

Poland-Krakow: Miscellaneous equipment

OJ S 127/2023 05/07/2023

Contract notice

Supplies

Legal Basis:

Directive 2014/24/EU

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

National registration number: 675-000-21-18

Postal address: Al. Mickiewicza 21

Town: Kraków

NUTS code: PL213 Miasto Kraków

Postal code: 31-120

Country: Poland

Contact person: Karolina Korbaś

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

Telephone: +48 126624412

Internet address(es):

Main address: www.urk.edu.pl

I.3. Communication

The procurement documents are available for unrestricted and full direct access, free of charge, at: <https://platformazakupowa.pl/pn/urk>

Additional information can be obtained from the abovementioned address

Tenders or requests to participate must be submitted to the abovementioned address

I.4. Type of the contracting authority

Other type: Uczelnia publiczna

I.5. Main activity

Education

Section II: Object

II.1. Scope of the procurement

II.1.1. Title

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

Reference number: DZP-291-3416/2023

II.1.2. Main CPV code

39300000 Miscellaneous equipment

II.1.3. Type of contract

Supplies

II.1.4. Short description

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. Estimated total value

Value excluding VAT: 57 524,50 PLN

II.1.6. Information about lots

This contract is divided into lots: yes
Tenders may be submitted for all lots

II.2. Description

II.2.1. Title

Pochłaniacze, absorbery
Lot No: 1

II.2.2. Additional CPV code(s)

39221130 Food containers, 42924720 Decontamination equipment

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL213 Miasto Kraków
Main site or place of performance: Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – Kraków, ul. Balicka 104.

II.2.4. Description of the procurement

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. Award criteria

Criteria below

Price

II.2.6. Estimated value

Value excluding VAT: 1 686,00 PLN

II.2.7. Duration of the contract, framework agreement or dynamic purchasing system

Duration in days: 35

This contract is subject to renewal: no

II.2.10. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds: yes

Identification of the project: 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. Additional information

II.2. Description

II.2.1. Title

Konfiskator

Lot No: 2

II.2.2. Additional CPV code(s)

39300000 Miscellaneous equipment, 34911100 Trolleys

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL213 Miasto Kraków

Main site or place of performance: Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – Kraków, ul. Balicka 104.

II.2.4. Description of the procurement

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 umożliwiających 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. Award criteria

Criteria below

Quality criterion - Name: okres gwarancji / Weighting: 40

Price - Weighting: 60

II.2.6. Estimated value

Value excluding VAT: 2 247,50 PLN

II.2.7. Duration of the contract, framework agreement or dynamic purchasing system

Duration in days: 28

This contract is subject to renewal: no

II.2.10. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
yes

Identification of the project: 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. Additional information

II.2. Description

II.2.1. Title

Drobny sprzęt do przetwórstwa mięsnego
Lot No: 3

II.2.2. Additional CPV code(s)

33191100 Steriliser, 34911100 Trolleys

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL213 Miasto Kraków

Main site or place of performance: Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – Kraków, ul. Balicka 104.

II.2.4. Description of the procurement

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 umożliwiających 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 umożliwiających mycie pod ciśnieniem co najmniej 100 bar oraz nie wymagający nanoszenia okresowych warstw ochronnych

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Quality criterion - Name: okres gwarancji / Weighting: 40

Price - Weighting: 60

II.2.6. Estimated value

Value excluding VAT: 1 606,13 PLN

II.2.7. Duration of the contract, framework agreement or dynamic purchasing system

Duration in days: 28

This contract is subject to renewal: no

II.2.10. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13.

Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
yes

Identification of the project: 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. Additional information

II.2. Description

II.2.1. Title

Drobny sprzęt do przetwórstwa mięsnego: noże, rękawice ochronne
Lot No: 4

II.2.2. Additional CPV code(s)

18424000 Gloves, 39241100 Knives

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL213 Miasto Kraków

Main site or place of performance: Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – Kraków, ul. Balicka 104.

II.2.4. Description of the procurement

1) Noże:

a) Noże do trymowania 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 wyslizgnięciu 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 umożliwiających mycie pod ciśnieniem co najmniej 100 bar oraz nie wymagający nanoszenia okresowych warstw ochronnych,

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Quality criterion - Name: okres gwarancji / Weighting: 40

Price - Weighting: 60

II.2.6. Estimated value

Value excluding VAT: 4 198,80 PLN

II.2.7. Duration of the contract, framework agreement or dynamic purchasing system

Duration in days: 28

This contract is subject to renewal: no

II.2.10. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds: yes

Identification of the project: 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. Additional information

II.2. Description

II.2.1. Title

Drobny sprzęt do przetwórstwa mięsnego: pojemniki, opakowania

Lot No: 5

II.2.2. Additional CPV code(s)

39221130 Food containers

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL213 Miasto Kraków

Main site or place of performance: Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – Kraków, ul. Balicka 104.

II.2.4. Description of the procurement

1) Pojemniki GN :

a. z polipropylenu lub innego równoważnego materiału spełniającego następujące wymogi: przeźroczysty, 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. Award criteria

Criteria below

Quality criterion - Name: okres gwarancji / Weighting: 40

Price - Weighting: 60

II.2.6. Estimated value

Value excluding VAT: 10 143,57 PLN

II.2.7. Duration of the contract, framework agreement or dynamic purchasing system

Duration in days: 28

This contract is subject to renewal: no

II.2.10. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13.

Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
yes

Identification of the project: 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. Additional information

II.2. Description

II.2.1. Title

Obłuskiwacz pionowy
Lot No: 6

II.2.2. Additional CPV code(s)

39300000 Miscellaneous equipment

II.2.3. Place of performance

NUTS code: PL213 Miasto Kraków

Main site or place of performance: Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – Kraków, ul. Balicka 104.

II.2.4. Description of the procurement

- 1) Obłuskiwacz kompaktowy do obłuskiwania 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. Award criteria

Criteria below

Quality criterion - Name: okres gwarancji / Weighting: 40

Price - Weighting: 60

II.2.6. Estimated value

Value excluding VAT: 37 642,50 PLN

II.2.7. Duration of the contract, framework agreement or dynamic purchasing system

Duration in days: 84

This contract is subject to renewal: no

II.2.10. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13.

Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
yes

Identification of the project: 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. Additional information

Section III: Legal, economic, financial and technical information

III.1. Conditions for participation

III.1.1. Suitability to pursue the professional activity, including requirements relating to enrolment on professional or trade registers

List and brief description of conditions:
nie dotyczy.

III.1.2. Economic and financial standing

List and brief description of selection criteria:
nie dotyczy.

III.1.3. Technical and professional ability

List and brief description of selection criteria:
nie dotyczy.

Section IV: Procedure

IV.1. Description

IV.1.1. Type of procedure

Open procedure

IV.1.3. Information about a framework agreement or a dynamic purchasing system

IV.1.8. Information about the Government Procurement Agreement (GPA)

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: no

IV.2. Administrative information

IV.2.2. Time limit for receipt of tenders or requests to participate

Date: 03/08/2023 Local time: 08:00

IV.2.3. Estimated date of dispatch of invitations to tender or to participate to selected candidates

IV.2.4. Languages in which tenders or requests to participate may be submitted

Polish

IV.2.6. Minimum time frame during which the tenderer must maintain the tender

Tender must be valid until: 31/10/2023

IV.2.7.

Conditions for opening of tenders

Date: 03/08/2023 Local time: 08:30

Place:

Otwarcie ofert nastąpi na Profilu Nabywcy Zamawiającego (stronie internetowej prowadzonego postępowania)

pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/urk>

Information about authorised persons and opening procedure: 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>

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about recurrence

This is a recurrent procurement: no

VI.3. Additional information

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. Procedures for review

VI.4.1. Review body

Official name: Krajowa Izba Odwoławcza

Postal address: ul. Postępu 17a

Town: Warszawa

Postal code: 02-676

Country: Poland

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Telephone: +48 224587801

Fax: +48 224587801

Internet address: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.4.2.

Body responsible for mediation procedures

Official name: Urząd Zamówień Publicznych – Departament Odwołań

Town: Warszawa

Country: Poland

Internet address: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.4.3. Review procedure

Precise information on deadline(s) for review procedures:

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 ppkt 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. Service from which information about the review procedure may be obtained

Official name: Krajowa Izba Odwoławcza

Postal address: ul. Postępu 17a

Town: Warszawa

Postal code: 02-676

Country: Poland

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Telephone: +48 224587801

Fax: +48 224587801

Internet address: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.5. Date of dispatch of this notice

30/06/2023