dokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym terminie - Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.**
5. Zamawiający wymaga, aby realizacja przedmiotu zamówienia następowała:
 - (a) z miejsca składowania, magazynowania asortymentu składającego się na przedmiot zamówienia posiadającego aktualną decyzję wydaną przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącą zatwierdzenia zakładu (magazynu) podlegającego urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w zakresie produkcji (jeśli wykonawca jest producentem) składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi lub w zakresie składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi (jeśli Wykonawca nie jest producentem) albo decyzję wydaną przez właściwy organ Inspekcji Weterynaryjnej dotyczącą zatwierdzenia zakładu prowadzącego sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego (ze wskazaniem produktów pochodzących z zakładu które mogą być wprowadzane na rynek na terytorium RP),
 - (b) przy użyciu, środka transportu posiadającego aktualne decyzje, zaświadczenia, opinie, wyniki kontroli wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej albo Inspekcji Weterynaryjnej lub inny dokument wystawiony przez uprawniony organ kontroli, dotyczące spełnienia przez środki transportu wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w obrocie artykułami żywnościowymi w zakresie przystosowania do przewozu artykułów spożywczych wymagających chłodzenia oraz surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego.
6. Dostarczane artykuły żywnościowe muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami, w tym:
 - (a) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448);
 - (b) rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1831/2003 z dnia 16 grudnia 2003 r. w sprawie dodatków do żywności,
 - (c) ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2023 r., poz. 1980), wraz z aktami wykonawczymi;
 - (d) dyrektywami i rozporządzeniami UE w szczególności: Rozporządzeniem

(WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319), Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14, z późn. zm.), Rozporządzeniem (WE) 7Nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 206, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str 75, z późn. zm.), Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm.),

7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian do umowy poprzez zmniejszenie przyjętych w umowie ilości, wartości i częstotliwości dostaw, w sytuacjach których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili jej zawarcia (np. np. w wyniku zmniejszenia zapotrzebowania ze względu na: pandemię, brak imprez, mniejsza ilość klientów). Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw przewidzianych w umowie.
8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości waloryzacji cen.
9. Termin realizacji dostaw: 2 dzień/ dni roboczych od złożenia zamówienia mailem lub telefonicznie
10. Termin płatności: 21 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego
11. Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał wdrożony system zarządzania jakością HACCP. W przypadku gdy Wykonawca nie jest producentem – wymóg o wdrożeniu systemu HACCP dotyczy również producenta zaoferowanego asortymentu. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wyżej wymienione dokumenty na każde wezwanie Zamawiającego, w szczególności podczas czynności badania ofert jak i w czasie realizacji umowy.
12. Zamawiający wymaga, aby art. spożywcze były transportowane samochodem chłodnią w terminie do 24 godzin od telefonicznego (potwierdzonego pisemnie pocztą elektroniczną) lub pisemnego (pocztą elektroniczną) złożenia zamówienia przez upoważnionego pracownika PAN.



