

Polska-Kraków: Różny sprzęt

OJ S 163/2023 25/08/2023

Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia

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.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.1.6. Informacje o częściach

To zamówienie podzielone jest na części: tak

II.1.7. Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT: 57 524,50 PLN

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 białe.

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 biodegradowalną

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

podkładki celulozowe - 1000 szt.

1) Podkładki pod owoce,

2) Podkładki laminowane dwustronnie folią biodegradowalną,

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

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Cena

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 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. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium jakości - Nazwa: okres gwarancji / Waga: 40

Cena - Waga: 60

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 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. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium jakości - Nazwa: okres gwarancji / Waga: 40

Cena - Waga: 60

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

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium jakości - Nazwa: okres gwarancji / Waga: 40

Cena - Waga: 60

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

II.2.5. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium jakości - Nazwa: okres gwarancji / Waga: 40

Cena - Waga: 60

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

Obłuskiwacz 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) 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. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium jakości - Nazwa: okres gwarancji / Waga: 40

Cena - Waga: 60

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 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.2.1. Poprzednia publikacja dotycząca przedmiotowego postępowania

Numer ogłoszenia w Dz.Urz. UE – OJ/S: [2023/S 127-405155](#)

IV.2.8. Informacje o zakończeniu dynamicznego systemu zakupów

IV.2.9. Informacje o zakończeniu zaproszenia do ubiegania się o zamówienie w postaci wstępnego ogłoszenia informacyjnego

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Część nr: 1

Nazwa:

Pochłaniacze, absorbery

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: nie

V.1. Informacje o nieudzieleniu zamówienia

Zamówienia/zamówienia na część nie udzielono

Nie otrzymano ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub wszystkie otrzymane oferty lub wnioski zostały odrzucone

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Zamówienie nr: 2

Część nr: 2

Nazwa:

Konfiskator

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: nie

V.1. Informacje o nieudzieleniu zamówienia

Zamówienia/zamówienia na część nie udzielono

Nie otrzymano ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub wszystkie otrzymane oferty lub wnioski zostały odrzucone

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Zamówienie nr: 3

Część nr: 3

Nazwa:

Drobny sprzęt do przetwórstwa mięsnego

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: tak

V.2. Udzielenie zamówienia

V.2.1. Data zawarcia umowy

10/08/2023

V.2.2. Informacje o ofertach

Liczba otrzymanych ofert: 1

Liczba ofert otrzymanych od MŚP: 1

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z innych państw członkowskich UE: 0

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z państw niebędących członkami UE: 0

Liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 1

Zamówienie zostało udzielone grupie wykonawców: nie

V.2.3.

Nazwa i adres wykonawcy

Oficjalna nazwa: ANON spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
Krajowy numer identyfikacyjny: 945223850,
Adres pocztowy: Pasternik 100
Miejscowość: Kraków
Kod NUTS: PL213 Miasto Kraków
Kod pocztowy: 31-354
Państwo: Polska
Wykonawcą jest MŚP: tak

V.2.4. Informacje na temat wartości zamówienia/części

Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia/części: 1 606,13 PLN
Całkowita końcowa wartość umowy/części: 2 601,62 PLN

V.2.5. Informacje na temat podwykonawstwa**Sekcja V: Udzielenie zamówienia**

Zamówienie nr: 4

Część nr: 4

Nazwa:

Drobny sprzęt do przetwórstwa mięsnego: noże, rękawice ochronne

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: tak

V.2. Udzielenie zamówienia**V.2.1. Data zawarcia umowy**

11/08/2023

V.2.2. Informacje o ofertach

Liczba otrzymanych ofert: 1

Liczba ofert otrzymanych od MŚP: 1

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z innych państw członkowskich UE: 0

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z państw niebędących członkami UE: 0

Liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 1

Zamówienie zostało udzielone grupie wykonawców: nie

V.2.3. Nazwa i adres wykonawcy

Oficjalna nazwa: ANON spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
Krajowy numer identyfikacyjny: 945223850
Adres pocztowy: Pasternik 100
Miejscowość: Kraków
Kod NUTS: PL213 Miasto Kraków
Kod pocztowy: 31-354
Państwo: Polska
Wykonawcą jest MŚP: tak

V.2.4. Informacje na temat wartości zamówienia/części

Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia/części: 4 198,80 PLN
Całkowita końcowa wartość umowy/części: 5 853,66 PLN

V.2.5. Informacje na temat podwykonawstwa

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Zamówienie nr: 5

Część nr: 5

Nazwa:

Drobny sprzęt do przetwórstwa mięsnego: pojemniki, opakowania

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: tak

V.2. Udzielenie zamówienia

V.2.1. Data zawarcia umowy

11/08/2023

V.2.2. Informacje o ofertach

Liczba otrzymanych ofert: 1

Liczba ofert otrzymanych od MŚP: 1

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z innych państw członkowskich UE: 0

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z państw niebędących członkami UE: 0

Liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 1

Zamówienie zostało udzielone grupie wykonawców: nie

V.2.3. Nazwa i adres wykonawcy

Oficjalna nazwa: ANON spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

Krajowy numer identyfikacyjny: 945223850

Adres pocztowy: Pasternik 100

Miejscowość: Kraków

Kod NUTS: PL213 Miasto Kraków

Kod pocztowy: 31-354

Państwo: Polska

Wykonawcą jest MŚP: tak

V.2.4. Informacje na temat wartości zamówienia/części

Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia/części: 10 143,57 PLN

Całkowita końcowa wartość umowy/części: 9 593,51 PLN

V.2.5. Informacje na temat podwykonawstwa

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Zamówienie nr: 6

Część nr: 6

Nazwa:

Obluskiwacz pionowy

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: tak

V.2. Udzielenie zamówienia

V.2.1. Data zawarcia umowy

22/08/2023

V.2.2. Informacje o ofertach

Liczba otrzymanych ofert: 1

Liczba ofert otrzymanych od MŚP: 1

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z innych państw członkowskich UE: 0

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z państw niebędących członkami UE: 0

Liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 1

Zamówienie zostało udzielone grupie wykonawców: nie

V.2.3. Nazwa i adres wykonawcy

Oficjalna nazwa: Marcin Kędzia „FARMAR”

Krajowy numer identyfikacyjny: 5541855767

Adres pocztowy: Altanowa 10

Miejscowość: Przyłęki

Kod NUTS: PL613 Bydgosko-toruński

Kod pocztowy: 86-005

Państwo: Polska

Wykonawcą jest MŚP: tak

V.2.4. Informacje na temat wartości zamówienia/części

Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia/części: 37 642,50 PLN

Całkowita końcowa wartość umowy/części: 36 785,00 PLN

V.2.5. Informacje na temat podwykonawstwa**Sekcja VI: Informacje uzupełniające**

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 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. 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

22/08/2023