

Numer sprawy:

DPT/ZP-11/2025

Wierzba, 15.04.2025 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 WĘDLIN I PRODUKTÓW REGIONALNYCH (kat. I) wraz z elementami niezbędnymi do sprzedaży dla PAN Domu Pracy Twórczej w Wierzbie

3.1. Wykonanie powyższego zamówienia obejmuje:

- a) sukcesywną dostawę **WĘDLIN I PRODUKTÓW REGIONALNYCH (kat. I)** do siedziby Zamawiającego w okresie 12 mies. od zawarcia umowy albo do wyczerpania kwoty umowy,
- b) wniesienie towaru na wskazane miejsce w budynkach PAN DPT w Wierzbie,
- c) bezpłatną dostawę elementów niezbędnych do systemu sprzedaży **WĘDLIN I PRODUKTÓW REGIONALNYCH (kat. I)**, określoną w pkt 4 Ogłoszenia o zamówieniu.

4. Dodatkowe postanowienia dotyczące warunków realizacji zamówienia:

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

- a) Szafy chłodniczej o poj. min. 600 litrów - zgodnych z Polskimi Normami określonymi dla przechowywania art. spożywczych i HACCP - 1 szt.
- b) Noży kucharskich zgodnych z HACCP - 2 szt.

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.

5. Kryteria oceny ofert: 100 % cena

6. Sposób przygotowania i złożenia oferty

Oferta powinna zawierać:

1. **wypełniony formularz ofertowy**, skan z podpisem/ami osoby/osób uprawnionych do reprezentacji podmiotu – plik Word (wg wzoru formularza ofertowego stanowiącego zał. nr 1 do niniejszego Ogłoszenia).

2. **wypełniony formularz asortymentowo-cenowy**, skan z podpisem/ami osoby/osób uprawnionych do reprezentacji podmiotu – plik XLS (wg wzoru formularza ofertowego stanowiącego zał. nr 1 do niniejszego Ogłoszenia).
3. **Pełnomocnictwo do reprezentacji** – w przypadku podpisywania osób innych niż osób wymienione w KRS/CEiDG.

7. Miejsce składania ofert:

Ofertę należy przesać w terminie **23 kwietnia 2025 r. do godz. 12:00** w formie skanów (PDF) i plików edytowanych (Word / Excel)- na adres e-mail: zp@wierzba.pan.pl
W przypadku pakowania plików Zamawiający rekomenduje by był on spakowany w programie ZIP.

8. 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.
9. **Inne istotne postanowienia dotyczące warunków realizacji zamówienia.**
 - 1) Wykonawca pozostaje związany ofertą przez 30 dni od dnia złożenia (bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu upływu terminu nadsyłania ofert).
 - 2) Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesyłania dodatkowych wyjaśnień do ofert oraz do wezwania Wykonawców do uzupełnienia złożonych ofert.
 - 3) 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.
 - 4) W przypadku gdy w formularzu ofertowym Wykonawca poda różne ceny ofertowe liczbą i słownie, Zamawiający przyjmie, że cenę ofertową stanowi niższa z podanych cen.
 - 5) **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.
 - 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji w zakresie postanowień umowy, w tym ceny ofertowej.
 - 7) Z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę zostanie zawarta umowa na realizację przedmiotu zamówienia w zakresie niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu. Umowa będzie zawierała postanowienia o karach umownych i odstąpieniu od umowy.
 - 8) Cenę oferty należy podać w walucie polskiej (PLN) - Oferty przekazane Zamawiającemu w innej walucie niż w PLN nie będą rozpatrywane.
 - 9) Cena oferty musi obejmować wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca w związku z realizacją całości przedmiotu zamówienia w ramach części na którą Wykonawca składa ofertę opisaną w niniejszym Ogłoszeniu o zamówieniu.
 - 10) Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
 - 11) Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

- 12) **Wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130.000,- PLN netto** - na tej podstawie nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo zamówień publicznych.
- 13) Oferta złożona w postępowaniu, przestaje wiązać w przypadku wyboru innej oferty lub zakończenia postępowania bez dokonania wyboru Wykonawcy.
- 14) Oferta musi zostać podpisana przez osobę/y uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.
- 15) Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.

10. Informacje o sposobie komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami:

Osoba upoważniona do kontaktów:

Milena Borkowska, nr tel. 87 423 16 19,

e-mail: milena.borkowska@wierzba.pan.pl

11. 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.

Załączniki do Ogłoszenia:

1. Opis przedmiotu zamówienia
2. Formularz ofertowy – plik WORD
3. Formularz asortymentowo-cenowy – plik XLS
4. Wzór umowy

**Dyrektor PAN DPT
w Wierzbie**

Konrad Leszczyński

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Wielkość zamówienia oraz asortyment został określony w formularzach asortymentowo – cenowych (załącznik do Ogłoszenia) 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. Zamówienie składane będzie min 2 razy w tygodniu , max 3 razy w tygodniu pon – sobota przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego/punkt odbioru, za pomocą e-maila lub telefonicznie z terminem dostawy nie dłuższym niż 24h. Zamówiony towar należy dostarczać w godzinach 08:00 - 13:00 i terminach wskazanych przez Zamawiającego/punkt 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 6 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 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
 - (c) ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz.U. 2018 poz. 2164, 2354, z 2019 r. poz. 1038.), 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) Nr 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.), Rozporządzeniem (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.),
 - (e) ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2019 r., poz. 824.).
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: 1 dzień roboczy 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.