

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:405155-2023:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Kraków: Różny sprzęt
2023/S 127-405155**

Ogłoszenie o zamówieniu

Dostawy

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa i adresy

Oficjalna nazwa: Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

Krajowy numer identyfikacyjny: 675-000-21-18

Adres pocztowy: Al. Mickiewicza 21

Miejscowość: Kraków

Kod NUTS: PL213 Miasto Kraków

Kod pocztowy: 31-120

Państwo: Polska

Osoba do kontaktów: Karolina Korbaś

E-mail: karolina.korbas@urk.edu.pl

Tel.: +48 126624412

Adresy internetowe:

Główny adres: www.urk.edu.pl

I.3) Komunikacja

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów zamówienia można uzyskać bezpłatnie pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/urk>

Więcej informacji można uzyskać pod adresem podanym powyżej

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać na adres podany powyżej

I.4) Rodzaj instytucji zamawiającej

Inny rodzaj: Uczelnia publiczna

I.5) Główny przedmiot działalności

Edukacja

Sekcja II: Przedmiot

II.1) Wielkość lub zakres zamówienia

II.1.1) Nazwa:

Dostawa wyposażenia na potrzeby Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

Numer referencyjny: DZP-291-3416/2023

II.1.2) Główny kod CPV

39300000 Różny sprzęt

II.1.3) Rodzaj zamówienia

Dostawy

II.1.4) Krótki opis:

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest Dostawa wyposażenia na potrzeby Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, zwanego w dalszej treści SWZ „sprzętem”.

Szczegółowy opis dotyczący ilości oraz parametrów technicznych sprzętu stanowi Załącznik nr 2.1 do SWZ z podziałem na 6 zadań częściowych.

II.1.5) **Szacunkowa całkowita wartość**

Wartość bez VAT: 57 524.50 PLN

II.1.6) **Informacje o częściach**

To zamówienie podzielone jest na części: tak

Oferty można składać w odniesieniu do wszystkich części

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

Pochłaniacze, absorbery

Część nr: 1

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

39221130 Pojemniki na żywność

42924720 Urządzenia do usuwania zanieczyszczeń

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL213 Miasto Kraków

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – Kraków, ul. Balicka 104.

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Podkładka ochronna - 3000 szt.

1) Podkładki laminowane czterostronnie zgrzane (koperta):

a) 90x130mm

b) emitent CO2

c) zdolność pochłaniania cieczy modelowej nie mniejsza niż 29cc

2) Podkładki kolorze biały.

Pochłaniacze etylenu ETEN - 800 szt.

1) Specjalna formuła substancji czynnej pozwalająca na chemiczne pochłanianie etylenu z otoczenia, bezpieczna w kontakcie z żywnością.

2) Saszetki dedykowane opakowań o wadze do 10 kg

Pochłaniacze etylenu ETEN- 800 szt.

1) Specjalna formuła substancji czynnej pozwalająca na chemiczne pochłanianie etylenu z otoczenia, bezpieczna w kontakcie z żywnością.

2) Saszetki dedykowane do opakowań o wadze do 20 kg

Podkładki celulozowe - 2500 szt.

1) Podkładki pod owoce,

2) Podkładki laminowane dwustronnie folią biokompostowalną

3) Podkładki w kolorze biały o wymiarze: 80x120mm,.

podkładki celulozowe - 1000 szt.

1) Podkładki pod owoce,

2) Podkładki laminowane dwustronnie folią biokompostowalną,

3) Podkładki w kolorze białym o wymiarze: 120x250 mm

- II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**
Kryteria określone poniżej
Cena
- II.2.6) **Szacunkowa wartość**
Wartość bez VAT: 1 686.00 PLN
- II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**
Okres w dniach: 35
Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie
- II.2.10) **Informacje o ofertach wariantowych**
Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie
- II.2.11) **Informacje o opcjach**
Opcje: nie
- II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**
Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: tak
Numer identyfikacyjny projektu:
Projekt nr RPMP.01.01.00-12-0080/19 pn. „Budowa Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności” współfinansowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 1 Gospodarka Wiedzy, Działanie 1.1 Infrastruktura badawcza sektora nauki, z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego
- II.2.14) **Informacje dodatkowe**
- II.2) **Opis**
- II.2.1) **Nazwa:**
Konfiskator
Część nr: 2
- II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**
39300000 Różny sprzęt
34911100 Wózki
- II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**
Kod NUTS: PL213 Miasto Kraków
Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:
Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – Kraków, ul. Balicka 104.
- II.2.4) **Opis zamówienia:**
1) Wózek ze specjalnym otworem do zbierania odpadów poprodukcyjnych i przewiezienia ich do utylizacji,
2) Wózek ze stali nierdzewnej (stop żelaza z chromem w ilości nie mniejszej niż 10,5% oraz węgla w ilości nie większej niż 1,2%) lub innego materiału który spełnia następujące warunki: jest odporny na korozję, działanie środków chemicznych służących do zabiegów mycia i dezynfekcji w przemyśle spożywczym, jest dopuszczony do kontaktu z żywnością, odporny na uszkodzenia mechaniczne, nieporowaty, odporny na działania temperatury do co najmniej 300 st C, nie pochłaniający wilgoci, zapachów oraz zabrudzeń, odporny na mycie przy pomocy myjek ciśnieniowych umożliwiającym mycie pod ciśnieniem co najmniej 100 bar oraz nie wymagający nanoszenia okresowych warstw ochronnych
3) Na co najmniej na 2 kołach gumowych lub z tworzywa sztucznego,
4) Pokrywa zamykana z otworem wpustowym,
5) Pojemność wózka nie mniejsza niż 70 l a nie większa niż 200 L

- II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**
Kryteria określone poniżej
Kryterium jakości - Nazwa: okres gwarancji / Waga: 40
Cena - Waga: 60
- II.2.6) **Szacunkowa wartość**
Wartość bez VAT: 2 247.50 PLN
- II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**
Okres w dniach: 28
Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie
- II.2.10) **Informacje o ofertach wariantowych**
Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie
- II.2.11) **Informacje o opcjach**
Opcje: nie
- II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**
Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: tak
Numer identyfikacyjny projektu:
Projekt nr RPMP.01.01.00-12-0080/19 pn. „Budowa Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności” współfinansowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 1 Gospodarka Wiedzy, Działanie 1.1 Infrastruktura badawcza sektora nauki, z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego
- II.2.14) **Informacje dodatkowe**
- II.2) **Opis**
- II.2.1) **Nazwa:**
Drobny sprzęt do przetwórstwa mięsnego
Część nr: 3
- II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**
33191100 Urządzenia sterylizujące
34911100 Wózki
- II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**
Kod NUTS: PL213 Miasto Kraków
Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:
Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – Kraków, ul. Balicka 104.
- II.2.4) **Opis zamówienia:**

Wózek na pojemniki:

1 szt. udźwig nie mniejszy niż 200 kg - dopasowany rozmiarami do przewożenia skrzynek transportowych oraz magazynowych w standardzie EURO (60 x 40 cm):

1) kółka gumowe,

2) udźwig całego wózka , nie mniejszy niż 200 kg

1 szt. udźwig nie mniejszy niż 50 kg -

1) Z prowadnicami do przewożenia pojemników ze standardem GN:

a) do pojemników GN 1/1 ,

b) minimum 6 półkowy, a nie większy niż 10 półkowy, z pełnym blatem roboczym umieszczonym na górze wózka,

c) 4 koła w tym co najmniej 2 skrętne z funkcją hamulca,

d) Udźwig całego wózka nie mniejszy niż 50 kg

e) Cała konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej (w tym blat roboczy) (stop żelaza z chromem w ilości nie mniejszej niż 10,5% oraz węgla w ilości nie większej niż 1,2%) lub innego materiału który spełnia następujące warunki: jest odporny na korozję, działanie środków chemicznych służących do zabiegów mycia i dezynfekcji w przemyśle spożywczym, jest dopuszczony do kontaktu z żywnością, odporny na uszkodzenia mechaniczne, nieporowaty, odporny na działania temperatury do co najmniej 300 st C, nie pochłaniający wilgoci, zapachów oraz zabrudzeń, odporny na mycie przy pomocy myjek ciśnieniowych umożliwiającym mycie pod ciśnieniem co najmniej 100 bar oraz nie wymagający nanoszenia okresowych warstw ochronnych

sterylizator noży (1 szt.):

1) Pojemność nie mniejsza niż 10 noży a nie większa niż 50 noży,

2) Drzwi przezroczyste,

3) Sterylizator UV o długości fali w granicach 250-260 nm z wbudowanym timerem z możliwością regulacji w zakresie nie mniejszym niż 1h

4) Z uchwytem na noże lub listwą magnetyczną,

5) Zabezpieczenie wyłączające urządzenie po otwarciu drzwi,

6) Zasilanie 230 V/ 1 faza

7) Wykonany ze stali nierdzewnej (stop żelaza z chromem w ilości nie mniejszej niż 10,5% oraz węgla w ilości nie większej niż 1,2%) lub innego materiału który spełnia następujące warunki: jest odporny na korozję, działanie środków chemicznych służących do zabiegów mycia i dezynfekcji w przemyśle spożywczym, jest dopuszczony do kontaktu z żywnością, odporny na uszkodzenia mechaniczne, nieporowaty, odporny na działania temperatury do co najmniej 200 st C, nie pochłaniający wilgoci, zapachów oraz zabrudzeń, odporny na mycie przy pomocy myjek ciśnieniowych umożliwiającym mycie pod ciśnieniem co najmniej 100 bar oraz nie wymagający nanoszenia okresowych warstw ochronnych

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Kryteria określone poniżej

Kryterium jakości - Nazwa: okres gwarancji / Waga: 40

Cena - Waga: 60

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

Wartość bez VAT: 1 606.13 PLN

II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

Okres w dniach: 28

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) **Informacje o ofertach wariantowych**

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) **Informacje o opcjach**

Opcje: nie

II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: tak

Numer identyfikacyjny projektu:

Projekt nr RPMP.01.01.00-12-0080/19 pn. „Budowa Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności” współfinansowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 1 Gospodarka Wiedzy, Działanie 1.1 Infrastruktura badawcza sektora nauki, z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

Drobny sprzęt do przetwórstwa mięsnego: noże, rękawice ochronne

Część nr: 4

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

18424000 Rękawice

39241100 Noże

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL213 Miasto Kraków

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – Kraków, ul. Balicka 104.

II.2.4) **Opis zamówienia:**

1) Noże:

a) Noże do trzymowania 15 cm:

ostrze elastyczne -6 szt.,

twarde- 6 szt. ,

pół elastyczne - 6 szt.,

z ochroną palców oraz w co najmniej dwóch różnych kolorach rękojeści

b) Nóż do skórowania, ostrze w zakresie 16-21 cm – 2 szt.,

c) Nóż do krojenia sashimi, ostrze proste o długości w zakresie 27-37 cm – 2 szt.,

d) Nóż do filetowania ryb, elastyczne ostrze o długości w zakresie 15-18 cm – 3 szt.,

e) Nóż szefa kuchni o długości ostrza w zakresie 16-21 cm – 2 szt,

f) Tasak do przepalawiania żeber – 1 szt.,

g) Nóż z ostrzem ząbkowanym o długości 10-13 cm - 4 szt. i co najmniej dwóch kolorach rękojeści,

h) Nóż z ostrzem ząbkowanym o długości ostrza w zakresie 15-18 cm - 2 szt.,

Wszystkie noże z rękojeścią zapewniającą pewny chwyt i zapobiegającą wyślizgnięciu się, ostrza ze stali chromowo-molibdenowej lub co najmniej równorzędnej jakości i trwałości rozumianej jako co najmniej równoważna odporność na stępienie, równoważna elastyczność i odporność na pęknięcie, oraz co najmniej równoważna możliwość ostrzenia ostrza przy pomocy ostrzałek elektrycznych

2) Listwy magnetyczne na noże, o długości w zakresie od 40 do 60 cm – 10 szt.,

3) Rękawica ochronna, 5-palcowa, rozmiar S, M, L, XL oraz XXL – po jednej sztuce, ze stali nierdzewnej

(stop żelaza z chromem w ilości nie mniejszej niż 10,5% oraz węgla w ilości nie większej niż 1,2%) lub innego materiału który spełnia następujące warunki: jest odporny na korozję, działanie środków chemicznych służących do zabiegów mycia i dezynfekcji w przemyśle spożywczym, jest dopuszczony do kontaktu z żywnością,

odporny na uszkodzenia mechaniczne, nieporowaty, odporny na działania temperatury do co najmniej 300 st C, nie pochłaniający wilgoci, zapachów oraz zabrudzeń, odporny na mycie przy pomocy myjek ciśnieniowych umożliwiającym mycie pod ciśnieniem co najmniej 100 bar oraz nie wymagający nanoszenia okresowych warstw ochronnych,

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Kryteria określone poniżej

Kryterium jakości - Nazwa: okres gwarancji / Waga: 40

Cena - Waga: 60

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

Wartość bez VAT: 4 198.80 PLN

II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

Okres w dniach: 28

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) **Informacje o ofertach wariantowych**

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) **Informacje o opcjach**

Opcje: nie

II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: tak

Numer identyfikacyjny projektu:

Projekt nr RPMP.01.01.00-12-0080/19 pn. „Budowa Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności” współfinansowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 1 Gospodarka Wiedzy, Działanie 1.1 Infrastruktura badawcza sektora nauki, z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

Drobny sprzęt do przetwórstwa mięsnego: pojemniki, opakowania

Część nr: 5

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

39221130 Pojemniki na żywność

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL213 Miasto Kraków

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – Kraków, ul. Balicka 104.

II.2.4) **Opis zamówienia:**

1) Pojemniki GN :

a. z polipropylenu lub innego równoważnego materiału spełniającego następujące wymogi: przezroczysty, nieporowaty, dopuszczony do kontaktu z żywnością, możliwy do stosowania w temperaturze od -30 st C do

+80 st C odporny na kwasy i tłuszcze, nie absorbujący zapachów, barwników oraz wilgoci, nieelastyczny, z przykrywką, o rozmiarach:

- GN 1/9 - 6 szt.,
- GN 1/6 - 6 szt.,
- GN 1/4 - 4 szt.,

wysokość pojemników pomiędzy 150 mm (+/- 20 mm)

- GN 1/1 – 6 szt – wysokość nie mniejsza niż 200 mm

b. ze stali nierdzewnej stop żelaza z chromem w ilości nie mniejszej niż 10,5% oraz węgla w ilości nie większej niż 1,2%) lub innego materiału który spełnia następujące warunki: jest odporny na korozję, działanie środków chemicznych służących do zabiegów mycia i dezynfekcji w przemyśle spożywczym, jest dopuszczony do kontaktu z żywnością, odporny na uszkodzenia mechaniczne, nieporowaty, odporny na działania temperatury do co najmniej 300 st C, nie pochłaniający wilgoci, zapachów oraz zabrudzeń, odporny na mycie przy pomocy myjek ciśnieniowych umożliwiających mycie pod ciśnieniem co najmniej 100 bar oraz nie wymagający nanoszenia okresowych warstw ochronnych, z przykrywką, o rozmiarach

- GN 1/2- 6 szt.,
- GN 2/3 -4 szt.,
- GN 1/1 - 4 szt.,
- GN 2/1 - 4 szt.,

wysokość pojemników nie mniejsza niż 200 mm

- GN 1/1 – 12 szt., wysokość 130 mm (+/- 20 mm),

2) Worki do pakowaczki komorowej, o rozmiarach:

- 200 x 300 mm - 1000 szt.,
- 300 x 300 mm - 1000 szt.,
- 400 x 300 mm - 1000 szt.,

3) Skrzynki magazynowe i transportowe zgodne ze standardem EURO-2, czerwona, wypełnienie boków pełne, o wymiarach 400 x 600 mm – 10 szt.,

4) Termopory o wymiarach komory pasujących do pojemników GN 1/1 z gwarancją utrzymania temperatury co najmniej 24h – 5 szt.

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Kryteria określone poniżej

Kryterium jakości - Nazwa: okres gwarancji / Waga: 40

Cena - Waga: 60

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

Wartość bez VAT: 10 143.57 PLN

II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

Okres w dniach: 28

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) **Informacje o ofertach wariantowych**

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) **Informacje o opcjach**

Opcje: nie

II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: tak

Numer identyfikacyjny projektu:

Projekt nr RPMP.01.01.00-12-0080/19 pn. „Budowa Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności” współfinansowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 1 Gospodarka Wiedzy, Działanie 1.1 Infrastruktura badawcza sektora nauki, z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

Obluskiwacz pionowy
Część nr: 6

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

39300000 Różny sprzęt

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL213 Miasto Kraków

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – Kraków, ul. Balicka 104.

II.2.4) **Opis zamówienia:**

- 1) Obluskiwacz kompaktowy do obluskiwania ziaren różnych zbóż, w tym pszenicy orkisz, płaskurki, samopszy.
- 2) Wyposażony w dedykowany stelaż.
- 3) Wyposażony w wentylator wraz z układem usuwania pylinek (cyklon).
- 4) Spełniający wymagania Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- 5) Wymiary bez stelaża DxSxW 700x500x1140 mm (±15% dla każdego wymiaru).

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Kryteria określone poniżej

Kryterium jakości - Nazwa: okres gwarancji / Waga: 40

Cena - Waga: 60

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

Wartość bez VAT: 37 642.50 PLN

II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

Okres w dniach: 84

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) **Informacje o ofertach wariantowych**

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) **Informacje o opcjach**

Opcje: nie

II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: tak

Numer identyfikacyjny projektu:

Projekt nr RPMP.01.01.00-12-0080/19 pn. „Budowa Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności” współfinansowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 1 Gospodarka Wiedzy, Działanie 1.1 Infrastruktura badawcza sektora nauki, z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

Sekcja III: Informacje o charakterze prawnym, ekonomicznym, finansowym i technicznym

- III.1) **Warunki udziału**
- III.1.1) **Zdolność do prowadzenia działalności zawodowej, w tym wymogi związane z wpisem do rejestru zawodowego lub handlowego**
Wykaz i krótki opis warunków:
nie dotyczy.
- III.1.2) **Sytuacja ekonomiczna i finansowa**
Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:
nie dotyczy.
- III.1.3) **Zdolność techniczna i kwalifikacje zawodowe**
Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:
nie dotyczy.

Sekcja IV: Procedura

- IV.1) **Opis**
- IV.1.1) **Rodzaj procedury**
Procedura otwarta
- IV.1.3) **Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**
- IV.1.8) **Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA)**
Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych: nie
- IV.2) **Informacje administracyjne**
- IV.2.2) **Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału**
Data: 03/08/2023
Czas lokalny: 08:00
- IV.2.3) **Szacunkowa data wysłania zaproszeń do składania ofert lub do udziału wybranym kandydatom**
- IV.2.4) **Języki, w których można sporządzać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału:**
Polski
- IV.2.6) **Minimalny okres, w którym oferent będzie związany ofertą**
Oferta musi zachować ważność do: 31/10/2023
- IV.2.7) **Warunki otwarcia ofert**
Data: 03/08/2023
Czas lokalny: 08:30
Miejsce:
Otwarcie ofert nastąpi na Profilu Nabywcy Zamawiającego (stronie internetowej prowadzonego postępowania) pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/urk>
Informacje o osobach upoważnionych i procedurze otwarcia:
Osobami upoważnionymi do oceny ofert są osoby powołane przez Prorektora ds. Ogólnych w skład komisji przetargowej odpowiedzialnej za przygotowanie i przeprowadzenie niniejszej procedury przetargowej. Otwarcie ofert nastąpi poprzez odszyfrowanie złożonych ofert na stronie pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/urk>

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

- VI.1) **Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia**
Jest to zamówienie o charakterze powtarzającym się: nie
- VI.3) **Informacje dodatkowe:**

1. O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wszyscy Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z niniejszego postępowania, na podstawie przesłanek określonych odpowiednio w:

- 1) Art. 108 ust. 1 ustawy Pzp (tzw. obligatoryjne przesłanki wykluczenia) ,
- 2) Art. 109 ust. 1 pkt 4) ustawy Pzp,
- 3) Art. 5k Rozporządzenia Rady (UE) 2022/576 z dnia 8 kwietnia 2022 r. w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE L 2022, Nr 111, str. 1), zwanego dalej „rozporządzeniem sankcyjnym”
- 4) 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 celu przeciwdziałania wspieraniu agresji Federacji Rosyjskiej na Ukrainę rozpoczętej w dniu 24 lutego 2022 r. zwana dalej „specustawą sankcyjną”

VI.4) **Procedury odwoławcze**

VI.4.1) **Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza

Adres pocztowy: ul. Postępu 17a

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Państwo: Polska

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Tel.: +48 224587801

Faks: +48 224587801

Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.4.2) **Organ odpowiedzialny za procedury mediacyjne**

Oficjalna nazwa: Urząd Zamówień Publicznych – Departament Odwołań

Miejscowość: Warszawa

Państwo: Polska

Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.4.3) **Składanie odwołań**

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań:

1. Środki ochrony prawnej określone przysługują wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15, oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby.
 - 1) Odwołujący przekazuje zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej albo postaci elektronicznej albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem

terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.

2) Domniemywa się, że zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie odpowiednio odwołania albo jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

5. Odwołanie wnosi się w terminie:

1) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,

2) 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1);

6. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej,

7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.

8. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

9. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17.11.1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.

10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych.

11. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe albo wysłanie na adres do doręczeń elektronicznych, o którym mowa w art. 2 pkt 1 ustawy z dnia 18 listopada 2020 r. o doręczeniach elektronicznych, jest równoznaczne z jej wniesieniem.

12. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

13. Skargę może wnieść również Prezes Urzędu, w terminie 30 dni od dnia wydania orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1. Prezes Urzędu może także przystąpić do toczącego się postępowania.

14. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX ustawy Pzp „Środki ochrony prawnej”

VI.4.4) **Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań**

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza

Adres pocztowy: ul. Postępu 17a

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Państwo: Polska

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Tel.: +48 224587801

Faks: +48 224587801

Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**

30/06/2023